

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
AÑO X Nº 97 febrero 2019



·SORIA

PARAÍSO DE LA TRUFA

·GANDÍA Y JÁTIVA

LA RUTA DE LOS BORJA

·HONG KONG

LA PUERTA FRAGANTE

TRANSCANTÁBRICO
CINCO ESTRELLAS SOBRE RAÍLES



AZOIA - SINTRA PORTUGAL



www.quinta-riotouro.com

top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
redaccion@topviajes.net

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

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

EDITA



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

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

FOTO DE PORTADA
Transcantábrico, ANA REINO



Los taxistas han dado la peor imagen que un colectivo puede ofrecer ante el resto de la sociedad

VISADO DE ENTRADA

iFitur!, a pesar de los taxistas

Los números facilitados por la organización dan fe del éxito alcanzado en la 39ª edición de la Feria Internacional de Turismo (FITUR), en la que han participado 165 países y regiones, con un crecimiento del 11% de la representación foránea, hasta alcanzar el 55% del total y con República Dominicana como país socio. La cifra de 253.000 visitantes de este año resulta especialmente satisfactoria, no solo porque haya supuesto un incremento con respecto al año anterior sino, sobre todo, porque se ha conseguido a pesar de la impresentable actuación de los taxistas madrileños.

Esos señores (por decir algo) arrogantes, altivos, secuestradores de los derechos de los demás con el argumento de defender los suyos han hecho todo lo imposible por cargarse la feria más importante del sector fundamental en la economía española. Y lo han hecho dando la peor imagen que un colectivo puede ofrecer ante el resto de la sociedad, con prepotencia y violencia.

Estos señores (por decir algo) se consideran dueños de la voluntad de los demás para que, sí o sí, tengan que ser aceptadas sus exigencias. La huelga es un derecho que está contemplado en una democracia, pero dentro de los cauces lógicos y lejos de la violencia, la coacción y el



menoscabo de los derechos generales. ¿Dónde están los servicios mínimos en una huelga de un gremio que, para más inri, se intitula de servicio público?

Estos señores (por decir algo) no son capaces de comprender que el mercado ya no es el que era, que la tecnología ha venido a cambiar todos los ámbitos sociales, también el transporte urbano, y que han de adaptarse a lo que es irreversible. ¿De verdad creen que van a frenar la llegada de esos cambios?

Pero es que además sus agresivas actuaciones solo contribuyen a minar aún más si cabe su deteriorada imagen ante el resto de la sociedad, de los ciudadanos, que son sus clientes. Y deberían pagar por ello. Lo de

estos señores (por decir algo) es un sinsentido, un contrasentido, un ir en contra de lo inevitable con el absurdo e inadmisibles objetivo de mantener un monopolio.

Así pues, la alegría por el éxito alcanzado en Fitur es mayor, porque ha sido frente a la sinrazón de los taxistas madrileños.

JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director de topVIAJES

> **SUMARIO** "No hay tierras extranjeras. Quien viaja es el único extranjero." Robert Louis Balfour Stevenson, novelista, poeta y ensayista escocés.(1850-1894).

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL

"iFitur!, a pesar de los taxistas"

06 LUJO SOBRE RAÍLES

Hay una forma relajada de recorrer el norte de España y sin necesidad de deshacer las maletas en cada destino. El **Transcantábrico** es la oferta de Renfe para disfrutar de un servicio cinco estrellas y la mejor cocina sobre raíles.

GONZALO ALVARADO

ANA REINO



22 SORIA HUELE A TRUFA

De nuevo **Soria** se convierte en el centro de la trufa con su "tuber Melanosporum"

El 16 y 17 de febrero se celebra la 17ª feria de la trufa, a la que se prevé que acudirán cerca de 7.000 personas para disfrutar en Abejar de los placeres de este tesoro escondido. Todo el pueblo participa en la fiesta y los restaurantes de la zona exponen sus mejores platos con olor a trufa.

MANUEL CHARLÓN

32 UN MICROCOSMOS EN CASTELLÓN

El testimonio del paso del tiempo habla en primera persona en esta comarca, donde castillos, iglesias y palacios salpican escenarios naturales de montaña, ríos y valles de una gran belleza. Ermitas, masías, santuarios y construcciones en piedra ofrecen un valioso patrimonio en tierras del interior de **Castellón** donde, además, las pinturas rupestres y los yacimientos arqueológicos atraen todas las miradas.

HERNANDO REYES

44 LA RUTA DE LOS BORJA

La Ruta de los Borja, la familia de los dos únicos papas españoles, que en Italia adoptó el apellido Borgia, transcurre por tierras valencianas de **Gandía** y **Játiva**.

FERNANDO PASTRANO

PILAR ARCOS



64 TOMELLOSO

Vino, arte y gastronomía de un pueblo manchego que está a la cabeza vitivinícola de Europa.

MANENA MUNAR

74 EL PUERTO FRAGANTE

Este enclave del sudeste de **China** es una de las ciudades más energéticas del mundo, que se mueve a un ritmo trepidante y contagioso.

MANENA MUNAR

90 OTROS DESTINOS

-Vila Velha de Ourém

92 HOTELES

-CGH Hotels

-Porto Carrís

-Noticias del sector hotelero



106 GASTRONOMÍA

-Noticias de restaurantes

-Mundo gastronómico

111 VINOS Y DESTILADOS

-Noticias

114 BELLEZA

114 BAZAR

116 ESPECIAL SAN VALENTÍN

120 PISTAS

-Libros

-Exposición Balthus

124 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-Aerolíneas

-Cruceros

-Oferta de destinos

-Noticias FITUR



132 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO

"Cadíz siempre"



TRANSCANTÁBRICO CLÁSICO UN CINCO ESTRELLAS SOBRE RAÍLES

TEXTO **GONZALO ALVARADO** redaccion@topviajes.net
FOTOS **ANA REINO** topviajes@topviajes.net

Hay una forma relajada de recorrer el norte de España sin necesidad de conducir y teniendo todo el equipaje siempre a mano. Con un trato atento y refinado y la mejor gastronomía posible tanto a bordo como en los mejores restaurantes de cada final de etapa. Los trenes turísticos de lujo de Renfe ofrece todos los servicios: alojamiento, trayectos, cocina y vinos de gran nivel y visitas.





Un viaje a bordo del tren El Transcantábrico para conocer de una forma distinta la España verde en un itinerario que, desde León, corre paralelo a la costa hasta concluir en Santiago de Compostela es una experiencia única que tiene difícil comparación a no ser que esta se haga con otro tren de similares características que pertezca al selecto club de los 25 mejores trenes del mundo, como es el caso.

Porque El Transcantábrico, iniciativa puesta en marcha en 1983, permite disfrutar con todo lujo de detalles de una estancia en un cinco estrellas sobre raíles y de una gastronomía del más alto nivel, tanto a bordo como en los restaurantes en que es necesario hacer una parada combinada con las visitas y excursiones programadas.

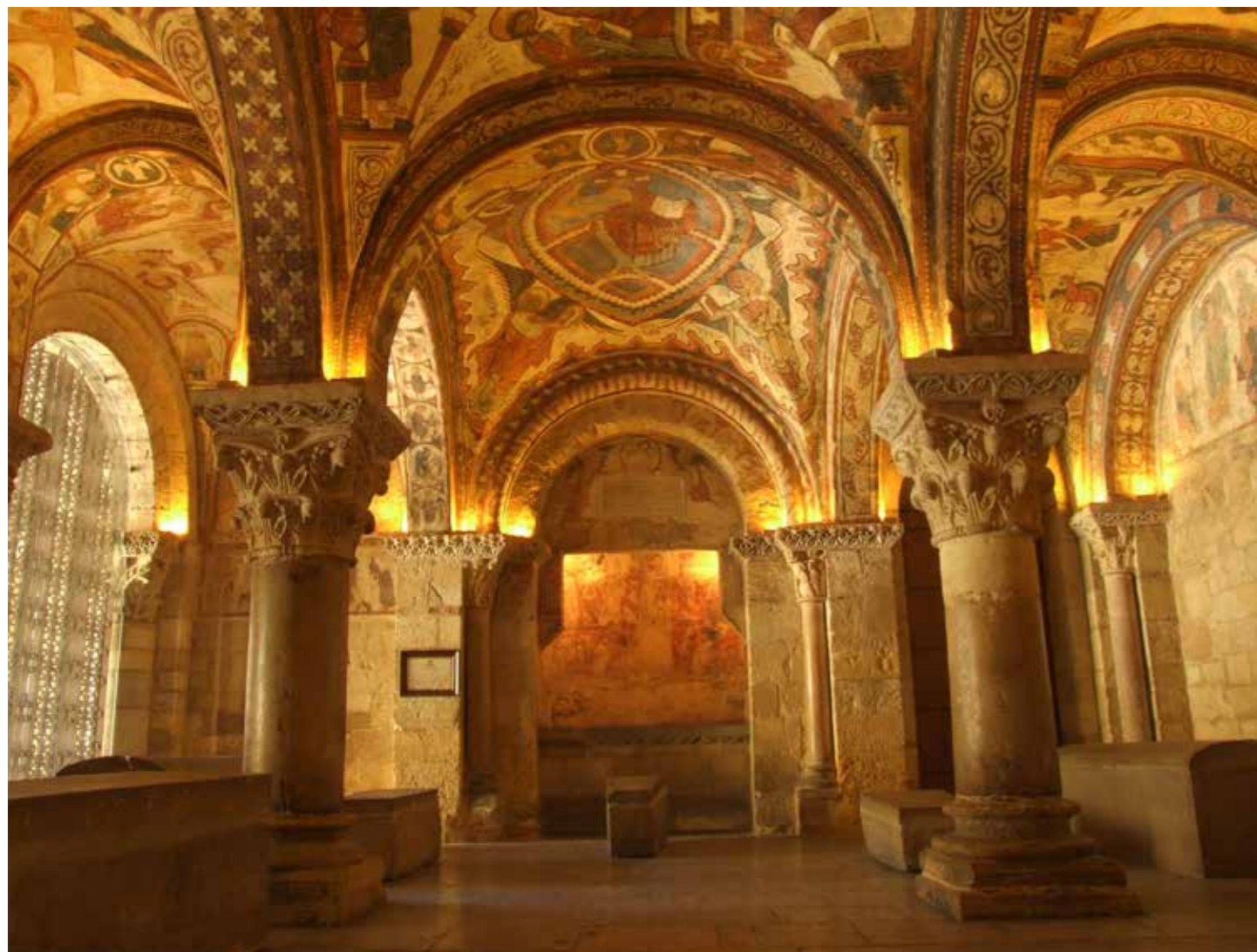
Un itinerario que desgraciadamente para mí terminó en Santillana del Mar, sin poder llegar hasta la meta final, en la capital gallega. Un error del que nunca podré arrepentirme suficientemente tras lo vivido en las cuatro primeras etapas.

LEÓN

El punto de encuentro de los expedicionarios es el Hotel Real Colegiata San Isidoro de León, un edificio histórico que bien merece una visita como final del recorrido por la bella capital del antiguo reino leonés, que pasa por conocer la catedral gótica de Santa María de Regla del siglo XIII y sus maravillosas 125 vidrieras; la románica Colegiata de San Isidoro (s. X); el renacentista antiguo convento de San Marcos (hoy parador nacional), con la fachada plateresca más bella de España; la Casa de Botines, ejemplo del modernismo neogótico de Gaudí; el Palacio de los Guzmanes; la muralla romana y el impagable Barrio Húmedo donde se asentaban los artesanos y hoy convertido en zona de tapeo de visita inevitable. Una de las sorpresas es la recuperación que se ha hecho en los bares leoneses del tradicional vernut de grifo, aunque en preparaciones y presentaciones muy actuales.

Un autocar de lujo espera a los viajeros tras el almuerzo en el Real Colegiata confeccionado a base de platos elaborados con productos de la zona: cecina de León y tosta de queso Valdeón con tomate dulce; solomillo de ternera de las montañas de León con patata puente nuevo e higo agri dulce, y cúpula de manzana y castaña con helado de mantecado, acompañados por un tinto crianza y un blanco Valunco, ambos con D.O. Tierra de León.

El autobús, que viajará en paralelo al tren y servirá de transporte para las excursiones programadas, salva la distancia que separa la ciudad de la estación de San Feliz donde espera el tren para iniciar el recorrido por las vías estrechas de Feve, lo que va a permitir atravesar parajes de gran belleza poco conocidos.



Tras la copa de bienvenida –champán Veuve Pelletier brut– y un aperitivo –jamón y tartaletas variadas– servido por la tripulación, el tren se desplaza hasta la cercana localidad leonesa de Cistierna, a orillas del río Esla, donde pasaremos la primera noche, una vez servida la cena a bordo: tartar de atún con guacamole, crema de verduras con espárragos y chips de jamón, pato confitado con puré de patatas aromatizado y, de postre, laminado de plátano sobre chocolate trufado. Y luego, copa (no incluida en el precio del viaje) y charla con los compañeros de experiencia.

ARTE ROMANO Y ARTE ROMÁNICO

Tras un generoso desayuno bufé y a la carta, el tren reanuda su marcha hasta la estación de Guardo, en la provincia de Palencia, donde el autocar espera la llegada para visitar la villa romana de La Olmeda, situada en el municipio de Pedrosa de la Vega, un maravilloso enclave agrícola de los siglos I al IV (ver recuadro adjunto).

Nos encontramos en una comarca palentina en la que abundan los conjuntos del mejor arte románico europeo, repartido entre poblaciones de gran raigambre histórica, como Carrión de los Condes, Villalcázar de Sirga y Frómista.

Carrión de los Condes, población situada a orillas del río Carrión, al norte de la comarca de Tierra de Campos y emplazada en el camino francés de peregrinación a Santiago de Compostela (de lo que deja constancia con la escultura del peregrino), conserva en su casco antiguo varios edificios religiosos medievales y detalles de gran valor artístico, entre los que destaca el Pantocrátor de la iglesia de Santiago, una de las obras más representativas de la escultura románica. Hay otros dos monumentos religiosos interesantes: el Monasterio de San Zoilo y la iglesia de Santa María, así como detalles de la muralla y escudos señoriales en distintas fachadas de edificios civiles del municipio carrionés.

La grandiosa monumentalidad de León (de arriba abajo): colegiata de San Isidoro, catedral gótica, interior del antiguo convento de San Marcos y palacio de los Guzmanes. A la derecha, interpretación de un vermut, bebida de moda en la capital leonesa.



La Olmeda

La villa romana de La Olmeda era una explotación agrícola activa desde el siglo I hasta finales del siglo III, que fue reconstruida en el siglo IV hasta su abandono definitivo en el siglo VI. Esta segunda etapa representó su mayor esplendor, coincidente con los gobiernos de los emperadores romanos Constantino I y Teodosio I el Grande.

El mayor atractivo de esta villa romana consiste en el conjunto de mosaicos de sus suelos, uno de los más importantes y menos conocidos de España.

Destaca el compuesto por una gran cenefa y una escena central con tres temas distintos: una escena de caza, la leyenda del descubrimiento de Aquiles por Ulises cuando el primero estaba oculto en la isla de Esciros, y una cenefa en la que aparecen varios medallones con retratos y una representación de las estaciones del año.

Los restos de La Olmeda, considerados uno de los grandes hallazgos arqueológicos modernos, fueron descubiertos accidentalmente el año 1968 y se abrieron al público en 1984.





Pablo da acceso al Mesón los Templarios de Villalcázar de Sirga con un golpe de cayado por cada comensal. El menú no puede ser más castellano: tropezones (chorizo, morcilla, queso...), sopa castellana, lechazo asado en horno de leña y tarta almendrada.



El alto para reponer fuerzas se hace en Villalcázar de Sirga, localidad situada también en el Camino de Santiago, y en la que destaca la iglesia de Santa María, un templo-fortaleza construido a finales del siglo XII, en la transición del románico al gótico, por la Orden de los Templarios. Aseguran que el rey Alfonso X el Sabio compuso las *Cantigas de Santa María* inspirado en una de las imágenes custodiadas en este templo, en cuyo panteón se guardan los restos del infante don Felipe, hermano del amante rey de las artes.

La hora de la comida nos lleva al Mesón de los Templarios, donde nos recibe Pablo, mesonero mayor del Camino de Santiago que sigue la tradición de golpear el suelo con el cayado como paso previo a la entrada de cada comensal.

Tras la copiosa comida típica de la zona, se reanuda el itinerario con la siguiente parada en Frómista, población en la que destaca la iglesia de San Martín de Tours, un templo fechado en la segunda mitad del siglo XI, uno de los edificios más representativos del románico europeo.

La jornada concluye en Villasana, en la provincia de Burgos, tras atravesar los impresionantes paisajes del Valle de Mena. A bordo, el menú de la cena está compuesto por anchoas del Cantábrico; micuit de pato con rulo de cabra, compota de tomate y reducción de balsámico; lomo de corvina al Pedro Ximénez, y macedonia de frutas con zumo de limón y menta.



BILBAO

Por la mañana llegamos a la estación de La Concordia de Bilbao, una de las ciudades que mejor han sabido reinterpretarse desde su pasado industrial hasta convertirse en un destino turístico de primer orden, con el emblemático Museo Guggenheim diseñado por el arquitecto canadiense Frank Gehry como indiscutible motor

Dos muestras del patrimonio románico de Carrión de los Condes (de arriba abajo): el Pantocrátor de la iglesia de Santiago y el pórtico de la iglesia de Santa María. Y el monumento al peregrino, acompañado de un caminante francés. A la derecha, la iglesia de San Martín de Tours, en la localidad de Frómista. En la otra página, El Transcantábrico a su paso por el Valle de Mena.





Bilbao: estación La Concordia, Museo Guggenheim, Mercado de la Ribera y Plaza Nueva.

El salón del tren donde se celebran las actuaciones musicales y números de magia.



de esa recuperación de la capital vizcaína. Abierto al público en 1997, alberga exposiciones de arte de obras pertenecientes a la fundación Guggenheim y otras exposiciones de carácter itinerante. El exterior del edificio está recubierto por placas de titanio y por piedra caliza de un color que recuerda a la vecina Universidad de Deusto. La excursión incluye la entrada a las exposiciones del museo más visitado del País Vasco.

El recorrido permite conocer parte del casco viejo de la villa: el mercado de la Ribera, la Plaza Nueva y sus Siete Calles, el teatro Arriaga, el kiosco Arenal, los restos de la muralla medieval, la iglesia jesuítica de los Santos Juanes (s. XVII)...

SANTANDER

De nuevo en el tren, mientras se sirve el almuerzo (cuajadito de erizo de mar; degustación de bacalao: pil pil y a la vizcaína; presa ibérica con compota de manzana y berenjena, y pudín de sobao pasiego con caramelo) se cubre la distancia que nos separa de Santander (Mataporquera está en el camino), donde se realiza un recorrido guiado para conocer la península y el Palacio de la Magdalena, con vistas a la bahía de Santander, el Ayuntamiento, el paseo de Pereda, la playa de El Sardinero, el faro de la isla de Mouro, la ensenada del Camello y el centro de arte Botín, un edificio revolucionario situado en los jardines Pereda, y el puerto deportivo.

La cena nos permite conocer la cocina de Quique Muñoz, chef de El Serbal, restaurante con una estrella Michelin, que presenta como menú una terrina de foie con puré de boniato, bacalao fresco a su manera, carrilleras de ibérico con pil pil de coliflor y tarta de higos, maridado con el tinto rioja Añares crianza y el blanco rueda Monopole Siglo XXI. Concluida la cena, y antes de pasar la noche en el tren, más de uno opta por acercarse



Santander: ensenada de El Camello, el moderno Centro Botín y el Palacio de La Magdalena.

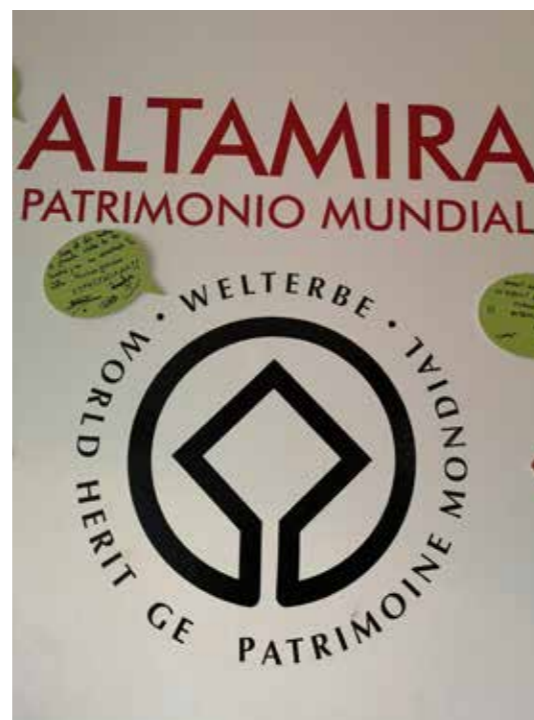


Todo el servicio de este cinco estrellas sobre raíles es excelente y tiene su máxima expresión cuando llega el momento de sentarse a la mesa.



GASTRONOMÍA A BORDO

Resulta especialmente llamativa la oferta gastronómica que presenta El Transcantábrico y el gusto para vestir las mesas. Un menú tipo (por ejemplo, el servido el primer día del recorrido): aperitivo a base de jamón ibérico y hojaldres variados; tartar de atún con guacamole; crema de verduras con espárragos y chips de jamón; pato confitado con puré de patatas aromatizado, y laminado de plátano sobre chocolate trufado. Y en cada comida o cena varían los vinos y champanes, a cual mejor.



Altamira es el máximo exponente del arte rupestre del Paleolítico Superior, cuyas pinturas se han reproducido con todo lujo de detalles en la Neocueva que alberga el museo.



hasta el Casino para visitarlo o probar suerte; la entrada está incluida.

ALTAMIRA Y SANTILLANA DEL MAR

Cabezón de la Sal es testigo del último desayuno del viaje, que precede a la visita a la Neocueva de Altamira, una fidedigna reproducción de la cueva original y de sus famosas pinturas que se hicieron utilizando las mismas técnicas de dibujo, grabado y pintura que emplearon los pintores paleolíticos hace unos 18.500 años. En el museo que contiene esta magífica copia de la cueva original se puede conocer la historia de este asentamiento humano, que fue utilizado en sus distintas etapas varios miles de años antes. Hay una remota posibilidad de visitar también la cueva original; máximo exponente del arte rupestre del Paleolítico Superior. Todos los viernes del año se sortea el acceso para cinco personas entre quienes se encuentren en el museo.

El autocar nos traslada luego hasta la vecina localidad de Santillana del Mar para visitar el magnífico casco histórico medieval: la Colegiata de Santa Juliana (s. XII), la Torre del Merino (s. XIII), la Torre de don Borja (s. XV) y numerosas casas señoriales (Polanco, Archiduquesa, de los Hombrones, de los Quevedo y Cossío) y su lavadero público, datado en el siglo XVI.

La jornada, y el viaje, concluye en el Parador de Gil Blas de Santillana, que ocupa la casona de la familia Barrera-Bracho (s. VXII), donde sirven un menú adecuado a la zona: chupito de crema de nécoras, brocheta de quesucos de Liébana, cocido montañés con berza y carne de cerdo, entrecot e Tudanca con patatas panadera y brocheta de calabacín a la parrilla, y quesada pasiega con miel y cuajo de leche. Es una suculenta manera de abandonar, obligado, la expedición. ●



Santillana del Mar: Torre de don Borja, fachada de la Colegiata y su claustro.



El sugerente desayuno incluye bufé y platos a la carta. Un autocar de lujo se mueve en paralelo al tren para los traslados a las localidades que se visitan. Parte de la tripulación y el chef Ramón Celorio, diseñador de los desayunos, comidas y cenas que se sirven a bordo.



Lujo sobre raíles

El Transcantábrico nació en 1983 con el objetivo de crear el primer tren turístico de España hasta convertirlo en un auténtico hotel de lujo sobre raíles. Sus salones y suites combinan el encanto de los trenes de principios del siglo XX con las comodidades más acordes con el siglo XXI, en coches que son auténticas joyas de la historia del ferrocarril.

Incluido en el selecto club de los 25 mejores trenes del mundo, El Transcantábrico recorre el norte de España en un itinerario que permite visitar localidades de gran interés histórico a través de paisajes increíbles a los que solo se accede con el trazado de la vía estrecha.

Las acogedoras 27 suites de 6 m² y cama de matrimonio (1,20x1,85 m) de El Transcantábrico Clásico, están revestidas de madera y disponen de escritorio, armario, maletero, minibar y caja fuerte, además de ducha de hidromasaje, secador de pelo y artículos de aseo y bienvenida.

El Transcantábrico cuida mucho el aspecto gastronómico y tanto a bordo como en las comidas que se realizan en el exterior se sirven platos típicos de la zona combinando lo tradicional con las más novedosas tendencias de la cocina internacional.

Nombre: Tren El Transcantábrico Clásico

Propietario: Renfe

Tipo: hotel de lujo sobre raíles

Salidas 2019: 18 mayo; 1, 15 y 29 junio; 13 y 27 julio; 7 y 21 septiembre, y 5 octubre.

Precio: León-Santander (4 días /3 noches) 1.700 €/persona (850 € suplemento individual)

León-Santiago de Compostela (8días/7 noches) 3.700 €

Incluye todas las comidas, visitas y excursiones.

www.turismoentren.com



> DESTINO

#SORIA HUELE A TRUFA

TEXTO / FOTOS MANUEL CHARLÓN
www.manuelcharlon.com





De nuevo Soria se convierte en el centro de la trufa con su *tuber Melanosporum*. El 16 y 17 de febrero, Anejar acoge la 17ª feria de la trufa para la que se espera la asistencia de unas 7.000 personas para disfrutar de los placeres de este tesoro gastronómico escondido. Todo el pueblo participa y los restaurantes de la zona exponen sus mejores recetas con olor a trufa. Sin duda, una fecha que merece la pena tener en cuenta.



¿Qué es la trufa?

La trufa siempre esta rodeada de misterio, posiblemente por la dificultad para encontrarla y por ese sabor y aroma tan particular.

Las trufas son el fruto de un hongo subterráneo, fruto de un micelio que se desarrolla en asociación con las raíces de ciertos árboles o arbustos a los que se denominan especies truferas, como el roble (*Quercus faginea*), la coscoja (*Quercus coccifera*), el avellano (*Corylus avellana*) o la encina (*Quercus ilex*). Se encuentran aproximadamente a unos 20 cm de profundidad.



Gran olvidada

Soria es una de las grandes olvidadas en nuestro país, y tiene mucho que aportar al turismo nacional, ya que toda su provincia es un viaje en el tiempo. Por algo el grupo Gabinete Caligari a finales de los años 80 iba *Camino Soria*.

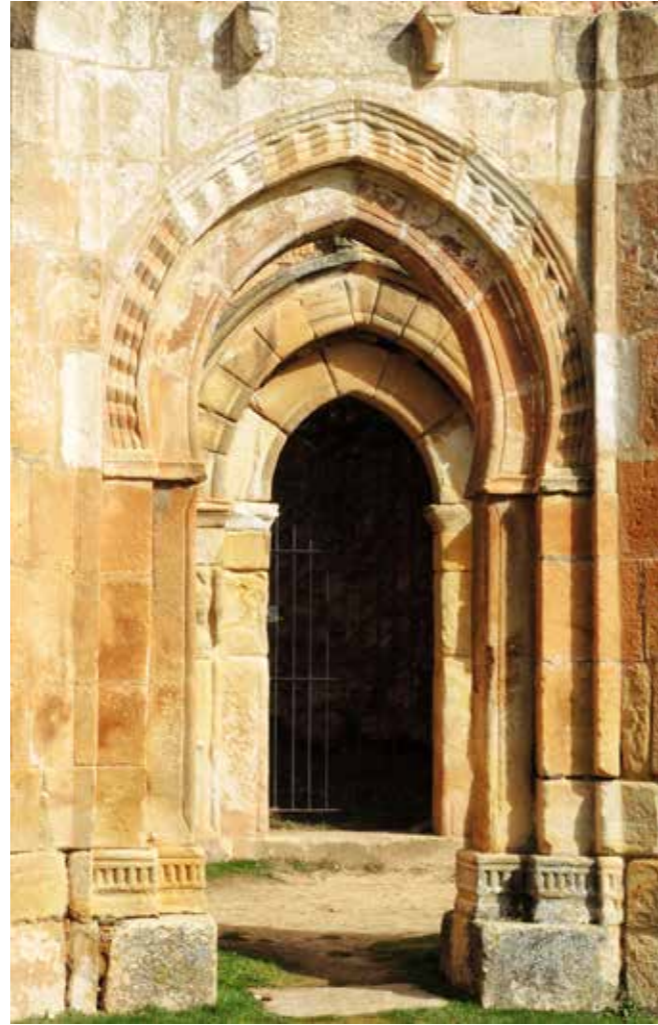
Una ciudad pequeña con sus calles medievales y su arquitectura románica fácil de visitar en un paseo muy agradable.

Hay que rebuscar en la historia para entender el carácter soriano.

Bartolomé de Torres, en su *Topografía de la ciudad de Numancia*, asegura que el castillo de esta ciudad tomó el nombre de Oria de un caballero griego llamado Dórico, capitán de los dorios, que llegó a Soria desde Acaya. De esta noticia deducen algunos historiadores que los primeros pobladores de la actual Soria fueron los dorios. No obstante, nada a este respecto ha corroborado la arqueología.

Para otro grupo de expertos los primeros pobladores de Soria fueron los suevos, cuyos reyes, según Tutor y Malo en su *Compendio historial de las dos Numancias*, establecieron en ella una de sus cortes





Monasterio de San Juan de Duero

Es de las cosas que hay que ver en Soria capital

El monasterio, de estilo románico, consta de una sola nave cubierta de madera, con ábside semicircular y bóveda de cañón apuntado. Perteneció desde el siglo XII a la orden de los Hospitalarios de Jerusalén, hasta que, en el XVIII, fue abandonado. Se conservan la iglesia, del siglo XII, y el claustro, que es de principios del siglo XIII, con elementos arquitectónicos góticos y mudéjares. Sus arquerías son un resumen de las diversas tendencias arquitectónicas que se manifestaban en aquella época en España: persistencia del románico, penetración del gótico y, sobre todo, lacerías musulmanas. Estos arcos se cruzan formando un vistoso efecto decorativo. En el interior del templo se exponen piezas correspondientes a las culturas hebrea, islámica y cristiana.





Baluarte

Este restaurante de Soria con una estrella Michelin es una parada imprescindible para degustar la gastronomía local.

En época de trufa prepara menús especiales y realmente se puede degustar platos muy interesantes creados por Óscar García, chef y alma de este lugar. El local es amplio y confortable.



ACEITE TRUFADO

Ingredientes: Aceite de girasol
Aceite de oliva suave
Trufas frescas

Elaboración:

- Sumergir la trufa bien limpia en el aceite y dejar en lugar fresco y oscuro entre 3 y 5 días.
- Pasado ese tiempo, colar y recuperar la trufa. Comprobar el sabor y aroma del aceite. Si el sabor nos resulta muy intenso añadiremos más aceite sin trufar. Si, por el contrario, el aceite estuviera poco trufado la solución consiste en dejar la trufa unos días más. (Al ser la trufa un producto natural, está sujeta a la climatología. Esto supone que cada cosecha de trufa varíe en sus características fundamentales, ya que unos años puede ser más aromática que otros).
- Conservar el aceite trufado aislado de la luz y del aire, ya que afectan negativamente a su conservación.
- Usar antes de un mes y preferentemente para elaboraciones en frío, garantizando así todo su aroma y sabor.
- Reservar la trufa que hemos empleado, pues nos sirve para otras preparaciones culinarias (salsas, sopas o ensaladas), rallada, laminada o como más nos convenga.

HUEVOS TRUFADOS

Ingredientes: Huevos
Trufas frescas

Elaboración:

- Seleccionar los huevos que vayamos a trufar (limpios y sin grietas) porque al ser la cáscara porosa penetra el aroma de la trufa.
- Colocar los huevos en un recipiente de cierre hermético, introducir las trufas frescas y limpias.
- Cerrar y guardar en la nevera entre 3 y 4 días para huevos de gallina. Los de codorniz, un día.

- Retirar las trufas para trufar otros alimentos.
- Consumir los huevos trufados en 4 o 5 días.

MANTEQUILLA TRUFADA

Ingredientes: Mantequilla 250gr
Trufas frescas 20gr

Elaboración:

- Ablandamos la mantequilla a punto de pomada y le añadimos la trufa rallada.
- Mezclamos bien los dos ingredientes.
- Envolvemos la mantequilla, dándole la forma que queramos y la guardamos en el frigorífico; en dos o tres días la mantequilla ya estará trufada.
- Podemos utilizar la mantequilla trufada en tostadas, puré de patata, risoto, pasta, etc.
- Si vamos a tardar en consumirla podemos congelarla en forma de lámina.

NATA TRUFADA

Ingredientes: Nata líquida
Trufas frescas

Elaboración:

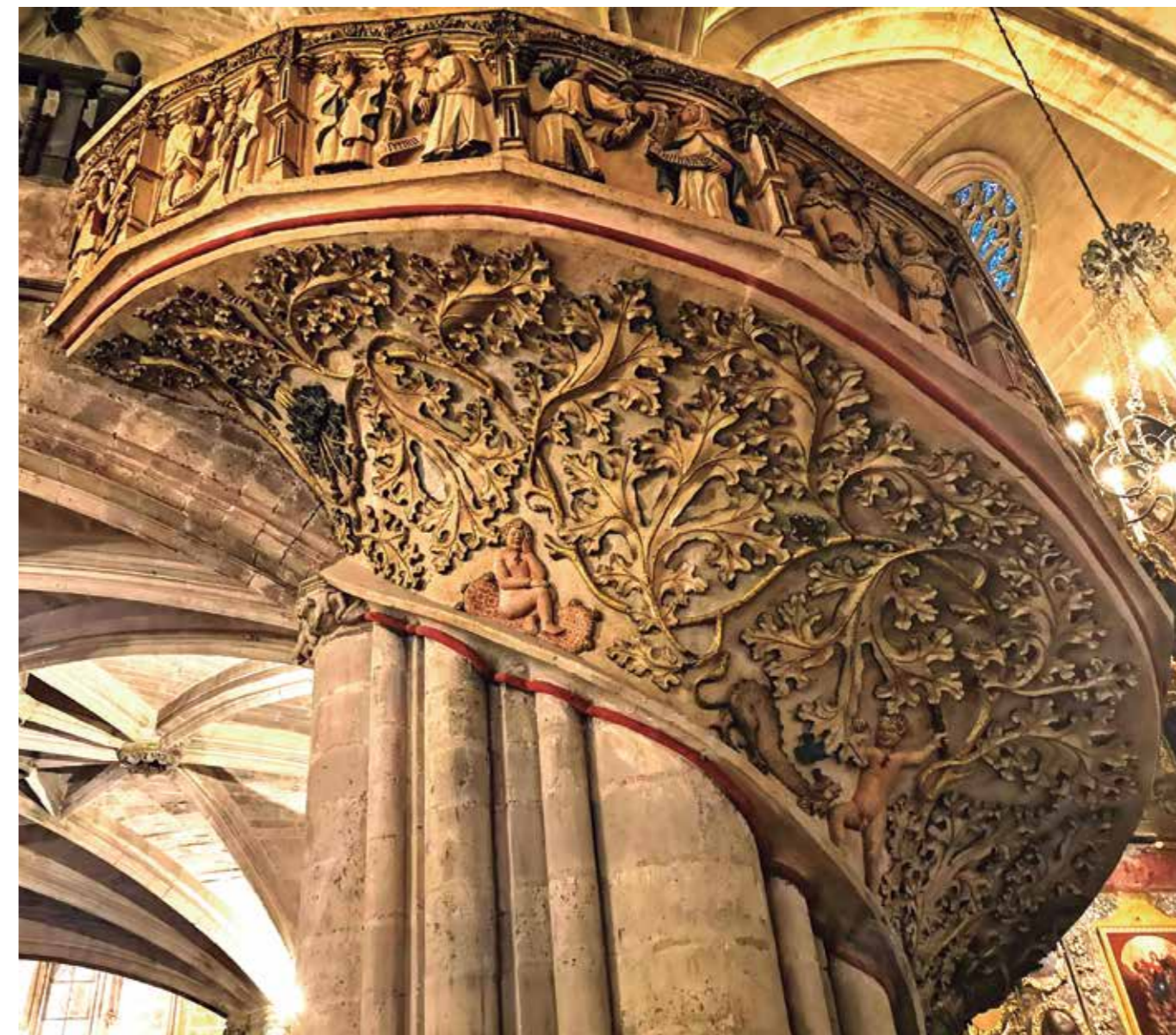
- Colocamos en un recipiente la nata líquida con las trufas frescas y limpias.
- Tapamos con filme transparente y guardamos en la nevera entre 1 y 3 días, comprobando si el aroma y sabor de la nata es de nuestro gusto, en cuyo caso retiramos la trufa, la lavamos y reservamos para otras elaboraciones (trufas más nata) o como condimento de otras recetas).
- Utilizamos esta nata trufada en la elaboración de recetas tanto dulces como saladas, siempre procurando que no hierva para que no se pierda el aroma.
- Consumir en 2 o 3 días.
- Retirar las trufas para trufar otros alimentos.
- Consumir los huevos trufados en 4 o 5 días.

ELS PORTS UN MICROCOSMOS EN CASTELLÓN

TEXTO Y FOTOS HERNANDO REYES hreyes@altum.es

El testimonio del paso del tiempo habla en primera persona en esta comarca, donde castillos, iglesias y palacios salpican escenarios naturales de montaña, ríos y valles de una gran belleza. Ermitas, masías, santuarios y construcciones en piedra ofrecen un valioso patrimonio en tierras del interior de Castellón donde, además, las pinturas rupestres y los yacimientos arqueológicos atraen todas las miradas.

Muros de piedra de la comarca de Els Ports



Els Ports ocupa un lugar en el mapa que seguramente muy pocos podrían ubicar, entre las comarcas del Maestrazgo (Castellón) y Matarraña (Teruel). Con Levante a menos de una hora en coche, esta zona es todo un descubrimiento y un rincón de nuestro país con una riqueza natural invaluable en la que se puede viajar por diversas etapas de la historia y respirar el ambiente en el que vivieron dinosaurios, artesanos, reyes, nobles, pastores, guerrilleros y otros personajes de leyenda. Recorrer Els Ports es también descubrir espectaculares construcciones en piedra, como sus populares muros que definen el ADN de una de sus poblaciones más célebres, Villafranca. La Unesco ha titulado de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad estas obras en "piedra en seco".

MORELLA... LA MÁS BELLA

Son seis los portales que permiten el acceso al casco histórico de Morella, una villa, que hace parte del listado de los *Pueblos más Bonitos de España* y en la que sus singulares edificios, sus recurrentes calles y sus diversos templos son auténticas joyas medievales.

Dominando el paisaje que asemeja un mar de montañas, se yergue el castillo de Morella, una fortaleza militar levantada sobre una gran roca natural que se posicionó a lo largo de los siglos como un monumento inexpugnable que ha permitido el control del paso natural del interior a la costa.

En el ascenso hasta su Plaza de Armas descubrimos el convento de Sant Francesc y su claustro –que será un futuro Parador–, el Palacio del Gobernador, los cañones de defensa y las exposiciones que hablan de la historia de este lugar. Las vistas son imperdibles, pues a lo largo del horizonte se dibujan los tejados de las típicas casas morellanas.

EL ABRAZO DE LA MURALLA

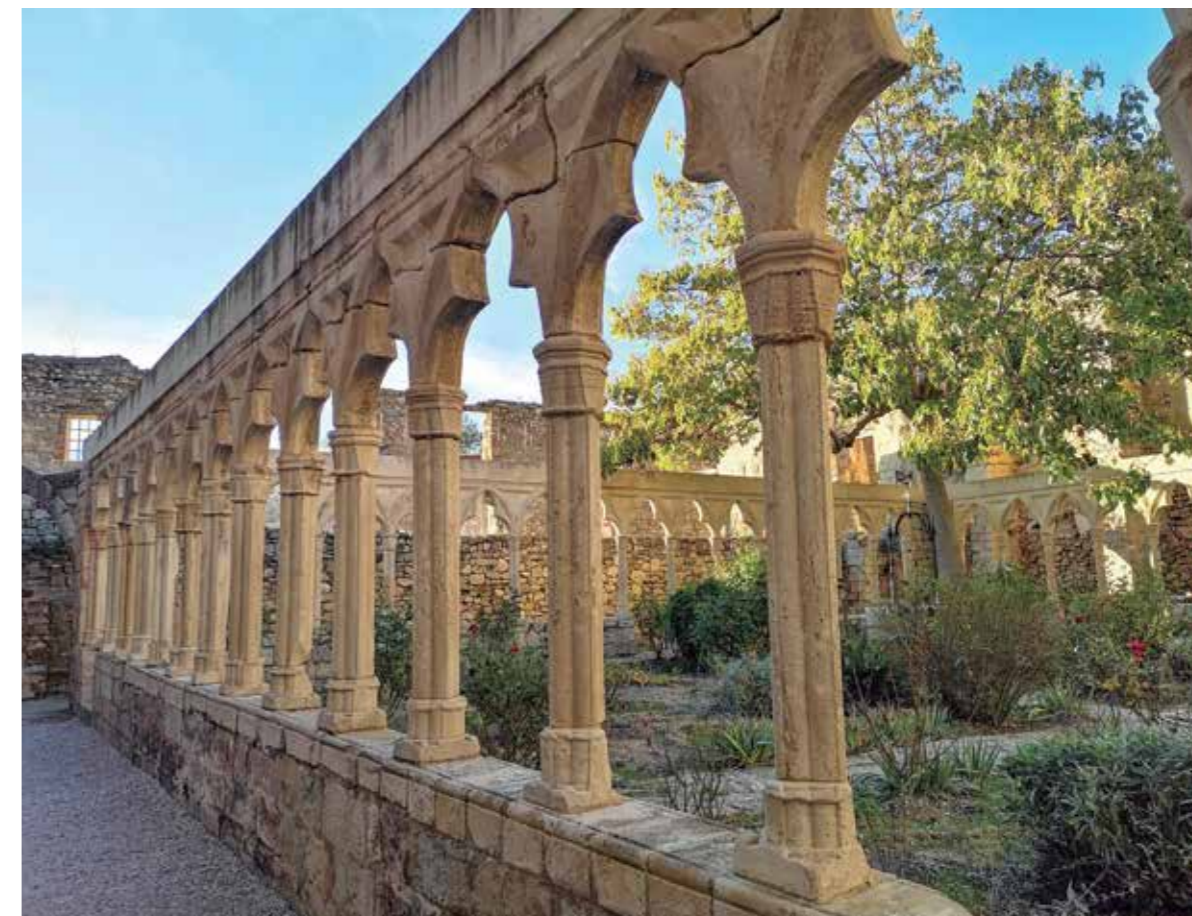
Esta localidad de palacios y casas solariegas se encuentra abrazada por una imponente muralla que se extiende a lo largo de más de dos kilómetros; un conjunto medieval donde la sinuosa silueta del castillo corona la estampa. Las torres del Panto, Racó, Redonda, la Font Vella, Alós, Beneyto, Fredes y la Pólvora ponen, junto con sus respectivos portales de acceso, los límites al casco histórico de una villa que hace parte del prestigioso listado de los *Pueblos más*

◀ Panorámica de Morella.

▲ Famosa escalera de la Basílica de Morella

▶ Altar de la Basílica Arciprestal Santa María la Mayor en Morella.





▲ Claustro del Convento de Sant Francesc, donde está planeado abrir un Parador Nacional.
 ◀ Detalle de una calle del casco histórico de Morella en la noche.

Bonitos de España. Recorrerla a pie es adentrarse en rincones que rebosan encanto. La plaza de los Estudios, la calle Blasco de Aragón, la Cuesta de Sant Joan, la Alameda, el recorrido por la muralla o la Judería son lugares donde dejarse sorprender por el embrujo, la sencillez de la piedra, o los misterios medievales.

Recomendamos al lector curioso husmear por la vida de Guillem Belibasta, uno de esos *bons homes* o mejor, uno de los últimos cátaros que huyendo de las persecuciones contra ellos en Francia se integró en la sociedad morellana. De la misma manera sugerimos ahondar en la vida de San Vicente Ferrer para descubrir que uno de los tantos milagros y leyendas que le ocurrió aquí en Morella... Invitado a cenar por una mujer decidida a brindarle lo mejor que tenía, ésta decidió guisarle su hijo con la buena fortuna de que Ferrer fue capaz de resucitarlo.

La Basílica Arciprestal Santa María la Mayor es uno de los templos más relevantes del Mediterráneo y una de las joyas más preciadas del gótico religioso. Sus puertas son de gran interés arquitectónico y escultórico. En él destaca el coro, y también esa escalera magistralmente enroscada a una de las columnas y que muestra la genealogía bíblica en relieve de estuco policromado.

A Turull se le atribuye el haber confeccionado en 1719 el órgano monumental, el instrumento sacro más importante de la antigua Corona de Aragón, cuyo sonido proveniente de 4.000 tubos puede disfrutarse en las celebraciones religiosas del reconocido Festival de Música que se organiza cada verano.

PARAÍSO PALEONTOLÓGICO

Desde hace décadas, los paleontólogos vienen descubriendo en los terrenos arcillosos de Els Ports importantes tesoros entre los que se encuentran los restos de distintos dinosaurios, como el Iguanodon y, más recientemente, en 2015, el Morelladon Beltrani, el último saurópodo descubierto en Morella y que suponen un hito en la investigación paleontológica.

Fueron muchísimas las especies animales que en el pasado habitaron esta zona y diversos los yacimientos arqueológicos, como el de *Anna*, en la población de Cinctorres.

VILLABONA, LA SILUETA DE ESPAÑA

Difícil es encontrar una población que, desde la lejanía, su silueta dibuje el mapa de España. Es lo que le ocurre a Villabona, y aunque el croquis geográfico excluya a la nación portuguesa, la similitud es absoluta. Rincones estrechos y calles pintorescas conforman parte



del patrimonio de esta población ubicada en un valle a orilla del río Cérvol donde molinos harineros y carboneras vegetales fueron los motores económicos a lo largo del s. XX.

Uno de los mayores tesoros es la Iglesia de la Asunción, donde los techos pintados del medioevo del antiguo Reino de Valencia forman un capítulo tan desconocido como interesante, siendo los más ricos en imágenes y la mejor síntesis de tradiciones andaluzas y europeas. La cuidadosa restauración que se está llevando a cabo, no solamente pone en valor estas obras sino que con toda seguridad posicionará a Villabona en la ruta de los tesoros artísticos de la Comunidad Valenciana.

UN MAQUIS TRANSEXUAL

Se llamaba Teresa Pla Messenguer pero acabó llamándose Florencio. Conocida como La Pastora –por su pasión para dirigir rebaños– y

oriunda de Villabona, fue un personaje controvertido como pocos a lo largo de la década de los años cincuenta. Para muchos fue una sanguinaria conocida como “la maquis hermafrodita”, pues nació en 1917 con una malformación conocida como pseudohermafroditismo. Probablemente sea uno de los personajes más legendarios, contradictorios y misteriosos de las guerrillas españolas, quien bajo el nombre de Florencio fue durante 15 años la pesadilla de la ley.

Teresa Pla decide tirarse al monte e ingresa en el maquis de la zona; a partir de entonces se viste como hombre y quizás hasta llega a relajar sus formas de expresión e incluso su voz que hasta entonces eran las de un hombre, aunque disfrazados de mujer; así, pasa a llamarse Florencio Pla Meseguer. Aquí empieza su leyenda, ya que, según los principales investigadores sobre su persona y sus accio-

◀ Artesano de alpargatas en La Mata.

▼ El ganado vacuno es una de las fortalezas agropecuarias de esta comarca.





▲ Pastor de la zona en una caseta construida en piedra seca.
◀ Rebaño de ovejas en la comarca.

nes, a Florencio Pla se le atribuyen acciones y muertes que nunca realizó. Se refugió en Andorra hasta que fue detenido y repatriado para ser juzgado y pasar por dos prisiones: la de mujeres, primero, y, finalmente, la de hombres, siempre en Valencia. Murió en 2004.

Actualmente se estudia la posibilidad de implantar en la zona la *Ruta de los Maquis*, como una nueva atracción turística.

ARTESANÍA Y GASTRONOMÍA

La tradicional industria textil de la zona se remonta varios siglos y todavía hoy perviven algunas empresas que continúan elaborando distintos productos de forma artesanal. A lo largo de la historia aquí se han confeccionado prendas de gran calidad: alpargatas, mantas, alforjas o fajas son algunos ejemplos que aún se encuentran en esta comarca, como en La Mata, conocido como el pueblo de los alpargateros o de *els espardenyers* –no olvidemos que estamos en la zona de la Comunitat Valenciana donde más extendido está el valenciano–, donde la alpargata es la reina de la industria, de hecho de aquí salen alpargatas con destino a muchas grandes casas de la moda internacional.

Por su parte, la gastronomía es típicamente de montaña. El desarrollo de la ganadería de ovino, porcino y vacuno permite que el viajero pueda degustar carnes de excelente calidad. De su tradición agrícola y de la explotación de los recursos de sus campos y cultivos, así como del aprovechamiento de los recursos de los bosques, surge una interesante cocina tradicional que se ha transmitido de generación en generación, y que sorprende adaptándose a las nuevas tendencias para ofrecer los productos de toda la vida con un toque innovador.

La inmensa variedad de quesos locales, muchos de ellos desconocidos por quienes no provenimos de estas tierras, sorprenden y mucho. Por eso recomendamos en Morella pasarse por la Quesería Pastor, donde los amantes de este producto quedarán fascinados y sorprendidos. También las croquetas de aquí son muy peculiares, de forma triangular, se llaman morellanas, y suelen estar rellenas de carne

de cocido o de *olleta*, como se le llama por estos lados. Y el colofón lo pone el flaó o flaón, una deliciosa masa frita rellena de requesón, miel y almendras.

PIEDRAS QUE SON PATRIMONIO

Vilafranca, en plena comarca de Els Ports, tiene repartidos por su término municipal más de mil casetas de piedra en seco –que sirven de refugio para los pastores– y más de mil kilómetros de pared de piedra que nos recuerdan que aquí, como en ningún otro lugar, los hombres han luchado para dominar a las piedras.

Recientemente la Unesco otorgaba a estas construcciones el título de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, y es que el arte de la “piedra en seco” se refiere al conocimiento relacionado con la fabricación de construcciones de piedra al superponer unas sobre otras, sin utilizar ningún otro material para la unión.

Diríamos que este paisaje de elaboración humana y tan característico de esta zona no hace daño al medio ambiente y es un ejemplo de una relación equilibrada entre el ser humano y la naturaleza. Además de servir en la prevención de desastres naturales, también contribuye a luchar contra la erosión y desertificación, a mejorar la biodiversidad y a crear condiciones microclimáticas propicias para la agricultura.

FORCALL Y OLOCAU DEL REY

Se llama La Santantoná, y como es de esperar en este lado de la Península el fuego cobra valor y lo hace en el pequeño pueblo de Forcall durante las fiestas de San Antonio (ya se está trabajando para declararlas Patrimonio de la Humanidad), donde dulzainas y tambores se divierten cada mes de enero teniendo como protagonista a una enorme hoguera en forma de árbol y construida con troncos de los bosques aledaños, de la que se ha de salir ileso.

Olocau del Rey es el único pueblo de esta comarca en el que impera el castellano, conserva su castillo árabe y recomendamos la visita a su prisión medieval y a la Iglesia de Nuestra Señora del Pópulo, con su bella escultura románica de la Virgen de la Naranja del s. XIII. ●

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Tanto desde Madrid como desde Barcelona lo ideal es llegar en **AVE** hasta Zaragoza-Delicias para luego conectar con un bus intermunicipal que tarda unas dos horas y 20 minutos.

www.renfe.com



DÓNDE DORMIR

Hotel Cardenal Ram. Ubicado en Morella, ocupa un antiguo palacio del siglo XVI. Las amplias habitaciones presentan una decoración que combina elementos rústicos y contemporáneos. Incluyen aire acondicionado, TV de pantalla plana, minibar, caja fuerte y baño privado con artículos de aseo gratuitos y secador de pelo. Hay tres que están adaptadas para personas de movilidad reducida. El bar restaurante del Cardenal Ram sirve platos tradicionales y un desayuno continental y tiene terraza para el verano.

www.hotelcardenalram.com



DÓNDE COMER

El Mesón del Pastor. Gran restaurante que apuesta por los productos locales de calidad y de temporada y donde cada año la trufa negra o las setas tienen un importante papel.

www.mesondelpastor.com

Restaurante Daluán. Con un pequeño pero cuidado comedor intenta ofrecer al cliente una cocina tradicional con detalles, cuidadas carnes, buenos pescados y unos postres elaborados. La bodega dispone de 70 referencias de 18 denominaciones de origen.

Avelino posee una larga trayectoria entre los fogones desde que empezó sus estudios de hostelería en Cas-

tellón, pasando por diferentes cocinas de Benicàssim, Peñíscola, Valencia, Francia, Cataluña y Morella donde actualmente comparte la enseñanza de hostelería con la restauración. Entre otros méritos cabe destacar su estancia en la escuela superior de cocina de París, haber quedado sexto en el concurso de cocina a nivel nacional y medalla de plata en la Comunidad Valenciana.

www.daluan.es



La Fonda. Fusión de cocina tradicional y moderna. Su pareja propietaria se ha formado en restaurantes de Barcelona y París e intenta plasmar en cada plato su pasión por la cocina. El local, de aspecto moderno y desenfadado, sorprende por su buen gusto, y la comida es excepcional.

www.lafondamorella.com



L'Escudella. Situado en la acogedora población de Vilafranca del Cid, es un restaurante que se convierte en una grata sorpresa gastronómica al descubrir la sabrosa cocina casera que ofrece. Platos preparados como antaño para quedarse con un fantástico sabor de boca.

Teléfono: 685856386

MÁS INFORMACIÓN

www.elsports.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**.



Palacio Ducal de Gandía.



GANDÍA Y JÁTIVA

LA RUTA DE LOS BORJA

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

Los Borja fueron una familia aragonesa de origen campesino que llegó a Valencia en el s. XIII durante la repoblación posterior a la expulsión de los musulmanes. Empoderada, de allí pasó a Italia y adaptó su apellido al de Borgia, más acorde con el idioma italiano. Sin embargo, en español es más correcto llamarlos Borja.

En un tiempo turbulento, esta poderosa familia logró ceñir la tiara papal a tres de sus miembros, dos de ellos españoles: Alfonso de Borja (Calixto III, 1456-1458) y su sobrino Rodrigo de Borja (Alejandro VI, 1492-1503).

ALFONSO DE BORJA

Dice la leyenda que cuando Alfonso de Borja era aún un niño oyó predicar a San Vicente Ferrer, quien le acarició y predijo que llegaría a ser papa. Esto cambió para siempre su vida. Bajo la protección del santo, Alfonso fue a Lérida a estudiar leyes y llegó a ser un importante diplomático de la corte de Alfonso V. A los 77 años fue elegido como sucesor de San Pedro.

Ya como Calixto III, recomendó a sus sobrinos Luis y Rodrigo y agilizó la canonización de Vicente Ferrer.

EL PARADIGMA DE LOS NOBLES

Rodrigo de Borja fue el paradigma de los nobles renacentistas: culto, intrépido, sin escrúpulos... Hábil negociador, llegó a ser muy influyente cerca de los papas Pablo II, Sixto IV e Inocencio VIII.

Mantén en Roma una vida licenciosa repleta de excentricidades y lujo. De sus relaciones con la cortesana Vannozza Cattanei nacieron cuatro niños: Juan, César, Lucrecia y Jofré. Con otra amante tuvo a Pedro Luis, quien llegaría a ser el primer Duque de Gandía.

Fue Papa desde el 9 de abril de 1455 hasta 1458.

FRANCISCO

Otro Borja, Francisco, llegaría aún más alto al ser canonizado en 1671. Nació en el Palacio Ducal de Gandía en 1510. Paje de la hermana de Carlos V, Catalina, recibió el título de marqués a los veinte años. Tenía 29 cuando ante el cadáver de la emperatriz Isabel de Portugal, de la que se dice que estaba enamorado, juró no volver a servir a nadie que pudiera morir, es decir que solo lo haría a Dios.

El papa Calixto X lo canonizó en 1671, un siglo después de su muerte (1572).

LUCRECIA DE BORJA

Sobre Lucrecia de Borja, hija de Rodrigo antes de convertirse en papa, pesa todo tipo de acusaciones maquiavélicas (asesinatos, incesto, ninfomanía...) lo que llevó a escritores como Víctor Hugo o Alejandro Dumas a que protagonizara alguna de sus obras. Dicen que en un anillo que llevaba en uno de sus dedos escondía veneno que no dudaba en utilizar a su antojo. Falleció diez días después de dar a luz a su octavo hijo.

LA RUTA

La Ruta de los Borja es una experiencia turística que recorre en la Comunidad Valenciana los lu-



◀ Patio de Armas del Palacio Ducal de Gandía.

▲ Galería Dorada y fachada del Palacio Ducal de Gandía.

◀ Azulejos doble corona de los Borja en el Palacio Ducal



San Jerónimo de Cotalba
A ocho kilómetros, en Alfuir, está el monasterio de San Jerónimo de Cotalba, con más de 600 años de historia, una de las construcciones monásticas más notables y mejor conservadas de la Comunidad Valenciana por cuyos claustros se pasearon algunos de los Borja.

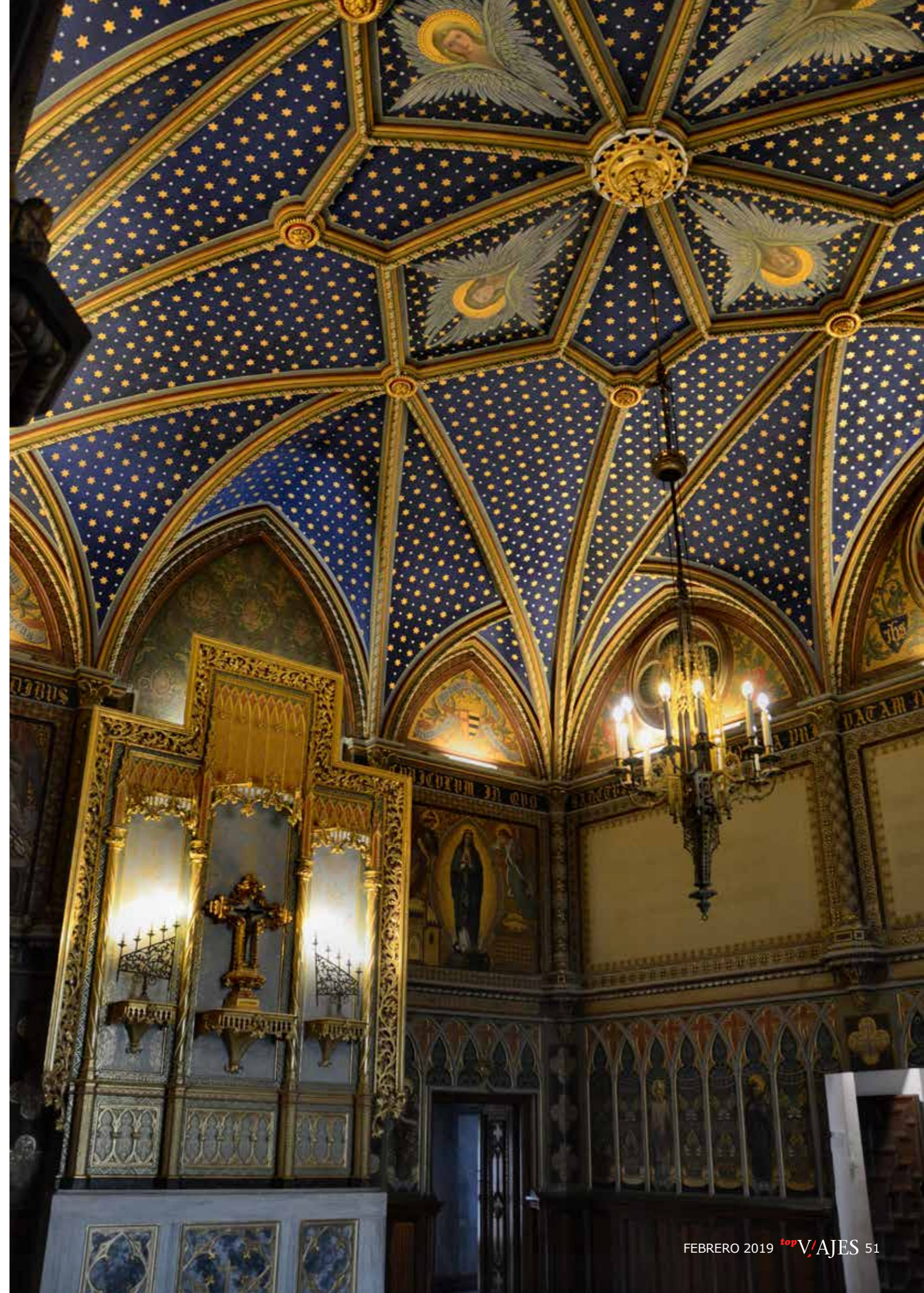
▲ Gran Salón del monasterio de San Jerónimo.

◀ Claustro donde en verano se celebran conciertos de música.



La poderosa familia Borja contó con algunos miembros destacados, como los papas Calixto III y Alejandro VI, además de San Francisco y Lucrecia

► Capilla neogótica del Palacio Ducal de Gandía





▲ Calle de los Jesuitas de Gandía.
▶ Ninot indultado de las Fallas de Gandía.

gares más representativos de la familia más poderosa de Europa en los siglos XV y XVI. Creada en 2007, va a recibir en 2019 un impulso especial ya que se cumple este año el V centenario de la muerte de Lucrecia, la controvertida hija del papa Alejandro VI.

Entre las localidades que componen esta ruta se encuentran Gandía, Játiva, Canals, Simat y Valencia.

GANDÍA

Empecemos por Gandía, localidad a 65 kilómetros de la capital, que es sinónimo de turismo y de playa, y alberga alguno de los lugares más emblemáticos de esta familia. Podemos comenzar en la plaza de la antigua Universidad, fundada en el s. XVI por el que llegara a ser San Francisco de Borja. Aquí, en 1998, se colocaron cinco estatuas de bronce del artista Manuel Boix que representan a los papas Alejandro VI y Calixto III, Lucrecia de Borja, César de Borja y el propio santo.

Esta universidad fue fundada por San Francisco de Borja a petición de Ignacio de Loyola. En 1549 funcionó como colegio para moriscos y se convirtió después en la primera universidad jesuita del mundo. En la actualidad

es un colegio de los escolapios y sede de la UNED.

Seguimos por el Palacio Ducal, uno de los edificios más importantes en la historia de Valencia en el que se acumulan diversos estilos arquitectónicos que van del siglo XIV al XIX, destacando el gótico civil de esta región. Tiene su origen en el siglo XIV, cuando Alfonso de Aragón el Viejo instaló allí su corte. Aquí nació Francisco de Borja en 1510 y aquí vivió como IV Duque de Gandía, conservándose en una de las habitaciones su máscara mortuoria.

Mención especial merece la Galería Dorada, obra maestra del barroco civil, compuesto por cinco salas continuas profusamente decoradas en oro en conmemoración de la canonización de Francisco.

En la Plaza de la Constitución, junto al Ayuntamiento, se levanta la Colegiata de Santa María, edificio gótico del siglo XIV construido en el terreno de una antigua mezquita. Monumento histórico-artístico desde 1931, fue gravemente dañado en la Guerra Civil (1936-39) pero aún conserva los escudos de la familia de los Borja.

Situado en el antiguo Hospital de San Marcos, la reapertura del Museo





SALA MUNICIPAL D'EXPOSICIONS COLL ALAS
EXPOSICIONS OCTUBRE - DESIEMBRE

EVIDENCE
MARÍA GONZÁLEZ

PLATJA DE L'AIR
Del 28 de novembre al 2 de gener
Per aquests dies omnis i cana Plaja

PASTISSERIA
Salva
de Catering

Estatuas de los Borja frente a la Antigua Universidad de Gandía.



Tres aspectos del Castillo de Játiva.



Játiva forma parte destacada de la Ruta de los Borja. Allí nacieron los papas Alejandro VI y Calixto III,

de Santa Clara fue en 2018. Alberga una de las colecciones más importantes de arte religioso de toda la Comunidad, cuatro centenares de piezas que han ido atesorando las Hermanas Clarisas desde el siglo XV, entre las que se encuentran obras de Pedro de Mena, Salzillo, Juan de Juanes, José de Ribera, Nicolás Falcó, Paolo da San Leocadio... Muchas de ellas fueron donadas por los Borja y hoy forman un espacio destacado con la colección completa de los bustos-relicarios que el papa Alejandro VI regaló al convento en el que hallaron refugio varias mujeres de la familia.

En la zona denominada Fuente de Montaner, al pie del Castillo de Bairén, se encuentra la Alquería del Duc, también llamada "Casa de los escritores". A finales del siglo XVI, el menor de los hijos de San Francisco de Borja, Alfonso de Borja y Castro, adquirió esta casa de labranza y la convirtió en un palacete de veraneo, ya que en sus alrededores abundaba la caza. Construcción fortificada con planta cuadrada, tiene dos plantas y un patio central. La torre situada en una de las esquinas es de origen musulmán y fue levantada con fines defensivos.

Hoy alberga un Centro de Turismo con un hotel-escuela en el que se puede degustar una excelente fideuá. En tierra de paellas y arroces, se cuenta que a principios del siglo XX al cocinero de un barco de pesca se le olvidó subir a bordo el arroz y cuando fue a hacer la comida



Retrato de Felipe V colgado cabeza abajo en el Museo de Bellas Artes de Játiva.



lo sustituyó por fideos, desde entonces la fideuá es el plato más característico de la zona.

La Alquería del Duc se encuentra en un bello paraje natural, el "Parc dels Ullals", con bucólicos paseos que transcurren entre lagunas con un Aula de Interpretación Marjal de Gandía.

A ocho kilómetros, en Alfuir, está el monasterio de San Jerónimo de Cotalba, con más de 600 años de historia, una de las construcciones monásticas más notables y mejor conservadas de la Comunidad Valenciana por cuyos claustros se pasearon algunos de los Borja.

JÁTIVA

Dejamos la costa y 50 kilómetros hacia el interior llegamos a Játiva, cuyo casco histórico fue declarado Conjunto histórico-artístico en 1982. En la histórica calle Montcada ya encontramos algunos palacios vinculados a los Borja. En la plaza de Alejandro VI, está la casa en la que nació el futuro papa. También en Játiva nació Calixto III.

En la Colegiata (La Seu) se levantan las esculturas en bronce de los dos papas valencianos, y en el Museo Colegial hay varias piezas relacionadas con la familia. En el Museo de Bellas Artes se conservan algunas partes de la ya desaparecida Capilla de los Borja, construida sobre la que fuera mezquita mayor. Como curiosidad, cabe citar un retrato de Felipe V colgado boca abajo, "pena" a la que lo condenaron a mediados del s. XIX por haber sido el monarca que ordenó el incendio de Játiva en 1707.

No podemos abandonar la ciudad sin subir a su castillo, de origen ibérico y romano, aunque la mayoría de lo que vemos hoy data del periodo islámico. La situación estratégica de Játiva, entrada natural desde el Reino de Castilla al de Valencia, fue el motivo de la importancia de esta fortaleza. En lo que se refiere a la familia que nos ocupa, Diego de Borja, hermanastro de Francisco, fue ajusticiado en su patio en 1552 por la muerte de un hijo bastardo del duque de Segorbe. ●

▲ Escudo de los Borja en la Casa de la Enseñanza y Fuente de la Trinidad de Játiva.

◀ Cuatro aldabas de puertas nobles de Játiva.

▶ Calle del casco antiguo de Játiva que sube el castillo.



GUÍA PRÁCTICA



bufé. Se trata del primer y único hotel en el mundo inspirado en la obra del pintor Joaquín Sorolla. Cada planta ha sido bautizada con el nombre de un lugar en el que el pintor residió o se inspiró. Nuestra habitación en concreto estaba presidida en la cabecera de la cama por una reproducción de la *Alberca del Alcázar de Sevilla*, cuyo original se encuentra en el Museo Sorolla de Madrid

QUÉ Y DÓNDE COMER

En las mesas de toda la Ruta de los Borja reinan la paella y los arroces, sin olvidar los pescados y las verduras. La "piccaeta" fue en origen un conjunto de platos variados al estilo de los entremeses y hoy es sinónimo de tapa. La fideuá (en la imagen), paella en la que el arroz se sustituye por fideos, nació en Gandía cuando al cocinero de un pesquero se le olvidó llevar a bordo los fideos. Se puede comer una buena fideuá en el hotel-escuela de la Alquería del Duc.



El restaurante Parsifal, en el Paseo Marítimo, es un clásico para pescados y mariscos. **El Vins i Mes** (Calle Jesuitas, 3, en la foto), está situado en el centro de Gandía, frente al Palacio Ducal. Se trata de una pequeña enoteca con una amplia carta de vinos. Ambiente informal, cocina casera mediterránea de temporada. A destacar las gambas de Gandía y la paletilla de cordero



MÁS INFORMACIÓN

TURISMO DE GANDÍA: www.visitgandia.com

TURISMO DE JÁTIVA: www.xativaturismo.com

CÓMO LLEGAR

Por la carretera A3 hay 412 km. desde Madrid, y 428 km. desde Barcelona por la AP7, pasando por Valencia.

En tren, el Ave (en la imagen en la estación de Valencia) tarda cerca de dos horas desde Madrid a Valencia. Desde la ciudad del Turia hay varios trenes diarios hasta Gandía. (www.renfe.com). La distancia por carretera entre Gandía y Játiva es de 50 km.



DÓNDE DORMIR



Como localidad veraniega de primer orden que es, en Gandía hay muchos y variados alojamientos. Nosotros estuvimos a plena satisfacción en el "Villa Luz Family Gourmet & All Exclusive Hotel" (en la foto, www.hotelmagicvillaluz.com). Situado en la playa de Gandía, es un 4 estrellas superior pensado para la familia. Excelente

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



TOMELLOSO

Vino, arte y gastronomía de un pueblo manchego que está a la cabeza vitivinícola de Europa.

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

Bodega de Antonio Perales.



▲ ◀ El Bombo.

Durante el trayecto a Tomelloso, apenas a dos horas en coche desde Madrid, es fácil imaginar lo que nos va a ofrecer esta jornada, descubriendo una ciudad de 38.000 habitantes que está a la cabecera vitivinícola de Europa. Sin embargo el viaje superó las expectativas. En las pocas horas que duró el recorrido, fuimos de sorpresa en sorpresa. La primera de ellas, conocer Virgen de las Viñas Bodega y Almazara que,

fundada en 1961, hoy entraña una monumental ciudad del vino con instalaciones que ocupan 170.000 metros cuadrados. Esta vasta extensión no está solo dedicada al vino, ya que cuenta con una bellísima almazara, un museo enológico y el Museo Infanta Elena, inaugurado por su Alteza Real, nutrido de exposiciones temporales y de obras de los prestigiosos artistas concurrentes al Certamen Cultural Bodega-Almazara Virgen de las Viñas que, desde su creación en

2001, ha supuesto un hito en el mundo de la pintura nacional.

Durante la visita a las bodegas se puede observar la magnitud de Virgen de las Viñas, con laboratorios que gozan de las últimas tendencias tecnológicas. La zona destinada a recibir las uvas blancas airén, la sauvignon blanc, viognier, verdejo, chardonay, moscatel y macabeo, y las tintas cencibel, tempranillo, cabernet sauvignon, syrah y petit verdot, tiene capacidad para recibir 10 millones de kilos en un solo día.

De hecho, en la última vendimia produjeron más de 150 millones de litros de vino y mosto.

RUTAS MANCHEGAS

Para dar a entender el porqué de este universo vitícola y conocer sus entresijos, los ayuntamientos y los empresarios del mundo del vino se han unido en su afán por revivir una ruta que ya existió hace años y que ofrece una experiencia turística basada en el patrimonio y el valor enológico de la



▲ Museo del Carro. ► Calles céntricas de Tomelloso.

comarca. Participan en la aventura los ayuntamientos de Tomelloso, Villarrobledo, Socuéllamos, Campo de Criptana, El Toboso y Alcázar de San Juan, con sus bodegas correspondientes.

Un alto en el camino para disfrutar de las exquisiteces manchegas en el restaurante La Antigua, casa solariega restaurada llena de detalles decorativos de la zona y con una gastronomía en la que hay que dar un diez a las croquetas, las migas, el cordero y las gachas, entre otras especialidades del recetario de La Mancha.

Entrando en el Museo del Carro lo primero que sorprende es la construcción redondeada y piramidal del legendario El Bombo, situado en el patio. Mientras estaba contemplando algo que jamás había visto y de lo que ni siquiera tenía noción, un caballero de pelo blanco y sonrisa cordial se me acercó y tuvo la gentileza de explicarme el origen de la curiosa construc-

ción. Aunque se remonta al s. XVI, el Bombo tuvo su momento de esplendor en los s XVIII y XIX, un período de bonanza para Tomelloso gracias a la plantación masiva de viñas. Según se reproducían las viñas, aparecían en los campos estas obras maestras de piedra seca, cuya función era proteger tanto al hombre como al animal de las inclemencias meteorológicas y almacenar las herramientas de labranza. Los hombres partían de casa para meses y en el pétreo hogar del Bombo cocinaban, descansaban y dormían. Hoy el bombo es un referente de los campos manchegos.

Todo esto me lo contaba Antonio Perales, autor del libro *El Palabrero Tomellosero... y algo más*, valiosa recopilación de palabras, dichos, refranes comparaciones y hasta juegos populares típicos de Tomelloso. Antonio, aunque lleva años viviendo en Albacete, nunca ha dejado de amar la tierra que le vio nacer. Es un placer





▲ Claro ejemplo de lo que es el vino para Tomelloso.



▲ Antonio Perales.
▶ Virgen de las Viñas Bodega y Almazara.

escuchar sus sabias palabras en el Museo del Carro, explicando el origen y el motivo de los aperos de labranza, de la forma de los carros, de todo lo relativo al mundo del campo manchego.

Tras salir del Museo, y liderados por Antonio Perales, nos encaminamos a su bodega fundada por su familia en 1900, una de las más relevantes de la zona, con 10 tinajas de barro y una cueva con otros 31 de estos recipientes de cemento para capacidad de mil arrobas cada una (una arroba equivale a algo más de 16 litros) que acogieron vino de uva airén hasta 1986. Entrar en la bodega subterránea de Perales es retroceder unas cuantas décadas para, gracias a las tinajas de barro, a la maquinaria de principios del s. XX, la báscula para pesar los remolques con la uva, las prensas de usilla, la estrella-dera y a las fotos y calendario de aquel entonces, poder imaginar cómo funcionaban las bodegas de antaño y la vida de los hombres que lo hacían posible, cuando las excavaban en el subsuelo para fermentar vino y curar productos de la matanza y quesos manchegos.

Otra curiosidad con la que cuenta la bodega de Antonio Perales es la reproducción exacta de la maqueta del aho-

ra Centro Cultural Posada de los Portales que está en el centro del pueblo, realizada por los artistas locales Ángel Sánchez Caso y Pedro Belda, única en el mundo, según cuenta Antonio Perales, mirando con ojos soñadores la pieza que cuelga en la pared a la entrada de su bodega.

Hablando de artistas, en Tomelloso nació el gran pintor Antonio López García, que desde pequeño andaba con un lápiz dibujando, quizás influido por su tío el pintor tomellosero Antonio López Torres, al que el pueblo, honra con un museo que lleva su nombre y que contiene parte de su obra realista con algunos toques naif en la que suele abrazar sus dos temas preferidos, naturaleza y ser humano.

Literatos tampoco le faltan a Tomelloso aquí la saga de novela negra protagonizada por el policía municipal Plinio, ayudado de su Watson particular, que atendía por don Lotario. Unas tramas muy manchegas en una tierra que hizo famosa Cervantes, uno de los más grandes escritores de todos los tiempos, al utilizarla como escenario de la andanzas de don Quijote en compañía de Sancho Panza. ●

www.tomelloso.es/turismo



HONG KONG

EL PUERTO FRAGANTE

Este enclave del sudeste de China es una de las ciudades más energéticas del mundo, que se mueve a un ritmo trepidante y contagioso.

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

Hong Kong Park. Un oasis urbano.



▲ Los profetas del templo de Wong Tai Sin auguran el futuro.
◀ Tradición y vanguardia conviven en Hong Kong.

No es difícil acoplarse a la velocidad hongkonesa ya que toda su estructura ciudadana está hecha para la prisa. Una mezcla euroasiática pulula alrededor de las escaleras mecánicas que acortan la distancia entre las calles empinadas y los pasadizos y puentes que, emergiendo de los hoteles y oficinas, comunican un edificio con otro. Tanto, que la isla de Hong Kong se puede prácticamente recorrer "de rascacielos en rascacielos" sin salir a la calle.

Los autobuses de dos pisos y los taxis rojos y blancos son los dueños del tráfico. Se conduce por la izquierda, legado de la Gran Bre-

taña, que alquiló la isla a China durante noventa y nueve años. La renta se les terminó el 1 de julio de 1997 y China prometió respetar la forma de vida de la antigua colonia inglesa. Se supone que ha cumplido su promesa a pesar de que se adivina un cierto desprecio de los hongkoneses hacia sus primos del continente tildándoles a veces de paletos y nuevos ricos. La tensión existe y los cambios se agazapan bajo la esplendorosa fachada del centro financiero, tras la cual hay un enjambre de personas que viven hacinadas en minúsculos apartamentos, aun divididos en diminutas estancias, las llamadas "casas jaulas" de la calle Fuk Tsun, por ejemplo, criadas filipinas,



▲ Museo del Te en Hong Kong Park, donde se puede conocer la fascinante y también cruenta historia de la preciada hierba.
◀ La Ceremonia del Té en el Museo, es un ineludible, bello y didáctico.
▶ Las últimas tendencias y las más ancestrales se dan la mano en la fascinante ciudad asiática.

emigrantes buscando asilo, prostitución y gangsterismo, siendo uno de los países con más diferencia social y económica entre las clases pudientes y los indigentes.

EL "PUERTO FRAGANTE"

Nadie lo diría, mas el romántico epíteto "Hong-Kong" significa el puerto fragante, en donde atracaban barcos procedentes de todo el globo terráqueo, aportando una gran riqueza económica y cultural a esta entrada de China. El Reino Unido reconoció a la isla como un lugar estratégico en Asia y se instaló en ella a partir de la segunda guerra del opio, en 1841.

Tras la devolución Británica de Hong-Kong a China en 1997, bajo el régimen especial concedido por el gobierno chino, la ciudad continúa siendo un paraíso del comercio, y a pesar

de su crisis de 1998, que ha remontado con creces, el 80% de la actividad económica sigue perteneciendo al sector de servicios.

El grupo financiero HSBC se mantiene a la cabeza del capitalismo que se vive en la ciudad. Los impuestos aún son bajos y la facilidad de entrada al mercado de la China continental hacen que Hong Kong sea una ciudad idónea para los negocios.

En la calle se habla el cantonés a la par que el inglés; el mandarín está reservado para minorías. La población, de siete millones de habitantes (con una densidad de 6.700 por km²), está compuesta por una mezcla euroasiática en la que predominan chinos, ingleses, indios y filipinos, creando un cóctel curioso que llena las trepidantes calles de Hong-Kong de una diversidad de colores, sabores y sonidos.





Los amos del mar - son los "sampanes" y los "ferries" que cruzan constantemente de la isla de Hong Kong a la península de Kowloon.



El pasado y el presente conviven de forma natural. Las generaciones mayores visten aún con sus trajes de corte asiático, mientras que los jóvenes están a la última. En los mercados se escuchan las notas de las canciones ancestrales, pero en las discotecas el "canto-pop" (cantonés pop) o el "mando-pop" (mandarín pop) son los reyes de la noche.

El *Festival del Dragón* y el *Año nuevo chino* son las fiestas principales de la ciudad, sin menguarle importancia a los tres días que dura la competición de rugby de los Seven, que trae aficionados de todas partes. Durante esos tres días, mañana y tarde, el estadio se llena de hinchas que, a base de una jarra de cerveza tras otra, animan a los equipos, especialmente a los de Australia, Samoa, Fiji y Nueva Zelanda, a que mantengan su aureola de vencedores, como todos los años.

Otro evento sin igual son las carreras de caballos. Tanta importancia tiene que, la víspera, la gente se amontona en el templo Wong Tai Sin quemando incienso para atraer la buena suerte.

Los amos del mar son los *sampanes* y los *ferries* que cruzan constantemente de la isla de Hong Kong a la península de Kowloon que, con los nuevos territorios, forma el triunvirato de Hong Kong. Entre muchos de los atractivos con los que cuenta Kowloon está el enorme centro comercial del Ocean Terminal, al lado del embarcadero del Star Ferry y uno de los hoteles más bellos de Asia, El Península.



LAS MAÑANITAS DE HONG KONG

La ciudad se despierta temprano y el trasiego callejero invita a recorrerla. El cemento ha poblado cada metro cuadrado libre de la isla. Aun así, lo ha hecho con cierto gracejo y la vegetación que ha luchado por su espacio, lo ha conseguido, humanizando sus calles. Muestra de ello es el Hong Kong Park, que cuenta con una variada flora y un estanque bordeado de bambúes con flores de loto flotantes. La gema del parque es el Museo del Té, en Flagstaff House, de arquitectura colonial que contrasta con los vecinos rascacielos de cristal. El museo ofrece un interesante recorrido por la historia del té, y una ceremonia en su Casa del Té que muestra los entresijos para elaborar una exquisita taza, con la delicadeza



► En el tranvía que sube a Victoria Peak se puede observar la vegetación luchando por sobrevivir en el asfalto.

◄ Los hongkoneses tienen un estatus especial dentro de la nación china.

Desde Victoria Peak se contempla el espectáculo lumínico que cada noche ofrece Hong Kong.





oriental y se pueden comprar bonitos utensilios para su disfrute. Del Museo del Té, en dos zancadas, se entra al Hotel Shangri-La, que, como todos los edificios de importancia de Hong Kong, cuenta con centros comerciales, correos, farmacias y demás servicios que se puedan desear. Desde allí, por los corredores acristalados que entrelazan el centro metropolitano, se llega hasta el puerto en donde salen los ferries para Kowloon y Macao. Antes de embarcarse conviene echar un vistazo, ya que está por la zona, a la tienda de Shanghai Tang. Sedas de vivos colores y suaves cachemires son los materiales que el Señor Tang, oriundo de Shanghai, utiliza para sus confecciones, adaptando el diseño oriental a los tiempos modernos y logrando una ropa distinta y seductora.

En pocos minutos el ferry cruza de Hong Kong a Kowloon. El mercado de jade espera con sus puestecillos de collares, cajas chinas y rosetas iantiquísimas!, según dicen. Y no muy lejos, en el Templo de Wong Tai Sin se lanzan al suelo los palillos del destino esperando la caída los números que, acto seguido, alguno de los múltiples lectores del hado que bordean el templo, interpretará de forma poética.



Hong Kong está lleno de mercados, no solo el del jade. Los hay de alimentación, vegetales, pato lacado, exquisitos cangrejos peludos de temporada. Los hay de ropa, en cada esquina se encuentran puestecillos de gangas, especialmente en Stanley. El mercado de pescado de Aberdeen es otro punto a tener en cuenta. Los sampanes que sirven de vivienda a los pescadores, vuelven con su fresco botín que subastan en un curioso escenario en que las pintorescas embarcaciones contrastan con el paisaje de fondo de la colmena arquitectónica. Tan fresco es el pescado que se pueden ver y comprar peces a corazón abierto y latiente, muy cotizados por los hongkoneses.

De vuelta a la isla de Hong Kong y antes de que anochezca hay que subir a Victoria Peak en el tranvía funicular y estar dispuesto para, cuando enciendan las luces, ver el espectáculo de una ciudad que no quiere estar a oscuras y recibe la noche iluminando sus edificios de todos los colores en una refulgente competencia.

En el ascenso a Victoria Peak para esperar la noche, las escaleras mecánicas suben por Hollywood Rd, la calle de los anticuarios, de los restaurantes de moda y de los bares de copas. En sus puestecillos callejeros, las estatuillas de Mao y la era socialista china se codean con guerreros de las diversas dinastías, con jade, coral y demás maravillas asiáticas. Es un buen sitio para cenar y observar el pulso de una ciudad que siempre tiene algo más que ofrecer.

Para terminar la noche, es ineludible visitar Mong Kok, el barrio comercial de las luces de neón donde se han fimaldo numerosas películas y que acoge todo tipo de tiendas, mercados como Ladies Market, el de las flores, el de los pájaros, bares de karaoke, salones de masaje y una apabullante eferescencia lúminica. ●

◀ ▲ Los demandados peces a corazón latiente se ofrecen en el mercado de pescado de Aberdeen.

◀ Hong Kong es un paraíso para las compras.

▶ ▲ Las fascinantes farmacias chinas tienen remedios para todos los males.

▶ Tiendas de ultramarinos con todo tipo de exquisiteces.



GUÍA PRÁCTICA

DÓNDE DORMIR

Hotel Mandarin Oriental, el primero de la impresionante colección Mandarin Oriental alrededor del mundo. Este establecimiento es una leyenda en sí mismo, unido a la historia de la controvertida urbe. Se caracteriza por su sabiduría a la hora de combinar con exquisitez, lujo, confort y un estilo inigualable en su decoración y detalles.
www.mandarinoriental.com/hong-kong/victoria-harbour



Hotel Península. Un hotel para disfrutar de una noche de película, de auténtico lujo asiático en el llamado Gran Dama del Lejano Oriente.
www.peninsula.com/en/hong-kong/5-star-luxury-hotel-kowloon

GASTRONOMÍA

Old Bailey www.oldbailey.hk/en_US/ Gastronomía Jiangnan Herzog & Meuron en un espacio diseñado en Tai Kwun. Espectacular entorno donde contemplar el ocaso y el amanecer mientras se disfruta de su exquisita cocina.

Mott32 www.mott32.com/splash/
Un auténtico homenaje a la cultura culinaria de China en un espacio fascinante.

Si se quieren ver las carreras de caballos degustando sabrosos pichones, nada mejor que el hipódromo de Hong Kong.

www.viaje-a-china.com/guia-hong-kong/atracciones/hip%C3%B3dromo-de-valle-feliz.htm

El Club de China <https://chinaclub.com.sg/>, cuyo propietario es David Tang, dueño de la tienda de moda Shanghai Tang, tiene una ambientación escogida, una exclusiva colección de pinturas y una comida deliciosa.



DÓNDE COMPRAR

Las imitaciones de marcas, la locura del consumidor, es Shenzhen. A una escasa hora de Hong Kong, el tren llega hasta el mismo centro comercial, paraíso del comprador.

www.shenzhenparty.com/abpo-shenzhen-shopping-malls-and-retail-areas



Shanghai Tang donde encontrar ropa súper estilosa de seda y cachemira con diseños asiáticos y objetos preciosos.
www.shanghaitang.com



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



www.thanatharee.com



Vila Velha de Ourém Una cripta con historia

Cuando se viaja por el interior de Portugal, entre las localidades de Tomar y Leiria, nos sorprende en lo alto de un cerro, en medio de una extensa planicie, la Vila Velha de Ourém.

Tres siglos después de que la ciudad fuera conquistada a los árabes, entre 1450 y 1460, se construyeron dos edificios independientes pero unidos por un pasadizo, el Castillo y el Palacio de los Condes, considerado como una de las obras más innovadoras de la arquitectura militar portuguesa del siglo XV, con cierta influencia italiana al gusto de la época.

Alfonso de Braganza y Pereira, primogénito de Alfonso I –octavo conde de Barcelos y primer duque de Braganza– y de Beatriz Pereira de Alvim, condesa de Ourém, fue una figura poderosa de la Corte y partidario de la cruzada contra los infieles.

El cuarto Conde de Ourém realizó a lo largo de su vida cinco grandes viajes, cuatro en misiones diplomáticas y el último, militar, en Marruecos. En 1431 estuvo negociando el acuerdo de paz entre Navarra, Aragón y Portugal.

También su tío Eduardo I le mandó como embajador al Concilio de Basilea, convocado para pacificar las discordias entre las iglesias Griega y Latina

En 1445 creó la "insigne Colegiata de Ourém consignándole copiosas rentas para la sustentación de las Dignidades y Canónigos de que se compone". Los restos del Conde fueron trasladados en 1487 a la Colegiata, en la cripta abovedada semejante a la sinanoga de Tomar, donde yace sepultado en un mausoleo esculpido por Diogo Pires "o Velho". En el centro está la estatua yacente de D. Alfonso, cuyo rostro está considerado como uno de los mejor esculpidos de Portugal antes del Renacimiento.

La Colegiata de Santa Maria de las Misericórdias fue afectada por el terremoto de 1755, pero la cripta quedó intacta.

Memorias de las tierras interiores de Portugal, que merecen ser recorridas con alguna parada en estos lugares llenos de historia..

- ▲ *Tierras de Ourém.*
- ◀ *Castillo y palacio de los Condes.*
- ▼ *Iglesia y cripta de Ourém.*





HOTELES CGH EARTH DE RUTA POR KERALA: playas vírgenes, ciudades con historia, gastronomía tradicional, paisajes de ensueño, compromiso de sostenibilidad...

En el suroeste de la India se encuentra Kerala, uno de los 29 estados federales, o *pradesh*, que conforman el país, con una identidad propia que le diferencia del resto. En Kerala, por ejemplo, se cría ganado bovino porque está aceptado el consumo de carne de vaca; es cara, pero tienes la opción de comer un filete como alternativa a los pescados, mariscos, frutas y verduras que te van a acompañar cada día en los menús. Kerala también permite desterrar la imagen de miseria que se asocia tradicionalmente a la India, porque los keralíes, o keralitas, no tienen problemas de subsistencia.

Durante los diez días que ha durado este viaje solo una mujer mayor se acercó a pedir limosna: "Seguro que no es de Kerala", nos dijo inmediatamente el guía que nos mostraba lo más interesante de Fort Kochi, el núcleo poblacional fundado por los portugueses que dio origen a la ciudad más activa del estado, aunque su capital sea Thiruvananthapuram.

A lo largo del viaje vamos a descubrir monumentos ligados a la historia de Kerala, desde palacios de marajás a fuertes coloniales, pasando por edificios religiosos de todas las confesiones imaginables: sinagogas judías, templos cristianos o hinduistas, mezquitas

islámicas o pagodas budistas, porque si algo llama la atención en esta zona de la India es el increíble respeto que existe entre las distintas creencias; no es un respeto impuesto a golpe de decreto, sino que desde su infancia los keralíes están acostumbrados a convivir en las escuelas con personas de todas las religiones.

Esa es otra de las señas de identidad de Kerala, el nivel de escolarización, que alcanza a casi toda su población, con el resultado de un 96% de alfabetización, algo desconocido en otros puntos de la India. Ese grado de educación ha llevado a que Kerala sea el estado con menos crecimiento poblacional del país, pues la concienciación de las niñas en las escuelas ha reducido la tasa de natalidad a un hijo por mujer.

Y si esto parece poco para proclamar el contraste existente entre Kerala y el resto de la India solo falta añadir que en este estado ha gobernado tradicionalmente el partido comunista. La inversión en escuelas y centros de salud ha elevado la vida media de sus habitantes hasta los 72 años, 11 más que en el resto del país. Posee una de las rentas per cápita más bajas del país, pero el acercamiento entre castas, la igualdad entre hombres y mujeres y las ventajas sociales adquiridas por la población ha permitido que los keralíes puedan ser considerados pobres, pero al mismo tiempo prósperos.



Vista de la fachada del Brunton Boatyard, que da al mar; detalle de una habitación standard y la piscina exterior.



Brunton Boatyard, el hotel boutique de Cochin

En un enclave perfecto, dentro de la almendra de Fort Kochi (o Cochin, que de las dos formas se conoce a esta ciudad de Kerala), donde se levantan los edificios de la época colonial, se encuentra el Hotel Brunton Boatyard, construido sobre la base de lo que fueran unos astilleros. Y es esta una de las características más interesantes de este hotel boutique de tres alturas y solo 26 habitaciones, pues tiene al puerto como gran aliado para hacerle diferente, único, al resto de alojamientos de la ciudad.

La primera parte del edificio, donde se encuentra la recepción, está abierto al aire libre y la luz natural, en un espacio sin paredes, de suelo de terracota y techos de artesanado. De sus columnas cuelgan retratos de personajes relacionados con la historia de este puerto que en su día fue fundamental en la llamada ruta de las especias que inaugurara el navegante portugués Vasco da Gama.

Todo cuanto rodea al hotel transporta a otra época: los muebles, los abanos que cuelgan del techo para hacer aire movidos por una cuerda (el aire acondicionado de esos tiempos), yelmos o cascos de los portugueses y esa tranquilidad que se

respira en cada uno de sus rincones. Por ejemplo, en el patio central rodeado por el complejo hotelero, en el que se yergue un magnífico ejemplar de árbol de agua.

En las 22 habitaciones con que cuenta el Brunton Boatyard Hotel esta sensación se incrementa. Camas altas, muebles recios, consistentes, perfectamente conservados, ropa de cama impecable, ventiladores de techo y un baño espléndido, con las mismas vistas que se pueden disfrutar desde la terraza de la habitación: un lujazo en estos tiempos en que los baños de los hoteles más bien parecen zulos con ducha. No es el caso: un amplio ventanal sobre la bañera permite ver el paso de los barcos mientras te relajas en la espuma que proporciona el gel de los delicados artículos de aseo personal del hotel.

Omnipresente, el puerto es la vista que se tiene desde la piscina exterior, al pie de las habitaciones, y en la que se puede disfrutar no solo del baño sino también de un refresco o un magnífico té masala, esa aromática y sabrosa infusión hecha de té y una mezcla indeterminada de especias.

Spice Village, en las plantaciones de Thedakky

Situado en la región montañosa de las plantaciones de té de Thekkady, el Spice Village, famoso por el cultivo de pimienta y cardamomo, ofrece experiencias relacionadas con la idiosincrasia y la vida tradicional de la región. Se encuentra situado a la entrada de la Reserva de Tigres Periyar, y cuenta con un equipo de naturalistas expertos en la flora y fauna de la zona.

Spice Village es como un pueblo autosuficiente, que cultiva distintas variedades de especias y frutas en sus extensos terrenos. El complejo hotelero está inspirado en las viviendas de las poblaciones nativas circundantes y rezuma el espíritu que transmite la auténtica naturaleza. La experiencia

que se puede vivir en este CGH Earth es una perfecta extensión del verde paisaje donde todo gira alrededor de las especias, incluso su exclusiva oferta culinaria enriquecida con las especias propias y los itinerarios organizados para conocer de cerca los modos de cultivo que han supuesto la forma de vida tradicional de estos pueblos.

Spice Village dispone de 52 bungalós de ambiente y decoración acordes con el estilo de las viviendas de la zona, además de un restaurante en el que se sirve una cocina variada basada fundamentalmente en buena parte de los productos orgánicos cultivados en el huerto del complejo hotelero y una refrescante piscina.



Coconut Lagoon, resort ecológico de Kumarakon

Inaugurado en 1993, el Coconut Lagoon se construyó respetando no solo el entorno natural sino también la arquitectura tradicional de las casas de la zona, el idílico lago Vembanad. Todos los materiales utilizados fueron obtenidos de las aldeas de los alrededores, incluso el mobiliario y los elementos decorativos fueron comprados a los aldeanos que se querían deshacer de ellos.

Cuando se decidió levantar este complejo hotelero solo existía en el lugar un par de casas y mucha vegetación, además de los infinitos canales que surcan el lago. El arquitecto que diseñó el proyecto lo hizo de tal forma que no hubo que tocar una sola palmera, ni desviar un curso de agua. Ese respeto ambiental fue la condición fundamental que se impuso el grupo **CGH Earth** para la construcción de este resort al que únicamente se puede llegar en barco, lo que ya dice mucho de la tranquilidad que se va a disfrutar durante la estancia.

El complejo consta de medio centenar de casas divididas en tres categorías: bungalós, mansiones (duplex) y villas, éstas con piscina y orientadas para poder contemplar cada día la salida del sol. En el interior de las estancias hay todas las comodidades imaginables en las habitaciones de lujo (minibar, set de té y café, teléfono, utensilios de planchado, caja fuerte...) a excepción del televisor. "Queremos que nuestros clientes disfruten de la amplia oferta de ocio que les brindamos", argumenta Jeje

Aravindan, director del hotel desde hace dos años, pero con más de 20 trabajando en el grupo acgh earth.

Y entre las muchas posibilidades de ocio y entretenimiento, el Coconut Lagoon cuenta con un magnífico mariposario en el que habitan cerca de 90 especies, algunas de ellas endémicas, de cuyas particularidades da las pertinentes explicaciones un biólogo. Además es punto de avistamiento de aves del vecino santuario de Kumarakom.

Aunque sin duda lo más llamativo llega por la tarde. De una parte, el paseo en barco para disfrutar de una puesta de sol desde el lago, y de otra, asistir a una actuación del tradicional y típico Kathakali, el espectáculo que aúna danza, mimo y música.

Una de las peculiaridades del resort es la localización de los baños en el exterior del alojamiento, algo que ya es frecuente en los demás hoteles de la zona, pero que fue Coconut Lagoon el primero en utilizarlo. La sensación de tomar una ducha protegido por una mínima valla y la vegetación resulta toda una experiencia.

El apego a la naturaleza y el respeto al entorno se aprecia en este hotel en detalles tan estimables como la utilización de pesticidas orgánicos para la protección de las plantas y la utilización de papel de periódico para envolver los artículos de aseo, zapatillas, esponja, jabones...





Spice Coast Cruises El hotel flotante

Llegados a Allepey es el momento de embarcar en un *kettuvallam*, una casa flotante que surca el lago Vembanad y los numerosos canales adyacentes, para disfrutar de una travesía que permitirá conocer pequeñas poblaciones pero también de un amplio menú de la cocina típica keralí servido a bordo.

Los remansos de Kerala son un ecosistema único y especialmente frágil y el viaje por sus aguas se realiza en el tradicional *kettuvallam*, hecho de troncos de madera resistente, unidos por cuerdas elaboradas con fibra de coco. Su concavidad y flexibilidad le permiten obtener una experiencia única en los cauces de agua que cruza Kerala.

Los barcos están dotados con varios detalles que ayudan a disfrutar de una estancia cómoda, como aire acondicionado y camarotes que disponen de baño privado.

Los tripulantes, experimentados pescadores y veteranos en la navegación por estas vías fluviales, son también expertos cocineros que preparan auténticas comidas keralíes a bordo, con la elaboración de platos propios de una exquisita delicadeza gastronómica, como las gambas de agua dulce y los pescados, que se obtienen en la zona.

El crucero recorre el lago Vembanad, entre Allepey y Kumarakom, pero si la estancia es de tres noches, los barcos navegan también a Kollam.

En estas tranquilas aguas la vida tiene su propio ritmo y la experiencia de hacer este crucero ayuda a conocer mejor la profunda paz que transmite este emplazamiento en el corazón de Kerala.

En función de la duración del crucero se organizan distintas actividades a bordo: pesca, avistamiento de pájaros, paseos a pie o en bicicleta por las aldeas, visitas a templos, iglesias o mercados...



Marari Beach Sol y playa en Ararikulam

Pocos son los que asocian la imagen de India con el turismo de sol y playa. Pero es una modalidad que existe, porque Marari, en pleno océano Índico, tiene una playa kilométrica de arenas y aguas limpias, bordeada por altas palmeras.

Junto a ella se levanta el Marari Beach Resort, un complejo hotelero de solo 62 habitaciones muy especiales, tanto como la filosofía que inspira a este establecimiento, basada en la ecología del aprovechamiento razonable de la naturaleza y en el reciclado de todo tipo de materiales; por ejemplo, las bolsas de la tienda y las que envuelven los detalles del baño o las zapatillas están hechas de papel periódico, y rechaza la utilización de materiales contaminantes, como el plástico.

Su dedicación a la naturaleza se demuestra por la existencia de un mariposario con más de 40 especies de estos lepidópteros y un jardín orgánico de

dos hectáreas en el que se cultivan una amplia variedad de frutas, verduras, especias y plantas medicinales con las que se elaboran los aceites para los tratamientos y masajes ayurvédicos que se hacen en todos los resorts de CGH. Este huerto tiene además la particularidad de que los huéspedes pueden recolectar personalmente los productos que luego cocinarán con la ayuda del chef, si así lo desean, claro, en las clases que se organizan.

La otra premisa sobre la que se sustentan los valores del Marari Beach Resort es la relajación elevada a su máxima expresión. Quien lo desee puede ver la televisión, pero solo en el club expresamente dedicado a ello porque en las habitaciones no existe este aparato absorbente, con la idea de que la tranquilidad y el acercamiento a la naturaleza no tengan obstáculos. Tampoco podrá hacer motonáutica, surf ni asistir a fiestas playeras.



CGH Earth Hotels & Resorts
Brunton Boatyard - Fort Kochi
Spice Village - Thekkady
Coconut Lagoon - Kumarakom
Spice Coast Cruises
Marari Beach - Mararikulam



HOTEL CARRÍS PORTO RIBEIRA

Oporto desde el mejor mirador

Oporto es un destino romántico donde los haya. Historia, melancolía, gastronomía, patrimonio o fados se dan la mano en la 'Ciudad de los Puentes' para seducir al viajero en cada calle y en cada rincón. Pero la auténtica esencia del destino la encierra su centro histórico, Patrimonio de la Humanidad desde 1996, que espera al visitante para conferirle una experiencia especial difícil de olvidar.

Aquí, en la Ribeira, entre coloridas fachadas y un laberinto de calles, el ambiente es realmente especial; decenas de restaurantes, bares y locales comerciales permiten disfrutar de la belleza de Oporto contemplando en la otra orilla del Duero las preciosas bodegas, que encierran el aroma del lugar; los puentes que lo jalonan, origen del sobrenombre por el que se conoce a ciudad; los barcos que recorren el río en los que dis-

frutar de un bucólico paseo...

Justo en pleno corazón de la Ribeira de Oporto y con espectaculares vistas al Duero, se ubica el Hotel Carrís Porto Ribeira, un cuatro estrellas caracterizado por diseño, modernidad, calidad y confort. Su localización es una gran ventaja, convirtiéndole en el mejor mirador, no solo del río, sino de los principales reclamos de la ciudad: a cinco minutos caminando de las estaciones de metro y ferrocarril, y muy próximo a los principales atractivos turísticos, el establecimiento es el centro de operaciones perfecto para recorrerla siguiendo la estela de los azulejos blancos y azules tan característicos de Portugal.

Cuenta con 159 modernas habitaciones; algunas de ellas ofrecen espectaculares vistas al río Duero y todas presentan una exquisita decoración y un cuidado diseño.

Podemos elegir entre los detalles especiales de las Superiores, Junior Suites y Suites; la amplitud de las Dúplex Suites y la grandezza de las Suites Deluxe, con un inmenso ventanal orientado hacia la Ribeira; y para experimentar que el sueño va más del mero descanso: la Suite Porto Ribeira, una joya en forma de estancia con unas vistas que descubren una preciosa panorámica de la Ribeira.

El restaurante Forno Velho espera al huésped y le ofrece lo mejor de la gastronomía lusa, especialmente en las fechas que se aproximan, siendo un lugar ideal para celebraciones en las que la elegancia, el servicio y la excelente restauración se conjugan para dejar al cliente un gran sabor de boca. Para comidas más informales o para disfrutar del afterwork, el hotel dispone del Nomadik Lounge Bar, un sorprendente espacio que cuenta con una terraza interior -con una ba-

rra diseñada por el reconocido escultor luso Paulo Neves- en la que tomar una copa o un tentempié arropados por un ambiente vanguardista y una moderna decoración.

Reservar habitación en Carrís Porto Ribeira tiene importantes ventajas si se realiza desde la web de la cadena o la del propio establecimiento. Descuentos especiales, minibar sin coste durante toda la estancia, *early check in* y *late check out* gratuitos bajo disponibilidad, paquetes promocionales y el mejor precio garantizado son solo algunas de ellas.

Hotel Carrís Porto Ribeira
Rua do Infante D. Henrique 1,
4050-296 - Porto, Portugal
+351 22 096 5786
www.carrishoteles.com / www.carrisportoribeira.com

EL HOTEL ARTIEM MADRID, ganador del primer premio Hotel Feliz



El hotel Artiem Madrid ha sido el ganador de la primera edición del premio Hotel Feliz. Un galardón promovido por Turismo del Ayuntamiento de Madrid para reconocer el compromiso del hotel madrileño con el cuidado y apoyo en el desarrollo personal y profesional de sus trabajadores y trabajadoras.

Su elección como ganador ha sido realizada por un jurado compuesto por representantes de diferentes asociaciones del sector turístico madrileño: la Asociación Española de Profesionales del Turismo (AEPT), La Asociación de Conserjes de Hotel las Llaves de Oro, la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid (AEHM), la Asociación Española de Gobernantas de Hotel (ASEGO) y la Asociación de Camareras de Piso "Las Kellys". El premio fue entregado por la alcaldesa de la ciudad de Madrid, Manuela Carmena, en el stand de la capital en la Feria Internacional de Turismo (FITUR), el pasado 25 de enero. El establecimiento

hotelero madrileño ha sido elegido, entre otros motivos, por su política general de gestión de personal integradora, que transmite a la sociedad sus buenas prácticas en dicha materia; por basar su éxito en el éxito del equipo con programas que facilitan el desarrollo de su plantilla, que es de contratación directa; además de por conseguir la máxima implicación de su personal con sus clientes, favoreciendo un elevado grado de fidelización.

GRAND HOTEL C5 ESTRELLAS, primer hotel efímero inspirado en un coche

Del 18 al 20 de enero abrió sus puertas en Madrid el Grand Hotel C5*, el primer hotel efímero inspirado en un coche, que, según sus creadores –la marca automovilística Citroën– ha supuesto "una experiencia única en la que nos hemos propuesto elevar el confort a su máxima expresión".

Se trata de un establecimiento 'Comfort Class', como el Nuevo SUV Citroën C5 Aircross, creado en el interior del Palacete del Hotel Santo Mauro –un señorial edificio de tres plantas situado en la céntrica calle de Zurbano–, que invitaba a sus visitantes a realizar un sugerente viaje al mundo del bienestar a través de tres salas y cinco habitaciones diseñadas para la ocasión.

Durante los tres días de su fugaz existencia, los amantes de la comodidad pudieron recorrer estancias en las que, entre otras sensaciones, disfrutaron de un espacio de césped infinito, observaron el cielo azul sobre los cojines más mullidos del mundo, «desconectaron bailando mientras todo estaba conectado» y descubrieron la habitación ideal que trasladaba a sus huéspedes al exterior para dormir contemplando las estrellas frente a la chimenea con las comodidades de un hotel cinco estrellas.

<http://grandhotelc5.es/>



Los tres mejores hoteles todo incluido de España son IBEROSTAR

Los premios Travellers' Choice 2019 de TripAdvisor han reconocido a Iberostar como grupo destacado en el segmento 'Todo Incluido' a nivel nacional. Por séptimo año consecutivo, Iberostar Anthelia ha sido seleccionado como el mejor hotel todo incluido en España, seguido de otros dos establecimientos Iberostar en Cádiz (Iberostar Royal Andalus) y Lanzarote (Iberostar

Lanzarote Park) que completan el pódium. Los Travellers' Choice muestran "lo mejor de lo mejor" en lo referente a servicio, calidad y satisfacción de los clientes. Los establecimientos premiados se basan en la calidad y cantidad de comentarios y valoraciones presentadas en TripAdvisor durante un periodo de 12 meses. De esta manera, se eligen los hoteles líderes en distintas categorías, como romántico, lujo, familiar, económico o todo incluido, donde la profesionalidad del equipo, la calidad del servicio o la gastronomía adaptada a todos los gustos son algunos de los criterios que se valoran.

www.grupoiberostar.com



LA MANGA CLUB, mejor complejo de golf de España, según Today's Golfer

La Manga Club ha sido galardonado por octavo año consecutivo como Mejor Resort de Golf de España por la revista británica Today's Golfer, una de las más prestigiosas del sector a nivel internacional. Los premiados son elegidos mediante votación por los lectores de la publicación, en su gran mayoría relacionados con este deporte, entre una selección de los mejores hoteles y campos de golf de Reino Unido y de Europa. La Manga Club ha recibido el doble número de votos que su rival más cercano, haciéndose un año más con uno de los galardones más importantes de estos premios. La distinción supone un reconocimiento a la labor realizada por cada uno de los complejos en el fomento de la práctica de este deporte. No es la primera vez que el exclusivo resort recibe reconocimientos en el sector del golf. Este galardón se une a los ya

obtenidos recientemente en los World Golf Awards, tales como Mejor destino de golf de Europa, Mejor Hotel de Golf de España o Mejor Resort Deportivo de Europa (World Travel Awards). También ostenta desde hace dos años el título de "Real Club de Golf La Manga", concedido por su Majestad el Rey, un título que se les concede sólo a los clubes de golf de referencia con más de 25 años de existencia. Anteriormente, los editores de la revista americana 'Golf Digest' premiaron a La Manga Club como el 'Mejor Resort Internacional'.

<https://lamangaclub.com/es>



SERCOTEL HOTELS suma un nuevo hotel en Alicante

La cadena hotelera Sercotel Hotels continúa creciendo en España y anuncia la incorporación del establecimiento Sercotel Hotel Bonalba, de cuatro estrellas superior, en Alicante. El hotel se integra en la cadena bajo la marca Sercotel Hotels mediante la modalidad Quality System. De esta forma, el establecimiento alicantino conserva la gestión directa de la propiedad, pero integra su distribución, comercialización, política de producto, gestión de calidad y reputación a los estándares de la cadena. El Sercotel Hotel Bonalba, de 4* SUP, se sitúa en el municipio de Mutxamel, cercano al puerto de Alicante y a las playas de Campello y San Juan. Con un diseño modernista, cuenta con 252 habitaciones, con un mínimo de 25 m², todas ellas con colchones de látex de aloe vera y equipadas con todos los detalles: teléfono, televisión de 32 pulgadas con canales vía satélite e internacionales, servicio de habitación 24 horas, minibar, caja de seguridad, carta de almohadas, wifi gratuito, etc. Además, el hotel admite mascotas con un suplemento. www.sercotel.com



BLUEBAY HOTELS celebra la quinta edición de sus premios



BlueBay Hotels, decimoprimeras compañía hotelera española por presencia internacional y duodécimo mayor grupo por número de habitaciones, celebró el pasado mes de enero su tradicional cena de gala de premios BlueBay Travel Awards 2018. Esta quinta edición congregó en el Casino de Madrid a ministros, embajadores, cónsules, jeques, gobernadores, senadores, diputados y alcaldes, socios comerciales, colegas y amigos venidos de más de 20 países.

En esta ocasión, BlueBay Hotels ha reconocido la labor de nueve compañías en diferentes categorías. El premio a la "Personalidad Turística de 2018" recayó este año en Julián Balbuena, presidente de Best Day, en reconocimiento a su excelente trayectoria y liderazgo en el sector turístico, su compromiso social y altruismo. Los premios, fueron el punto álgido de un evento que concluyó con un espectáculo de flamenco.

"2018 ha sido un ejercicio excepcional para BlueBay Hotels. Hemos alcanzado resultados récord en número de hoteles gestionados, índices de ocupación y satisfacción de clientes. Esto ha sido posible gracias a la profesionalidad de las empresas galardonadas esta noche que han apoyado nuestras marcas y nuestro modelo de gestión", aseguró Jamal Sati Iglesias, presidente de BlueBay Hotels.

www.bluebayresorts.com

VINCCI HOTELES

EL BEACH CLUB ESTRELLA DEL MAR presenta "Winter Spirit"

Lejos de suponer la llegada del frío y el mal tiempo, el invierno en Marbella trae temperaturas suaves e interminables días de sol situando a este destino mundialmente conocido por su exclusividad como uno de los mejores sitios para pasar el invierno de la Costa del Sol. El Beach Club Estrella del Mar, de Vincci Hoteles, propone disfrutar al máximo de este agradable invierno con su "Winter Spirit", que permite alcanzar el bienestar máximo, a través del cuidado de cuerpo y mente, en este emplazamiento único situado a la orilla de la mejor playa de la zona, conocida como "Golden Beach". El espacio reúne las técnicas más innovadoras en sus instalaciones con el objetivo de intensificar la experiencia de equilibrio y ayudar a restablecer la armonía.



www.vincciestrelladelmar.com

Mejor proyecto de sostenibilidad y rehabilitación energética hotelera

Vincci The Mint 4* (Gran Vía 41, Madrid) ha sido elegido como uno de los diez mejores proyectos de sostenibilidad y rehabilitación energética hotelera en la V edición de los Premios Re Think, celebrados el 22 de enero en el salón de actos de la Secretaría de Estado de Turismo, en Madrid. El establecimiento de cuatro estrellas de Vincci Hoteles ha sido reconocido con este premio debido a su condición de establecimiento sostenible, y a todas las características y medidas puestas en marcha en el mismo a favor de una mayor eficiencia energética y el cuidado de su entorno.

Vincci The Mint 4* cuenta con un equipamiento que permite reducir el consumo de energía eléctrica gracias al buen aislamiento de las habitaciones, a las instalaciones de agua caliente sanitaria (ACS), la iluminación LED en todo el edificio, sensores de movimientos en las zonas de personal y en los pasillos de las habitaciones para evitar consumos innecesarios, sensores crepusculares y placas solares térmicas junto con una Bomba de Calor Mitsubishi (Qton), lo que evita



la utilización de la caldera y reduce los consumos de gas y las emisiones de CO₂ de manera muy notable. "Los ahorros en consumo de gas son bastante significativos. Si comparamos Vincci The Mint 4* con un hotel de similares características sin estos equipos, podemos ver que nuestro hotel demanda un 60% menos de gas y, por tanto, da lugar a una menor emisión de CO₂", comentó el director de Calidad y Medio Ambiente de Vincci Hoteles, César Pérez, encargado de recoger el galardón.

www.vinccithemint.com

MANDARIN ORIENTAL JUMEIRA DUBAI abrirá el primer trimestre de 2019

La primera propiedad de Mandarin Oriental en el Medio Oriente, Mandarin Oriental Jumeira, Dubai, abrirá sus puertas en el primer trimestre de 2019. Ubicado en el corazón de Dubái con vistas prístinas de la playa, una arquitectura urbana y un elegante diseño, Mandarin Oriental Jumeira, Dubai está listo para traer una nueva ola de lujo a las costas de Dubái.

Realzando la playa de Jumeirah en Dubái, el resort contará con 178 amplias habitaciones y 78 elegantes suites, todas a tiro de piedra de la orilla del agua, como ninguna otra propiedad en la ciudad. Diseñadas por el aclamado diseñador internacional Jeffrey Wilkes, las habitaciones han sido concebidas como retiros individuales en el Golfo Pérsico, para evocar una sensación de elegancia refinada y relajada. Refrescantemente contemporáneas y maravillosamente cómodas, las habitaciones están decoradas en una paleta de brillantes colores azul y tierra que ayudan a trasladar el paisaje exterior al interior, al tiempo que inculcan una sensación de calma. Un magnífico vestíbulo dará la bienvenida a los huéspedes con un bosque de luces que conducen a la playa. Catorce árboles metálicos de bronce de siete, ocho y nueve metros de altura, cada uno con 900 luces, crean un dosel de cristal y luz que brillan como el océano cercano. El espacio se abre a un área al aire libre que comprende elementos de agua, pasillos, puentes de piedra y cubiertas de teca, creando un sendero hacia la orilla del mar.

www.mandarinoriental.com



MANDARIN ORIENTAL, NEW YORK abre al público su lujosa suite 5000



Hasta el 31 de marzo, Mandarin Oriental, New York invita a disfrutar de su más elitista suite, la 5000, a través de su nuevo paquete Birthday Celebration.

Esta súper lujosa suite solo ha estado disponible de manera exclusiva, pero se abre ahora para reservas generales por un tiempo de celebración limitado. La oferta de dos noches Birthday Celebration incluye una tarifa de 36.000 USD para la primera noche y una tarifa especial de 15.000 USD para la segunda noche.

Situada en la planta 50 del hotel Mandarin Oriental, New York, la Suite 5000 es una espaciosa estancia de 306 metros cuadrados con tres dormitorios, que combina el mejor diseño y arte de la ciudad. Ideal para celebraciones especiales con amigos y familiares, la suite es un exclusivo escaparate de la comunidad del arte y el entretenimiento de la ciudad de Nueva York, con espectaculares vistas del skyline de Manhattan, Central Park y el río Hudson, que complementan el sentimiento residencial del espacio. Los huéspedes tienen acceso a nuevas y enriquecedoras experiencias culturales mediante la Suite 5000, que presenta una exposición de arte exclusiva, con obras inspiradas en la ciudad de Nueva York, firmadas por artistas contemporáneos establecidos y emergentes, desde Steven Naifeh hasta Rachel Lee Hovnanian. Los huéspedes pueden encontrar iPads en la habitación, que les permiten interactuar más con la exposición, brindando un acceso más profundo a la información sobre los artistas destacados y sus obras.

www.mandarinoriental.com

MINOR HOTELS consolida su apuesta por Portugal en 2019

Tras un año repleto de renovaciones y aperturas a lo largo de la geografía lusa, Minor Hotels confirma su apuesta por Portugal como uno de los principales centros de actividad del grupo a través de sus marcas Anantara Hotels, Resorts & Spas, AVANI Hotels & Resorts y Tivoli Hotels & Resorts. En el marco de FITUR, la compañía internacional, con sede en Bangkok, presentó sus novedades en el país vecino para 2019.



En una de las principales arterias de la ciudad, el Tivoli Avenida Liberdade se consolida como uno de los principales protagonistas de la vida lisboeta. Así, el hotel acaba de abrir las puertas del restaurante Seen, un nuevo concepto gastronómico y de ocio que apuesta por la cocina moderna lusobrasileña y los cócteles de autor. Con unas impresionantes vistas panorámicas de la ciudad y DJ, este restaurante, al que precede el éxito de Seen Sao Paulo, se ha convertido ya en un *hotspot* de la ciudad. Además, su mítico Sky Bar Lisboa reabrirá las puertas en primavera y retomará su calendario de eventos para ofrecer una de las puestas de sol más impresionantes de Lisboa. Con un emplazamiento incomparable, entre las colinas de la ciudad Patrimonio de la Humanidad (Unesco) de Sintra, se encuentra el Tivoli Palácio de Seteais, un hotel boutique ubicado en un palacio portugués del siglo XVIII. Entre las propuestas del complejo para 2019 destaca su apuesta por el enoturismo a través de su sala Colares, un espacio exclusivo dedicado al vino de la región de Colares, donde disfrutar de catas de este inusual caldo acompañado de tapas tradicionales.

Tivoli Carvoeiro Algarve Resort, una de las grandes novedades del grupo en 2018, se consolida este año con nuevas propuestas de ocio, saludables y gastronómicas. Su Sky Bar, gran protagonista en la temporada de primavera y verano, amplía su carta con nuevos cócteles y petiscos. Además, con una dilatada experiencia nacional e internacional, João Vieira, nuevo chef ejecutivo del hotel, trae nuevas propuestas que incorporan productos y recetas ancestrales de la cocina portuguesa a las cartas de los restaurantes del hotel. Siguiendo la filosofía de Anantara Hotels, Resorts & Spas, el primer hotel del sello en Europa, el Anantara Vilamoura Algarve Resort, actualiza su menú de spa con nuevos tratamientos inspirados en técnicas ayurvédicas y en la sabiduría tailandesa tan característica de la marca.

TIVOLI ECORESORT PRAIA DO FORTE, secreto mejor guardado de Bahía



En un escenario idílico, frente a un infinito mar azul turquesa de aguas cálidas y playas de arena blanca rodeadas de arrecifes de coral, entre cocoteros, se encuentra el hotel Tivoli Ecoresort Praia do Forte. A tan solo una hora en coche de la ciudad de Salvador e inmerso en una de las mayores áreas protegidas de la costa de Bahía en Brasil, este resort se ha convertido en el destino ideal para aquellos que buscan escapar del frío invernal y disfrutar de la vitalidad que desprenden los intensos colores propios de un paraíso tropical.

La samba y la energía positiva y contagiosa de los locales ponen el broche de oro al plan de unas vacaciones inolvidables. Natural es el adjetivo que mejor define al complejo. El bosque, los cocoteros, las playas de arenas vírgenes y las especies animales autóctonas, como monos, pájaros y lagartos, conviven como grandes protagonistas en Tivoli Ecoresort Praia do Forte. Así, la arquitectura propia del hotel se integra a la perfección en los cuidados jardines que rodean el hotel, alcanzando una armonía perfecta con el paisaje. www.minorhotels.com

ANTIPODE, un puente entre la gastronomía española y su antípoda

No es ningún secreto: el leit motiv del nuevo restaurante Antipode de Madrid se adivina en su nombre ("lo opuesto a algo"/"que se contrapone al resto, según la RAE), y consiste en ofrecer una experiencia diferente en el panorama gastronómico de la capital. En él, los empresarios Sergio López y Yolanda Nieto recuperan el concepto de "gran desayuno" –con cocina de chef desde las ocho de la mañana y un inmejorable café ecológico– y dan protagonismo a almuerzos y cenas con una carta única y un guiño a las antípodas cuya base es la mejor materia prima de nuestro país. Un ambicioso proyecto de restauración en un espacio ecléctico y muy chic que desafía la uniformización actual y logra devolver la zona de Quevedo a la escena gastronómica de la capital. www.antipodemadrid.com



ENRIQUE MEDINA crea un menú monográfico sobre la trufa silvestre

Tras más diez años de andadura, Apicius ha ido evolucionando hasta posicionarse como una de las direcciones gastronómicas más importantes de Valencia. Un espacio en línea con una cocina de respeto al producto de temporada que cobra vida de las manos del chef Enrique Medina quien se caracteriza por la elegancia y la sofisticación francesa de sus creaciones. Medina arranca el año dándole absoluto protagonismo a la trufa silvestre de Abejuela, un tesoro de la naturaleza que este año se presenta con una excelente calidad y en más cantidad que en años anteriores.

El 2019 se nos presenta como un año excelente para los amantes de la trufa negra. Una cosecha que podemos calificar de excelente tanto por la cantidad como por la calidad de las piezas recolectadas: maduras, prietas y de un profundo y potente aroma. Así, por 59 € por persona y previa reserva, el menú incluye aperitivos de trufa negra, tres entrantes, un plato principal y postre, todo ello con la trufa como ingrediente protagonista e imprescindible en cada uno de los platos.

www.restaurante-apicius.com



Nuevos aires para la cocina de ASGAYA



Tras ocho años de andadura, este comedor se ha consolidado como una visita obligada entre el público del madrileño distrito de Chamartín gracias a una exquisita puesta en escena, a un servicio atento en los detalles y, sobre todo, a una oferta que revisa y refina las raíces del Principado. Ahora, en su afán por sorprender y proyectar una imagen de restaurante moderno, de calidad y posicionado en la actualidad, Asegaya recibe el año con novedades en su propuesta gastronómica, eso sí, sin olvidar lo fundamental: dar de comer bien y seguir practicando una cocina honesta, sensata y generosa. **Doctor Fleming, 52. - Madrid**

BUGA RESTOBAR, una sorpresa carnívora que abre sus puertas en Rivas



Buga Restobar es el nuevo rincón gastronómico de Rivas. Abierto por Esteban Pérez, emprendedor gastronómico con amplia experiencia en los fogones, ofrece una cocina de producto con especial atención a las carnes de La Finca. En Buga puedes encontrar una selección de bocados tradicionales presentados de forma inesperada y original, pero también sugerentes propuestas más vanguardistas. Desde la oreja de cochinito frita a un espectacular T-Bone a la brasa. Todo ello en un espacioso restaurante de estética industrial. No faltan como entrantes los huevos fritos, en este caso trufados y acompañados de foie, ni el tartar de vacuno, ni el ceviche hecho con el pescado del día. Sorprenden también las croquetas de maíz, el gazpacho de tomates verdes y melocotón o el wantón frito de cerdo. Tampoco faltan las versátiles ensaladas que ponen el toque perfecto para acompañar la comida, ni las míticas hamburguesas (incluidas una versión vegana y otra de pescado) que ya están entre las favoritas de los asiduos a Buga. <http://bugabar.es/>

CASA GATO se instala en el distrito de Salamanca



Esta es la historia de un gato, un gato madrileño de verdad, verdad... De aquellos que pasean... Desde Basilea hasta Baviera, de Bremen a Bristol, ipero su lugar favorito está entre Bruselas y Bonn! Casa Gato desembarca en El Parque de las Avenidas para dinamizar la oferta de ocio de esta parte del distrito de Salamanca. Lázaro Rosa-Violán ha sido el encargado de vestir el interior y dotar de personalidad este espacio de dos plantas con un exclusivo proyecto de interiorismo poniendo el sello del grupo en

esta nueva apertura y utilizando un rojo caldero para su fachada, compuesta de grandes ventanales como es común en casi todos sus locales. La mezcla de materiales como el hierro, la cerámica o la madera hace de Casa Gato un espacio versátil y sofisticado; los espejos de inspiración vintage con mensaje nos recuerdan a los antiguos cafés madrileños del centro.

www.casagatomadrid.com

Vuelta a la vida detox en DEATÚN

Vuelven las rutinas alimenticias y DeAtún se une para aportar su granito de arena, pero de manera original y deliciosa. Este mes, DeAtún ha creado un espectacular menú detox para todos sus clientes que quieran cuidarse. Todo centrado en el mejor ingrediente, el atún rojo salvaje de la almadraza, que acumula multitud de beneficios, ya que contiene un gran nivel de vitaminas, entre ellas la B2, B3, B9, B12. Además, contiene ácido graso omega 3 y grasas EPA y DHA, lo que hace que controlen el sobrepeso, la diabetes o la hipertensión. Y lo mejor, el atún rojo tiene un bajo nivel en calorías, lo que le convierte en uno de los mejores ingredientes o alimentos alternativos para las dietas, y con la gran ventaja de tener un sabor espectacular. **Ponzano, 59, Madrid.**



Larga vida al 'afterwork' con DOÑALUZ



Cuando algo se mantiene en el tiempo, cuando se convierte en costumbre nunca pasa de moda. El *afterwork*, o la cita a las cañas de toda la vida después del trabajo, es el mejor ejemplo. Aunque de un tiempo a esta parte, lo realmente importante es saber elegir un buen lugar. En este sentido, Doñaluz (Montera, 10-12. B&B Hotel Madrid Centro Puerta del Sol) es, sin duda, el mejor lugar donde poner el broche de oro a una larga jornada de trabajo o de estudio.

Experiencias, situaciones, momentos y hasta confesiones. ¡La vida es mejor compartida! Con esta intención, Doñaluz, tras haberse convertido en la *rooftop* de moda, despliega su artillería pesada para mostrar todo su potencial como lugar de referencia *afterwork* gracias a sus incuestionables vistas, su decoración, cálida y acogedora y su carta, ideal para disfrutarla en compañía.

En este sentido, se puede encontrar una cuidada selección de destilados premium y una amplia variedad de combinados y cócteles como la caipirinha, metropolitán, mojito, margarita, pisco sour, aperol spritz, negroni... o la joya de la corona: Doñaluz Gold. La carta se completa con una curiosa bodega de vinos de autor y cava. www.donaluzmadrid.com

GRUPO LATERAL inaugura su primer local en la capital Valenciana

Ubicado en el centro histórico de Valencia (Plaza del Colegio del Patriarca 6), Lateral cuenta con un acceso privilegiado desde las calles más destacadas de la capital. Este primer restaurante en la Comunidad Valenciana forma parte de su plan de expansión nacional durante 2019. El grupo continúa ampliando su presencia en las principales ciudades del país manteniendo una propuesta gastronómica innovadora basada en una extensa y variada carta de pinchos y raciones. Todos ellos elaborados diariamente en sus cocinas con materias primas de máxima calidad, un eficaz servicio al cliente y en un ambiente cosmopolita y sofisticado. www.lateral.com



SAL NEGRA honra a la lamprea, el manjar de los 500 millones de años

En Galicia se dice que la lamprea solo come "cosa viva" y así es. Un pez sin mandíbulas, sin huesos, sin escamas, que nace en los fríos y batidos ríos de Galicia para volver al mar y desarrollarse y, al alcanzar la madurez sexual, remontar esos mismos ríos para desovar y morir. Los marineros dicen que una lamprea es capaz de usar su boca armada de ventosas dentadas para matar a una trucha en pocas horas o "secar" a un delfín. Y, a la manera de Arbo, cada invierno Paco Pereira (chef de Sal Negra) aplica toda su herencia culinaria gallega y sus más de 35 años tras los fogones para honrar a la lamprea. Desangrada, escaldada, guisada en su propia sangre, servida con picatostes, arroz blanco y manzana asada.



www.restaurantesalnegra.com



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!

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.

¡Podeis hacer la diferencia!

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

¡La nueva NUTELLA la diseñas tú!



Hasta finales de abril, los fans de Nutella podrán hacerse el retrato más original y divertido con su marca favorita. *Diseña tu Nutella* es el nombre de esta innovadora acción que, por primera vez, pone en marcha la marca a través de su web www.nutella.es.

En ella se podrá poner, además de un nombre, una foto, elegir el fondo e incluso un mensaje para regalarte o regalar a quien tú quieras. Solo hay que comprar un tarro de Nutella, entrar en la web, incluir el código promocional y empezar a diseñar... Pon el nombre que desees, elige uno de los nueve fondos diferentes, añade una foto, pon si quieres uno de los 17 mensajes disponibles... y ¡listo!. Cualquier cosa que se te pase por la cabeza y en el color que lo desees, lo podrás plasmar en las etiquetas de Nutella.

Fuet Ibérico de bellota CAPA NEGRA

Capa Negra recoge la tradición centenaria de los pueblos de montaña de La Cerdanya y produce la versión más ibérica de este embutido con sus fuets ibéricos de bellota, elaborados con magros y grasas de cerdo ibérico, condimentados con especias seleccionadas y embutidos en tripa natural de cordero. Un producto excepcional, unido a la profunda sabiduría de la tradición del ibérico de Consorcio, que dan como resultado este manjar. La elaboración del fuet Capa Negra, se realiza siguiendo la tradición de los maestros chacineros, con una materia prima excelente y única, los magros y grasas de bellota escogidas del cerdo ibérico, resultando un producto de altísima calidad y de singulares características. Su aroma y sabor son reconocibles en el primer bocado y desde el punto de vista organoléptico, se aprecian todos los matices propios de su elaboración natural. www.capanegra.es



CASABASE inaugura su nueva tienda en pleno barrio de Salamanca

Casabase, la boutique gourmet italiana más exclusiva de Madrid, abre nueva tienda en la calle Núñez de Balboa 34. Ahora, además de su local de Doctor Castelo 8, los característicos y exclusivos productos italianos de Casabase estarán al alcance de un mayor número de comidistas. Los quesos más deliciosos, el pan artesanal, los embutidos y, cómo no, los mejores vinos, todos ellos para llevar o degustar in situ. En el nuevo templo culinario de Casabase sólo encontrarás la más alta gastronomía italiana. www.casabase.es



ARTESIAN WATER 22, el agua que sabe

Nacida a más de 750 metros de altitud en Sierra de Cameros (La Rioja), 22 Artesian Water emerge a la superficie de su manantial artesiano a una temperatura constante de 22 grados centígrados, temperatura que da nombre a la marca, culminando así un proceso de hasta un siglo de recorrido alimentándose de los nutrientes esenciales y minerales de la tierra riojana.

Filtrada capa a capa hasta depositarse en el acuífero situado a 550 metros de profundidad, 22 Artesian Water alcanza la superficie de nuevo dando origen a un manantial artesiano. Es decir, aquel cuya estructura hidrogeológica compuesta por capas impermeables de roca hace que el nuevo agua que se filtra al acuífero presione al agua ya depositada con anterioridad desde la profundidad hacia la superficie, en un proceso natural centenario.

Puro sabor. Puro placer. Puro estilo

La calidad de 22 Artesian Water ha sido reconocida con la concesión del máximo número de estrellas, tres, siendo considerada producto excepcional en el Superior Taste Award 2011 organizado por el International Taste and Quality Institute de Bruselas

www.22artesianwater.com/es



VIÑEDOS ALFARO incorpora como director comercial a Antonio Salinas

Hace apenas unos meses, a comienzos de diciembre, se anunciaba la adquisición, por parte de Valle, Ballina y Fernández, S.A. (Grupo El Gaitero) del 100% de la bodega de Denominación de Origen Calificada Rioja, Viñedos de Alfaro, de la que hasta ese momento poseía el 50%. Según manifestaba entonces el vicepresidente del Grupo El Gaitero, José Cardín, con la compra se demostraba nuevamente la clara apuesta del grupo empresarial por la diversificación del negocio y, también, por el empeño en mantener el alto nivel de calidad que siempre ha caracterizado a los productos del Grupo El Gaitero.

A su vez, Ricardo Cabeza, director general del Grupo, desvelaba algunas de las acciones inmediatas que llevaría a cabo con el fin de potenciar la presencia de Viñedos Alfaro en el mercado nacional e internacional. Entre ellas se encontraba la incorporación de un director comercial (puesto que no existía hasta el momento) con amplia experiencia en vinos de Rioja, que dará el impulso necesario a la bodega para posicionarla entre las mejores de la denominación. Y el nombre de la persona que ocupará el cargo se acaba de dar a conocer. Se trata de Antonio Salinas. www.sidraelgaitero.com



G.H.MUMM, champán oficial de la Mercedes Benz Fashion Week Madrid

Por primera vez, el champagne G.H.MUMM ha descorchado sus burbujas durante la semana de la moda española de Mercedes-Benz Fashion Week Madrid, convirtiéndose así en el champán oficial de una de las citas de moda más importantes del panorama internacional.

www.mumm.com/en



Lifting coreano en ARSENAL FEMENINO

El tratamiento "lifting coreano" en Arsenal Femenino, que tiene una hora de duración, está basado en la técnica de la mascarilla oriental, que busca relajar los músculos faciales a la vez que se reafirma la epidermis y aporta luminosidad a base de péptidos y tripéptido de cobre (los péptidos son moléculas que se encuentran habitualmente en la naturaleza y que surgen de la unión de dos o más aminoácidos, y que se encargan, básicamente, de que los tejidos funcionen correctamente) junto con el tripéptido de cobre (Ghk-Cu), que redensifica la piel por estimulación de la biosíntesis de los componentes de la matriz extracelular estrechamente vinculados a la firmeza y a la densidad de la piel. Esta técnica que propone Arsenal Femenino combate las líneas de expresión, ligadas a la contracción muscular; las líneas fotoinducidas, producidas por el sol UVA y UVB, y las fisiológicas y metabólicas, consecuencia de procesos de envejecimiento celular que implican la degradación de las proteínas estructurales de la piel.

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



BILOBA SPA un oasis de bienestar en el centro de Madrid

Biloba Spa, es el nuevo refugio para el bienestar en pleno centro de Madrid. Este spa de diseño del Hotel VP Plaza España Design 5* ofrece los tratamientos más exclusivos y la posibilidad de relajarse con vistas a la frenética Plaza de España. Esté o no alojado en el hotel, Biloba Spa ofrece una completa oferta en su acogedora área wellness & spa de más de 120 m², con acceso directo desde la calle y todo ello en unas minimalistas instalaciones con un cuidado

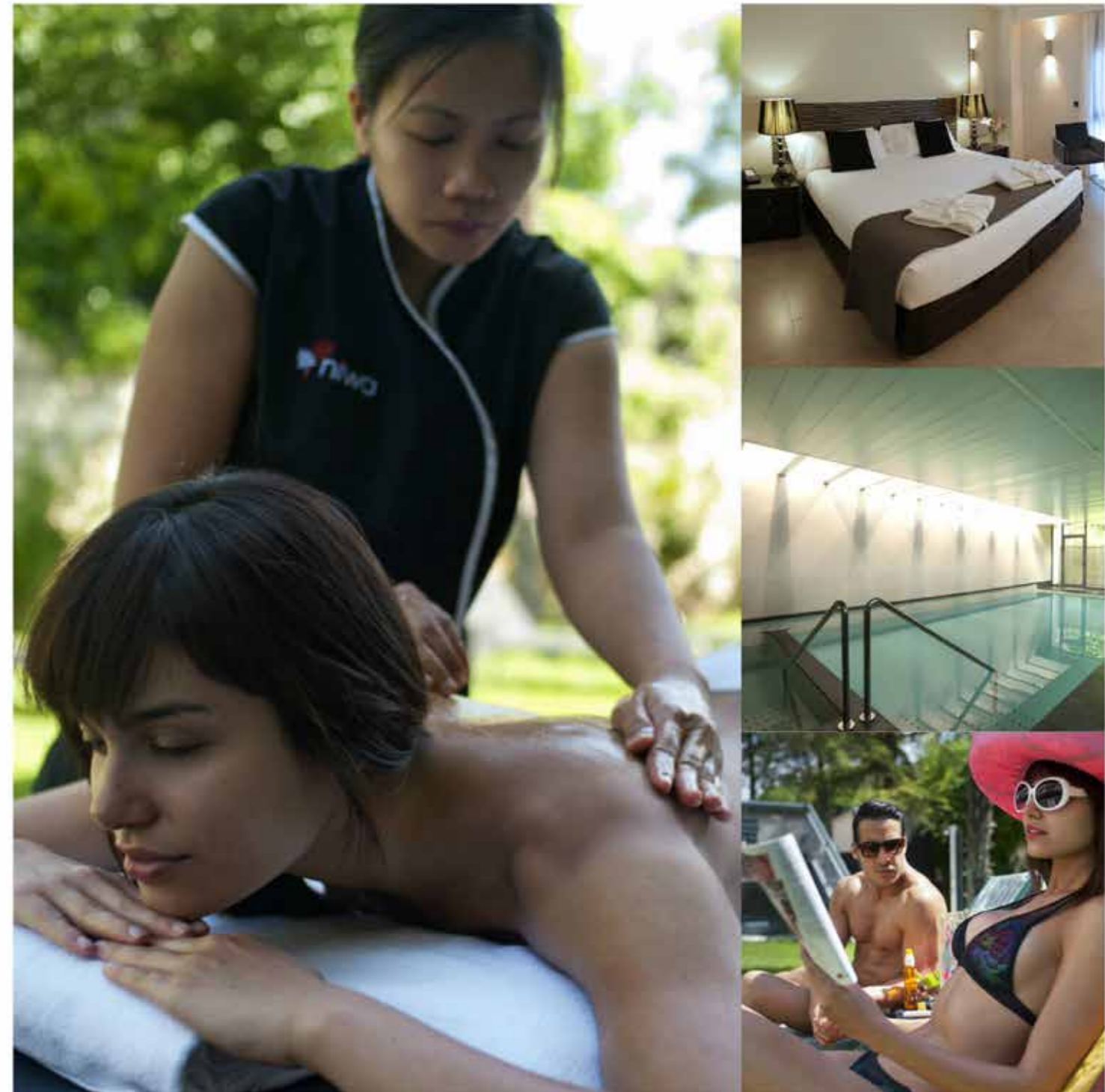
diseño vanguardista, uno de los estandartes del hotel. Biloba está situado en la primera planta y aguarda también unas completas instalaciones deportivas en las que los usuarios pueden entrenar tras una estresante jornada de trabajo o comenzar el día con energía. Su piscina climatizada con vistas privilegiadas a la plaza, su zona de relajación, sauna y sus tres cabinas de tratamientos permiten al visitante alcanzar un descanso absoluto.

www.plazaespana-hotel.com/es/spa-biloba-wellness-madrid/

Ilumina la mirada con TERAÍ COSMÉTICA

La doctora Verónica García, consciente del poder de la mirada y del impacto que tiene en la comunicación, ha formulado uno de sus productos estrella para lograr una mirada luminosa, viva y feliz. Mirada Luminosa es un contorno de ojos de textura fresca y cremosa como un yogurt, que se funde inmediatamente con la delicada piel del contorno, mediante una combinación de Acyl-Glutathione, la aclamada molécula propiedad de la marca, y vitamina F.

PVP. 34,90 euros



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

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

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

www.hotelspaniwa.com

Lena, nueva hervidora para infusiones de TAURUS



Taurus lanza al mercado Lena, su nueva hervidora de agua electrónica con selector de temperatura e iluminación led variable según sus cinco niveles de calor. Lena calienta hasta 1,8 litros de agua muy rápidamente gracias a sus 2.200W de potencia. El selector de temperatura está ubicado en el asa y es muy fácil de seleccionar. Según la temperatura escogida, el agua se iluminará de un color u otro, facilitando la tarea de determinar a qué temperatura está. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada se desconectará automáticamente. El agua se mantiene

a la temperatura elegida dentro del recipiente durante dos horas y, gracias a su jarra de cristal transparente, se puede ver en todo momento la cantidad de agua que hay. La jarra, además, está graduada y reforzada con acero inoxidable.

La base de la hervidora gira 360°, para una mayor comodidad tanto para diestros como zurdos. Además, Lena dispone de un sistema de seguridad que hace que solo funcione cuando haya agua en la jarra. Su filtro es extraíble y la resistencia está oculta.

www.taurus-home.com

Fast Dry, el secado ultrarrápido y eficiente de SOLAC

Secarse el pelo al salir de la ducha es una tarea que requiere tiempo, sobre todo si se tiene una larga y/o densa melena. Solac lanza al mercado el nuevo secador ultrarrápido Fast Dry, con el que podrás reducir el tiempo de secado de manera sustancial. Gracias a su tecnología ECO-W este secador ofrece un poder de secado de 2.400W con un consumo real de 2.000W, permitiendo ahorrar hasta un 20% de consumo en cada uso. El secador Fast Dry dispone de tres velocidades para elegir según las necesidades del cabello. Dispone de golpe de aire frío para



cerrar la cutícula y fijar el peinado después de secarlo, consiguiendo un peinado con aspecto saludable. Es el secador perfecto tanto para melenas lisas como rizadas. Usa el concentrador si tu melena es lisa y te ayudará a lucir un peinado lacio y libre de encrepamiento. Usa el difusor para lucir unos rizos definidos con más volumen en la raíz. El filtro del nuevo secador Fast Dry es extraíble lo que permite una limpieza mucho más cómoda y fácil.

Fast Dry de Solac tiene un tamaño compacto ideal para guardarlo cómodamente en cualquier lugar del baño o también se puede colgar en cualquier lugar, gracias a su anilla.

www.solac.com

TISSOT HERITAGE VISODATE CUARZO: El legado de la elegancia

El reloj que todo joven anhela llevar en su muñeca: una pieza que se transmite de generación en generación. Inspirado en la colección de los años 50, el Tissot Heritage Visodate Cuarzo combina el toque clásico y sentimental con la fuerza y energía de la juventud: una esfera nostálgica con un toque moderno, el logotipo heritage original de Tissot, las delicadas agujas facetadas, el imprescindible e icónico indicador de fecha a las 3 y, por último, el movimiento de cuarzo como nueva característica. El joven que lo lleve representará los valores, deseos y aspiraciones del siglo XXI y demostrará el cariño por un referente que ha dejado su huella en la historia de la relojería. Un reloj que podría haber pertenecido a su abuelo y que posee un espíritu único, al mismo tiempo que le sirve de compañero en el día a día. Desde el ajetreo de la ciudad o la oficina, hasta una terminal en el aeropuerto o un fin de semana en la carretera, el Tissot Heritage Visodate Cuarzo conjuga todas las cualidades esenciales de la búsqueda de la pureza que todos deseamos.

www.tissotwatches.com



Trolleys TUCANO, el placer de viajar por negocios

¿Negocios o placer? Si es posible, un poco de ambos. Y para ello, hay que ir preparados. Con los trolleys de Tucano Agio, Centro y Tugò, lo tienes todo bajo control. Tus dispositivos electrónicos viajan seguros, tus cosas organizadas y tú estás tranquilo y puedes dedicar el tiempo a lo que realmente importa.

Tucano Agio: es el trolley perfecto para el hombre de negocios actual. Compacto y funcional, está elaborado con nailon muy resistente. Su acabado brillante le da el toque chic que te encanta y su base recubierta de poliuretano le proporciona una gran resistencia contra la climatología, el uso o el tiempo. El conjunto negro-gris es perfecto y elegante. Su elegante diseño italiano esconde un compartimento acolchado para tu ordenador portátil de hasta 15.6", en el que viajará seguro y protegido; otro apartado para una tableta o iPad, así como dos bolsillos para los accesorios. Además, cuenta con un amplio espacio para ropa con prácticas correas de sujeción.

Y, en la parte exterior, un gran bolsillo organizador y otro de acceso rápido, para que encuentres tus objetos personales más habituales con rapidez. Como en todos los trolleys de Tucano, Agio está equipado con una cómoda asa telescópica que te permitirá llevarlo sin esfuerzo, así como dos asas manuales y unas ruedas silenciosas que te encantarán.

Tucano Centro: es ideal si lo que te gusta es la organización, porque cuenta con multitud de bolsillos y apartados.

www.tucano.es





Amor a primera vista en DOLCE SITGES

Para aquellos que quieran pasar un día relajante con una gastronomía de nivel sin pasar la noche fuera de casa, la Escapada Relax y Gourmet de Dolce Sitges es su mejor plan. Descubrirán el Restaurant Terrassa La Punta en un almuerzo de tres platos con copa de cava de bienvenida y dejarán atrás la cuesta de enero con un masaje relajante de espalda de 25 minutos. Además, tendrán acceso de 90 minutos a la zona de agua y deportiva de Dolce Vital Spa, cuyas vistas a

Sitges y al Mediterráneo no dejarán a nadie indiferente. Precio: desde 74 € por persona.

www.dolcesitges.com

LA MANGA CLUB te lleva a las estrellas

Mientras Cupido tensa su arco para disparar las flechas del amor, La Manga Club ya tiene todo preparado para ofrecer a todos los enamorados una experiencia muy especial en San Valentín. Para los más románticos propone una observación de estrellas en pareja con un astrónomo que guiará a los enamorados a través de la nebulosa del corazón, entre otras constelaciones. Para los que van en búsqueda de lo más exclusivo, el complejo pone a su disposición sus tres únicas habitaciones Suite Royal Executive en su hotel de cinco estrellas, con cena privada en la estancia.

<https://lamangaclub.com/>



Escapada romántica a la nieve en el VINCCI SELECCIÓN RUMAYKIYYA



Durante San Valentín, Vincci Selección Ryumaykiyya 5* preparará la habitación con todas las atenciones y detalles románticos que permitirán vivir una experiencia aún más especial. También ofrecerá un bufé temático, que se suma a la propuesta gastronómica de su restaurante a la carta La Arquería, con una clara apuesta por el producto nacional de calidad y que cuenta con una carta en la que sus chefs han diseñado propuestas acordes con el clima de la zona.

www.vinccirumaykiyya.com

Velada inolvidable en el hotel ORFILA MADRID

San Valentín tiene una propuesta en el hotel Orfila: una noche en habitación superior con vistas al bucólico jardín, bañera de hidromasaje, velas perfumadas, botella de champán y chocolates de bienvenida. Para continuar, una espectacular cena para dos personas con maridaje y un desayuno servido en la habitación o en el comedor al estilo bufé. Además, existe la posibilidad de reservar y regalarse un masaje para dos de Royal Romance. Precio desde 450 euros. www.hotelorfila.com



CONVENTO ARACENA & SPA, el mejor regalo es una escapada romántica

Como el objetivo es vivir unos días únicos e irrepetibles en pareja, el Hotel Convento Aracena & Spa tiene todo pensado para ofrecer una escapada romántica de ensueño. Situado en un antiguo convento del S.XVII y con un entorno monumental, es la ubicación perfecta para pasar unos días de película.

www.hotelconventoaracena.es



Un San Valentín picante en INTERCONTINENTAL MADRID



En colaboración con Aeromexico, el Consejo de Promoción Turística de México y Tequila Altos, del 11 al 17 de febrero InterContinental Madrid se transforma en el México más profundo y es que el restaurante El Jardín ofrece un menú degustación con platos del recetario mexicano más tradicional. Coincidiendo con la semana del amor y la presencia de los chefs de México junto con Miguel de la Fuente, no hay mejor forma para celebrar un San Valentín "picante". El jueves 14 de febrero a las 21:00 h comenzará la velada con un cóctel romántico de bienvenida de Tequila Altos, que elaborará en vivo un maestro coctelero.

www.ihg.com/IC/Madrid

Viaje gastronómico en el HOTEL INDIGO Madrid Gran Vía

El Hotel Indigo Madrid Gran Vía y su restaurante El Gato Canalla ofrecen un menú de 60€ para dos en el día más romántico del año, San Valentín. Con una selección de la más rica gastronomía, el 14 de febrero se convertirá en un día cargado de romanticismo perfecto para darle un capricho al paladar con la mejor compañía. www.hotelindigo.com



OHANA POKE HOUSE: San Valentín afrodisiaco



En Ohana Poke House se les ha ocurrido la brillante idea de combinar en un *poke* algunos de los alimentos frescos que más aumentan naturalmente las hormonas, creando un Poke Bowl de San Valentín totalmente afrodisiaco para celebrar ese día, no solo con romanticismo ñoño sino con la libido por las nubes. Y es que comida sana es también sinónimo de vida sexual sana, y más con los ingredientes precisos. Poke San Valentín está disponible del 14 al 17 de febrero. www.ohanapokehouse.com

El restaurante AVEC ofrece varias propuestas especiales en San Valentín

Desde un menú especial para parejas hasta un divertido encuentro para *singles*, el restaurante Avec organiza planes diferentes que se celebrarán en distintos espacios del local. Para las parejas que quieran celebrar el 14 de febrero, Avec ha diseñado un menú especial, que podrá degustarse en la sala principal por un precio de 100 euros/2 pax.



En la sala superior, suspendida en el aire y abierta completamente, con una gran barra en la que se elaboran cócteles propios, la oferta será diferente, ya que se está organizando un encuentro, denominado Avec Toi, en el que se podrán dar cita *singles* que quieran pasar un rato divertido mientras degustan una cena especial preparada también para esta ocasión. El precio, 40 euros/pax. **Calle de Villanueva, 2 - Madrid**

Enamorar con vino: las bodegas Eduardo Peña, Carchelo y Do Ferreiro proponen sus mejores vinos para brindar en pareja

Eduardo Peña se elabora mediante la maceración de las variedades de treixadura, godello, lado y loureira; trabajo sobre lías y suave coupage con fermentación en barrica de 300 litros de robles europeos de grano medio y tostados muy suaves. Otra de sus opciones es **María Andrea**, un vino elaborado mediante la maceración de las variedades de treixadura, loureira y albariño. Un vino fresco, de buena acidez, muy afrutado y de gran persistencia. www.bodegaeduardopenha.es



Desde Jumilla, Bodegas Carchelo, ofrece una selección de tintos marcados por su sabor, elegancia y calidad, tres de los requisitos indispensables para una auténtica velada romántica. Si el plato principal va a consistir en carne roja o en un arroz caldoso, por ejemplo, recomiendan **Carchelo Selecto**, un vino muy profundo y vivo a la vez. Con **Canalizo**, todo vale; es perfecto para armonizar tanto platos de lo más tradicionales como para dar un toque diferente a los más vanguardistas. <https://carchelo.com>



La Bodega Gerardo Méndez tiene ya más que una demostrada experiencia en conquistar paladares con sus carismáticos albariños de autor. Con **Cepas Vellas**, 100% albariño, se consigue una exitosa exclusividad en la mesa, ya que únicamente se elabora en añadas especiales en función de la cosecha, una fuerza y finura extraordinarias.

Rebisaca es un coupage de albariño, treixadura y loureira. Un vino con mucho carácter, fresco y fino con dominio de aromas a frutas maduras, florales y herbáceos frescos. Los pequeños toques de laurel y eucalipto lo convierten en un vino diferente al resto, sin duda idóneo para celebrar San Valentín con la mejor compañía. www.bodegasgerardomendez.com



San Valentín a la trufa negra con MONTE PINOS SELECCIÓN



Los establecimientos Monte Pinos Selección han ideado una combinación exquisita de ingredientes para deslumbrar, cocinar y compartir en pareja. Una cesta regalo con la trufa como protagonista. Contiene fettuccini frescos paglia e fieno Cara Nonna, al más puro estilo italiano. Para aderezar la pasta fresca, Monte Pinos Selección ha añadido un queso Moliterno al tartuffo, de un increíble aroma y sabor a trufa. Además, incluye un pedazo de trufa negra al natural de Arancha y un espectacular aceite de oliva de trufa negra. Todo ello, acompañado de unas regañás con aceite de oliva y un delicioso vino tinto Señorío de Zazuar D.O. Ribera de Duero, para poner la guinda de un momento inolvidable. El precio es de 45 €. www.montepinoseleccion.es

Themis Z propone regalar accesorios para el hogar

La nueva colección otoño-invierno 2018/2019 de Themis Z, la marca de la diseñadora Themis Zouganeli, es la opción perfecta para regalar el 14 de febrero. Sus tonos tierra, sus líneas limpias y un diseño delicado son las características de una firma de accesorios del hogar y complementos capaz de contentar a cualquiera en este día tan especial. www.themis.com



FERRERO ROCHER, también en San Valentín

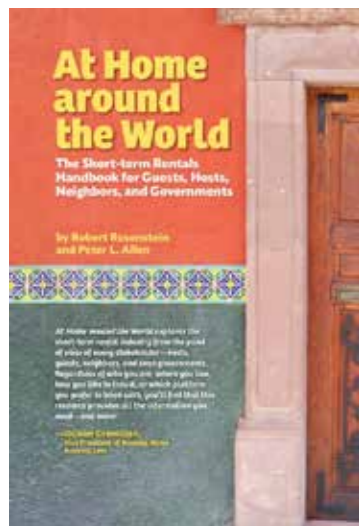


La marca ha creado diferentes sobrecubiertas que se pueden encontrar directamente en las tiendas, para dedicar un mensaje personalizado a la persona que más queremos. Una fecha tan especial como el día de los enamorados resulta perfecta para compartir una irresistible caja de bombones Ferrero Rocher, que proporciona una experiencia de gusto única. Una especialidad de excelente calidad y con un elegante envoltorio dorado. www.ferrero.es

LOSADA VINOS DE FINCA regala '5 rosas' a 'la bienquerida'

Para relaciones incipientes, jóvenes noviazgos, para tratar de conquistar a alguien o simplemente para amantes del rosado, 5 Rosas es la opción que además estrena añada. Se trata de un ramo de aromas varietales y parece que la primavera florece en la copa. Su elaboración tradicional, con uva mencía procedente de una de las parcelas más nuevas de la bodega, de suelos arcillosos y tiene una crianza sobre lías finas en depósito de acero inoxidable. www.losadavinodefina.com

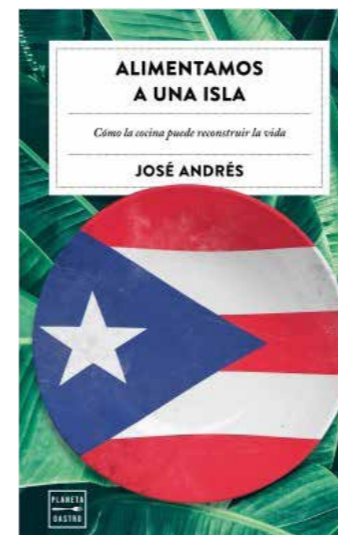




Título: *At home around the world*
Autor: Robert Rosenstein
Páginas: 368
Idioma: Inglés
Precio: 40,32 €

MANUAL DE ALQUILERES PARA INVITADOS, ANFITRIONES, VECINOS Y GOBIERNOS

Ya sea porque usted sea un invitado que está tratando de encontrar el mejor lugar para alojarse, un anfitrión que necesita información sobre cómo manejar su pequeña empresa, un vecino que está preocupado por los extraños que se quedan al lado, o un regulador que necesita entender el campo y cómo establecer reglas que realmente funcionen para todas sus partes interesadas, este libro le dará la información y la orientación que usted necesita. Eso sí, en inglés original.



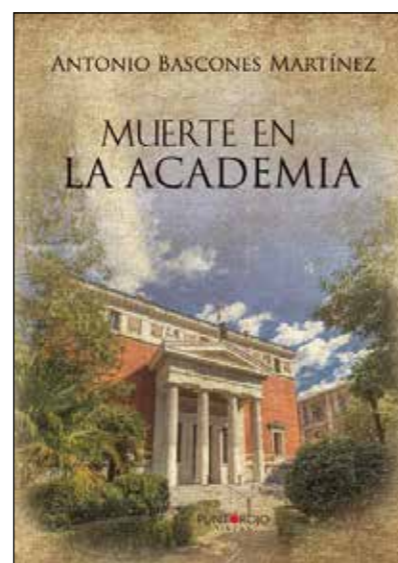
Título: *Alimentamos a una isla*
Autor: José Andrés
Editorial: Planeta Gastro
Páginas: 328
Precio: 17,50 €

LA COCINA PUEDE RECONSTRUIR LA VIDA

El chef José Andrés llegó a Puerto Rico cuatro días después de que el huracán María pulverizase la isla y abordó la crisis humanitaria de la única manera que sabía: alimentando a las personas más afectadas, ofreciéndoles comida caliente. Empezó con unas pocas comidas al día. Al poco tiempo aumentó y fueron 1.000, luego 5.000, después 10.000... Menos de dos semanas después estaban cocinando 100.000 comidas al día en más de una decena de cocinas repartidas por toda la isla. Esta es la historia de esa acción solidaria y humanitaria del más comprometido de los chefs españoles, al que su responsabilidad social le ha puesto enfrente de señores como Donald Trump. Sus acciones le han convertido en una de las 100 personas más influyentes del mundo, según la revista 'Time'. Todo un ejemplo.

ASESINATO ENTRE ACADÉMICOS

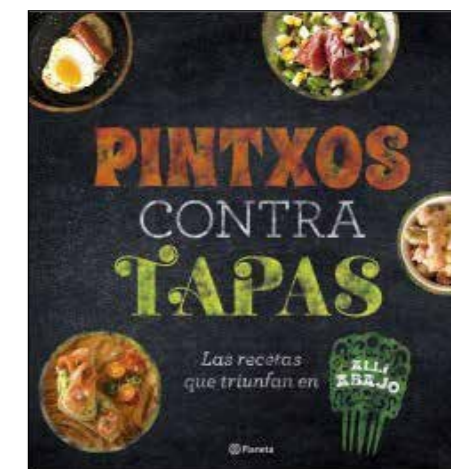
Un bibliotecario de la Academia de la Lengua encuentra unos libros enterrados en la pared de una habitación de una casa de Barcarrota, en la Extremadura lejana. Un judío converso, Francisco de Peñaranda, los había enterrado por miedo a la Santa Inquisición ya que eran libros prohibidos por el índice. Entre ellos estaba una edición desconocida de 1534 de *El Lazarillo de Tormes*. En la Academia celebran la aparición del incunable, que es cuidado con esmero durante años hasta que ciertos avatares hacen que haya un asesinato en la Academia y unos episodios que complican la situación. Un grupo de facinerosos, muchos años después, hacen que los libros recorran un largo camino hasta los países nórdicos. Los protagonistas de esta historia de intriga se hacen dueños de la situación, sortean a los delincuentes y regresan los libros a donde nunca debieron salir.



Título: *Muerte en la Academia*
Autor: Antonio Bascones Martínez
Editorial: Punto Rojo Libros
Páginas: 620
Precio: 22,00€

RECETAS PARA COMIDAS INFORMALES Y DELICIOSAS

Está claro que la mejor manera de disfrutar de buenos pinchos y tapas es en un bar, en compañía de familia o amigos. Sin embargo, tampoco está mal transportar la fiesta a casa. En este libro encontrarás todas las recetas de tapas, pinchos, montaditos y brochetas. Las clásicas de toda la vida, pero también las más innovadoras. Para una cena tranquila o para una celebración en casa por todo lo alto. Todo de la mano de los protagonistas de una de las series más longevas y vistas de la televisión. Un fenómeno que lleva cuatro años poniéndonos los dientes largos con sus pinchos y tapas. Una serie familiar, divertida y entrañable que destaca con acierto los tópicos que separan y unen a vascos y andaluces. Porque, a pesar de las grandes diferencias, al final, todo se arregla comiendo.



Título: *Pintxos contra tapas*
Autor: VV.AA.
Editorial: Editorial Planeta
Páginas: 240
Precio: 18,90 €



"Bodegón" 1937 - Balthus. Óleo sobre tabla, 81 x 100 cm. Wadsworth Atheneum Museum of Art, Hartford. The Ella Gallup

BALTHUS

Un artista ajeno a las etiquetas

El Museo Nacional Thyssen-Bornemisza presenta en sus salas una exposición retrospectiva del artista francés Balthus Klossowski de Rola (1908-2001), conocido como Balthus, organizada conjuntamente con la Fondation Beyeler en Riehen/Basilea, donde ha podido visitarse hasta enero de 2019, y con el generoso apoyo de la familia del pintor.

Considerado uno de los grandes maestros del arte del siglo XX, Balthus es sin duda también uno de los pintores más singulares de su tiempo. Su obra, diversa y ambigua y tan admirada como rechazada, siguió un camino virtualmente contrario al desarrollo de las vanguardias. El propio artista señaló explícita-

mente algunas de sus influencias en la tradición histórico-artística, de Piero della Francesca a Caravaggio, Poussin, Géricault o Courbet. En un análisis más detenido, se observan también referencias a movimientos más modernos, como la Nueva Objetividad, así como de los recursos de las ilustraciones populares de libros infantiles del siglo XIX, como Alicia en el País de las Maravillas.

En su desapego de la modernidad, que podría calificarse de 'posmoderno', Balthus desarrolló un estilo figurativo personal y único, alejado de cualquier etiqueta. Su particular lenguaje pictórico, de formas contundentes y contornos muy delimitados, combina los procedimientos de los maestros antiguos con



"El aseo de Cathy" 1933 - Balthus. Óleo sobre lienzo, 165 x 150 cm. Centre Pompidou, París. Musée nationale d'art moderne.

"La calle" 1933 - Balthus. Óleo sobre lienzo, 195 x 240 cm. The Museum of Modern Art, Nueva York.

"Las tres hermanas" 1955 - Balthus. Óleo sobre lienzo, 130 x 196. Colección Patricia Phelps de Cisneros.

"Los hermanos Balanchard" 1937 - Balthus. Óleo sobre lienzo, 125 x 130 cm. Musée Nationale Picasso, París.



Museo Nacional Thyssen-Bornemisza.
Paseo del Prado, 8. 28014, Madrid. Salas de exposiciones temporales, planta baja.
De martes a viernes y domingos, de 10 a 19 horas; sábados, de 10 a 21 horas.

determinados aspectos del surrealismo, y sus imágenes encarnan una gran cantidad de contradicciones, mezclando tranquilidad con tensión extrema, sueño y misterio con realidad, o erotismo con inocencia.

En sus escenas urbanas y en sus interiores, pero también en sus paisajes y naturalezas muertas, el espacio pictórico se convierte en escenográfico, invitando al espectador a formar parte de él, mientras que el tiempo parece detenerse.

La exposición, primera monográfica que se presenta en España en más de veinte años, reúne 47 obras, en su mayoría pinturas de gran formato, que cubren todas las etapas de su carrera desde la década de 1920.





EUROWINGS renueva su oferta gastronómica a bordo

Eurowings sigue apostando por la innovación en la experiencia de sus pasajeros durante el vuelo. La aerolínea alemana, junto a sus socios Retail inMotion y NX-FOOD, se unirá a nuevas empresas que ofrecerán a los viajeros comida de calidad en las rutas de corta y larga distancia. Cada trimestre, la aerolínea de bajo coste y sus socios seleccionan los productos más novedosos del mercado. Eurowings ofrecerá a todos sus pasajeros palomitas de maíz saludables o bocadillos nutritivos de nueces y frutas.

www.eurowings.com/es



JAPAN AIRLINES, la aerolínea más puntual del mundo desde 2013

Japan Airlines ha recibido el premio a la aerolínea más puntual del mundo desde 2013 por parte de FlightGlobal, consultora especializada en vuelos, servicios y aplicaciones de la industria de la aviación. El galardón reconoce la regularidad de JAL en este aspecto, analizando operaciones de vuelo a través de más de 600 fuentes diferentes durante un período de cinco años. Los resultados han nombrado a JAL la aerolínea más regular en el cumplimiento de los horarios de llegada de sus vuelos. <http://www.es.jal.co.jp>



FINNAIR compensa por emisiones de CO₂

Finnair ha presentado un nuevo servicio mediante el cual todos sus pasajeros pueden compensar las emisiones de CO₂ de sus vuelos apoyando proyectos medioambientales o a través de la adquisición de biocombustible. Push for Change, nombre que recibe el nuevo servicio, ya está disponible en la página web de Finnair

www.finnair.com



CATHAY PACIFIC incorpora el A350-1000 entre Barcelona y Hong Kong

Cathay Pacific incorporará el Airbus A350-1000 en sus frecuencias entre Barcelona y Hong Kong, posicionando así su flota en España como la más innovadora del mercado. Esta moderna aeronave empezará a operar los domingos durante los meses de abril y mayo y pasará a operar todas las frecuencias desde la Ciudad Condal a partir de junio.

www.cathaypacific.com/es

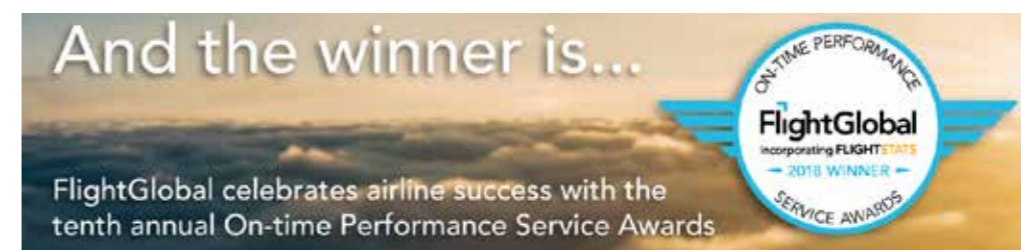
IBERIA EXPRESS

La aerolínea de bajo coste más puntual del mundo por quinto año consecutivo

El año 2019 no podría haber comenzado mejor para el Grupo Iberia pues Iberia Express ha recibido el reconocimiento, un año más y ya van cinco, de la compañía de bajo coste más puntual del mundo en 2018, empatada con la brasileña Azul, según la consultora FlightGlobal. Todo un hito para la aerolínea por la gran complejidad que entraña mantenerse en el podio en una industria tan competitiva como la aviación. Iberia, por su parte, se ha situado como la tercera aerolínea de red más puntual de Europa, sexta del mundo y primera de España. Todo esto en un año, 2018, que ha sido especialmente difícil para el sector en Europa, por las regulaciones del tráfico aéreo, conflictos laborales de control de tráfico aéreo, especialmente en Francia, y

otros problemas como meteorología. Numerosas cuestiones operativas que han puesto a prueba al sector, que han generado una gran presión sobre las compañías y sus pasajeros. A pesar de este complicado contexto y conscientes de la importancia de mantener los estándares de calidad y servicio que los pasajeros esperan de las compañías del grupo Iberia, estas han conseguido hacer frente a las dificultades y conseguir unos resultados que, en el caso de Iberia Express, suponen estar en lo más alto del podio por quinto año consecutivo. Tanto Iberia como Iberia Express, además, han tenido un fuerte crecimiento de oferta y demanda en el año que acaba de concluir.

www.iberiaexpress.com



Châlons-Vatry, nuevo destino de IBERIA en Francia

Châlons-Vatry será a partir de la temporada de verano, un nuevo destino del Grupo Iberia. Situado en la región francesa de Chalons-en-Champagne, contará con tres vuelos directos a la semana desde Madrid, operados por la franquiciada Iberia Regional Air Nostrum.

Durante la temporada de verano, Iberia también va a incorporar nuevos destinos en Europa: Oslo y Bergen, en Noruega. Iberia retoma los vuelos con Oslo, que hasta ahora hacía Iberia Express. Será una operación anual a partir del 15 de junio, mientras que Bergen será una ruta estacional, comenzando el 1 de junio y hasta el 30 de septiembre.

Iberia Express comenzará a volar a Bari, en Italia, dos veces a la semana desde el 1 de julio y hasta el 13 de septiembre. Y también a Zadar, en Croacia, a partir del 2 de julio y hasta el 31 de agosto. Zadar se convierte en el cuarto destino del Grupo Iberia en Croacia, junto a Dubrovnik, Zagreb y Split.

La última novedad en Europa es Verona, destino al que volará Iberia Regional Air Nostrum durante el mes de agosto tres veces a la semana.

México es uno de los destinos estratégicos de Iberia y, por ello, la aerolínea ha decidido incrementar frecuencias desde el comienzo de la nueva temporada de verano.

www.iberia.com



STAR CLIPPERS, nuevas escalas en el Mediterráneo y Camboya

Star Clippers ofrece a los pasajeros nuevas paradas para descubrir puertos encantadores como Stintino, en Cerdeña; Propriano, en Córcega, o Vis, Krk y Zadar, en Croacia. En el sudeste asiático, Star Clippers ha creado nuevos itinerarios que incluyen, por primera vez, Camboya y otras paradas en los archipiélagos de Tailandia, Malasia e Indonesia. Star Clippers opera tres magníficos veleros que navegan en el Caribe, el Mediterráneo y el sudeste asiático, y embarcan a sus pasajeros para cruceros transatlánticos cada primavera y otoño.

Una de las grandes novedades de 2020: los cruceros a bordo del Star Clipper en Camboya, a los puertos de Koh Rong, un paraíso de vida silvestre con densos bosques rodeados por 61 kilómetros de playas paradisíacas, y Sihanoukville, una ciudad costera con muchas hermosas playas. También hay disponible una excursión de una noche opcional para visitar el templo de Angkor Wat.

www.starclippers.com



Ralph Lauren diseña suites para OCEANIA CRUISES



Oceania Cruises estrenará esta primavera las únicas suites en alta mar diseñadas en exclusiva por Ralph Lauren. Estas especiales *Owner's Suites* se estrenarán en abril de este año en el buque *Riviera* y posteriormente en el *Marina* en mayo de 2020.

Los huéspedes llegarán a su flamante habitación a través de un impresionante vestíbulo con un suelo de piedra caliza y cabujón negro, paredes de madera de Georgia y una barra de bar elaborada en caoba y cuarcita. Amplia y espaciosa, esta gran sala cuenta con espectaculares vistas al mar a través de las amplias ventanas vestidas con tejido Ralph Lauren Grimaldi Weave, junto con un

piano de ébano perfecto para pasar fabulosos momentos en la suite. La elegante sala de estar se compone de un sofá de esquina en ante, que se complementa con cojines azul marino y una silla de caoba *lounge moderne*, tapizada en la atractiva tela *Super-Yacht Stripe* de color azul marino y blanco. <https://es.oceaniacruises.com/>

El Cruise Ausonia de GRIMALDI LINES hace escala en Barcelona

El buque *Cruise Ausonia* de la naviera Grimaldi Lines efectuó su primera escala en el Puerto de Barcelona el pasado 28 de enero. En esta ocasión, la responsable comercial del Puerto, Ana Arévalo, entregó la metopa conmemorativa al capitán del buque, Pietro Ferreri, en un acto a bordo de la nave en el que también participó el consejero delegado de Grimaldi Logística España, Mario Massarotti.

El *Cruise Ausonia* sustituye temporalmente al *Cruise Roma*, que cubre con el *Cruise Barcelona* el servicio diario entre Barcelona-Porto Torres-Civitavecchia. www.grimaldi-lines.com



SILVERSEA incrementa su oferta de televisión en las suites

Silversea actualiza la programación de televisión en las suites de su flota. Desde el 1 de enero de 2019, los canales National Geographic y Sport24 enriquecen aún más la gama de opciones que se ofrecen a través de los canales CNN, BBC World, Fox News y ESPN en los que se pueden visualizar estrenos de películas y noticias. Ahora los huéspedes podrán ver los partidos de playoffs de la NFL en vivo, la Super Bowl y el torneo de baloncesto March Madness de la NCAA, entre otras transmisiones importantes. Sobre la amplia programación que ya tiene Silversea, el canal National Geographic ampliará la oferta con series y documentales fascinantes sobre viajes y ciencia. Emitido a bordo de los buques



de Silversea, National Geographic incluirá contenido para acercar a la auténtica belleza de más de 900 destinos. Dependiendo del itinerario, el famoso canal de reportajes ofrecerá a los huéspedes un conocimiento más profundo de las gentes, la cultura y los destinos que se pueden visitar en un crucero Silversea. www.silversea.com

STAR CLASS propone distintos cruceros alrededor del mundo

En 2019 se cumple el V Centenario de la primera Vuelta al Mundo de Fernando Magallanes y Juan Sebastián de Elcano, acontecimiento declarado de interés público. Con motivo de este aniversario, StarClass propone este viaje a bordo de las mejores navieras de lujo del mundo. Es posible, además, completarlo con un servicio de vuelos, hoteles o traslados en puerto a medida, antes y después del crucero.

La compañía Crystal Cruises con su buque *Crystal Serenity* realiza esta travesía por 25 años consecutivo, recorriendo algunos de los principales destinos declarados Patrimonio Mundial por la Unesco.

Seabourn ofrece a su vez la oportunidad de realizar excursiones y safaris por África, a mitad de camino, y numerosas extensiones y recorridos adicionales al crucero, todo navegando en su lujoso yate *Seabourn Sojourn*.

Silversea ofrece el primer crucero que dará la vuelta al mundo visitando los siete continentes, ya que llega hasta la Antártida con su recién reformado *Silver Whisper*. Dará comienzo en Fort Lauderdale (Florida) y concluirá en Buenos Aires. Una oportunidad única que permitirá afirmar a sus pasajeros que han visto las planicies nevadas de la Antártida y se han sumergido en el ritmo vibrante de Sudamérica, han sentido el calor de África, han bebido del crisol de culturas de Oceanía, han encontrado paz en Asia y se han empapado de la cautivadora historia de Europa.

www.CruceroStarClass.com



Un concepto artístico único para ESPAÑA

Desde hace 40 años, Puy du Fou viene desarrollando un modelo artístico único en el que da vida al esplendor de las civilizaciones poniendo en escena grandes espectáculos históricos a través de decorados auténticos en el corazón de un maravilloso entorno natural. Con 2,3 millones de visitantes al año, Puy du Fou tiene un inmenso éxito en Francia. Elegido dos veces "Mejor Parque del Mundo" (2012 y 2014) y "Mejor Parque de Europa" (Premio del público - Trip Advisor 2018), Puy du Fou desarrollará su concepto único en España, en Toledo, creando un mundo dedicado a la Historia de España.



Nacido en Francia en 1977, Puy du Fou ha inventado una nueva generación de parques que ponen en escena la Historia a través de espectáculos impresionantes y emocionantes. Cada espectáculo es una creación artística innovadora, inédita y original que busca provocar intensas emociones en sus visitantes. Desde los guiones hasta los decorados, pasando por las bandas sonoras y los efectos especiales, todo está concebido por los equipos de Puy du Fou para garantizar la originalidad de las creaciones y la armonía de la obra.

Además de los dos premios como "Mejor Parque del Mundo", Puy du Fou ha sido recompensado en seis ocasiones a nivel internacional en cinco años por la calidad de sus creaciones artísticas.

En Toledo, un importante equipo franco-español trabaja desde hace dos años para crear grandes espectáculos basados en la Historia de España.

Reserva posible a partir del martes 19 de febrero de 2019. Tarifas: 24 euros por persona.

www.puydufouespana.com

ASTORGA pone "sabor a chocolate" para los fines de semana



El Ayuntamiento de Astorga (León) ha pueso en marcha la actividad de turismo experiencial 'Astorga, Sabor a chocolate', que podrán realizar los visitantes todos los fines de semana de febrero con un coste de seis euros.

Astorga invitará con esta iniciativa a realizar un recorrido por su historia, pasado y presente del "maravilloso" mundo del chocolate. El viajero podrá disfrutar y conocer la elaboración tradicional

del chocolate en un viaje sensorial a través de la vista, el tacto y el olfato, participando en diferentes actividades.

Las rutas 'Sabor a Chocolate' comienzan los sábados a las 11 de la mañana en el Museo del Chocolate de Astorga con una teatralización que trasporta al visitante hasta el año 1912, al palacete del industrial chocolatero Magín Rubio, donde hoy se ubica el museo. El propio propietario del palacete, y su esposa, Pepa, serán los encargados de recibir a los grupos participantes. A través de sus ocho salas, se conocerán los orígenes del chocolate, curiosidades, procesos de elaboración, utensilios para su consumo, y los diferentes medios de publicidad para su difusión.

<http://turismoastorga.es/actividad/astorga-sabor-a-chocolate/>

ISLAS COOK crece como destino turístico en España



Islas Cook, el archipiélago de la Polinesia neozelandesa, continúa con un crecimiento sostenido de turistas españoles que lo sitúan ya como un destino consolidado en el mercado español.

La tasa actual de crecimiento de llegadas desde España es del 6% y el aumento de turistas españoles es constante en los últimos cuatro años. Estas nuevas experiencias únicas incluyen paddle boarding bajo las estrellas, rutas culturales en bicicleta, cruceros a través de la laguna más bella del

mundo, o paseos espirituales de la mano de un curandero local.

Durante los próximos meses de 2019, Islas Cook vivirá además una completa agenda de actividades culturales. En marzo de este año celebrará un curioso festival musical con el ukelele como protagonista, el "Golden Ukalele Festival" de Rarotonga. En verano llegará el turno del festival de danza Te Maeva Nui, el espectáculo cultural más fascinante y auténtico del Pacífico en el que durante los meses de julio y agosto los habitantes de todas las islas del archipiélago festejarán al son de la música, coros y tambores. Otro de los puntos fuertes para este 2019 es la agenda de eventos deportivos que se disputarán en las islas: el Maratón del Pequeño Paraíso, el festival de deportes acuáticos Manureva Aquafest, o la carrera acuática Vaka Eiva, entre otros.

www.cookislands.travel

Pilotos del Rally Dakar destacan PERÚ como gran atractivo turístico

Los pilotos franceses Stéphane Peterhansel (coche) y Cyril Despres (moto), multicampeones que participan en el Rally Dakar 2019, destacaron el gran atractivo turístico que tiene el Perú, así como la variedad de destinos que ofrece al mundo para la práctica de deportes de aventura.

A pocos días de participar en el Dakar 100 % peruano, Peterhansel, que busca su título número 14 en la competición más dura del off-road, y su esposa Andrea, quien también corre este Rally Dakar 2019, decidieron pasar Año Nuevo en la ciudad de Cusco. Ambos, entre el 27 de diciembre y el 2



de enero, visitaron el Valle Sagrado y la ciudadela de Machu Picchu. "Quedé impactado por la fuerza y la hospitalidad que viví momentos antes al Dakar 2019. No me queda duda de que Machu Picchu es, efectivamente, una de las Siete Maravillas del Mundo Moderno. Después de esta visita, creo que sería fenomenal tener una experiencia de aventura, ya sea en moto en auto, por las montañas de Perú", resaltó Stéphane Peterhansel, durante su estancia.

www.peru.travel

Nuevo récord de FITUR

Del 23 al 27 de enero pasado, Madrid volvió a convertirse en el foco de atención de la comunidad turística internacional con motivo de la celebración de la 39ª edición de FITUR (Feria Internacional de Turismo), que organiza IFEMA, y que este año ha venido más potente que nunca, tanto en participación, como en internacionalización, y en nuevos contenidos, alineada también con las cifras récord que registra esta industria, en los ámbitos nacional y mundial.



Los Reyes inauguraron Fitur en el stand de IBERIA

Como ya es tradición, la primera parada de los Reyes Felipe y Letizia durante la inauguración de Fitur fue en el stand de Iberia, donde fueron recibidos por el presidente de la compañía, Luis Gallego, además de (de izquierda a derecha, en la foto) el director comercial, Marco Sansavini; el director de transformación digital, Gabriel Perdiguero, y la directora de marketing, Gemma Juncá. El stand de Iberia estuvo dedicado a la transformación digital: reconocimiento facial, chatbot, y la APP de Iberia son algunas de las novedades que se pudieron encontrar los clientes en el stand.



España, referente turístico para África

España quiere ser referente turístico para los países africanos, además de un destino para sus viajeros, afirmó el pasado 24 de enero la ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, en la décima edición del Foro de Inversiones y Negocios Turísticos en África (INVESTOUR), celebrado en el marco de FITUR.



H10 Hotels presenta siete nuevas aperturas para 2019

H10 Hotels presentó en Fitur sus últimas aperturas con las que este año tiene previsto reforzar su presencia en España, Europa y el Caribe.



Puerto de la Cruz, destino del turismo nacional que visita Tenerife

El municipio turístico de Puerto de la Cruz es el principal receptor de turismo nacional que llega a Tenerife, al concentrar el 33,4% del total de viajeros en la isla. Así lo destacaron el pasado 24 de enero el alcalde de la ciudad, Lope Afonso, la concejal de Turismo de Puerto de la Cruz, Dimple Melwani, y el consejero de Turismo del Cabildo de Tenerife, Alberto Bernabé, durante la presentación a los medios de un nuevo producto turístico, 'Puerto de la Cruz Love'.



Nueva York, Tailandia y Portugal estrenan espacio propio en FITUR GAY

Con el lema *50 Aniversario Stone Wall New York*, la sección monográfica dedicada al turismo LGBT+ crece significativamente en incorporaciones y espacio en FITUR GAY (LGBT+) añade el signo '+' al acrónimo internacional haciendo referencia a la incorporación a nivel social de nuevas y acreditadas orientaciones. La ciudad de Nueva York, que celebrará el World Pride 2019 y la 36ª Convención Mundial de IGLTA, se ha estrenado con expositor propio en la zona de FITUR GAY (LGBT+). De igual modo, y por primera vez, han estado presentes en FITUR GAY (LGBT+): Tailandia, con dos stands y una amplia oferta; Portugal con su marca 'Proud Portugal' y, en el marco nacional, el País Vasco.



topVIAJES participa por segundo año con un stand en FITUR

Por segundo año consecutivo, topVIAJES ha participado en FITUR con un stand en el que se dieron cita los colaboradores e infinidad de amigos, tanto españoles como foráneos, de la que es la primera revista de viajes digital, con diez años de existencia en el mercado. El marco brindado por la feria se aprovechó para presentar el ejemplar especialmente impreso para estar presente en este encuentro turístico y que supone el número siete de la publicación en soporte papel.



“Los gaditanos y todos los españoles deben sentirse orgullosos por contar cerca con un precioso destino cultural, histórico y gastronómico”

CÁDIZ SIEMPRE

Cuando un medio como el New York Times publica los destinos más interesantes del planeta y entre ellos figura Cádiz, no es una sorpresa, pero sí un reconocimiento que regocija. Motivos tiene la ciudad y el resto de la región para ser prestigiada, y satisface aún más que la elección no se sumiera en la vulgaridad de hablar de oídas y reiterar lo ya sabido acerca de Marbella, Madrid, Barcelona o Ibiza. Cádiz merece ser destacada, tanto por la belleza de la ciudad como por los parajes y prestaciones de su entorno, sus restaurantes, playas, monumentos y tradiciones.

España tiene en Cádiz el origen de la modernidad de su primera Constitución liberal de 1812, luego malograda y vilipendiada por el nefasto Fernando VII y los sucesivos regímenes autoritarios españoles durante dos siglos. Y hay que recordar su historia: una ciudad en la que se instalaron sucesivamente los fenicios, los griegos y los romanos y que fue mercado y refugio de culturas desde el año 1100 d. C., al menos. Una de las ciudades más antiguas de Europa que ha asumido el siglo XXI con la naturalidad de sus habitantes, cultos, ingeniosos y alegres.

La elección, premio o reconocimiento del periódico neoyorquino no se limita a la capital, sino a otras ciudades (San Fernando, Jerez, Sancti Petri...) y a su gastronomía culinaria y vitivinícola. Las estrellas Michelin se esparcen por dos restaurantes, al menos, de la provincia, y la belleza de sus pueblos por otros varios de la región. Sin olvidar el universal vino de Jerez, naturalmente.

Los gaditanos deben sentirse orgullosos, al igual que el resto de los españoles, por contar cerca con un precioso destino cultural, histórico y gastronómico al que era un acierto acudir, lo dijeran o no desde el extranjero. Pero ahora, así, hay una excusa más para visitar Cádiz, sobre todo en este febrero para disfrutar de sus carnavales y contagiarse de su alegría.



ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

SOMOS

Lifestyle Management



info@somoslifestyle.com

www.somoslifestyle.com



YOUR EXCLUSIVE TRAVEL DESIGNERS





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