

top **VIAJES**

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VI Nº 55 abril 2015

PATAGONIA

ME ENVENENO DE AZULES

PARÍS

LA CIUDAD DE LOS ESCAPARATES

AHORA O NUNCA

OCHO DESTINOS EN PELIGRO

TIERRA GUARANÍ

LA VIDA EN LA NATURALEZA

LOARRE (HUESCA)

UN CASTILLO CON FANTASMAS

SORTEO

2 NOCHES EN EL HOTEL MIRÓ DE BILBAO

2 ENTRADAS AL MUSEO GUGGENHEIM O MUSEO BELLAS ARTES



Sandals

THE *Luxury Included* HOLIDAY



El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

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

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

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

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



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional ^hsolamente para buceadores certificados



LUXURY INCLUDED

top VIAJES

EDITORA

Ana Reino
areino@reinodelmo.com

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

Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

J. Felipe Alonso, Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Manuel Charlón, Gabriel Carreño Pérez, Antonio Gómez Rufo, Eli Morales, Víctor Muntané, Fernando Pastrano, Mar Villasante, Mónica Pérez, Sofía Ruiz, Manuel Sciarra

PUBLICIDAD

publicidad@topviajes.net
+34 91 811 75 92



Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

EDITA

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

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

FOTO DE PORTADA

PATAGONIA (Argentina). PILARS ARCOS

Dicen los expertos que la luz solar genera melanina en los seres humanos y eso proporciona buen humor. El cambio de horario influye en el estado de ánimo

VISADO DE ENTRADA

Con la hora a vueltas

Llegó el último fin de semana de marzo y el domingo se nos convirtió en un día de veintitrés horas, como ocurre cada año en esas fechas. “A las dos de la madrugada habrá que adelantar los relojes a las tres”, rse epite machaconamente desde los medios de comunicación para que no nos pille desprevenido el cambio. Dicen que con ello se ahorran 300 millones de euros de consumo energético, porque vivimos más adaptados al huso horario que nos corresponde, pero en realidad seguimos por delante de la hora “lógica” marcada desde que en 1880 se decidió internacionalmente que el meridiano de Greenwich era el punto de partida.

Sí, España, incluida Canarias, va siempre una hora por delante de la que le corresponde según esos acuerdos internacionales de finales del siglo XIX; y dos horas más en la zona más occidental de Galicia. El problema es que España “oficializó” su horario a principios de los años 1940 para seguir el paso marcado desde el eje Berlín-Roma, que en esa época llevaban todas las de ganar en la espeluznante y aterradora Segunda Guerra Mundial. Así es que a García Lorca le dejaron su *Llanto por Ignacio Sánchez Mejías* con una hora de adelanto, porque en 1935, cuando el de Fuente Vaqueros escribe repetidamente que *a las cinco de la tarde* se produjo la cornada mortal al torero y escritor sevillano, solo unos años después esa hora se correspondía con las seis, y hoy con las siete. Porque las cinco era la hora taurina por excelencia, adoptada según el horario marcado por el sol y no por los políticos de antes, y mantenido –y superado– por los de ahora.

Y no somos los únicos, Francia, Bélgica u Holanda, por ejemplo, mantienen la misma política horaria que España. También esos países viven la hora marcada desde Berlín. Y hasta los ingleses cambian su *tea time*. Claro que la palma en esto de marcar la hora que a uno le da la gana se la llevan los chinos, que viven todos según el horario de Pekín, cuando hay provincias que tienen hasta cinco horas de diferencia. ¡Que viven de noche y duermen de día!

Aseguran los expertos que la luz solar genera más melanina en los humanos, lo que permite un sueño de más calidad y redundante en la sensación de bienestar; por eso, dicen, los mediterráneos tienen mejor humor que los europeos del centro o el norte: el sol da alegría.

¿Podría haber escrito Kafka sus angustiosos relatos de haber nacido en Ibiza o Capri? ¿Existiría la glacial música dodecafónica si Schönberg hubiese visto la luz en Málaga? ¿Y *El grito*, si Munch hubiera vivido en Florencia?

Ya que estamos tan asfixiados en lo económico, vamos de cráneo en educación y perdemos el paso en sanidad, al menos que nos dejen la luz solar que nos corresponde. Que eso da alegría y no cuesta dinero; o sí... parece ser que 300 millones.

Una tristeza más. En octubre, el horario cambiará de nuevo, y el sol seguirá llegándonos una hora oficial más tarde. “A las tres serán las dos”, pero el sol marcará la una.



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



08 ME ENVENENO DE AZULES

LA PATAGONIA es inmensa y su baja densidad de población (0,3 hab/km²) la hace todavía más inabarcable. Teatro real en el que podemos ver en primera fila la glaciación que se está formando ante nuestros ojos.

Y ADEMÁS...

03 **VISADO DE ENTRADA**
JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Con la hora a vueltas"

06 **SORTEO**
Dos noches D en el Hotel Miró Bilbao, para dos personas, con entrada al Museo de Bellas Artes o Museo Guggenheim

102 **HOTELES**
• The Westin Palace
• Al Andalus
• Noticias hoteleras

108 **GASTRONOMÍA Y VINOS**
• La Entretenida
• Forte Pizza
• Restaurantes
• Noticias
• Bodega



34 EL PARÍS DE LOS ESCAPARATES

PARÍS bien vale una Visa, diría ahora el monarca. Como vibrante capital de la moda de Europa, si no del mundo, la experiencia parisina va desde la alta costura a excéntricos diseñadores, desde la más discreta suntuosidad hasta los grandes almacenes repletos de oropeles.

58 FESTIVAL MOTERO

El DAYTONA BIKE WEEK reúne a más de 500.000 moteros durante los diez días de conciertos, carreras y fiestas que crean un espectacular ambiente callejero.



124 **BAZAR**
• Especial Día de la Madre
• Belleza

128 **PISTAS**
• Exposición Juan Echevarría
• Exposición 007
• Exposición Autorretratos
• Libros

138 **NOTICIAS**
• Aerolíneas

140 **KILOMÉTRRO CERO**
ANTONIO G. RUFO
"¿Vacaciones?"



70 TIERRA GUARANÍ

Un recorrido por la argentina región mesopotámica. Montados en un carro tirado por una burra, los reporteros viven una experiencia que les servirá de base para la edición de un libro en el que mostrarán las peculiaridades de esta cultura indígena perfectamente integrada desde hace siglos en su entorno natural.



top **VIAJES** & **MIROHOTEL**
BILBAO

TE INVITAN A

Una estancia cultural en Bilbao durante 2 noches para 2 personas. Habitación doble en régimen AD en el Hotel de moda de la ciudad frente al Guggenheim + entradas al Museo Guggenheim o Museo de Bellas Artes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de **2 noches de alojamiento y desayuno para dos personas en el Hotel Miró Bilbao**** y dos entradas para uno de los museos***. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 2 de mayo de 2015. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en nuestras redes sociales.

¡Haz clic aquí y participa!

***Válido hasta el 31 de diciembre de 2015. Sujeto a disponibilidad.**

No incluye puentes y festivos

www.mirohotelbilbao.com

PATAGONIA

ME ENVENENO DE AZULES

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

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



La Patagonia es inmensa y su baja densidad de población (0,3 hab/km²) la hace todavía más inabarcable. Teatro real en el que podemos ver en primera fila la glaciación que se está formando ante nuestros ojos

Saco el mapa y lo resguardo con mi cuerpo de los fuertes vientos del oeste. "Los rugientes cuarenta", llaman a los que soplan entre los paralelos 40 y 50 de este hemisferio sur. "Los furiosos cincuenta", entre el 50 y el 60. Y "Los silbantes sesenta", más abajo. Diferentes intensidades para las diferentes latitudes. Me acuerdo de Mafalda cuando decía "¿Viento? Ah.. yo pensé que era el país, que empezaba a avanzar". Es verdad, brama como una locomotora.

En el zarandeado papel veo cómo el Cono Sur se va estrechando por estos parajes. Si miro a mi alrededor, el horizonte está muy lejos y las tierras se ensanchan hasta donde alcan-



za la vista. Un buen lugar para mirar y encontrarse a sí mismo, aunque como dijo el escritor chino Lin Yutang, "La mitad de la belleza depende del paisaje y la otra mitad de quien lo mira".

LA PATAGONIA

La Patagonia es inmensa en sí misma y su baja densidad de población (0,3 hab/ km²) la hace todavía más inabarcable. Aunque las actuales líneas fronterizas son discutidas, podemos decir que tres cuartas partes de

la Patagonia pertenecen a la Argentina y el resto a Chile.

FERNANDO DE MAGALLANES

Por aquí llegó Fernando de Magallanes en 1520 y tomó contacto con los pacíficos indios tehuelches. Las enormes huellas dejadas en la nieve por sus pies y la confirmación más adelante de que se trataba de aborígenes de gran talla hizo que el descubridor los llamara en portugués, su lengua materna, "patagao" (pata grande), acababa de na-

Para acabar de empezar el otoño austral, las montañas tienen todavía bastante nieve. Más abajo la lengua escarpada, voraz, inquieta del glaciar Perito Moreno aparece como una cenefa de hielo. Como en la película de Regueiro, "Me enveneno de azules".



Los extremos se tocan

Tierras que mezclan la estepa con los hielos eternos de los glaciares. Los extremos se tocan. El hielo y las montañas siempre nevadas dan paso sin solución de continuidad a una de las estepas más extensas del mundo, llanuras con escasa vegetación y paisajes predesérticos.





Gigantes bonachones

Cuando llegaron los europeos, en la Pampa y la Patagonia vivían los pampas, los tehuelches (patagones) en la Patagonia oriental y los mapuches en la Patagonia occidental. Los patagones, grandes, corpulentos, pero muy pacíficos, cazaban con sus arcos y flechas liebres, avestruces y guanacos, que abundaban en la zona, y convivieron con animales exagerados ya extintos, como el famoso milodón (un perezoso gigante) y el caballo enano. Consumían sus carnes y con las pieles confeccionaban cabañas, ropa y las famosas botas que dejaban grandes huellas en la nieve y que hicieron creer a Magallanes que se trataban de pisadas de gigantes, de patagones. Nómadas, se desplazaban según la temporada en grupos de no más de cien individuos y mantuvieron relaciones cordiales con los colonizadores blancos. Sus grandes enemigos fueron los mapuches.



Al ver las enormes huellas dejadas en la nieve por los tehuelches, Magallanes les llamó "patagaos" (pata grande en portugués), nació así la palabra patagones

cer la palabra patagón. Me gusta esta versión, aunque si bien es cierto que los aborígenes eran corpulentos, también lo es que se calzaban con gruesas botas de pieles para protegerse del intenso frío. Pero hay otras leyendas. Una dice que a Magallanes le recordaron al gigante Pathoagón, personaje de la novela de caballerías El Primaleón, de Amadís de Gaula, muy famosa en España por aquellos años. Sin embargo cuesta trabajo creer que el rudo marinero que desde muy joven anduvo enrolado en las naos tuviera afición por la lectura. Quien sabe.

UN LUGAR MÍTICO DE ENSUEÑO

Lo innegable es que desde entonces la Patagonia ha pasado a formar parte de esos lugares míticos, de ensueño, hasta convertirse hoy, gracias al transporte aéreo, en uno de los destinos preferidos por muchos turistas aventureros o no.

Tierras que mezclan la estepa con los hielos eternos de los glaciares. Teatro real en el que podemos ver en primera fila la glaciación que se está formando ante nuestros ojos, la que ya viene. Se-

gún algunas opiniones cualificadas, entre ellas la del observatorio astronómico Púlkovo, el más importante de Rusia, el cambio climático en el que está inmerso el planeta conduce a una inevitable glaciación. Se produciría así la paradoja de que el calentamiento global provocase una pequeña Edad de Hielo. Al calentarse el casquete polar Ártico se produciría un aumento de las aguas de deshielo en el Atlántico Norte que restaría en buena medida la acción de la Corriente del Golfo que calienta las costas de Europa y el Norte de América, con lo que se iniciaría una nueva glaciación.

47 GRANDES GLACIARES

Empezamos por el Parque Nacional de Los Glaciares. Reserva fundada en 1938, tiene una superficie de unos 6.000 km² (algo mayor que la de Cantabria) y posee 47 de los principales glaciares del mundo con un campo de hielo de 2.600 km² (superficie similar a la de Luxemburgo). Estas son sus magnitudes. Aquí está representada desde la alta montaña del cordón andino austral hasta la



Tierra salvaje

La Pampa, fundamentalmente llana, precede a la Patagonia. Los Andes están muy cerca y la orografía comienza a quebrarse hasta sus mismas laderas.

De vez en cuando una estancia (foto pág. anterior) rompe el horizonte impresionante, solitario, solo animado por una recua de cabalgaduras.



En el Parque Nacional de Los Glaciares, con una superficie de unos 6.000 km² (algo mayor que la de Cantabria) están 47 de los principales glaciares del mundo en un campo de hielo de 2.600 km² (superficie similar a la de Luxemburgo)



estepa. Dos de los lagos más grandes del continente, el Argentino y el Viedma, nacen en este parque, un lugar único por lo que la Unesco lo declaró en 1981 Patrimonio de la Humanidad. Aquí está el Campo de Hielo Continental Sur, el más grande dentro de un continente, si no tenemos en cuenta a la Antártida.

Como su nombre indica, aquí lo que hay fundamentalmente son glaciares, enormes extensiones de hielo que se mueven, que están "vivas". Zonas prácticamente inhabitadas, a excepción de grupos intermitentes de turistas que pasan boquiabiertos aunque tapados por las bufandas y bragas de cuello. (Que digo yo, ¿no tenían otros nombres para estas prendas?)

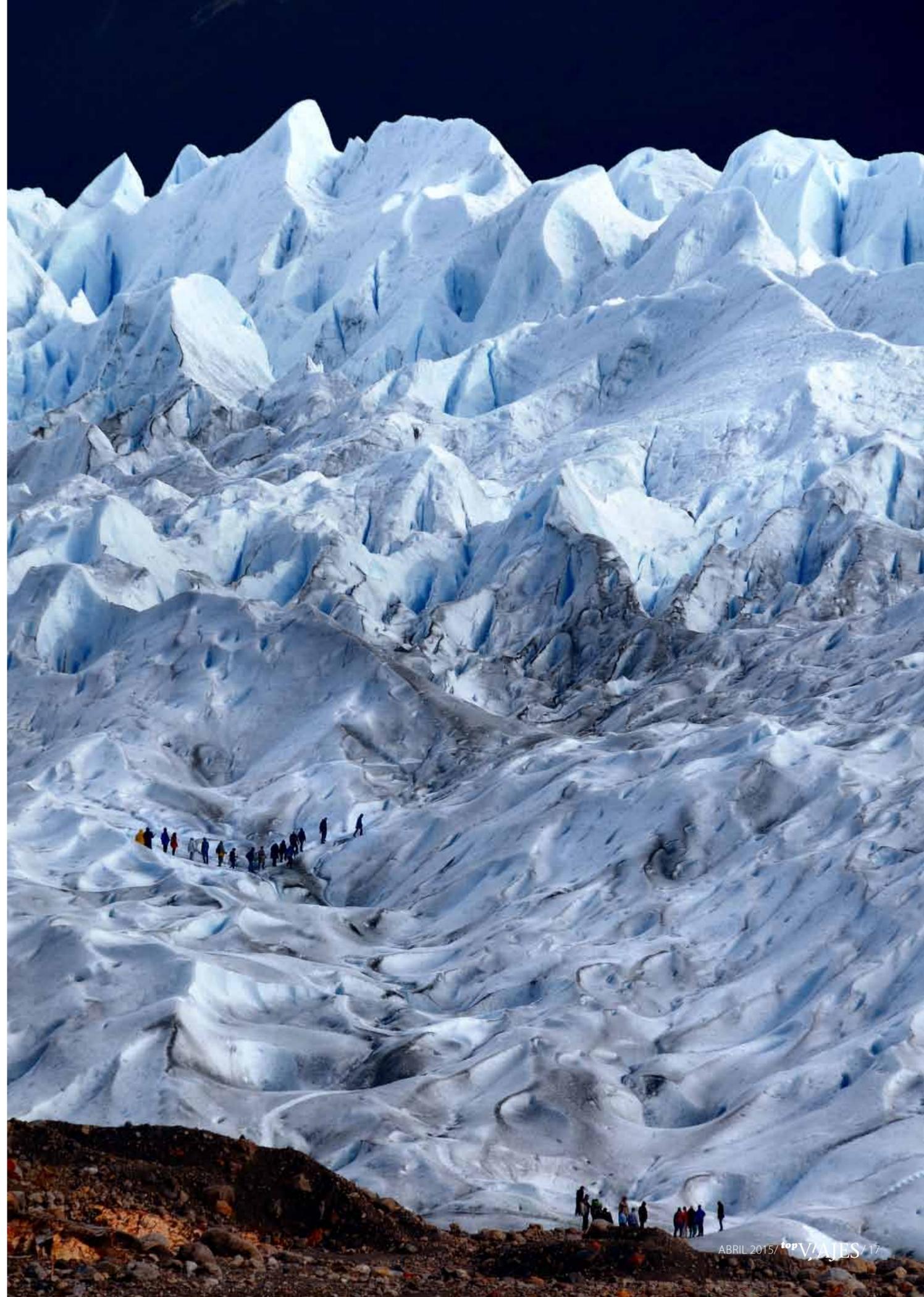
El Parque está en el suroeste de la provincia de Santa Cruz, junto a la frontera con Chile.

EL CALAFATE

La ciudad de El Calafate tiene unos 20.000 habitantes. Su aeropuerto internacional le hace el lugar idóneo como "campamento base" para adentrarnos en el parque que se encuentra a solo 80 km. Fundada oficialmente en 1927 para consolidar el poblamiento de la región, hoy está dedicada íntegramente al turismo. Pero su origen se remonta a los primeros años del siglo XX cuando era un punto de aprovisionamiento y parada de las carretas tiradas por mulos que transportaban la lana procedente de las ovejas patagónicas. Las mismas que hoy,

Arriba, a la izquierda, el Perito Moreno en su constante avance hacia el mirador de Las Pasarelas. Al lado y en la página de la derecha, cuerdas de turistas guiados recorren el comienzo del glaciar. Uno de los barcos que se aproxima hasta casi tocar la pared de hielo.

Y un campamento base, ya deshelado, desde donde parten las excursiones.



Gris de la montaña, azul del hielo, rojo de la roca viva, verde de la vegetación.
El Perito Moreno.





Barco de turistas casi tocando el hielo. A la derecha, el Perito Moreno enmarcado por las lengas, una especie de roble.

convenientemente asadas al palo o a la cruz, hacen las delicias de los turistas.

Aquí calafate no es el nombre de un carpintero de ribera, si no el de una planta de bayas moradas que abunda en la zona. Según una leyenda tehuelche, el que prueba estas frutas siempre vuelve. Ni qué decir tiene que me puse morado de bayas moradas... sin efectos secundarios.

LA GLACIACIÓN QUE VIENE

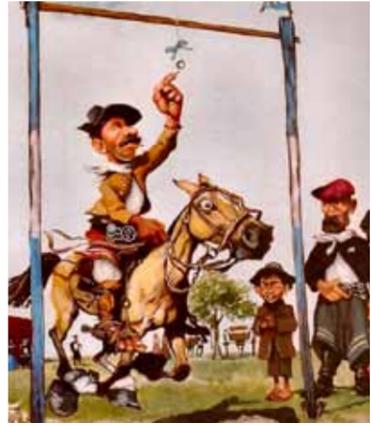
El glaciar Perito Moreno es otra

prueba más de la glaciación que viene. Mientras que otros glaciares (Upsala, Ameghino, Viedma, Spegazzini) están en retroceso, el Perito Moreno se encuentra al menos desde hace 50 años en lo que los expertos llaman "estado de equilibrio" (steady state). Es muy fácil llegar hasta él en una excursión organizada desde El Calafate. Un barco que atraviesa el lago Argentino deja a los turistas a tiro de piedra de la imponente lengua de hielo de 5 km. de frente por 60 metros de altura que avanza impa-

rable uno o dos metros diarios hacia la península de Magallanes. La mayoría de los visitantes optan por pasear un rato sobre la lengua de hielo.

A ratos las nubes tapan el pico del cerro Hauthal (1.501 metros) y a ratos se desvanecen. Para acabar de empezar el otoño austral, las montañas tienen todavía bastante nieve. Más abajo la lengua escarpada, voraz, inquieta del Glaciar Perito Moreno aparece como una cenefa de hielo. El silencio es denso, aplastante, sólo comparable al que sigue a un terremoto lejos de las poblaciones. Antes o después de los seis-





Los gauchos

Siempre se les asocia con la Pampa y sus interminables llanuras, pero también hay gauchos en la Patagonia. Su origen está en el mestizaje de varios grupos indígenas con los colonos europeos y, en menor medida, africanos.

Los gauchos son fundamentalmente vaqueros a caballo. Su imagen habitual es la del trío gaucho-caballo-perro y los rebaños de vacas u ovejas. Hoy habitan grandes zonas desde la cordillera de los Andes al Atlántico en la Argentina, a Chile, Uruguay, Paraguay, Bolivia, Brasil.

Se identifican por una vestimenta que recuerda a la de los caballistas andaluces a la que añaden un poncho, pantalones amplios o bombachos, botas altas de potro, sombrero de ala corta, vincha o boina del estilo de la del Ché Guevara, facón (machete), rebenque (látigo)...

Socarrones y amantes del cante son hábiles payadores. La etimología de la palabra gaucho posiblemente viene de "huechu", huérfano en quechua, vagabundo. A la mujer gaucha se le dice "china", en quechua, hembra.



La imagen del gaucho, vaquero a caballo, siempre se asocia con la Pampa y sus interminables llanuras, pero también hay gauchos en la Patagonia

mos todos los animales huyen, los que viven cerca de este glaciar son sigilosos, como el gato montés, el hurón, el huemul (ciervo), y no digamos el puma o el cóndor. Este último es el único que se deja ver, siempre de paso, como ya nos dijo el compositor peruano Daniel Alomía y lo popularizaron en todo el mundo Simon y Garfunkel.

Se suponía que en estos hielos eternos no había vida, no es así. En 2005 se descubrió que en pequeñas oquedades habita un insecto de no más de centímetro y medio de longitud parecido a las tijeretas. Se le ha bautizado como "dragón de la Patagonia" y trae de cabeza a los entomólogos pues su hemolinfa contiene un potente anticongelante que, de poderse aislar, sería de gran ayuda en los trasplantes humanos. Pero no es un silencio absoluto, cada pocos minutos se producen desprendimientos de la masa helada. Primero se oye, amplificado, algo parecido a cuando se desgaja con la mano una rodaja de sandía. Es cuando se parte el hielo. Luego, como un

seco latigazo. Es cuando cae al agua. Un agua que por fría es muy densa y que forma olas.

Contemplo la escena de frente, desde la orilla, sentado en una roca. Si se cayera todo el glaciar de una vez produciría un tsunami que me arrastraría, pero ni se me ocurre pensarlo. Estoy solo, absorto en esta sinfonía de colores: celeste, cobalto, índigo, marino, añil, turquesa, zarco, violeta... de intensidad directamente proporcional a la presión a la que han sido sometidos los cristales del hielo.

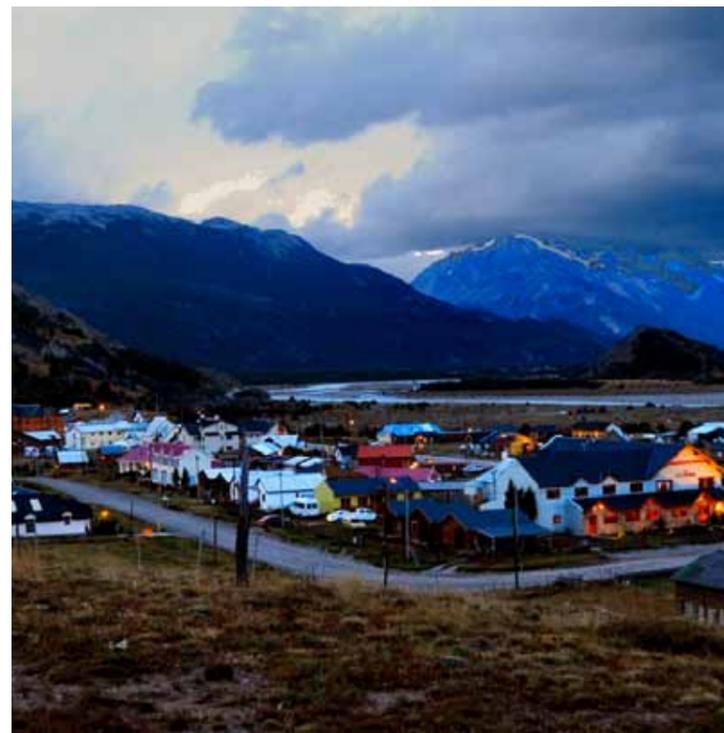
"ME ENVENENO DE AZULES"

No lo puedo evitar, "Me enveneno de azules". De repente me ha venido a la cabeza esta película de Francisco Regueiro de principios de los 70, creo. La verdad es que no recuerdo nada de ella aparte del título y una excelente fotografía en tonos azules, claro, del maestro José Luis Alcaine que se adelantó en más de veinte años a la más conocida "Tres colores: Azul" que protagonizaba Juliette Binoche.



Variedad de paisajes

En la Patagonia encontramos gran variedad de paisajes. Llanuras de rala vegetación recorridas por carreteras rectilíneas que parecen acabar en las montañas de los Andes; estancias diseminadas con caballos descendientes de los baguales salvajes (El Calafate); pueblos de casas agazapadas, como para darse calor entre ellas (El Chaltén); y sorprendentes cascadas como el Chorrillo del Salto.



El horizonte está muy lejos y las tierras se ensanchan hasta donde alcanza la vista. Un buen lugar para encontrarse a sí mismo, aunque como dijo Lin Yutang: "La mitad de la belleza depende del paisaje y la otra mitad de quien lo mira"



Estoy solo porque el resto del grupo se ha ido a pasear por la lengua de hielo, una idea que no me agrada. No quiero mancillar con los crampones de mis botas lo que sin duda debe de ser territorio sagrado. Como tampoco lo hice en la roca australiana de Uluru, que, por cierto, ahora me doy cuenta de que parece un glaciar de arenisca roja. Allí, a los aborígenes anangu no les gusta que los turistas la huellen bajo sus pies, aquí a los indios tehuelches tampoco les agrada, si no fuera porque prácticamente han acabado con ellos.

Irónicamente, el perito Moreno de carne y hueso (Francisco Pascasio Moreno, 1852-1919) nunca llegó a ver estos hielos aunque anduvo mucho tiempo por aquí como comisionado de Buenos Aires para delimitar las

cuestionadas fronteras con Chile. Cuentan algunos guías locales (no se si será una leyenda) que un turista gringo les preguntó en cierta ocasión por el "pequeño perro negro" del parque. "No, aquí no hay perros", le contestaron extrañados. "Sí, sí, yo lo he visto en internet", insistía el extranjero mientras se lo mostraba en su smartphone. En el traductor on line aparecía "little black dog" como traslación de "perrito moreno". Os lo juro.

EL CHALTÉN

El Chaltén es el pueblo más joven del país pues fue fundado el 12 de octubre de 1985 para afianzar la presencia de los argentinos en la zona. En 1991 solo tenía unos 40 habitantes y hoy, con más de 400 es el

Arriba, Estancia La Estela, a mitad de camino entre El Calafate y El Chaltén. A la derecha, poste informativo en el histórico hotel de Campo de la Leona, junto al lago Viedma, escenario de las huelgas obreras de 1922 y refugio de los bandidos norteamericanos Butch Cassidy y Sundance Kid.





Cabalgata por las estribaciones de los Andes.



Estancia La Estela
La Estancia La Estela es un complejo hotelero de lujo formado por coquetos bungalows al estilo de las típicas haciendas de la Patagonia. Está a mitad de camino entre El Calafate y El Chaltén. Allí se puede recordar la vida de los colonos, pero con todo tipo de comodidades. En la página anterior, la campana de un porche. Arriba, uno de los bungalows. Y al lado una bandada de caiques (ocas salvajes).



El monte Fitz Roy, entre nubes. Al fondo, El Chaltén.



Cerveza artesanal Patagonia Amber Lager.

paraíso del trekking. En lengua tehuelche, Chaltén significa "La Montaña que Humea" en referencia al cercano monte siempre cubierto por nubes en movimiento (3.375 mts) que el perito Moreno bautizó con el nombre del vicealmirante británico Fitz Roy. El mismo que capitaneó el navío HMS Beagle durante el memorable viaje de Charles Darwin alrededor del mundo (1831-1836).

Desde aquí parten ininidad de recorridos a pie por la sierra y a caballo por la estepa patagónica. Desde la carretera por la que hemos venido desde El Calafate (220 km.), El Chaltén aparece como un pueblito asentado en una valle bastante plano, bañado por la confluencia de los ríos de Las Vueltas y Fitz Roy. Un maestro oriental de fengshui no encontraría un lugar mejor para construir un pueblo: resguardado de vientos, circunvalado casi por completo por el agua y con una imponente pared rocosa a la espalda. Son los Andes en la que puede ser su versión más joven, más afilada, más desafiante. El enigmático monte Fitz Roy, también llamado Cerro Chaltén, huidizo a la mirada de los mortales, casi siempre entre nubes, pero que cuando se desvela deja ver sus afiladas aristas azules, siempre azules, casi siempre teñidas por la nieve y el hielo y que no se dejó hollar por las botas de los alpinistas hasta 1952.

Pocos kilómetros al sur, junto al Cerro Murallón, está una de las últimas fronteras de la humanidad, tierra en litigio entre la Argentina y Chile de fronteras aún no definidas en el Campo de Hielo Continental Sur. Pero esta es otra historia. ●

GUÍA PRÁCTICA

PATAGONIA ARGENTINA



CÓMO LLEGAR

Hay muchas ofertas de vuelos directos entre Madrid y Buenos Aires. Aerolíneas Argentinas (desde 1.382), Iberia (desde 1.459), Air Europa (desde 1.837). Todos duran unas 13 horas. Desde Buenos Aires a El Calafate (en la imagen), Aerolíneas Argentinas y Lan ofrecen 5 vuelos diarios (desde 280) con una duración de 3:20 horas.



www.aerolineas.com.ar
www.iberia.com
www.aireuropa.com
www.lan.com
www.chinatravel-cit.com

DÓNDE DORMIR

Don Los Cerros Boutique Hotel & Spa es un hotel de 5 estrellas. Situado en un cerro, como su nombre indica, (en la foto) a solo 300 metros del centro del pueblo, se ve desde cualquier parte de El Chaltén. Tejedados rojos y muros de piedra. A sus espaldas la Cordillera de los Andes con el pico del Fitz Roy. Grandes ventanales en las 45 habitaciones. Wifi en todo el edificio.
www.hoteldonloscerrosdelchalten.com



Los Sauces, en El Calafate, es un hotel de lujo compuesto por 42 suites en 6 casas patagónicas (bungalows) independientes. Inaugurado en 2007, recrea el estilo de las grandes estancias de principios del siglo XX combinando rasgos criollos con influencias europeas. Es propiedad de Cristina Kirchner, la presidenta de Argentina.

QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía patagónica es tan amplia como las tierras y gentes que la han creado. En el interior hay una cocina llevada por los europeos a base de trucha, salmón y ciervo. Platos como la fondue o la raclette y el churcut. Aunque hay alguna aportación aborígen como el curanto de los mapuches, un guiso que admite de todo: carne, legumbres, pescado... que se solía hacer sobre piedras muy calientes en un hoyo en la tierra. En la costa la base son los pescados y mariscos. Y en toda la Patagonia el cordero asado, mucho más que la vaca (en la foto). Dos platos muy típicos son el huelquen (tortilla de patatas ralladas), y el chuañe (puré de patatas envuelto en hojas de pangue, una verdura).



El restaurante Casimiro Biguá, Av. Libertador 963, (en la foto) es uno de los mejores de El Calafate. Casimiro Biguá fue un cacique de la etnia tehuelche que colaboró con los colonizadores y fue reconocido como teniente coronel por el ejército argentino.



La carta ofrece tanto platos típicos de la Patagonia como cocina de autor a cargo del chef Juan Manuel Duarte. Destaca el dúo de solomillos de ternera y cordero con salsa de morillas, o el famoso cordero patagónico en costra de almendras.
www.casimirobigua.com

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Argentina www.turismo.gov.ar
Turismo Patagonia Argentina www.patagonia.gov.ar

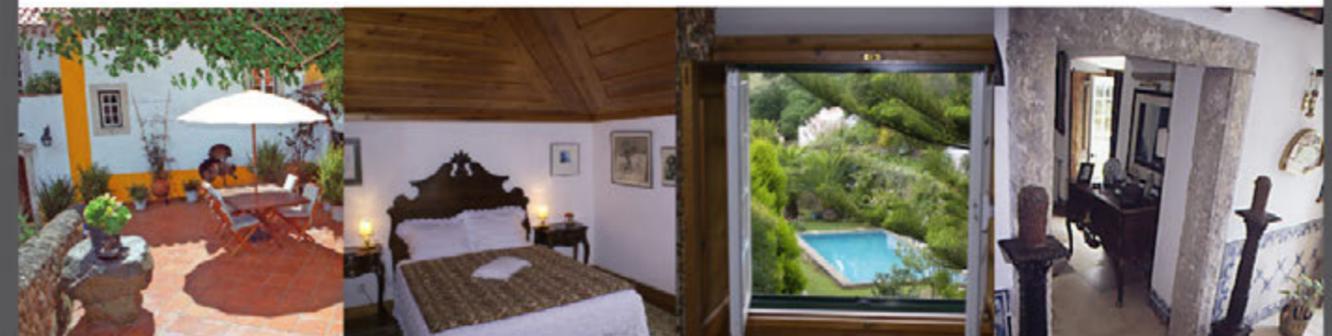


Quinta do Rio Touro

UN MAR DE TRANQUILIDAD



ENTRE LA



SIERRA Y EL ATLÁNTICO

www.quinta-riotouro.com • info@quinta-riotouro.com • +34.91.811.7592

SINTRA • PORTUGAL



EL PARÍS

DE LOS ESCAPARATES

TEXTO GABRIEL CARREÑO PÉREZ
FOTOS MANUEL CHARLÓN

Dior

Hace no mucho tiempo, cuando telefonar a otra provincia era "poner una conferencia" y visitar un país europeo era "irse de viaje", las mujeres acomodadas se vanagloriaban de sus últimas compras con un "recién traído de París". En la inmensa mayoría de los casos, el glamour de la prenda parisina provenía más de la etiqueta que del acto de visitar la 'Ciudad de la Luz'

No mucho tiempo después, un viernes cualquiera al salir del trabajo, en poco más de dos horas si ha coordinado bien el vuelo, puede estar haciendo el *check-in* en cualquier hotel parisino, refrescarse, dar un agradable paseo al Quartier Latin, cenar en Un Dimanche à Paris y tomarse una copa en el Caveau de la Huchette mientras escucha a un cuarteto de venerables ancianitos tocar jazz de los años 50. Es una opción.

Porque ahora, visitar Europa se llama "escapada", las reservas se hacen por Internet y, al conectarse al *wi-fi* del hotel, se puede mandar un mensaje inmediato a casa diciendo "todo bien me voy a cenar bsss".

Pero hay algo que no ha cambiado desde hace mucho tiempo. A las 09:55 de la mañana del sábado, como cada día laborable, algunas de las más afamadas tiendas del planeta se disponen a abrir sus puertas para que quien quiera, o quien pueda, se



sumerja en el más extenso catálogo de productos de lujo creados por el ser humano.

EL VERDADERO LUJO

Decía Yves Montand que el verdadero lujo reside en disponer de la información exclusiva que permite disfrutar de experiencias lujosas que no son accesibles, no solo por su precio, sino porque la mayor parte de los consumidores desconoce que existen. Para marcas como Cartier, Hermès, Escada, Valentino

o Louis Vuitton, el acto de abrir al público es algo más que inaugurar un día de negocios, es perpetuar el aforismo expuesto por Coco Chanel: "Para ser irremplazable hay que ser diferente".

Tras las abigarradas puertas de estos establecimientos, impecables dependientes de ambos sexos sonríen mientras analizan minuciosamente el coste en euros de nuestro vestuario para situar su potencial comisión. En los últimos decenios, la



Cosas bellas

El pastelero Philippe Andrieu crea nuevos sabores dos veces al año para muchas de sus creaciones: les religieuses, les Saint Honoré, les macarons... Por cada sabor que encierran las creaciones de Philippe hay una amplia paleta de colores. Su objetivo último consiste en crear *belles choses*, cosas bonitas, aportando a sus numerosos establecimientos y a sus creaciones una personalidad definida, el sello del estilo de vida francés. Calidad y belleza siempre de la mano.

Aquí tenemos una tentadora muestra de sabores deliciosos y colores fascinantes: rosa pastel, lila intenso o el característico verde de Ladurée, por ejemplo. Lo delicioso se combina con lo exquisito. La historia de Ladurée comenzó en 1862, cuando Louis Ernest Ladurée abrió su primera panadería en el centro de París. A principios del siglo XX, Jeanne Souchard, esposa de Ernest Ladurée, planteó la idea de combinar dos estilos distintos: los de la cafetería y la *pâtisserie* parisinos. Así nació uno de los primeros salones de té de París. Con la inauguración del restaurante y salón de té Ladurée en los Campos Elíseos en 1997, la institución parisina se convirtió en uno de los principales puntos de visita obligada. Y siempre con su famoso *macaron* como emblema de fama internacional.



Un histórico cada vez más actual

La perseverancia es la virtud por la cual el resto de virtudes dan su fruto. Esta máxima colgaba de una pared del taller en el que el bisoño Louis-François Cartier pasó sus primeros tiempos como relojero. Cartier era un joven aprendiz de joyero en la época napoleónica que asumió la dirección del taller a la muerte de su jefe. Su gusto por las joyas fue heredado por su hijo Louis-François Alfred, quien continuó con el negocio, manteniendo esa perseverancia que le habían inculcado desde pequeño y que a su vez transmitió a sus tres hijos, los que tendrían en la mano el futuro internacional de la empresa: Jacques-

Théodule se establecerá en Londres, Pierre-Camille emigrará a Estados Unidos y se establecerá en Nueva York y Louis-Joseph se encargará de la firma en París. Será este último el que entre en la historia como el hombre que creó el primer reloj de pulsera, fruto del encargo de un aviador que no podía ver la hora mientras estaba en vuelo.



“Joyero de los reyes, el rey de los joyeros”, en palabras del actual príncipe de Gales, el Cartier del siglo XXI se diversifica con la creación de perfumes mientras diseña sorprendentes joyas que se sitúan entre la moda y la arquitectura. Se espera con impaciencia la reapertura de su tienda en Avenue des Champs-Élysées

clientela principal no ha cambiado, si bien las nuevas clases altas de las nuevas economías de mercado orientales se han sumado a la lista de asiduos.

París bien vale una Visa, diría ahora el monarca. Como vibrante capital de la moda de Europa, si no del mundo, la experiencia parisina va desde la alta costura a excéntricos diseñadores, desde la más discreta suntuosidad hasta los grandes almacenes repletos de oropes.

LAS CALLES DE PARÍS

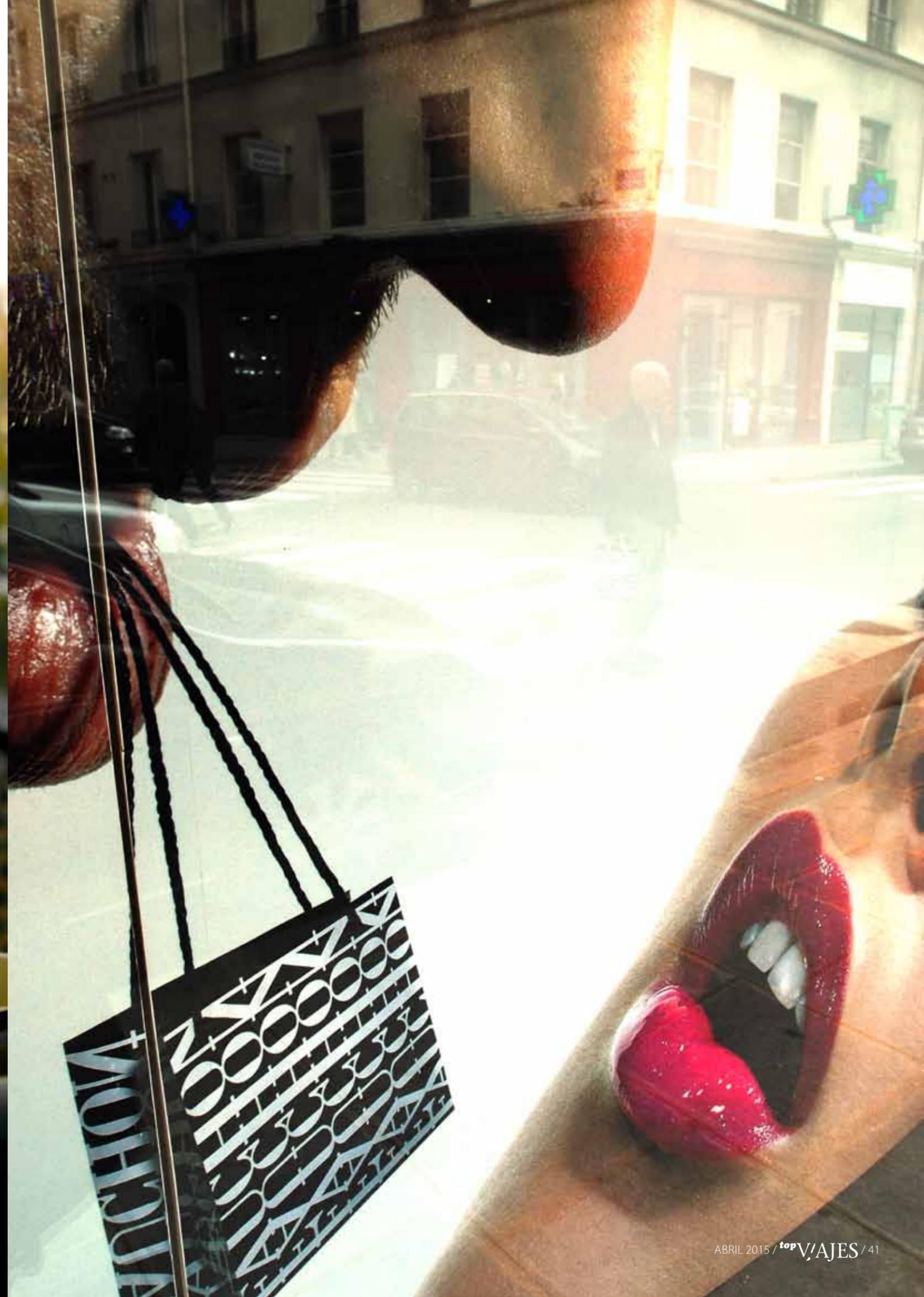
Hay calles célebres, como la Rue de Rivoli, para clases medias; el Boulevard Haussmann, bajo el am-

paro de las Galeries Lafayette; la Rue Saint-Honoré y su sofisticada extensión Rue Faubourg Saint-Honoré, dedicada casi exclusivamente a la moda de lujo firmada por Hermès, Lanvin, Gucci, Yves Saint Laurent o Michael Kors; el Boulevard Saint Michel, que emana el encanto de todo el Quartier Latin; la Rue de Rennes, donde se alza la FNAC más grande de toda la ciudad; y la Avenue des Champs-Élysées, considerada la calle más bonita del mundo y sede de Zara, H&M, Gap o Benneton, aunque también se encuentran locales de Guerlain, Hugo Boss, Lancel o Cartier y, en el 101, la meca de los amantes de Louis Vuitton.





Le café Fauchon ofrece un punto de vista único sobre la Place de la Madeleine, en un ambiente elegante y contemporáneo. El arquitecto Christian Biecher ha remodelado el decorado de esta tienda de ultramarinos de lujo. Aquí se saborea una cocina creativa o refinada comida rápida. La estrella son los éclairs (alargado buñuelo relleno que en España toma el poco sofisticado nombre de pepito).



La calles y avenidas del Arrondissement (distrito) 8 albergan las tiendas y talleres de las marcas de moda más lujosas, así como hoteles de fama internacional. También reside el presidente de la República



Pero la dama de todas las calle parisinas, si hablamos de exquisitez y elegancia, es la Avenue Montaigne. Durante más de cien años, esta zona fue un barrio discretamente exclusivo. Por aquel entonces se llamaba la Alameda de las Viudas, al ser el lugar de silencioso y reservado esparcimiento de las damas de luto. Fue posteriormente escenario de sonados bailes adornados por fuentes iluminadas y hasta treinta mil lámparas de gas.

En la segunda mitad del siglo XX, comenzó su fulgurante ascensión al paraíso de los escaparates con la llegada de firmas como Christian Dior, Valentino y Chanel, famosos joyeros como Bulgari y Henry Winston, y la remodelación del ya lujoso desde 1913 Plaza Athenée Hotel,

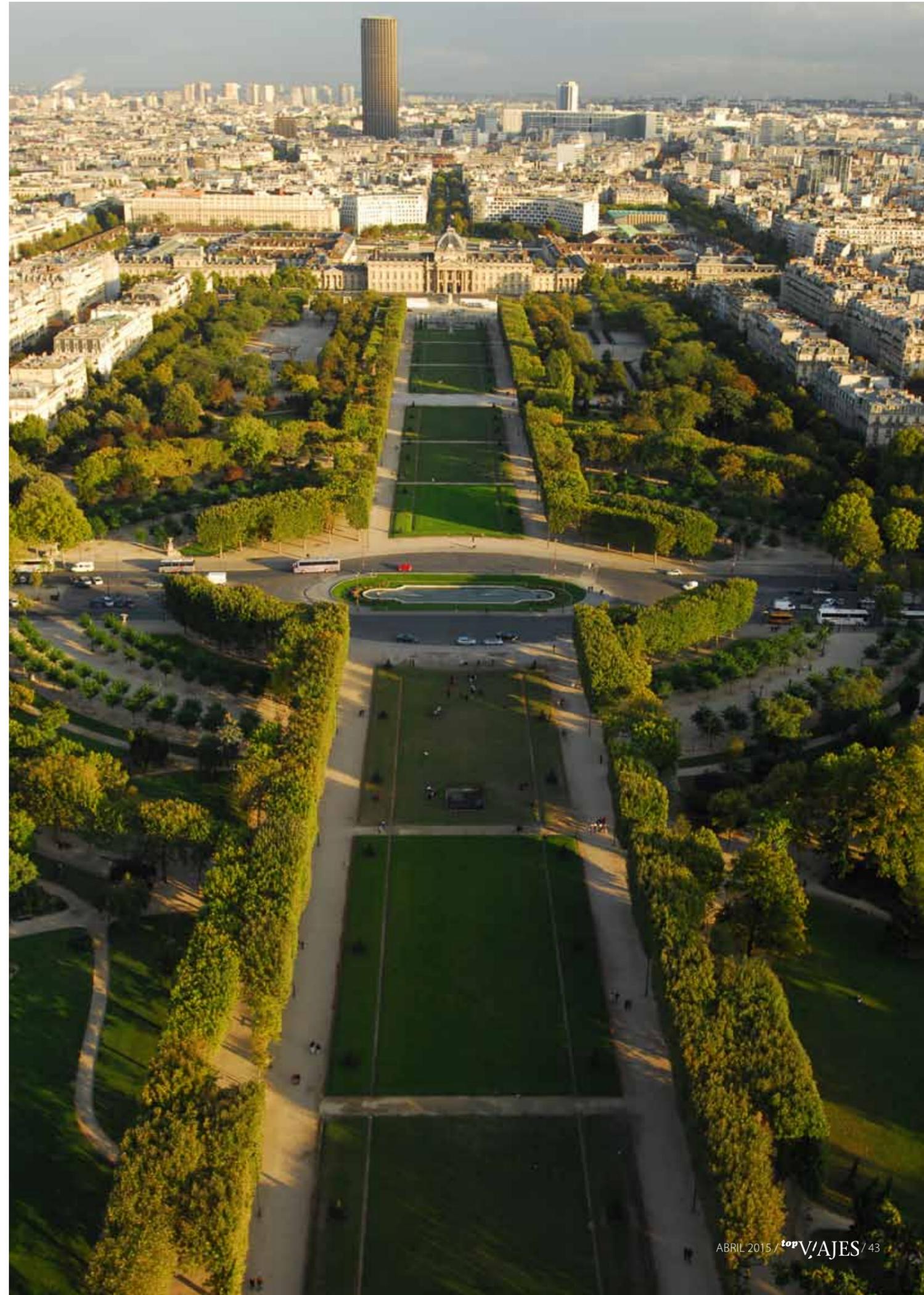
que era *pied-à-terre* de numerosos aristócratas europeos y millonarios estadounidenses, amén de otros acaudalados, estrellas de cine y jefes de Estado.

UN VECINDARIO 'RAFFINÉ'

Por si esto fuera poco, en los años 80 y 90 del siglo pasado se abrieron más tiendas de prestigiosos diseñadores de moda, lo que la convirtió en el vecindario más *raffiné* del planeta.

El último golpe de efecto se lo debemos al Grupo LVMH Moët Hennessy Louis Vuitton, que en los últimos 12 años ha invertido ingentes sumas en crear lo que ellos llaman "un entorno urbano adecuado" para sus firmas estrella: Louis Vuitton, Loewe, Dior, Celine o Givenchy.

En esta vista de los Champ-de-Mars desde lo alto de la Tour Eiffel, se aprecia la grandiosidad de estos jardines, que fueron sembrado de hortalizas, sede de fiestas revolucionarias y exposiciones universales para, al final, convertirse en multitudinario punto de reunión de todos quienes visitan la capital de Francia. Al fondo se vislumbra el Mur de la Paix (Muro de la Paz).



Esa masa verde difuminada por la neblina es el Bois de Boulogne (bosque de Boulogne), un inmenso parque de casi 900 hectáreas cubierto en parte de cedros centenarios. En el norte del parque se sitúa el Jardin d'Acclimatation, una zona muy recomendable para visitar con niños ya que se trata de un parque de atracciones y una reserva de animales. Existen dos extensos lagos situados a diferentes niveles, que se encuentran unidos por una cascada.



El renombre generado por estas firmas ha atraído a otras marcas de sobra conocidas en todo el mundo: las alemanas Escada y Jil Sander, italianas Dolce & Gabbana, Prada y Salvatore Ferragamo, la británica Joseph e incluso el gigante estadounidense Calvin Klein. Marcas divisa como Dior, Ungaro and Scherrer continúan elaborando su alta costura en los talleres aquí situados. En habitual ver llegar camiones que descargan tejidos selectos con los que los artesanos producen diseños que más tarde se venderán en elitis-

tas boutiques como Harel, S.T. Dupont o Caron.

Como era de esperar en la gran dama de la moda y del lujo, la Avenue Montaigne nos permite disfrutar de los refinados menús de L'Avenue o el Relais Plaza, gozar de un concierto en el Théâtre des Champs-Élysées para, después, cruzar la calle y cenar en Maison Blanche o tomarse un licor en el Bar des Théâtres. Es otra opción.

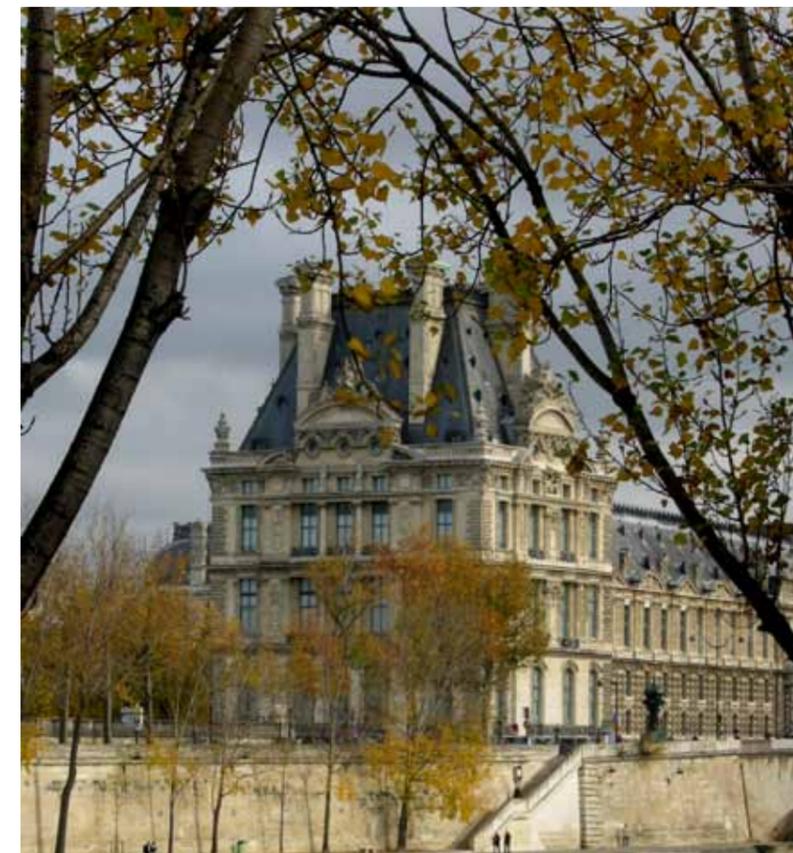
DISEÑO 'TRENDY'

Para quien desea alejarse de las grandes marcas de toda la vida

sin perder calidad, París tiene varios rincones donde el diseño *trendy* se funde con un entorno *oh la la*. Un ejemplo lo tenemos en Abbesses, a tiro de piedra del abarrotado Montmartre, sus músicos de mirada lánguida, la Sacré Coeur Basilica o la Place du Tertre, hoy tan distantes del espíritu de Toulouse-Lautrec, Picasso o Raoul Dufy. Allí se han establecido firmas como Spree, que trabaja con jóvenes creadores como Preen o Christian Wijnants, mientras se asegura la clientela más conservadora con Comme des Garçons o Pierre

La Tour Eiffel, desde los Jardins du Trocadéro con la École Militaire al fondo. Con un diseño creado por Gustave Eiffel, la construcción de la torre duró poco más de dos años. Inicialmente fue objeto de controversia, ya que los artistas del momento la consideraron monstruosa y, dada su baja rentabilidad al terminar la Exposición Universal de 1889, se planteó la posibilidad de derruirla en diferentes ocasiones. Hoy es el monumento más visitado del mundo con más de siete millones de visitantes anuales.





Adquirir, degustar, pasear, admirar, pero siempre amar... París aparece en el imaginario cinematográfico como la ciudad de *París, bajos fondos, Al final de la escapada, Les rendez-vous de Paris, La chica del puente, Amelie, Henry y June, El último tango en París, Los amantes del Pont Neuf, Midnight in Paris...*

Hardy. En la misma zona, una parada obligatoria es *Séries Limitées*, una tienda cien por cien dedicada a la mujer que se publicita con *un rock and chic style*. Y *Homies*, especializada en el tan actual *vintage*. Paseando llegamos a una joyería singular: *Emmanuelle Zysman*, que nos lleva a la Rue des Gardes, en el Quartier de la Goutte-d'Or, donde encontramos el taller y tienda de *Sakina M'sa* y su explosión desmesurada de colores. Si visitamos *Pigalle*, aparte de sexo (en el Musée de l'érotisme), drogas legales (en el Moulin Rouge) y rock'n'roll (en Les Trois Baudets, todos en el Boulevard de Clichy), podemos deleitarnos con las peculiares creaciones de *Cancan*. También está *Gals Rock*, pero es solo para quien más se acerque al universo *outsider*.

EL BARRIO MÁS COSMOPOLITA

Para acabar, aunque en el tintero virtual quedará mucha tela, vayamos a Le Marais, el barrio más cosmopolita del

continente y otra de las autodenominadas mecas del diseño. Aquí se suceden los nombres: *L'Éclaireur*, *Abou d'Abi Bazar*, *The Broken Arm*, *Antik Batik*, *Vanessa Bruno*, *Merci* y la visita obligada a *Isabel Marant*, establecimientos que funden el concepto *boutique* y *coffeeshop* con la caritativa venta con fines solidarios de ropa usada de famosos.

La *personal shopper* está rendida. El fondo de armario está repleto. Y si el alma se siente vacía, a escasamente seis minutos andando desde la rue de Saintonge se alza el *Hôtel Salé*, sede del Musée Picasso Paris, donde se exponen cientos de cuadros, esculturas y dibujos del artista, además de parte de su colección personal, con joyas de Cézanne y Rousseau. Acabamos como comenzamos: dando un paseo por la rue Vieille du Temple, cenando en *Pamela Popo* y tomando una copa en *Jackets*. Otro París es posible, pero esa es otra opción. ●



PRADA

LOUIS VUITTON

Las orillas del río Sena son a diario mercadillo de turistas despistados, donde se mezclan sin pudor imanes para el frigorífico y carteles *made in China* con ejemplares antiguos de periódicos locales y revistas de moda



Libros, carteles, periódicos y tebeos antiguos, e imanes que juegan con imágenes de otros tiempos, se exhiben en los puestos montados históricamente en las márgenes del Sena. Es uno de los escaparates de París, este al aire libre.

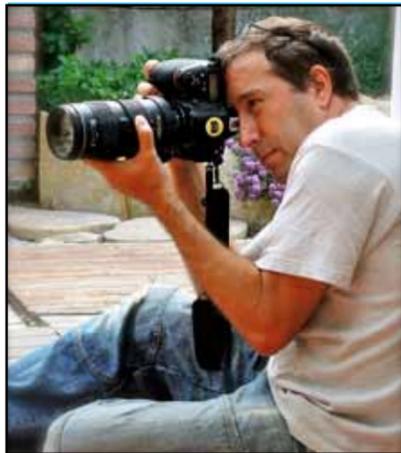




Una escotilla de 5 estrellas

El Hôtel de la Tremoille (escotilla en español), en estas fotos expuesto, es parte del selecto grupo de hoteles de lujo parisinos desde 1883. Su fachada de estilo Haussmann le convierte en un monumento histórico en sí mismo. La decoración interior es de estilo sobrio y claramente contemporáneo. Los muebles modernos contrastan con los detalles arquitectónicos de época; la mesa de la recepción, de cristal traslúcido, es el contrapunto perfecto para las balaustradas de hierro forjado de la escalinata del hall. En las habitaciones hay treinta y un tipos de decoración diferentes, que mezclan muebles y accesorios contemporáneos con tejidos de época.

Consejos fotográficos de MANUEL CHARLÓN



en tres o cuatro localizaciones cercanas.

Otra foto interesante son las nocturnas y en estas, París es muy interesante.

Una vez que se ponga el sol cargaremos con el trípode para recorrer las calles y será nuestro compañero inseparable durante la noche. Tener en cuenta que a la hora de medir, la cámara medirá luces de farolas y eso hará que la foto salga oscura. Para resolver este problema tenemos que trabajar en manual y engañar a la cámara

sobreponiendo la foto, es decir aumentando el diafragma que nos indica la cámara. Esto hace que la foto capte mas luz y salga mas clara. Utilizar también velocidades bajas sin miedo, ya que tenemos el trípode; esto resalta y da buenos resultados de gente en movimiento. Para evitar tocar la cámara utilicemos el disparador automático; lo tienen todas las cámaras. Sobre el material, hay que comentar que como en todas grandes ciudades es fundamental llevarlo bien tapado y evitar perderlo de vista por los amigos de lo ajeno. Para no tener sustos tengamos siempre la cámara en un lugar poco visible y si es posible tapar con celo negro la marca esta siempre es un reclamo para los cacos.

Otro consejo es llevar un gorro de ducha de los del hotel; es muy útil para tapar la cámara en caso de lluvia dejando el hueco del gorro en el objetivo; de esta manera no dificulta el hacer fotos y podemos manejar la cámara a través del plástico sin miedo a que se moje.

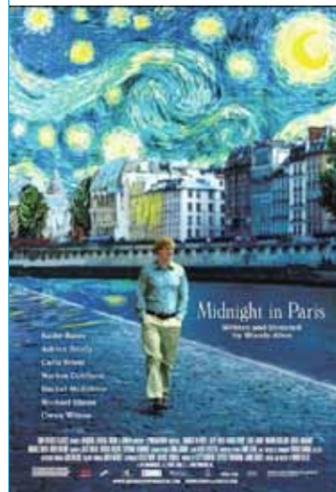
Por ultimo decir que como en todo viaje, el fin no es el numero de fotos que traigamos sino la experiencia adquirida; no seamos máquinas a la hora de disparar fotos, seamos más selectivos y veamos con un ojo con calidad. Más vale pocas y buenas que muchas y regulares. Feliz viaje y disfrutad París sin empacharse de fotos porque tiene un viaje y cada estación del año es un París diferente.

www.manuelcharlon.com
<https://elmundodedoodo.wordpress.com/>

Filmografía recomendada

Midnight in Paris
 Woody Allen, 2011

Con Owen Wilson como protagonista, sorprendiendo a muchos, en el papel de un escritor americano que entre las calles del Quartier Latin de París sueña con vivir en los felices años 20 donde coexistían Buñuel, Hemingway, Scott Fitzgerald y otros grandes artistas a los que admira.



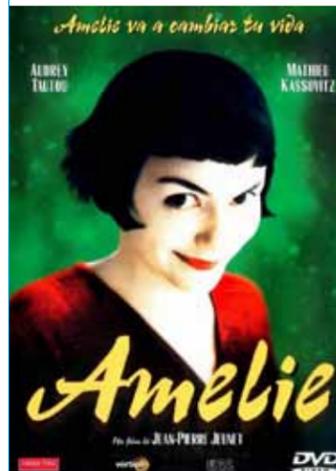
Paris, Je t'aime
 VV.AA., 2006

Directores como los hermanos Coen, Isabel Coixet o Alfonso Cuarón pasean por emblemáticos barrios de París, desde Montmartre a la Bastilla, pasando por la emblemática Tour Eiffel o el mágico cementerio de Père-Lachaise. Como nexos de unión se contarán diferentes historias románticas.



Amelie
 Jean-Pierre Jeunet, 2001

Amelie es una joven francesa que, a través de un descubrimiento fortuito, decidirá ayudar a las personas de su alrededor a mejorar su vida. Audrey Tautou es la protagonista del film, pero el barrio parisino de Montmartre le acompaña. Sacre Coeur, cafetería des deux Moulins, la tienda de frutas y verduras de Collignon... Una película con un encanto único.



iRatatouille
 Brad Bird, 2007

Una rata llamada Remy cuyo mayor deseo es ser chef. Su amor por la cocina le llevará a trabajar usando como marioneta al joven Linguini y juntos formarán un gran equipo, aunque siempre con el peligro constante a ser descubiertos. Recorren un París doblemente mágico, ya sea por el encanto que tiene de por sí esta ciudad como por el toque fantástico que le confiere la animación. Ratatouille es una cinta que disfrutarán tanto niños como mayores por su historia, su ambientación y su mensaje optimista.



Vietnam



Clima: tropical en el sur, monzónico en el norte. Temporada de lluvias de mediados de Mayo a mediados de Octubre/Noviembre dependiendo de la zona

Formalidades: Pasaporte con validez mínima 6 meses y visado

Vacunas: ninguna obligatoria

- Hanoi es una de las ciudades más agradables de Indochina, con bulevares sombreados, parques y edificios coloniales franceses.
- Un crucero a bordo de un junco tradicional vietnamita entre las 3.000 islas que, como dientes de dragón, se erigen sobre las aguas de color esmeralda de la Bahía de Halong
- La ciudad imperial de Hue y Hoi An, la pequeña ciudad portuaria patrimonio Mundial de la Unesco
- Saigón, un símbolo del rápido crecimiento económico del país



No se deben perder

Visita de Hanoi

Conocerán el mausoleo de Hồ Chí Minh, la casa sobre pilotes, la pagoda de un sólo pilar, el Templo de la Literatura (Primera Universidad de Vietnam)... y por la noche presenciarán el tradicional espectáculo de marionetas acuáticas.

Bahía de Halong

Embarque en un junco tradicional con el que navegarán por la bella y famosa bahía. Visita de algunas cuevas y posibilidad de organizar una cena en su interior.

Hoi An / Pueblo de Tra Que

Paseo por esta ciudad portuaria con encanto en la que se encuentran bellas obras arquitectónicas. A continuación, paseo en bicicleta para visitar el pueblo de Tra Que.

Hue

En ruta, visita del museo de Cham en Danang. Continuarán hacia Hue pasando el famoso cuello de las nubes (deo Hai Van). Visita de la Ciudad Imperial.

Ho Chi Minh

Vuelo de Hue a Ho Chi Minh. Visita a los sitios históricos de la ciudad.

Ho Chi Minh / Ben Tre

Conocerán el delta del Mekong a bordo de un barco fluvial.

Época de Festivales en Vietnam

La festividad más importante de Vietnam es la del Tet. Durante las semanas previas, las calles son un hervidero de gente comprando comida, regalos y ramas en flor de albaricoquero o melocotonero. Las ofrendas a los antepasados se ponen en el altar familiar y luego se queman para que el humo transporte las muestras de respeto al cielo. En esos días también es típico hacerse predecir el futuro y pedir deseos para el año entrante escritos con ideogramas chinos en papeles de color rosa, que se colocan a la vista junto a pebeteros ardiendo.

El Tet Nguyen Dan (Festival de la Primera Mañana de Año) encarna todo el espectro de la mitología vietnamita y de los posibles lugares que uno ocupa dentro de la familia, entre sus antepasados y en el orden de universo. Durante la semana que dura el viaje de los dioses hacia el cielo, los vietnamitas procuran protegerse de los malos espíritus haciendo estallar petardos para así frustrar los planes del infame diablo que no pueden soportar ni el ruido ni la luz.



DAYTONA BEACH

FESTIVAL MOTERO

TEXTO Y FOTOS VÍCTOR MUNTANÉ victor@eaglerider.com



Una carrera de cinco kilómetros transcurre por la playa y parte del pavimento.

La 74 edición de esta concentración motera ha sido una vez más un record de visitantes. Se trata de uno de los eventos más populares de Estados Unidos, junto con el Sturgis Motorcycle Rally

El encuentro Daytona Bike Week reúne a más de 500.000 moteros durante los 10 días de conciertos, carreras y fiestas dentro de un espectacular ambiente callejero.

Junto con el Sturgis Motorcycle Rally son los dos eventos moteros más populares de los Estados Unidos.

Todo empezó el 24 de enero de 1937 con la organización de la Daytona 200, una carrera de cinco kilómetros que transcurría por la playa y parte de pavimento asfaltado. Esa primera carrera la ganó el californiano Ed Kretz con una Indian.

Entre 1942 y 1947, como consecuencia de la Segunda Guerra Mundial, dejó de celebrarse la prueba, pero en el momento de su reanudación se hizo con fuerza y contó con 176 inscritos.

Actualmente la *Bike week* se ha convertido en 10 días de festivales y eventos moteros con



un ambiente sin igual. Su 74 edición ha sido una vez más un record de visitantes.

La música está presente todo el día en las calles principales de la ciudad. Grupos de música en un sinfín de escenarios y balcones, oficinas convertidas en bares, chiringuitos de comidas por doquier con humeantes barbacoas, que mezclan sus aromas con las de los enormes muslos de pavo o hasta la típica paella valenciana, eso sí en su interpretación a la americana.

Todo este conglomerado junto a las miles de carpas, tiendas y caravanas que ofrecen mercancías convierten Daytona Beach en una concentración sin parangón.

Las fiestas de la *Bike week* se extiende a más de 60 millas alrededor y podemos encontrar los grandes festejos que organiza el más destacado sponsor, Harley Davidson, en sus tiendas situadas a más de 50 millas del epicentro festivalero. Le sigue Budweiser, que organiza más de





Handwritten sign on the ground near the white motorcycle, containing details about the bike and its location.

Model	Harley-Davidson
Year	2015
Price	\$12,000
Location	Daytona Beach, FL
Contact	John Smith







Diez días de festivales y eventos moteros con un ambiente sin igual

diez actos relevantes durante unos días en que la cerveza y la moto son las dos cosas más apreciadas entre los asistentes.

A diario se celebran importantes conciertos de rock y se crean muchos puntos donde poder disfrutar de la fiesta durante todo el día, aunque destaca siempre su Main Street la calle donde la gente se sienta, cerveza en mano, en los improvisados bares para asistir en plena calle al espectáculo que representa el desfile de miles de ensordecedoras motos. La estridente música de los grupos que actúan en directo se mezcla con el rugir de los motores de las motos.

Todo ello llega al corazón del motero que vibra con la emoción de estar viviendo su gran evento entre los compañeros de las carreteras.

Son los moteros los que siempre se saludan en todas las carreteras del mundo y son los moteros los

actores principales de este gran circo que es la *Bike Week*.

Aquí, todos son amantes de la moto y les gusta mostrar sus transformaciones, a cual más atrevida. El cuero negro destaca sobre otras prendas. Los tatuajes se asimilan a las medallas y las ganas de divertirse y pasarlo bien sin altercados es la premisa.

Como es de imaginar, todo ello mueve grandes cifras de dinero. En una de las tiendas de Indian de Daytona Beach, una gran marca pero a distancia de Harley, llevaba vendidas 150 motos esa semana y no estamos hablando de camisetas.

Todos los espacios más insignificantes se convierten en aparcamientos, carpa de comidas o bien puestos de venta ambulante.

En alguno de los aparcamientos llevado por grupos católicos, incluso te bendicen la moto.

Todo es posible en America y más en el Daytona *bike week*. ●



Vuele desde Barcelona con la nueva American

Ha llegado la nueva American entre Barcelona y Nueva York, con los nuevos asientos en clase Business totalmente reclinables, todos con acceso directo al pasillo.

Una nueva experiencia en clase Business

Los clientes viajando en clase Business podrán disfrutar de un asiento recientemente diseñado, que se convierte en una cama de 198 cm. Con una configuración 1-2-1, cada asiento en la clase Business tiene acceso directo al pasillo, haciendo más fácil y cómodo moverse por la cabina.

Con tomas de corriente universales y puertos USB en cada asiento de la clase Business, su vuelo será más productivo. O si prefiere relajarse, puede disfrutar de una tableta Samsung Galaxy Tab™ con cientos de películas y programas de TV, así como unos auriculares Bose® QuietComfort® con cancelación de ruido.

El mejor de los servicios

Como parte de nuestra experiencia de viaje Premium internacional, la clase Business ofrece servicios de alta calidad y excelentes opciones gastronómicas. Disfrute de deliciosas comidas de tres platos y vinos galardonados, así como nuestras irresistibles copas de helado con toppings variados de nuestro carro de postres. Cuando esté listo para dormir, un cómodo edredón le permitirá dormir profundamente, y luego podrá refrescarse con los exclusivos productos Akhassa® incluidos en su neceser.

Un mundo de posibilidades

Cuando vuele con American Airlines, se beneficiará de una red líder en todo EE.UU y de sus conexiones a muchos más destinos. También recibimos un nuevo avión cada semana para crear una de las flotas más modernas de la industria. Nuestro nuevo Boeing 777-300 ofrece nuevos asientos Flagship® Suite en Primera clase, y nuestro Airbus A321T ofrece una experiencia de viaje única y de vanguardia desde Nueva York JFK a Los Ángeles y San Francisco.

Haga el [tour virtual](#) y vea cómo estamos mejorando nuestra flota con nuevos aviones, para brindarle una experiencia más moderna, cómoda y conectada.



TIERRA GUARANÍ

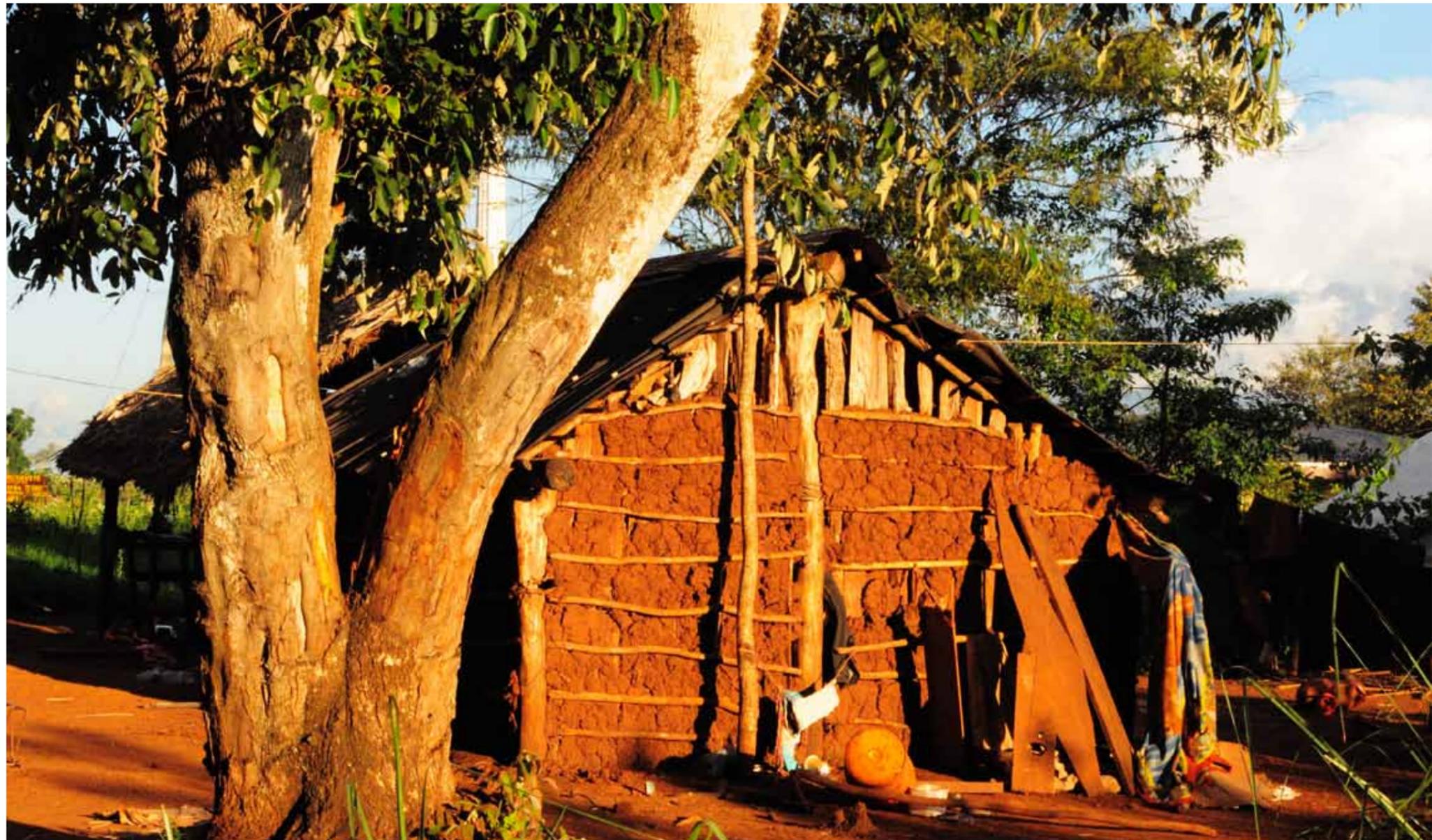
LA VIDA EN LA NATURALEZA

TEXTO Y FOTOS MANUEL SCIARRA manuel.sciarra@gmail.com

Partimos de Puerto Iguazú para recorrer las provincias argentinas de la región mesopotámica montados en un carro tirado por una burra de cinco años. Queremos conocer la forma de vida en las aldeas guaraníes y plasmar esta experiencia en un libro sobre la cultura de este pueblo, que vive en completo contacto con la naturaleza

Cuando un amigo nos invitó a conocer la aldea guaraní de Puerto Iguazú, en la provincia de Misiones, Argentina, no dudamos en acompañarlo.

Nos intrigaba conocer la forma de vida de la gente autóctona de esa tierra, y sobre todo saber cómo se las arreglan para sobrevivir en un sistema social de ideas tan distintas a las establecidas por la sociedad actual. Llegamos a la aldea caminando y lo primero que nos encontramos fue la enorme cancha de fútbol que tienen; claro, el fútbol es afición general. Seguimos por el sendero principal y a medida que avanzábamos llegaban chicos y chicas de todos lados, salidos de entre los arbustos, de las casas de adobe y techo de paja y algunos que caminaban en dirección contraria, casi todos ellos nos preguntaban por una moneda, esa que les permitiría comprar un caramelo, o



Casas de adobe de una aldea guaraní.

por un caramelo mismo, moneda que les dábamos, sabedores de antemano que les gustaban tanto.

GUÍA TURÍSTICO

En un momento se presentó un hombre bajito, moreno, por nombre Elvio, era el "guía turístico" de la comunidad, que nos ofreció un paseo por la aldea para mostrar sus cultivos, algunas casas, la escuela para niños y la de turismo para mayores, el pequeño bar donde toman alguna cerveza después del fútbol, las trampas que usaban antiguamente para cazar, en fin,

nos contaría su forma de vivir.

Lo que este hombre sabe de naturaleza y la forma en que vive la comunidad nos dejó asombrados. Con una organización jerárquica que nadie discute, no hay elecciones cada cuatro años, ni siquiera oposición, y un casi total autoabastecimiento de alimentos, agua, medicina, el respeto a la naturaleza es total y el consumo de productos sin sentido, nulo.

Mientras caminamos por la aldea pudimos ver madres preparando la comida, desgranando maíz o pelando chauchas, cosechando ananás, barriendo

con sus artesanales escobas la entrada de tierra de la casa, a bebés jugando con juguetes "reciclados", hermanos bañándose juntos en una palangana con un poco de agua, todo en un ambiente de paz, armonía y respeto que no existe un kilómetro más allá, pasada la ruta 14, frontera de la aldea aborigen guaraní Iriapú, que significa algo así como "ruido de agua".

Aquel día tomamos algunas fotos, los chicos querían salir en ellas y más aún verlas en la pantallita de la cámara. Y los mayores no tenían ningún problema tampoco, por lo que

llegamos a casa contentos de hacer unos retratos que en ningún lado del mundo hubiéramos podido obtener.

Contentos con el resultado, prometimos volver, y de hecho tuvimos una mejor idea, en nuestro viaje en burro y carro por la provincia de Misiones, donde hay más de cincuenta comunidades guaraníes, intentaríamos pasar por algunas y conocerlas también.

DENTRO DE LA COMUNIDAD

Le comentamos a Agapito, cacique de la comunidad Iriapú, el proyecto que teníamos en men-

te, y le preguntamos si podíamos hacer más fotos, pero esta vez entrando un poquito más en sus intimidades. Y ese mismo día recorrimos nuevamente la aldea haciendo fotos un poco más íntimas, dentro de las casas, a las familias delante de estas, a los chicos jugando en la escuela...

El resultado fotográfico de estos días está aquí, es el que hemos puesto a tu alcance, para tu disfrute y para darte una idea de esta forma de vida sana, sin egoísmo ni violencia que se vive dentro de las comunidades guaraníes.



También están las fotos que tomamos en las aldeas Kaaguy Pora, o Colina Bella en su traducción a nuestro idioma, y Pai A. Martínez, de Andresito y Fracran, respectivamente, con el permiso de los caciques Apolinario y Salustiano.

En todas las comunidades nos trataron muy amablemente, ofreciéndonos lo que necesitáramos para hacer las fotos. Salvo algunos miembros de alguna aldea, que alegando que "son muchos los que llegan a la comunidad ofreciendo algo y nunca vuelven", todos los otros estaban contentos de posar para la cámara.

MBORORÉ, LA EXCEPCIÓN

Y solo una comunidad, Mbororé de Puerto Iguazú, de las cuatro que pudimos visitar, nos negó la posibilidad de hacer las fotos. El cacique Silvano dijo que tenían proyectos más grandes e importantes. Verdad o mentira, hay mucha gente que ayuda a estas comunidades, por ejemplo con

el proyecto "Mate", puesto en marcha en Canadá, por el que se donó dinero para la construcción de una escuela y casas de material en la comunidad. En Iriapú y Pai A. Martínez existen casas de material donadas por el gobierno, en Iriapú la Escuela de Turismo forma a integrantes de la comunidad para beneficiarse del creciente número de visitantes en la zona, favorecido por las maravillosas cataratas del Iguazú.

La experiencia de la visita a las comunidades, nos ha dado esperanza, al descubrir que aún existe gente que respeta la naturaleza y que puede vivir exclusivamente de ella, si no fuera por las influencias que se les inculca desde el exterior, por una sociedad basada en el consumo y la destrucción que cuanto le rodea y de la cual no podrán aislarse totalmente aunque lo quisieran. Como la comunidad Kaaguy Pora, que está tan lejos del pueblo, inserta casi en la misma selva Misionera, pero

que el gobierno les ha construido una escuela para que eduquen a sus hijos "a la moderna", sin su consentimiento, por lo que la escuela no funciona en todo su potencial, ya que ellos prefieren la tradicional educación guaraní que tantos años llevan aplicando. Por otro lado, esta misma comunidad recibe semanalmente a un jefe tarefero, cosechador de yerba mate, que se lleva a una veintena de integrantes de la comunidad, muchos de ellos menores de 15 años, a trabajar toda la semana de sol a sol por un jornal muy bajo. Meses atrás los tareferos de Misiones hicieron huelga durante unos días solicitando mejores jornales y reclamando los derechos que les corresponden. Contradicciones de este mundo que nos toca vivir a todos.

Un gran ejemplo, el de estas comunidades, de lo que podría ser nuestra forma de vida futura, dado el cuestionamiento que se hace hoy en día de nuestro sistema capitalista. 📍



Viaje a la tierra de los Guaraníes



"el viaje que me cambió la vida"

Tal y como se comenta en este breve reportaje, la finalidad de sus autores es la publicación de un libro, cuyos beneficios de las ventas irán destinados a las aldeas guaraníes que participaron en el proyecto "Morena Guaraní".

FOTO: Olivier Meriguet - www.meriguet-tour.com -



Bringing back **Hope** in peoples lives

We aim to bring hope and kindness to people in need, through selfless service, compassion and respect for those whose circumstances are such that they have difficulty coping with the simple things in life.

Coming together collectively, we are determined to make a difference to the lives of those who are socially disadvantaged, in pain, disabled, or have special educational needs.



Hope & Compassion is a charity that works with other organisations in India & abroad to improve the lives of children with Special Educational Needs and their families living in poverty in developing countries.

Hope & Compassion India

india@hopecompassion.org

Get involved or donate

Hope & Compassion India: GH-13, Flat No. 233, SFS Flats, Passchim Vihar, New Delhi - 110087
Cell: 98110 56127, 98107 81997

LOARRE (HUESCA)

UN CASTILLO CON FANTASMAS

TEXTO Y FOTOS J. FELIPE ALONSO



De origen románico, sirvió, en su momento, de control sobre la principal plaza fuerte musulmana de la zona, la de Bolea

Todos los castillos que se precien tienen leyendas, y todas estas fortalezas que en su momento tuvieron que ver con acontecimientos bélicos, intereses de nobles, combates, duelos, encuentros amorosos secretos, y con cantos de juglares y trovadores, también tienen sus fantasmas, de lo contrario no serían eso, "castillos". Y el que se ubica en la localidad oscense de Loarre, no puede escapar a ello.

Situado a unos 27 kilómetros de Huesca, controlando la llanura de la Hoya y el paso hacia los Pirineos y Jaca, esta fortaleza de origen románico, considerada más una mezcla de castillo y abadía, sirvió, en su momento, de control sobre la principal plaza fuerte musulmana de la zona, la de Bolea. Asentado sobre un promontorio de roca caliza, fue construido en el siglo XI por orden del rey Sancho III. Posteriormente se fueron añadiendo más elementos defensivos a lo que era una mera avanzadilla militar para atacar a los musulmanes de Huesca. Así, en los siglos XII y XV se refuerzan las murallas, que tienen un perímetro de 172 metros, unidas con torreones semicirculares, menos la puerta de entrada, que forma parte de un torreón rectangular.

CARÁCTER MONASTERIAL

Por su carácter también monasterial, de abadía, hoy en día se puede apreciar, no sólo las construcciones militares, sino la cripta de Santa Quiteria, o la iglesia de San Pedro. Esta última es románica, de una única nave y ábside semicircular decorado con columnas adosadas a los muros con capiteles tallados con ve-



getales, motivos bíblicos... Pero esa no es la única iglesia con que cuenta el castillo, puesto que en la parte sur, se puede ver junto al patio de armas la iglesia de Santa María.

FANTASMAS CON HISTORIA

Pero dejemos la arquitectura para adentrarnos en algo mucho más profundo y misterioso que añade a la visita a este castillo

un nuevo atractivo. Se trata de la existencia de fantasmas en el mismo. Y no es solo uno, sino que para mayor gloria de Loarre, son dos los que lo habitan.

Se trata de los espíritus de, nada más y nada menos, que el conde don Julián y de doña Violante de Luna, y no crean que se conocieron, ni que tuvieron amores. No. Cada uno de ellos arrastra su propia existencia de forma

independiente por las salas y barbacanas de Loarre por distintas razones y diferentes tiempos.

La historia más conocida de don Julián es la que le une a su "supuesta" traición en la batalla del río Guadalate que facilitó la derrota del rey visigodo don Rodrigo y la entrada en el año 711 de los árabes a través del estrecho de Gibraltar encabezados por los caudillos Tarik y Muza. Pues bien, continuando con lo sabido, baste recordar

que todo nace en la deshonra que lleva a cabo el rey con la hija del conde, Florinda, también conocida como La Cava. Tras la derrota y la entrada en tromba de los árabes en la Península Ibérica, don Julián se retira con su hija hasta Loarre donde se hace fuerte. Aunque, según las crónicas, ambos fueron apresados en la fortaleza y la joven no vio más salida que la del suicidio arrojándose desde una de las torres, mientras que el conde,

a su muerte, fue enterrado a la entrada de la iglesia de San Pedro para que todo el que entrara pisara sobre su tumba, castigo por haber sido un traidor. Desde ese momento, el espíritu de don Julián, que se arrepintió de haber abierto las puertas de su país a los árabes, vaga por las dependencias del castillo y se le puede oír llorar en las noches de plenilunio.

Siete siglos más tarde, va a producirse un nuevo hecho luctuoso que





obligará al espíritu de una mujer a quedar recorriendo la fortaleza de Loarre por toda la eternidad.

SUCESIÓN EN LA CORONA DE ARAGÓN

El fallecimiento sin descendencia del rey de Aragón Martín 'el Humano', en 1410, origina un conflicto de intereses sucesorios que se soluciona con el Compromiso de Caspe, firmado en la plaza fuerte de Alcañiz, en 1412, mediante el nombramiento de Fernando de Antequera como nuevo soberano, con el apoyo de Benedicto XIII, más conocido como el Papa Luna. Pero la situación no se calmó, ya que algunos pretendientes a la corona, como el conde de Urgel, Jaime de Aragón y el infante Antón de Luna, se rebelaron contra el monarca.

El relato puramente histórico continúa con la actuación del Papa al enterarse de que su sobrina Violante de Luna, abadesa del convento de Trasobares, mantiene relaciones carnales con Antón y además apoya la rebelión. Inmediatamente, Benedicto XIII ordena quemar el convento y recluir a las monjas en otros establecimientos repartidos por diferentes puntos de la comarca. Violante pudo refugiarse en Loarre encargándose, en ausencia de Antón, de la defensa del bas-

tión ante el ataque de las tropas reales. Tras más de dos meses de asedio, la plaza fuerte fue conquistada por los soldados de Fernando de Antequera, y la mujer detenida y arrojada a una mazmorra.

No hay ningún documento que señale qué fue lo que pasó con ella posteriormente, ni donde fue enterrada. Pero la "dama de Loarre" aparece la noche de San Juan asomada a un balcón buscando con la mirada los refuerzos que su amante debía traer para liberarla. Hay quien dice que no es esa la única noche en que se aparece y que cuando la luna está llena se puede ver su vestidura blanca flotando al viento.

España tiene gran cantidad de historias y leyendas, mezcladas, que apuntan a los fantasmas que habitan en sus castillos. Un hecho que nunca ha sido bien utilizado como reclamo turístico, a diferencia del llamamiento que se lleva a cabo en otros países como Gran Bretaña. Y a fuer de sincero, merece la pena visitar los diferentes monumentos arquitectónicos que sirvieron de fortaleza en algún momento, o simplemente de lugar de reposo a reyes, nobles, doncellas..., y a ese juego amoroso de juglares y trovadores, y dejarse llevar por el misterio y la imaginación que aportan a todo ello los espíritus allí encerrados.👇

"Un viaje de mil millas comienza con un primer paso" (Proverbio Hindú)



www.marfatravel.com



AHORA O NUNCA

OCHO LUGARES QUE DEBES VISITAR

TEXTO MÓNICA PÉREZ redaccion@topviajes.net
FOTOS OFICINAS DE TURISMO



VENECIA (Italia) Se hunde

Venecia es uno de los mayores imanes turísticos de Europa, pero no se sabe por cuánto tiempo más. La romántica ciudad italiana ha ido hundiéndose lentamente desde hace mil años por el deslizamiento de la laguna sobre la cual se fundó, pero ahora las previsiones se aceleran. A la vez que el nivel del agua sube más rápido que nunca, se estima que Venecia

se hunde un promedio de dos milímetros al año, causando inundaciones a menudo. Todavía es posible caminar por los puentes, admirar su impresionante arquitectura y disfrutar de un paseo en góndola inolvidable. Pero si las medidas que el gobierno italiano ha puesto en marcha para salvar la ciudad del hundimiento no son suficientes, Venecia se verá con el agua en el cuello.





ISLAS MALDIVAS El mar acecha

El cambio climático amenaza con borrar del mapa este lugar paradisíaco. El exótico archipiélago de las Maldivas se compone de 1.200 islas de coral que se encuentran apenas a un metro sobre el nivel del mar. Ser la nación de más baja altitud en el mundo supone que la subida del Océano Índico va robando territorio milímetro a milíme-

tro. El panel climático de la ONU predice que el archipiélago será inhabitable en 2100y desaparecerá antes de que este siglo termine. Los habitantes de 16 islas ya han tenido que ser reubicados en Sri Lanka desde que el gobierno maldivo comprase una parte del territorio para garantizar a su gente un lugar al que acudir si su casa un día se encuentra inundada.

TAJ MAHAL (India) Demasiadas visitas

El Taj Mahal, complejo de edificios construido en el siglo XVII para conmemorar a la esposa favorita del emperador mogol Shal Jahan, es considerada una de las siete nuevas maravillas del mundo. El aumento de tarifas no ha mermado los cuatro millones de visitas que recibe al año y esta es, precisamente, una de las principales causas de

su destrucción. La gran marea turística, la contaminación del aire y las renovaciones de mala calidad están causando graves daños en su fachada de piedra blanca. Para asegurar su conservación, el Estado Indio y varias organizaciones, entre ellas la UNESCO, han planteado prohibir el acceso indiscriminado al histórico Taj Mahal dentro de cinco años.



NÁPOLES (Italia) A la sombra del Vesubio

La ciudad más grande del sur italiano y el lugar donde nació la pizza podría desaparecer del mapa. Nápoles se encuentra a sólo nueve kilómetros del Monte Vesubio, uno de los volcanes más peligrosos del mundo como demostró cuando sepultó las ciudades romanas de Pompeya y Herculano en el año 79. El estravolcán se ha mantenido activo desde entonces y para

evitar otra gran catástrofe que pudiese acabar con la vida de los cuatro millones de napolitanos, está siendo controlado de cerca. Si quieres disfrutar de una de las ciudades más representativas de Italia, visitar la ópera más antigua del mundo, el Teatro de San Carlo, y el impresionante puerto que enlaza con todo el Mediterráneo, debes visitar Nápoles pronto.

GLACIARES DE PATAGONIA Se derriten

La región al sur de Argentina y Chile es conocida por sus numerosos glaciares, que se extienden entre los Andes y la Antártida. Los glaciares de Patagonia constituyen la mayor capa helada templada de nuestro planeta, pero el calentamiento global derrite 20 millones de toneladas de hielo cada año. A su vez, esto ha derivado en un aumento del nivel del agua de los océanos hasta un

50% desde finales de 1900. A este ritmo, poco tardarán en desaparecer las zonas heladas y los territorios a baja altitud. Los impresionantes glaciares de América del Sur merecen una visita para experimentar la paz abrumadora de una de las zonas menos pobladas del mundo y disfrutar de unas vistas que te dejarán helado, antes de que símbolos como el Perito Moreno dejen de existir.



MADAGASCAR Contaminación humana

La cuarta isla más grande del mundo se encuentra frente a la costa sureste de África y por su inmensa riqueza natural se la conoce también como la Isla del Tesoro. Madagascar es el hogar de un 5% de las especies animales y vegetales del planeta, de las cuales casi un 80% se encuentran únicamente allí. Su impresionante flora y fauna está, sin embargo, amenazada por varios factores. La tala y la caza

furtiva están poniendo en peligro a muchas de las especies endémicas de la isla y sus condiciones de vida se ven acechadas a causa de la creciente contaminación fruto del aumento de vehículos motorizados. Se calcula que en poco más de treinta años sus bosques podrían desaparecer. En esta carrera a contrareloj, vale la pena disfrutar de este lugar único en el mundo. Hoy estás a tiempo de visitarla, mañana...

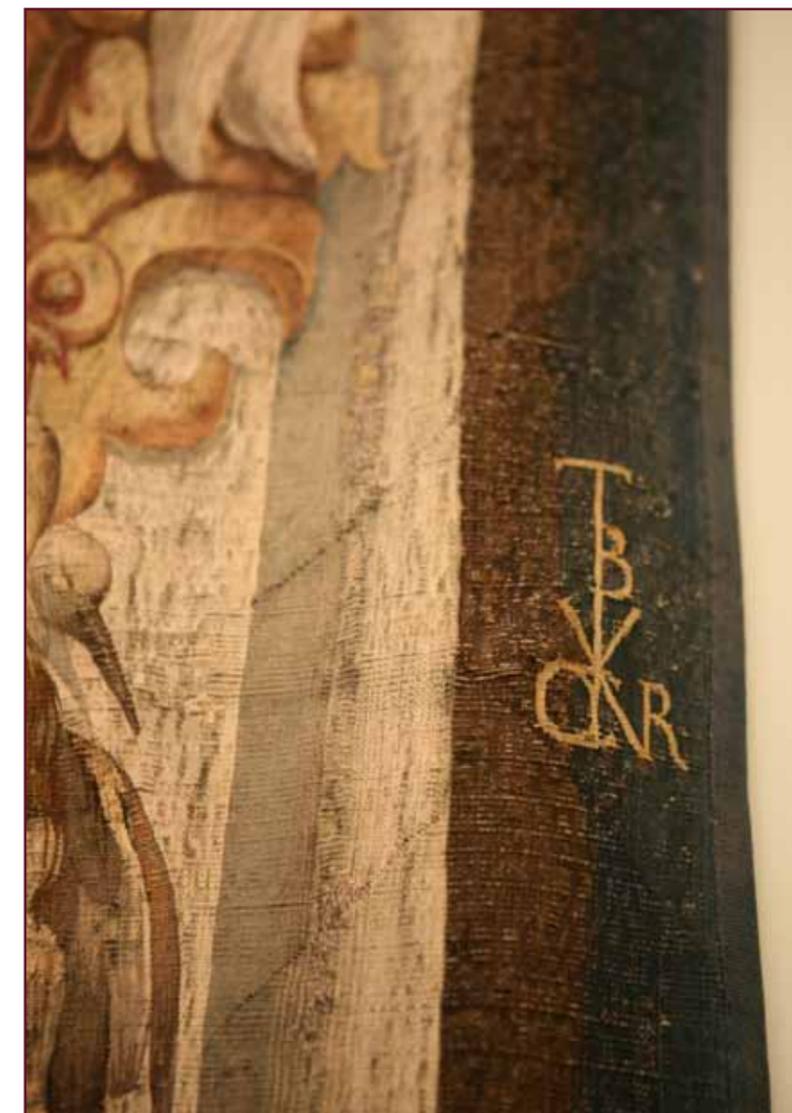
LAS VEGAS Se seca

La Ciudad del Pecado podría desaparecer dentro de unos años. Las Vegas, situada al sur de Nevada sobre el ácido desierto de Mojave, se secará si las reservas de agua se agotan. La ciudad lleva años enfrentándose a una de las mayores crisis hídricas, pero la situación se ha agravado en los últimos meses por la gran sequía que atraviesa la región. Además, Las Vegas goza de notoriedad por sus despilfarros de agua en macrohoteles, consumiendo más de 832 litros diarios por habitante. El Lago Mead, que provee un 90% de la demanda y es el único depósito de agua de Las Vegas, ya no puede seguir abasteciendo a esta ciudad de sus excesos consumistas.





The Westin Palace (Madrid) Tapices restaurados, arte en las paredes



The Westin Palace, Madrid, el palacio soñado por su fundador, Monsieur Marquet, es desde hace más de 100 años un referente de la hotelería de lujo, sus muros acumulan gran parte de la historia de este país, muchos secretos inconfesables y multitud de anécdotas. Tras varias reformas a lo largo de su vida, en las que se ha respetado al máximo su estilo arquitectónico, el edificio fue declarado Bien de Interés Cultural. En sus estancias principales, junto a su emblemática Cúpula de cristal, el hotel atesora también maravillosas piezas artísticas, entre ellas tres tapices tejidos en centros manufactureros flamencos en los siglos XVI y XVII que han sido cuidadosamente restaurados por Miguel Stuyck,

descendiente directo Jacobo van der Gotten, fundador de La Real Fábrica de Tapices de Madrid.

Dos de ellos –identificados como de la Historia de Troya y Escenas de la vida campesina– llevan la marca de la ciudad de Bruselas: dos B (Bruselas- Brabante). También la firma de dos de los talleres bruselenses más reconocidos del siglo XVII: el de Bernaert van Brustom (activo desde 1625 hasta 1640) y el de Conrad van der Bruggen (hacia 1630-1650).

El tercer tapiz, de la Historia de Perseo, aunque no tiene marcas de ciudad ni de tejedor, presenta afinidades estilísticas con la producción que se llevaba a cabo en la villa flamenca de Audenarde durante el tercer tercio del siglo XVI. ●

DIRECCIÓN

Hotel The Westin Palace
Plaza de las Cortes,7
28014 Madrid
España.

T. 91 360 80 00

WEB

www.westinpalacemadrid.com



OPERACIÓN BIKINI EN NIWA HOTEL & SPA

A tan sólo una hora en coche de Madrid (90 Km.), y en pleno corazón de la Alcarria (Guadalajara), se encuentra el Hotel & Spa Niwa, un establecimiento exclusivo diseñado por y para el descanso, que ofrece a sus clientes una oportunidad única para el relax, la belleza y la desconexión total.

¿Hace cuánto que no te regalas una escapada saludable? Adelántate al verano y prepara mente, cuerpo y rostro para presumir de un estado de salud envidiable en Niwa, y disfruta de los auténticos masajes filipinos sin recorrer

miles de kilómetros, en uno de los pueblos más bellos de La Alcarria.

Disfruta de los Programas Detox Niwa diseñados para disfrutar solo o en compañía, en los que buenos hábitos, mimos y cuidados están asegurados gracias a los tratamientos especiales detox, adelgazantes, anticelulíticos, drenantes, *antiaging* y relajantes, con circuito de spa, piscina climatizada, entrenador personal, pilates, yoga, solárium, y una alimentación saludable. www.hotelspaniwa.com



LA HABITACIÓN DEL FUTURO EN EUROSTARS BCN DESIGN

El control absoluto de la habitación de un hotel desde la iluminación, el ambiente y el sonido a través del móvil es posible. Un espacio futurista pero real donde el cliente puede disfrutar de sensaciones y experiencias personalizadas que traspasan los límites de una estancia convencional. En su apuesta por la innovación y la tecnología en el sector turístico, Grupo Hotusa colabora, a través de las instalaciones del Eurostars BCN Design, en la segunda edición de Mobile Ready, una iniciativa diseñada para ofrecer y presentar los últimos avances en el sector Turismo para promover la adopción de soluciones de movilidad en un sector clave para el desarrollo de la ciudad. www.eurostarsbcndesign.com



PRESENTADO EL HOTEL INDIGO HELSINKI

InterContinental Hotels Group (IHG®) ha presentado su línea de hoteles boutique Hotel Indigo en Escandinavia, con la inauguración del Hotel Indigo® Helsinki - Boulevard. Este nuevo establecimiento se encuentra en Bulevardi, una de las calles más elegantes, históricas y diversas de la ciudad, ya que conecta dos mundos del diseño en contraste. www.ihg.com



NADA-CIONES, VACACIONES EN LAS QUE NO HACER NADA, SÓLO DESCANSAR Y NADA-R

¿Qué mejor para unas vacaciones que dedicarse al *dolce far niente* y que la única preocupación sea descansar? A veces, no hay mejor desconexión que la de no hacer absolutamente nada y dejar de lado las largas sesiones de turismo por ciudades. La antítesis del turismo activo se encuentra en Barceló Hamilton Menorca, el hotel ideal para entrar en él y no querer salir, centrándose sólo en dormir, comer bien, cuidarse físicamente y nadar, disfrutando del aire menorquín y de las piscinas de este Adults-Only –una climatizada y otra exterior–, permitiendo disfrutar de relajantes baños en cualquier momento.

El hotel también cuenta con un flotarium de agua salada, un tesoro ubicado en una antigua cueva recientemente descubierta y transformada para el deleite de todos los

huéspedes. Un remanso de paz en el que desconectar del mundo exterior y dejarse llevar por un mundo de sensaciones y conseguir una relajación total. Además, para broncearse bajo el sol de esta mágica isla, existe la opción de acudir al Blue Sky Bar, un rooftop de que recuerda a la cubierta de un yate anclado en puerto, con una panorámica sobre la bahía de Mahón de 360º y seis bañeras de hidromasaje donde pasar grandes momentos en pareja o con amigos, disfrutando de un cóctel y la mejor música.

Y para los momentos fuera del agua, nada como disfrutar de un masaje en una cama balinesa, un cóctel mirando al mar o degustar la mejor alta cocina menorquina a orillas del Mediterráneo.

www.barcelo.com



COSMÉTICOS ILA, EN THE RESIDENCE ZANZIBAR

Este año, el pasado mes de marzo no sólo marca la llegada de la primavera, también anunció el inicio de la colaboración entre The Residence Zanzibar y la marca de cosméticos ıla. De este modo, el spa de este hotel situado en la costa suroeste de la mítica "isla de las especias" y que destaca por sus espaciosas villas privadas, su cálida hospitalidad y su idílico emplazamiento, será el primer espacio de bienestar en ofrecer tratamientos ıla en Zanzibar. www.cenizaro.com/theresidence



APERTURA MANDARIN ORIENTAL MARRAKECH

Mandarin Oriental Hotel Group inaugurará esta primavera su nuevo hotel en la histórica y mágica ciudad de Marrakech, en Marruecos. Ubicado cerca del exclusivo Club de Golf Marrakech, el nuevo hotel gozará de un espacio verde de más de 20 hectáreas, con más de 100.000 rosas, buganvillas, olivares e higos chumbos. Un auténtico paraíso natural a muy poca distancia de la bulliciosa ciudad. www.mandarinoriental.es



ROOM MATE HOTELS ABRIRÁ SU SEGUNDO HOTEL EN MIAMI BEACH

Room Mate Hotels, la cadena hotelera de diseño fundada y presidida por el emprendedor español Kike Sarasola, continúa su plan de expansión con una nueva apertura en Estados Unidos. Esta vez el lugar elegido ha sido Miami Beach, donde la cadena ya posee Room

Mate Waldorf Towers, también en Ocean Drive. Room Mate Lord Balfour abrirá en la primavera de 2015. Actualmente dispone de 64 habitaciones divididas en 4 categorías diferentes incluida Suite. www.room-matehotels.com



EL RITZ ANIMÓ A COCINAR A PADRES E HIJOS JUNTOS

El chef Jorge González y el Hotel Ritz by Belmond propuso celebrar un Día del Padre interactivo con una clase magistral en sus cocinas. Padres e hijos aprendieron recetas elaborando juntos tapas y postres, supervisados por todo el equipo. El plan del día continuó con un espectacular *brunch* especialmente pensado para ellos. El hotel, siguiendo la línea iniciada hace dos años por su actual director, Christian Tavelli, abre sus puertas a actividades familiares especialmente pensadas para entretener a los más jóvenes, aunque pensando también en los mayores. www.ritz.es



AC HOTELS BY MARIOTT DEBUTA EN EL HISTÓRICO DISTRITO DE KANSAS CITY

AC Hotels by Marriott anunció el pasado 11 de marzo la apertura de AC Hotel Kansas City Westport, en colaboración con el Noble Investment Group. El establecimiento está situado en el corazón del distrito histórico de Westport, en Kansas City, un área comercial y de entretenimiento floreciente que cuenta con una rica historia, siendo una de las comunidades más antiguas de la zona. El hotel posee 123 habitaciones, con un elegante diseño europeo combinado con elementos únicos que expresan el carácter del destino en el que el huésped se aloja. www.ac-hotels.com



PORTUGAL DA LA BIENVENIDA A INTERCONTINENTAL LISBOA-ESTORIL

La compañía InterContinental Hotels Group (IHG®) ha anunciado la incorporación a su cartera de establecimientos del InterContinental Lisboa-Estoril en Portugal, una prueba más del crecimiento de esta marca mundial referente en hoteles de lujo. El hotel funcionará bajo un acuerdo de gestión con Margem Encantada, SA. www.ihg.com



EL AVENIDA PALACE ABRE DOS NUEVAS SUITES

El Hotel Avenida Palace ha culminado el proceso de reforma de sus 151 habitaciones, iniciado el año pasado, con la creación de dos nuevas suites en la última planta. La remodelación del prestigioso establecimiento hotelero, situado en pleno centro de Barcelona y a un paso de Paseo de Gracia, conjuga el clasicismo de siempre con la modernidad que necesita un hotel de primer orden en pleno siglo XXI. www.avenidapalace.com



UN VELERO EN BILBAO

El moderno espacio del paseo de Abandoibarra en Bilbao contará con un nuevo edificio emblemático que tendrá como pieza principal un hotel gestionado por la cadena española Vinci Hoteles, que llevará por nombre Vinci Consulado de Bilbao. El nuevo alojamiento se situará entre las torres de Isozaki y el Museo Guggenheim, al final de la calle Mazarredo y su apertura está prevista para el segundo semestre de 2017. www.vinccihoteles.com



NUEVA ADQUISIÓN DE ANANTARA EN BANGKOK

Anantara ha anunciado la incorporación del Hotel Anantara Siam Bangkok para su cartera de establecimientos de lujo. El hotel llama la atención por su lobby palaciego, sus altos techos con frescos pintados y una escalinata central en la que destaca la arquitectura tradicional tailandesa y sus obras de arte. Cuenta con un total de 354 habitaciones y suites diseñadas al más puro estilo tailandés tradicional y contemporáneo con auténticas obras de arte, mobiliario de teca y telas de seda. Para los amantes de la gastronomía el hotel ofrece unos de los restaurantes más elegantes de la ciudad, con diez opciones diferentes, desde cocina tailandesa, japonesa e italiana, así como refrescos en su lobby y Acqua Bar, además del famoso *brunch* de los domingos. www.anantara.com



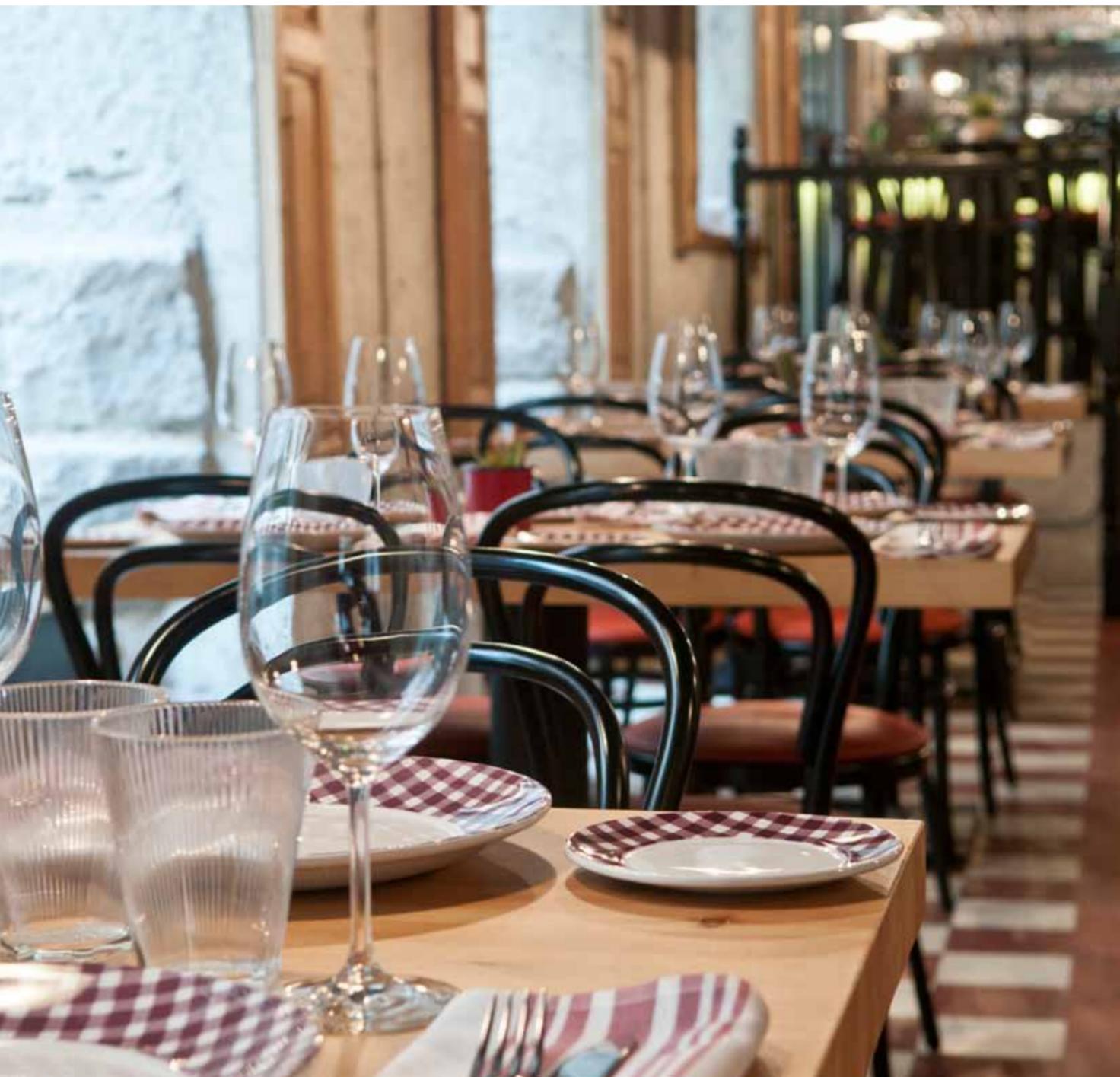
HOLIDAY POLYNESIA OFRECE DISTINTOS PAQUETES PARA ESTA PRETEMPORADA

El Hotel Holiday Polynesia, situado en Benalmádena costa y que pertenece al Grupo Peñarroya, cuenta con los parajes más exóticos de los mares del sur. Su recreación de las islas polinesias de Bora Bora, Samoa y Pascua hace que se convierta en el referente turístico perfecto para su completa tematización. Además, para esta temporada Holiday Polynesia ofrece grandes ofertas especiales entre las que nos encontramos con el paquete Spa o de Belleza (128€ por persona), el paquete escapada romántica (92€ por persona) y el paquete ecoturismo (desde 101€ por persona). www.holidayworld.es



ASTORIA 7, PRIMER HOTEL DE ESPAÑA QUE HABILITA EL MÓVIL COMO LLAVE

Los huéspedes del hotel Astoria 7 pueden prescindir de la llave física de su habitación, y dejar de preocuparse por si se la olvidan, extravían o en pensar en dónde guardarla, ya que el hotel más cinematográfico de San Sebastián incorpora de forma pionera en nuestro país la utilización del móvil personal del cliente como útil de acceso a su habitación. Mediante una app muy intuitiva y segura, el huésped accede a un procedimiento tan simple como llegar al hotel y pedir la llave directamente en su móvil (dispositivos iOS y Android), incluso evitando el tradicional proceso de *check-in* en recepción. www.astoria7hotel.com



La Entretenida (Madrid) Cocina española en el barrio de Cervantes



Una decoración castiza respalda una gastronomía respetuosa con los platos más tradicionales de la cocina española, aunque siempre con un toque actual. En fotos: jamón ibérico de bellota, ensaladilla rusa con langostinos marinados y la típica torrija, en una adaptación de hoy.

Situado en el Barrio de las Letras, uno de los más populares de Madrid, ha abierto sus puertas La Entretenida, el último reto de Grupo Oter. Una vez más, esta saga familiar de la restauración madrileña ha elegido el castizo barrio para seguir expandiéndose por la capital, haciendo compañía a dos de sus hermanos: El Barril de las Letras y Parrilla del Mago.

HOMENAJE A CERVANTES

El nombre La Entretenida es un homenaje a una de las obras del genial escritor Miguel de Cervantes, que da nombre a la calle donde se encuentra el establecimiento. Situado en el número 16 de la misma, La Entretenida es un restaurante castizo ideal para picotear, comer o tomar una copa. Muy cerca, se encuentra el con-

vento de las Trinitarias donde hace poco se han rescatado y autenticado parte de los restos mortales del universal escritor alcalino

Abierto de 12:00h a 1:00h, el nuevo establecimiento gastronómico ofrece una cocina ininterrumpida de lunes a jueves y los fines de semana se alarga hasta las 2:30 para tomar copas.

“La Entretenida es un nuevo concepto de taberna, que la da posibilidad a madrileños y turistas que transitan por la zona de probar los platos típicos de nuestra cocina con una alta calidad y un atento servicio en sala. Hemos ajustado precios pero sin perder, en ningún momento, la cantidad y la calidad de nuestros productos. Nos dirigimos a todo tipo de público desde el cliente que quiere tapear y compartir unas raciones, hasta una cena más

DIRECCIÓN

La Entretenida
Calle Cervantes, 16
28014 Madrid
España.

T. 91 737 75 88

WEB

www.laentretenida.com

PRECIO MEDIO

30-35 euros

HORARIO

Abierto todos los días de
13.00h - 16.30h y de
21.00h - 00.30h



Mesas bien dispuestas, con suficiente espacio de separación entre ellas, reciben platos como los canelones de jarrete, el sampedro al horno, el risoto de ave, el pollo coquelet o el Strogonoff con arroz azafranado.

formal o simplemente pasarse por nuestra terraza semicubierta y disfrutar de un agradable gin tonic. Queremos que La Entretenida se convierta en un lugar para compartir: buenos platos, agradables ratos, una buena botella de vino...”, comenta David Oter, uno de los propietarios del establecimiento.

TRES AMBIENTES

El local tiene aproximadamente 300 metros cuadrados distribuidos en tres espacios diferentes: zona de tapeo con una amplia barra y mesas altas con taburetes, un comedor principal y una terraza semi cubierta que puede hacer las veces de privado. La capacidad total es de unos 100 comensales.

La fachada evoca la Belle Époque, paredes que conservan su estructura original de finales del siglo XIX, originales columnas, ladrillo moruno, madera recuperada, piedra de cantera y decoración vintage acordes con la filosofía de la zona. Un exótico jardín vertical da color a la terraza de La Entretenida y por la noche, una iluminación con velas tipo candil como las que se usaban en época de Cervantes, dan un aire cálido y bohemio al local.

Además, La Entretenida es un lugar idóneo para personas con escasa movilidad, puesto que no tiene barreras arquitectónicas y dispone de aseos acondicionados.

GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

La carta, breve pero completa, ofrece un repertorio de productos de la gastronomía española ideales para tomar por raciones y compartir. Una selección de chacinas, quesos y foie. Del mar; mejillones, coquinas, pulpo a la brasa y pescados de temporada. En carnes, resaltar el pollo coquelet con especias y cítricos o el solomillo Strogonoff con arroz azafranado, y, en verduras, menestra “al dente” con caldo ibérico o ensalada de espinacas, pera fresca, piñones, bacon frito y queso Parmesano al aliño de mostaza o el bocata de calamares con Alioli de lima, platos únicos de La Entretenida que no se encuentran en otros restaurantes del Grupo Oter. Además de los clásicos de Oter, alcachofas confitadas y braseadas, los madrileños callos con morro o el arroz marinero limpio, “para no mancharse”. Los postres son todos caseros. Además, hay menús especiales para celebrar en compañía.

En cuanto a la bodega, se ha creado una selección de vinos con corte moderno, nuevas referencias con precios muy competitivos que están en carta a partir de 14 euros la botella.



Restaurante FORTE

Auténtico sabor a Italia



La apuesta de Forte son las recetas de sabores auténticos de la cocina italiana en las que se utilizan ingredientes frescos, de temporada y primera calidad. En su mayoría llegan desde Italia.

Forte fue el primer proyecto de Andrea, Mattia y Ranieri, que precedió a la apertura del espacio que Fortino ocupa en Platea (Goya, 5) y al más joven, desde hace pocos meses, Fortissimo (C. de la Zarzuela, 23. Aravaca).

Este amplio local ubicado en pleno barrio de Salamanca, tiene un ambiente muy agradable en cada uno de sus dos salones: uno más desenfadado con una decoración en la que predominan los colores blancos, y otro, más formal, en cálidos tonos verdes.

En su cocina se siguen las recetas clásicas y tradicionales. Emplean productos de calidad, frescos y de temporada, en su mayoría traídos directamente de Italia. El resultado de todo esto se aprecia en el momento en que el plato llega a la mesa.

Sus pizzas artesanales son de lo mejor de la casa. Una selección de buenos ingredientes que se funden en una masa fina, ligera y crujiente gracias a la perfecta cocción del horno italiano con base de piedra. De la sugerente carta probamos la Cuatro Quesos, que lleva: mozzarella, gorgonzola, próvola ahumada, straciatella trufada y sal-

via; y, la Margarita. Dicen que es en esta última, elaborada solo con salsa de tomate, mozzarella de búfala y albahaca fresca, en la que se aprecia la calidad y el sabor de la buena pizza. Y así fue: excelente. De lo mejor, pero no lo único. Para comenzar, los antipasti: embutidos, entre ellos las ricas mortadelas de Bolonia; las mozzarellas y una suave y cremosa straciatella de burrata que es una auténtica delicia. Es casi obligatorio probar la caponata alla siciliana que es un sabroso guiso de berenjenas, salsa de tomate, almendras, piñones y pasas. En el apartado de las pastas, las mismas que cocinaba la "mamma" con variadas recetas, se pueden tomar los spaghetti a la verdadera salsa carbonara. Para los golosos, el tiramisú merece un hueco. Otro de sus atractivos es la barra para tomar desde el capuccino de la mañana al aperitivo o afterwork italiano con una birra de grifo -Nastro Azzurro- o algún vino italiano. Los cócteles también son extraordinarios.

Forte es, sin duda, uno de los mejores lugares de la capital para disfrutar de la auténtica cocina italiana. 📍

DIRECCIÓN

Serrano, 85. Madrid

91 411 0198

www.fortepizza.es

AMBIENTE

Dos salones con ambientes muy agradables y distintos, uno de ellos algo más formal. Un espacio amplio de barra donde también sirven cócteles.

HORARIO

L-V de 9:30 a 1

S y D abre a las 12:00 h

PRECIO MEDIO

22/25 €

Menú diario 12€

LAS 4B'S QUE CONQUISTAN MADRID



Bacira es un claro ejemplo de las cuatro bes: bueno, bonito y barato, con una carta que conquista paladares clásicos, modernos, atrevidos... Porque en la variedad está el gusto y eso es precisamente lo que ofrecen Gabriel Zapata, Vicente de la Red y Carlos Langreo en Bacira, una carta original que recoge recetas de Asia y del Mediterráneo, que ellos llenan de toques personales, una fórmula que está tomando cuerpo en la capital. Y que se renueva con la inminente llegada del buen tiempo con una oleada de nuevos platos... Son recetas que ya huelen a primavera y casi casi a verano.

C/ del Castillo, 16. Madrid.
Tel. 91 866 40 30.
www.bacira.es



ALTA COCINA CON VISTAS A LA GRAN VÍA

Blanco, dorado y negro son los tres colores que dan la bienvenida a los comensales del Restaurante Círculo Mercantil, ubicado en el número 24 de la Gran Vía madrileña. Se trata de un clásico palacete inaugurado en 1924 con vistas a la memorable calle, cuyos interiores alojan las instalaciones del Casino Gran Vía y este restaurante, en el que, además de una carta de temporada con precios muy asequibles, los comensales encontrarán dos menús degustación a 38 y 54 euros. El chef Iván Sánchez propone alta cocina mediterránea con ingredientes de temporada, formando una carta en la que destacan los arroces, las carnes y los pescados.

www.casinogranvia.es



EL ESTILO CLINT SE IMPONE EN DABBAWALA

Dos amigos de la infancia con estudios encaminados a los negocios pero con alma y corazón artísticos deciden apostar por el arte gastronómico tras hacer unos cuantos pinitos culinarios (uno) y en la industria del entretenimiento (el otro).

www.dabbawala.es

SUSHITA ABRE SU PRIMER CAFÉ

Sushita da un paso más en su línea de expansión abriendo su primer café restaurante en el centro de Madrid, en la calle Alberto Aguilera, 52, fusionando el concepto restaurante con el de tienda, en el que traslada a cada rincón la filosofía de la marca: "la salud es optimista y cuidarse no es aburrido", celebrando la vida.

www.sushita.com



COCINA MADRILEÑA DE SABORES CASEROS EN UN ESPACIO ACTUAL



La recién inaugurada Eneri es una taberna que recupera los sabores de la cocina tradicional madrileña, con un toque actual, en un ambiente moderno y a escasos 20 metros de la Gran Vía de Madrid. Esta taberna quiere compartir las recetas caseras que forman parte de la tradición culinaria de la capital, elaboradas con productos de Km 0 y de proximidad de la Comunidad. Su carta ofrece algunos de los secretos mejor guardados de las cocinas de Madrid: cocido madrileño, sopa cuarto de hora, bacalao rebozado, gambas al ajillo; junto a propuestas o presentaciones más modernas como el trío de mini hamburguesas, las croquetas de cuatro sabores, los sorprendentes calamares rebozados, el pisto con huevo de codorniz...

www.eneritaberna.com



GRUPO SAGARDI, RESTAURADOR OFICIAL DEL PABELLÓN DE ESPAÑA EN EXPO MILAN 2015

Grupo Sagardi gestionará en exclusiva la restauración del Pabellón de España de Expo Milano 2015, como resultado del concurso convocado por Acción Cultural Española (AC/E), organismo público responsable de gestionar la presencia de España en las Exposiciones Universales e Internacionales.

De esta manera, Grupo Sagardi se ocupará de la gestión de los diversos espacios de restauración y la tienda gourmet.

www.gruposagardi.com



KUIURU CUMPLE UN AÑO EVOLUCIONARIO

Kuiuru, acaba de celebrar su primer año de vida y sigue haciendo honor a su lema, 'Tradición, pasión y evolución', con más ganas que nunca. En estos meses, la experiencia que Daniel Villoria y Guillermo Campos habían adquirido en restaurantes de primer nivel, sumada a las tablas de esta aventura en 'solitario', han llevado a que el restaurante avance hacia una cocina de raza, de autor, en la que demostrar que son mucho más que un restaurante asturiano al uso.

www.restaurantekuiuru.com

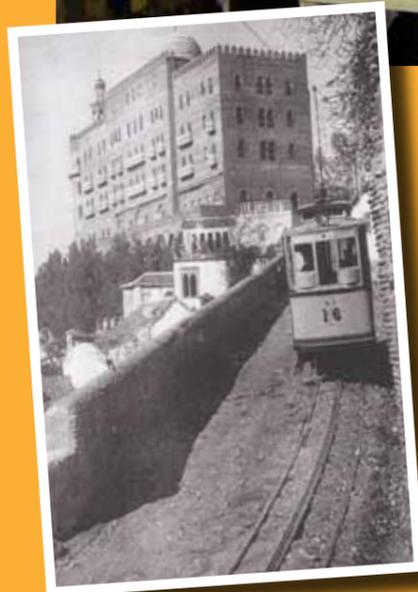


ISABEL MAESTRE CELEBRA EL 35 ANIVERSARIO DE SU CATERING DE LUJO

Hoy, bajo la dirección de la Premio Nacional Isabel Maestre y de su hija Marta Maestre, Isabel Maestre Catering continúa manteniéndose como referente en su sector y lo celebra rescatando de su histórico de recetas algunos de los platos más emblemáticos desde sus inicios hasta la actualidad.

www.isabelmaestre.com

HOTEL ALHAMBRA PALACE COLABORA EN LA RESTAURACIÓN DEL ANTIGUO TRANVÍA GRANADA-SIERRA NEVADA



El Hotel Alhambra Palace, situado en plena ciudadela del Palacio nazarí del mismo nombre, colabora con la Asociación Cultural Dewanee y con la Asociación Granadina de Amigos del Ferrocarril y del Tranvía (AGRAFT), en el proyecto de restauración del antiguo tranvía que unía Granada con Sierra Nevada. La iniciativa se basa en una idea inicial del Duque de San Pedro de Galatino que, en 1925, creó un tranvía que llegaba hasta la primera estación de esquí. Actualmente se pretende restaurar el tranvía número 3 y el remolque número 15 del convoy original para su posterior puesta en marcha.

www.h-alhambrapalace.es



MODA Y GASTRONOMÍA, JUNTAS

Soul Food Nights by ICON es un evento benéfico en el que moda y gastronomía se unen con el fin de recaudar fondos para Acción contra el Hambre; creando una acción solidaria única en la que se celebran de forma simultánea en una misma noche distintas cenas en diferentes espacios de moda del céntrico barrio de Salamanca de Madrid, decorados en exclusiva para una velada destinada a "alimentar tu alma". www.soulfoodnights.org



Despiértate con el nuevo Slim Puccino Tea



Tea Shop presenta el nuevo Slim Puccino Tea, una mezcla inspirada en el popular capuchino y elaborada con base de Pu Erh, una dulce combinación de té negro, trozos de caramelo y aroma de café y de mantequilla. Una mezcla destinada especialmente a los amantes del aroma del café con leche pero que optan por el sabor y los beneficios saludables del té. El Slim Puccino Tea se presenta como el té perfecto para el desayuno gracias a su irresistible aroma de café cremoso y a sus beneficios para la salud. www.teashop.eu

MANZANARES PRESENTA LA II FERIA NACIONAL DEL QUESO

Con el fin de difundir la excelencia del queso, fundamental en nuestra gastronomía, y revitalizar su consumo, el alcalde de esta localidad manchega de Manzanares presentó los detalles relativos a la feria centrada en este producto, que se celebró durante los días 27, 28 y 29 de marzo. Dirigida no solo a profesionales, sino al público en general, sirvió también para presentar el concurso de Calidad de quesos "Moratalaz" y los talleres "Que te la den con queso", en los se maridaron quesos con las cervezas participantes en el "Festival de Cervezas Artesanas" celebrado en el mismo recinto ferial de la ciudad. Gracias al éxito de su Museo del Queso Manchego, esta localidad se ha situado como referente dentro del sector turístico de Castilla-La Mancha. Además, Manzanares promocionará la "Ruta Europea del Queso" junto a otros nueve municipios que integran las ocho regiones europeas que aúnan sus fuerzas para dar a conocer este producto.



Distinción para llaollao

La tienda de llaollao ubicada en la calle Alameda de Urquijo, en Bilbao, ha sido reconocida con la distinción "Top Choice 2015" de la popular guía asiática de información turística Lianorg, por su excelente producto y la amabilidad de su servicio.

www.llaollaoweb.com

Bimbo lanza Thomas® Bagels, un forma distinta de desayunar

Empezar el día con otra cara y hacer de cada desayuno una experiencia distinta no parece tarea fácil con el ritmo de vida actual, pero Bimbo está dispuesta a cambiar esta situación con el lanzamiento de un producto que amplía las alternativas de desayuno gracias a su textura y versatilidad: los nuevos Bagels; y lo hace bajo la marca Thomas, que lidera su segmento en países como Estados Unidos. Los Thomas® Bagels son una base idónea para cualquier tipo de receta. Se trata de unos panecillos redondos, agujereados en el centro, y pensados para ser tostados, ya que esto les confiere una textura única, crujiente por fuera y tierna por dentro. De ese modo, los amantes de las tostadas cuentan ahora con una nueva opción más completa y original, que les permite huir de la rutina y variar cada día la personalidad de su desayuno.

www.bimbo.es

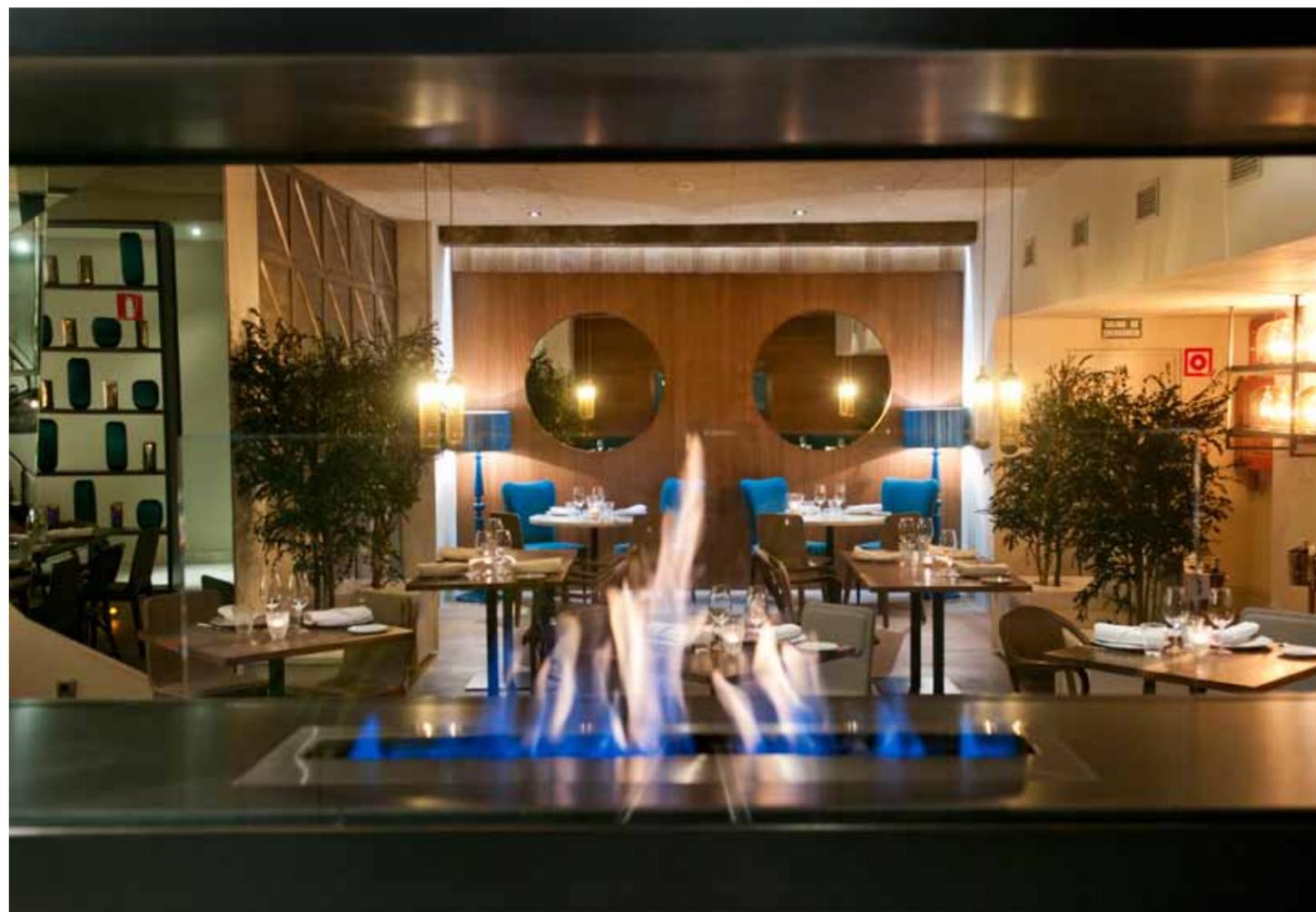


BARAVACA DA LAS CLAVES PARA UNA BUENA ALIMENTACIÓN

baravaca es el restaurante que, además de albergar encuentros y reuniones empresariales así como citas de carácter informal con amigos y familia, también se caracteriza por contar con una cocina sana y con materias de primerísima calidad. A modo de guía, este restaurante madrileño de Aravaca da las claves para una alimentación saludable y explica cómo comer fuera puede llegar a ser beneficioso.

www.baravaca.es





RETRO BAR, UN SORPRENDENTE CONCEPTO DE LOCAL

EL PRIMER MULTIESPACIO "NON STOP", ABIERTO DE DOCE DE LA MAÑANA A SEIS DE LA MADRUGADA

Se trata de un concepto rompedor y moderno en el que cocina, decoración y música se fusionan espléndidamente consiguiendo un espacio irrepetible. Retobar es una experiencia única en el centro financiero de la capital. El concepto *non stop*, abierto todos los días de 12 del mediodía a 6 de la mañana, permite al cliente prolongar su comida, iniciar un temprano *afterwork* o terminar su cena tomando una copa en la discoteca madrileña de moda.

Bajo el lema "Nuestro Reto es hacer que el cliente disfrute con todos sus sentidos" esta nueva apuesta no quiere pasar inadvertida en el panorama madrileño. Decorado por el prestigioso estudio Cousi, en Retobar se plasma la estética y el gusto por el detalle. Distribuido en varios espacios, el local permite al cliente encontrar su sitio favorito y repetir en otra ocasión, teniendo sensaciones diferentes. Experiencias a medida que el usuario elegirá al realizar su reserva. ●



HG, AOVE ECOLÓGICO

El nuevo HG Ecológico es el resultado del coupage producido con los sabores más significativos de Hacienda Guzmán: el aroma de la Hojiblanca, el frutado de la Arbequina y el carácter verde de la Manzanilla.

HG Ecológico es un aceite de oliva elaborado de una forma natural y saludable, con el máximo respeto al medioambiente y bajo estrictos con-

troles de calidad. La cuidada selección y recogida de aceitunas, manual y en verde, así como una molturación cuidada en el mismo día, hacen posible que el aceite conserve la esencia de las tres variedades que lo componen. Son tan sólo 10.000 unidades numeradas y en un envase opaco de diseño, de 500 ml de capacidad, que permite conservar todo su aroma y sabor en perfectas condiciones. ●





Entre el cielo y las estrellas hay vino

Vino, Tierra y Universo. La Bodega Dionisos combina los tres elementos para hacer unas elaboraciones cuidadosamente acordes a los ciclos y ritmos de la Luna y las estrellas, a las influencias de los elementos del Aire, el Agua, el Fuego y la Tierra en los trabajos de la poda, la vendimia, la fermentación, los trasiegos o el embotellado. Y también en el momento final del descorche, de la degustación. Para el tránsito final también hay días señalados en cada uno de estos singulares vinos de las estrellas. Para que ese día no sea un día cualquiera. La filosofía de la bodega de Valdepeñas se inspira en los algo más de 28 días en los que la Luna gira alrededor de la Tierra y pasa por las estrellas que forman las doce constelaciones del Zodíaco. En cada una de ellas permanece entre uno y tres días, lo que provocaría una serie de reacciones metabólicas en el viñedo y en la elaboración. Así, las constelaciones de Aire, como son Acuario, Géminis y Libra, tendrían su efecto en etéreos y sutiles aromas y colores. Las de Fuego, es decir, Leo, Aries y Sagitario, influirían en el carácter frutal; las de Tierra, como son Tauro, Virgo

y Capricornio, en la estructura y la tipicidad del terruño, y las de Agua (Cáncer, Piscis y Escorpio), en los procesos de movilidad y en los sabores sutiles. Incluso la posición de la Luna en la constelación correspondiente tendría sus consecuencias en el momento del descorche por ese último contacto del vino con el ambiente que va a determinar la degustación,

para lo que la bodega recomienda un Calendario de Cata que permite al consumidor saber bajo qué influencia abre la botella y apreciar, de este modo, los correspondientes matices. El secreto, la clave, estaría en hacer coincidir el descorche con la misma influencia astral en la que el vino fue cultivado y elaborado, para reforzar el carácter de cada una de

las elaboraciones. Como ejemplo, la Bodega Dionisos exhibe el de su EGO Primus, cuyo cultivo ha sido realizado con influencia del elemento Tierra y la elaboración, con el de Fuego. Si descorchamos en días Tierra, destacaría su nariz y su tipicidad. Si lo hacemos en día Fuego, saldrá el equilibrio de dulzura y acidez y los toques de fruta. Entre sus "Vinos al compás de la Luna", como han sido bautizados, encontramos Flor de Rocío, un joven syrah de maceración carbónica, elaborado bajo la influencia de Agua, un ser muy vivo y afrutado, un vino de colores violáceos, de buena acidez, de suave pero poderosa energía y frescura. Junto a ellos, los vinos clásicos, un Barrica 2006 delicado y sedoso, con aromas tostados, herbáceos, especiados y balsámicos gestados en nueve meses de crianza. Intenso, sabroso y envolvente, este tempranillo evoluciona hacia un vino goloso, potente, sincero y amable. Vinos biológicos, elaborados con métodos tradicionales y naturales. Vinos cósmicos que se inspiran en las fuerzas de la naturaleza. Para tomar a la luz del Sol, de la Luna o de las estrellas.



Viñas de Anna, apuesta por sencillez en el primer vino de Codorniu

Codorniu ha lanzado su primer vino. Viñas de Anna llega como una acertada combinación de chardonnay y moscatel que apuesta por la sencillez. Un vino expresivo que sale con éxito de la más pura tradición de cavas de la bodega catalana. Fruta, fresca y volumen, blanco joven de 2014 elaborado con chardonnay procedente de fincas propias de Costes del Segre y un toque de moscatel de Penedés. Una mezcla de climas y tierras que deriva en la D.O. Catalunya como nexo de unión de ambas filosofías. El nuevo y primer vino ha entrado en la familia de la gama Anna de Codorniu, más cercana al consumidor, muy femenina, simpática y mediterránea.

Tiene un ligero paso por maderas verdes, para darle cuerpo sin caer en la barrica, y un toque ligeramente dulce y sumamente ligero, acorde con una acidez que ha sido equilibrada por una parada de la fermentación y posterior filtrado. El resultado es un vino sencillo y a un tiempo elegante, recogido en dos atractivas presentaciones, una para la hostelería y otra para el consumo casero, en las que varía la botella (blanca en el primer caso, transparente en el segundo) y, de forma más sutil, la proporción de moscatel del vino. Un blanco pensado para el consumidor que responde a la necesidad de la bodega de llegar más lejos y salir de los estereotipos.

Izadi Larrosa 2014, el amor que dura todo el año

En Izadi el amor dura todo el año. El amor por el rosa, el amor por el vino de calidad, el amor por los aromas florales y la fruta fresca, por la finura, la delicadeza y la elegancia. Izadi Larrosa 2014 triunfó en su primera añada y volverá a hacerlo en la segunda edición de este Rioja rosado concebido para las sensaciones.

Elaborado con las variedades garnacha y tempranillo de cepas viejas, tiene una edición limitada de poco más de 36.000 botellas que salieron al mercado el día de San Valentín. Vendimiado a mano y elaborado con los primeros mostos de lágrima, tras un lento sangrado mediante gravedad. Goloso pero fino, de paso delicado pero consistente, nada parece una contradicción en este rosado equilibrado, atractivo y divertido, el vino "mimado", como reconoce Izadi, cuyo precio ronda los 6 euros.



Barón de Ley Reserva 2010, un Rioja mediterráneo

Barón de Ley ha lanzado su Reserva 2010, un rioja moderno, con una crianza de 20 meses en barrica y 24 en botella que ve la luz listo para el consumo y a un precio de 10 euros. Un tempranillo fresco, mineral, con cuerpo y estructura, con una nariz afrutada aderezada por las notas de la crianza, el coco, los torrefactos. Potencia y nervio marcan un paso por boca con buena acidez y que termina en un final largo.

Elegido como Rioja excepcional de este año por la revista Decanter, el Reserva 2010 nace de una añada excelente como un vino auténtico y con carácter.

Las uvas procedentes de los viñedos que la bodega posee en Mendavia (Rioja Baja), que se caracteriza por un clima de influencia mediterránea, combinado con una viticultura tendente a los bajos rendimientos ha dado como resultado este vino del que la bodega destaca su "alma mediterránea".





DEL DUQUE AMONTILLADO MARIDA RECETAS DE 28 ESTRELLAS MICHELIN

Del Duque Amontillado Muy Viejo V.O.R.S ha estado presente en las jornadas gastronómicas organizadas por el chef Dani García (2 estrellas Michelin) en el Hotel Puente Romano, de Marbella. Por segundo año consecutivo, González Byass ha participado en este encuentro en el que el cocinero malagueño ha elaborado, junto a 28 estrellas Michelin, sorprendentes propuestas "a cuatro manos" que han sido maridadas con este vino de Jerez único. www.gonzalezbyass.com

NUEVA GAMA TRADICIÓN, DE BODEGA VALDRINAL

La nueva Gama Tradición es fruto de un viaje retrospectivo hacia los orígenes de una pasión, la del joven empresario David Cuéllar, que motivó hace ahora quince años la fundación de una pequeña gran bodega en la Ribera del Duero. A sus abuelos burgaleses, incansables artesanos de las viñas, les debe no solo su devoción por el vino, sino también el sacrificio y la abnegación por extraer lo mejor de la tierra y sus frutos, así como el tesón y el mimo al detalle, claves del trabajo bien hecho. Tradición es, en definitiva, la historia de una familia que vive con gran sensibilidad la cultura del vino. Vestidos con tres nuevas e impactantes etiquetas -que retratan las manos de los abuelos e hijo del propio David-, los vinos de Valdrinal despiertan lo emocional, conectando pasado, presente y futuro, y provocando con ello tres deliciosas experiencias sensoriales. www.vadrinal.com



DELISHOP DISTRIBUYE EN EXCLUSIVA LOS ZUMOS FOLKINGTON'S

La marca británica Folkington's desembarca en España de la mano de la tienda gourmet Delishop, para cubrir este hueco y satisfacer a los paladares más exigentes con su saber hacer británico y sus frutas cuidadosamente seleccionadas. Sus nueve variedades de zumos se distribuyen ya en hoteles de auténtico lujo en los que su calidad es tan apreciada como necesaria, como el Hotel Majestic o el Cotton Club de Barcelona. www.madeofstars.eu



VIÑA LANCIANO RENUEVA SU IMAGEN

Las bodegas riojanas LAN han presentado el Viña Lanciano Reserva, su buque insignia, con una imagen renovada para la extraordinaria añada de 2010. La filosofía desde sus inicios es que únicamente las cosechas más excepcionales pueden destinarse a este vino y recibir su nombre. Cepas viejas de Tempranillo, Mazuelo y Graciano se asientan en la finca "Viña Lanciano" para su vendimia y posterior llegada a bodega donde elaboran este vino típicamente riojano, elegante y refinado. Sale al mercado a 14,95 €/botella. www.bodegaslan.com



150 AÑOS DE EXCELENCIA VITICULTORA

Javier Sanz Viticultor acaba de presentar su Colección V, en la que se condensa el trabajo de cuatro generaciones de viticultores de La Seca (D.O. Rueda) a lo largo de más de 150 años. Cuatro vinos de autor (VMalcorta, 1863 Verdejo Sobre Lías, VColorado y VDulce de Invierno) que resumen una trayectoria vitivinícola familiar volcada en la excelencia y que se suman a las reputadas elaboraciones tradicionales de la bodega. www.bodegajaviersanz.com



GLENMORANGIE LASANTA, UNA GRATA SORPRESA

Como un gentleman, de elegancia discreta y personalidad rotunda. Así es la versión mejorada de Glenmorangie Lasanta, un whisky meloso y afrutado, perfecto para deleitar y sorprender. Esta renovada expresión ha sido, además, galardonada con uno de los reconocimientos más importantes del mundo de los destilados: 93 puntos sobre los cien posibles en la última edición de la Biblia del Whisky de Jim Murray, quien ha calificado a Glenmorangie Lasanta de "grata sorpresa". www.glenmorangie.com



ÚNICO Y EXCEPCIONAL

La Casa Laurent-Perrier es selectiva a la hora de declarar una añada: sólo lo hace en los años extraordinariamente buenos con un carácter único. Por ello, Brut Millésimé 2006 es un champán destacable y excepcional. Su color amarillo oro y su fina efervescencia vieron la luz después de más de ocho años de envejecimiento en las bodegas. Compuesto por un 50% de Chardonnay y un 50% de Pinot Noir, es un vino de nariz muy fina, que mezcla aromas de fruta fresca, almendras y frutos secos. www.laurent-perrier.com



EL VODKA MÁS FEMENINO

¿Te estás preguntando cuál puede ser el mejor regalo para "mamá"? El primer domingo de mayo está al caer y con él uno de los días más especiales para una madre. De la mano de Primeras Marcas, la conocida británica de destilados William Chase presenta en España la edición limitada William Chase Rhubarb, un vodka natural y de lo más femenino pensado para las madres más modernas y exquisitas. www.diprimsa.es



TECNOLOGÍA SONY

Aunque sabemos que es difícil devolver todo el amor que nos han dado nuestras madres, Sony te propone una selección de productos ideales para regalar en el día de su celebración: la Action Cam, para que graben todas las aventuras familiares; los auriculares, para hacer deporte; los altavoces, para escuchar música en cualquier lugar; los auriculares más elegantes; el walkman más pequeño y ligero; la cámara para fotografiar todos los momentos, y las barras de sonido para el home cinema.

www.sony.es



LLEGA A ESPAÑA EL NUEVO MINI ALTAVOZ BLUETOOTH DE PHILIPS, EL SHOQBOX MINI

Algunos altavoces portátiles incluyen resistencia al agua con el nivel IPX4 (salpicaduras) pero el Shoqbox Mini llega al nivel IPX6, aguantando chorros de agua potentes o caídas al agua, ya que además flota, y así poder usarlo en la playa, la piscina o de acampada. A esto se le une la robustez que gana con sus dos refuerzos laterales, convirtiéndolo en el compañero perfecto para el que quiera disfrutar de su música a pesar de las inclemencias del tiempo, la arena de playa, el agua o las caídas. "Además de estar diseñados para su uso en la montaña, la piscina o la playa, es perfecto para meterlo en el baño, si quieres oír música o hablar por teléfono mientras estás en la bañera gracias a su manos libres", explican desde Philips.

www.phillips-tienda.es

LOS REGALOS SE HACEN POR GUSTO DEL QUE REGALA, NO POR MÉRITO DEL QUE RECIBE

Por eso desde topVIAJES te proponemos regalos para tu madre.



UN REGALO PARA TODA LA VIDA

Aden + Anais ha creado una manta 100% lana Merino australiana con el sello de calidad de The Woolmark Company. La lana Merino transpira de forma natural, por lo que regula la temperatura de forma eficiente. Gracias a su gran suavidad, mantiene a la persona protegida y cómoda durante todo el año, y absorbe la humedad de la piel permitiendo mantenerte siempre seco. Además, la lana Merino es de forma natural resistente al fuego, cuenta con una capa externa protectora impermeable que evita absorber manchas y cuanto más se lava a máquina, más suave se vuelve.

Su diseño, sin estampados infantiles, es de colores lisos en rosa palo (sunset), gris piedra (horizon) y azul grisáceo (seaside).

PVP 455€ www.adenandanais.co.uk



LAS NOVEDADES DE YANKEE CANDLE PARA ESTA PRIMAVERA: GROSELLA NEGRA, ALOE VERA Y MANTECA DE KARITÉ

Como todos los años, la firma norteamericana de velas aromáticas YANKEE CANDLE llega con novedades con las que ampliar su stock de originales aromas. Para esta primavera, apuestan por tres fragancias que nunca defraudan:

- Aloe Vera (Aloe Water): mezcla de agua limpia y refrescante con las propiedades calmantes y relajantes del aloe vera. Perfecta para baños y jacuzzi.
- Grosella Negra (Cassis): el estimulante olor de las bayas de grosella negra, con un punto de acidez. Ideal en habitaciones ventiladas.
- Mantequilla de Karité (Shea Butter): suave y cremosa fragancia de mantequilla de karité con toques de flores de frutas. Para cualquier lugar o rincón de la casa u oficina.

Las tres velas, en todos sus formatos (votivas, tartas, tealights, jarras, etc) puedes encontrarlas en su tienda oficial en Madrid: SMELL ME (Guzmán El Bueno, 23. T. 91-6661981) o bien a través de su website: www.smellme-madrid.com

www.tekoe.com/es





BEAUTY PARTY, LA FIESTA A LA QUE NUNCA HAS ASISTIDO

El estilo al igual que la Belleza son una forma de vida, no obstante, existen acontecimientos y celebraciones que empiezan en el tocador. Si te casas, eres madrina, hermana o amiga de la novia, o simplemente quieres vivir una experiencia diferente y exquisita con tus amigas, reserva una Beauty Party en Claudia di Paolo Shop. Deléitate con todos los caprichos femeninos que imaginas y déjate sorprender por tu Beauty Hunter de cabecera en pleno barrio de Salamanca. Podrás elegir entre una masterclass de belleza, una cata de perfumes o una masterclass de maquillaje.

www.claudiadipaoloshop.com/

INCLUSO LOS MILAGROS NECESITAN UN POCO DE TIEMPO

Desde topVIAJES te proponemos Beauty Party's, sesiones de manicura, y masajes faciales y corporales para estar brillantes en esta nueva estación.



CINDERELLA, LA COLECCIÓN DE MORGAN TAYLOR

Esta primavera se llena de colores mágicos y fantásticos como los que presenta la firma de esmaltes Morgan Taylor y su colección Cenicienta 2015, con motivo del estreno en todo el mundo de este clásico de Walt Disney Pictures (Cinderella) que el director británico Kenneth Branagh ha dirigido con un reparto que incluye a Lily James, Cate Blanchett, Helena Bonham-Carter, Ben Chaplin y Richard Madden. Su estreno en España fue el pasado viernes, 27 de marzo.

www.twentynails.com



TODO UN PARAÍSO DEDICADO A LA BELLEZA ORGÁNICA Y LAS TERAPIAS ALTERNATIVAS (JADE ORGANIC BEAUTY)

Los seguidores y fans de las terapias alternativas, así como de los productos y tratamientos de belleza y estética orgánicos, están de enhorabuena con la apertura de un nuevo centro que nace para satisfacer una demanda hoy en día de productos de este tipo, como todos es sabido, aquellos cuyos ingredientes han sido cultivados y procesados bajo una regulación ecológica estricta. Su nombre, Jade Organic Beauty (Fernán González, 60. Metro Ibiza), también presente en la planta baja del Instituto Kors (Andrés Mellado, 3. Metro Argüelles).

www.institutokors.com



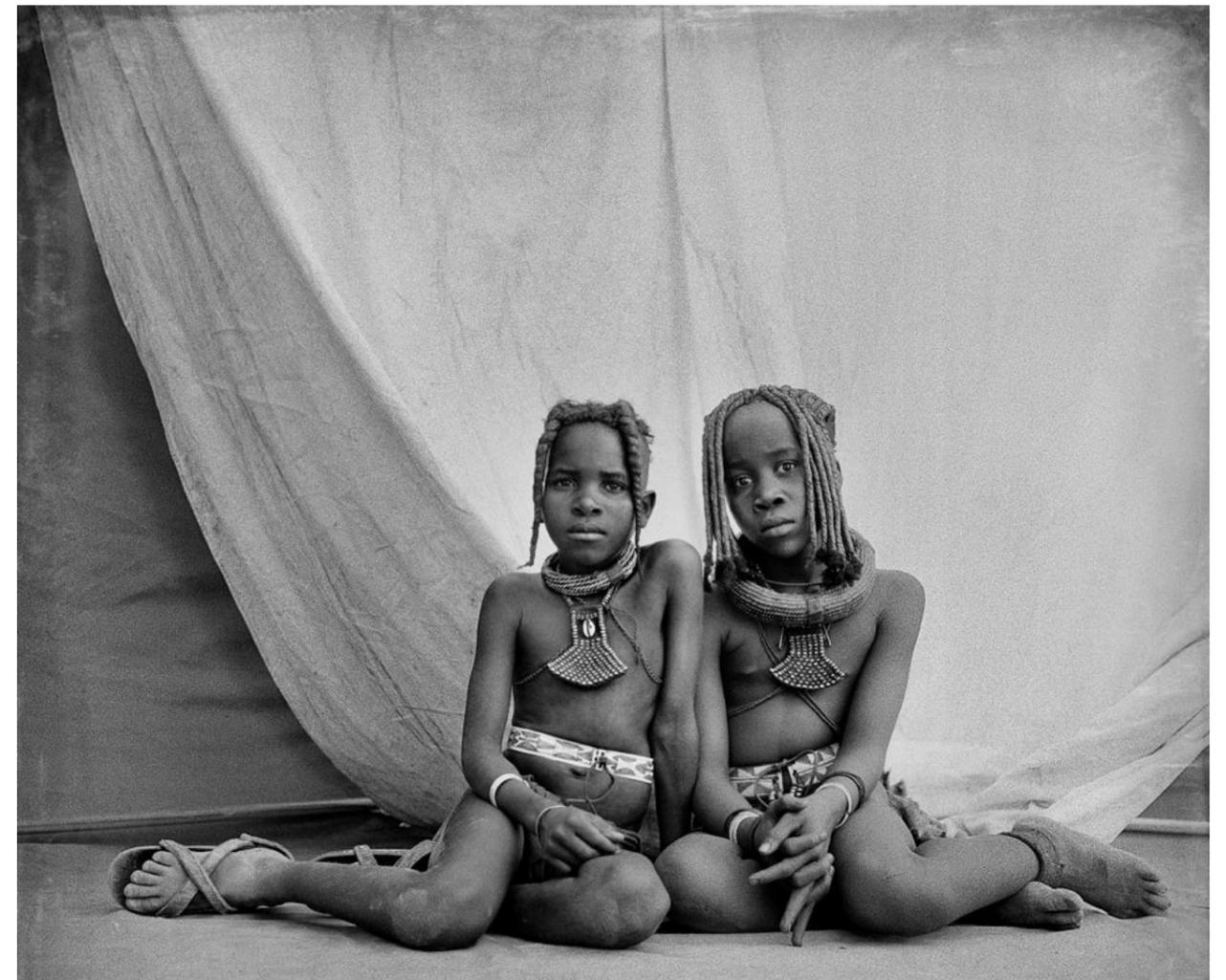
TODO SOBRE MI TÓNICO

Para cuidar y limpiar nuestra piel correctamente, debemos primero lavarla, después aplicar un tónico y finalmente una crema hidratante. Sin embargo, el segundo paso, la aplicación del tónico, nos lo saltamos muy a menudo, ya que no tenemos claro si aplicarlo conlleva un beneficio real para nosotras o sólo para los creadores de cosméticos. Claudia di Paolo, Beauty Hunter, un referente en estética y cosmética, te cuenta todos los secretos del tónico, una pieza clave en la salud de tu rostro.

- Existen diversos tipos de tónicos para dermis sensibles, grasas, secas, flácidas, etc.
- Es primordial en la rutina de belleza femenina y debe de ser usado, dos veces al día, entre la limpieza de cutis y la crema hidratante.
- Antes de aplicar la crema o loción en la piel, tienes que esperar que el tónico facial se seque por completo naturalmente al aire.
- El tónico refresca, hidrata, cierra los poros, equilibra la piel, y la prepara para que pueda recibir el tratamiento posterior.
- Normaliza la piel que ha sido sometida a una limpieza, restableciendo el pH del cutis, independientemente si se usó para ello espuma, gel o crema limpiadora.
- Aumenta el riego sanguíneo en la zona en la que lo hemos aplicado, debido al efecto tonificador sobre nuestra piel.
- Revitaliza y rejuvenece de los tejidos.
- Gracias a su textura y aroma, el tónico es considerado un agua multisensorial que beneficia la piel y los sentidos.
- Un dato el agua micelar que utiliza tanta gente no sustituye el tónico.
- Para los hombres es el producto perfecto para sustituir el dichoso after shave, tan dañino para la piel.
- ¡Como truco! Se puede utilizar a mitad de día para refrescar y rehidratar la piel, incluso sobre el maquillaje.

www.claudiadipaoloshop.com/





EXPOSICIÓN DE JUAN ECHEVARRIA EN SALAMANCA

HIMBA, LA TRIBU MÁS BELLA DE ÁFRICA

Al noroeste de Namibia, en una vasta región denominada Kaokoland, habitan los Himba, la tribu más bella de todo el continente africano. Perfectamente adaptados a un medio natural hosco y estéril, los pastores himba (unos 10.000 individuos) viven de espaldas a un mundo en constante cambio, aislados en pequeños *kraales* donde abrazan la forma de vida y tradiciones de sus ancestros.

Su nombre, Himba, significa mendigos y su historia habla de persecuciones y expolios por parte de otras tri-

bus Herero como los Swartbooi y los Topnaan. En la actualidad viven en paz, con el resto de las tribus y con ellos mismos. Han hecho del desierto su hogar, un santuario donde cultivar las severas normas que heredaron de sus antepasados, con los que mantienen una comunicación constante por medio de un conjunto de rituales. La herencia establece, entre otras cosas, el respeto a la jerarquía encabezada por el jefe y el derecho, que es al mismo tiempo un deber, a cultivar la belleza corporal. ●

Biblioteca Pública casa Las Conchas, c/ Compañía, 2, Salamanca. Hasta el 3 de mayo de 2015
lunes a viernes de 9 a 21h; sábados, de 9 a 14h y de 16 a 19h; domingos, de 10 a 14h y de 16 a 19h.
www.juanechevarria.com

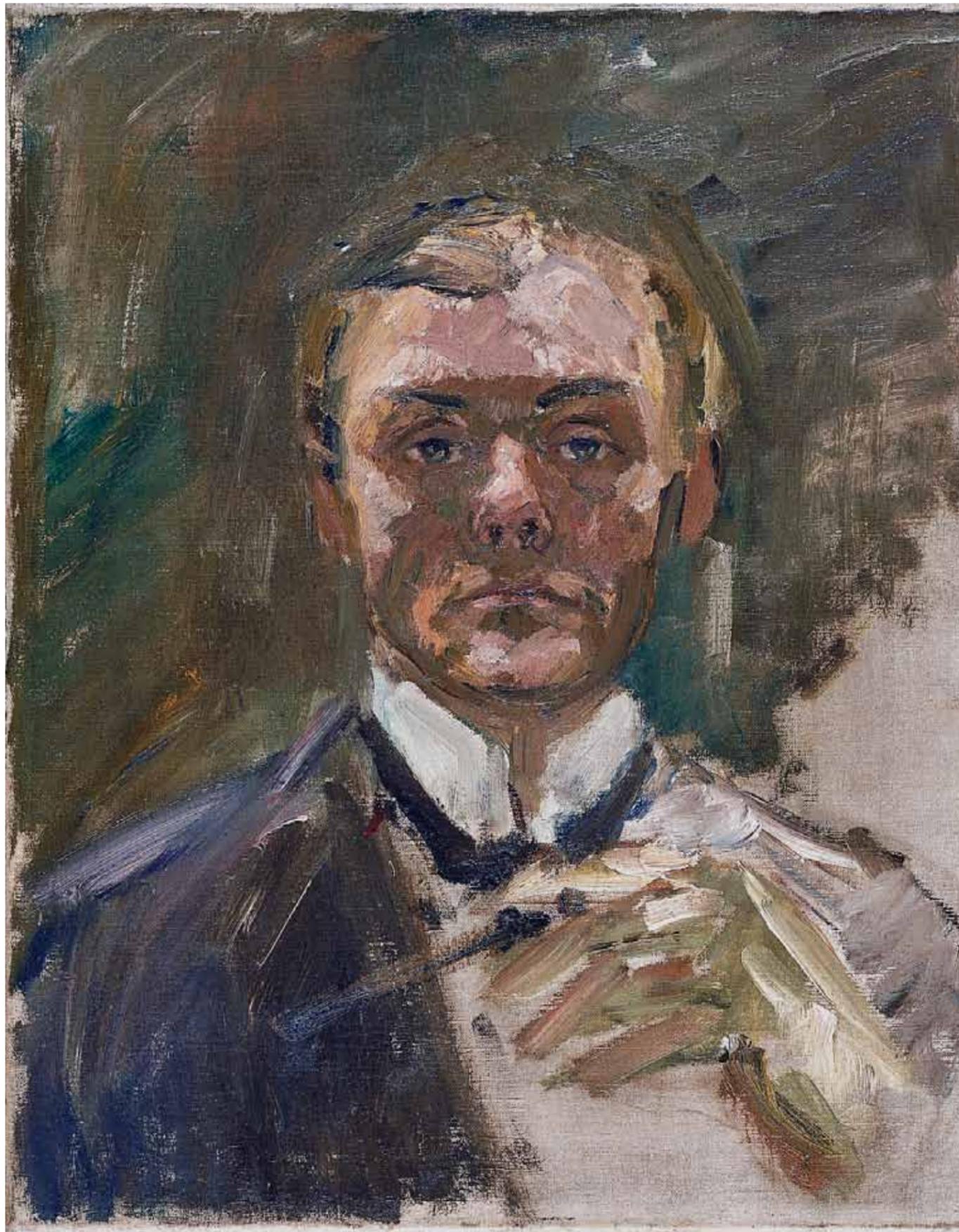


CINCUENTA AÑOS DE ESTILO BOND 'DISEÑANDO 007'

Diseñando 007: Cincuenta años de Estilo Bond es una singular muestra que ha sido comisariada por el Centro Barbican, así como por la historiadora de Moda Bronwyn Cosgrave y la oscarizada diseñadora de vestuario Lindy Hemming, y su diseño corre a cargo de Ab Rogers. Tuvieron un acceso sin precedentes al archivo de EON Produc-

tions que les ha permitido poner en marcha esta exposición en la que se combinan iconos de la pantalla, vestuario, diseño de producción, automóviles, gadgets, efectos especiales, diseño gráfico, lugares exóticos, armas, trucos y accesorios, para sumergir al público en la creación y desarrollo del estilo de Bond durante sus 50 años de historia. ●

Centro Cultural de la Villa, Plaza Colón, 4, Madrid. Del 8 de mayo al 30 de agosto de 2015 .
www.teatrofernangomez.esmadrid.com



Izquierda: 'Max Beckmann' 'Autoretrato con la mano levantada', 1908 Óleo sobre lienzo, 55 x 45cm.. En esta página 'Lucian Freud', 'Reflejo con dos niños' autoretrato, 1965. Óleo sobre lienzo, 91x 91 cm.

EN EL MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA HASTA EL 7 DE JUNIO

EL ARTISTA Y SU IMAGEN

Ya fuera para dejar constancia de sus diferentes estados de ánimo o del paso del tiempo sobre ellos, reafirmar su papel en la sociedad o dejar una huella para la posteridad, han sido muchos los pintores que se han retratado a sí mismos a lo largo

de la historia. El Museo Thyssen-Bornemisza dedica la décima entrega de la serie <miradas cruzadas> al autorretrato, un tema que ha interesado a artistas de todos los tiempos y que guarda una relación directa con su propia imagen. Una selección de nueve autorretratos de

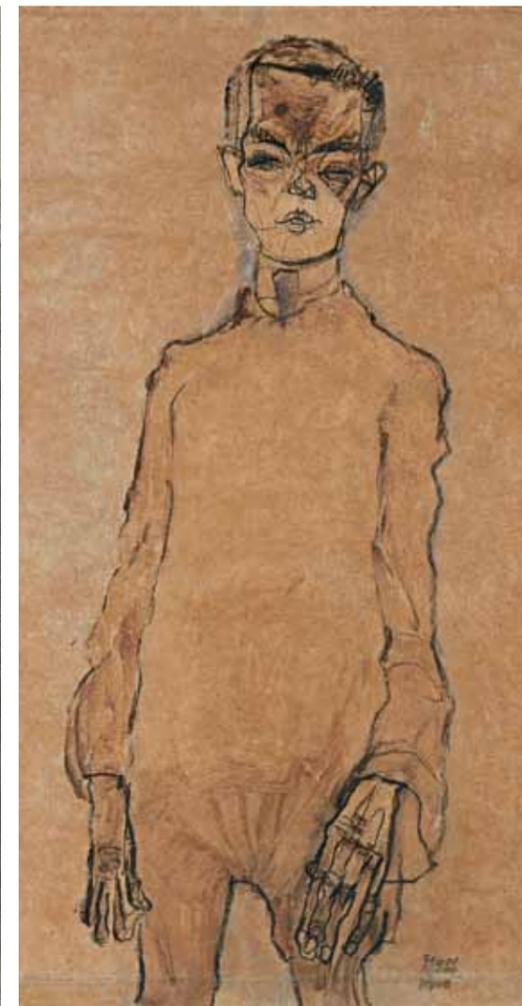
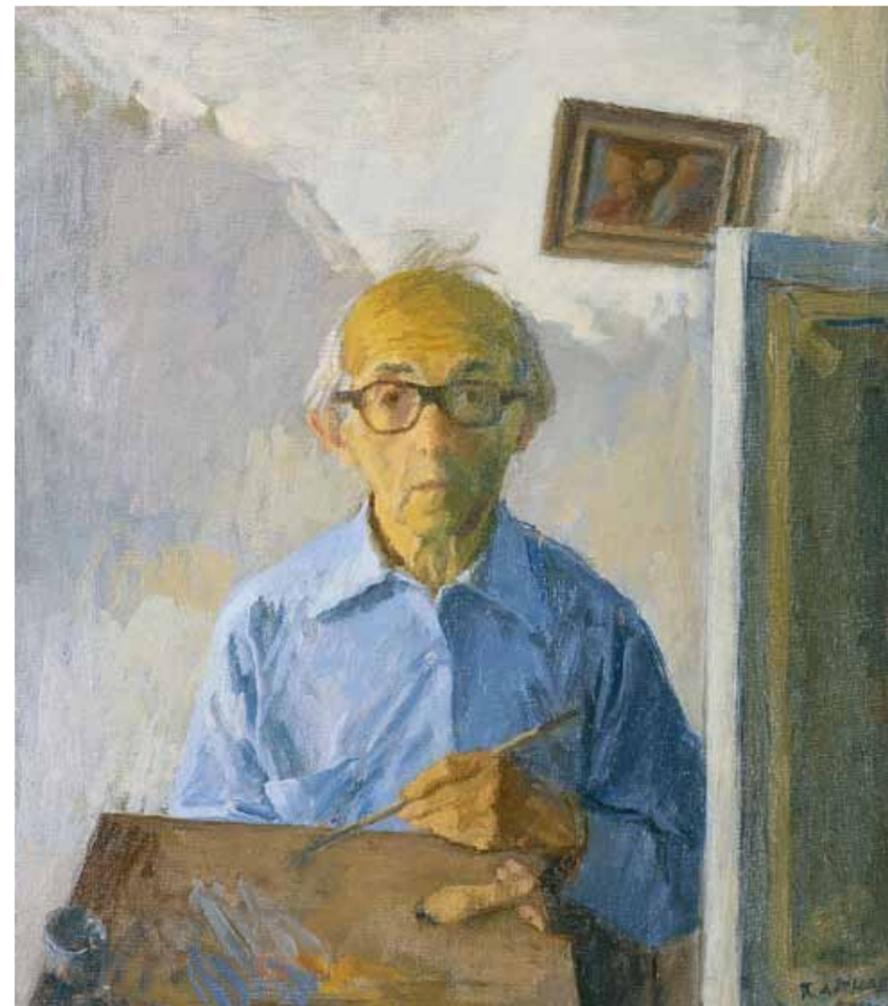
sus colecciones, de Rembrandt, Steen, Freud, Beckmann o Schiele, entre otros, permite recorrer con pocos ejemplos la evolución de este subgénero del retrato desde el Renacimiento hasta el siglo XX, en un montaje que podrá visitarse con acceso gratuito hasta el 7 de junio. ●

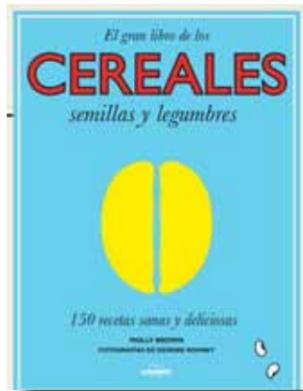
Museo Thyssen-Bornemisza. Paseo del Prado, 8. Madrid. Lunes de 12 a 16 horas; de martes a domingos, de 10 a 19 horas. www.museothyssen.org

Lorenzo Lotto,
Autoretrato, sf. Óleo
sobre tabla, 43 x 35
cm.
Debajo a la
izquierda,
'Gabriele Munter',
Autoretrato, 1908.
Óleo sobre cartón,
49 x 33,6cm.
Debajo a
la derecha,
'Rembrandt',
Autoretrato
con gorra y dos
cadenas, 1642-1643
Óleo sobre tabla, 72
x 54,8cm.



Arriba,
'Giambattista
Piazzetta',
Autoretrato,
década de 1730.
Carboncillo y
albaya sobre
papel gris verdoso,
394 x 313 cm
Debajo a la
izquierda, 'Raphael
Soyer', Autoretrato,
1980. Óleo sobre
lienzo, 61x 50,8 cm.
Debajo a
la derecha,
'Egon Schiele',
Autoretrato,
1910. Acuarela y
carboncillo sobre
papel. 450 x 315
mm





Ficha técnica

Título: El gran libro de los cereales semillas y legumbres
 Autor: Molly Brown
 Editorial: Lunwerg
 Páginas: 304
 Precio: 22,90€

RECETAS SANAS Y DELICIOSAS

Ha llegado el momento de la vuelta a la cocina sana de toda la vida, con ingredientes de origen vegetal. Los cereales, las semillas y las legumbres vuelven a estar de moda. Este libro reúne algunos de los ingredientes esenciales -cereales, legumbres, semillas y leguminosas- para mantener una alimentación sana y equilibrada. Las recetas imprescindibles para preparar, cocinar, utilizar y conservar cada uno de ellos hasta conseguir unas recetas deliciosas: desayunos, sopas, ensaladas, risotti, postres e incluso panes caseros. Más de 100 recetas ilustradas para cocinar utilizando lentejas, sésamo, semillas de girasol, bulgur, quinoa, garbanzos, alubias, y otras muchas variedades de estos productos.

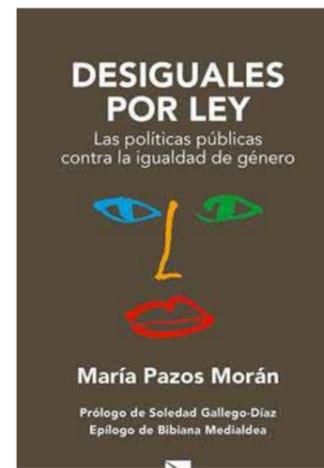


Ficha técnica

Título: B a la moda
 Autora: Belén Canalejo
 Editorial: Libros Cúpula
 Precio: 19,95 €

MANUAL DE ESTILO

El manual de estilo de B* a la Moda quiere ser un libro de cabecera que responda diariamente a tus necesidades en cuestión de moda. Con sólo abrir el libro, y de una manera práctica, concisa y sencilla, encontrarás ideas para combinar tu ropa, recomendaciones para tu fondo de armario, soluciones para saber cómo vestirte en cada época del año, combinaciones de colores que funcionan, productos de belleza para estar radiante y mucho más. Aquí encontrarás respuesta a todas estas preguntas pero también consejos básicos de supervivencia para sacarte de todo tipo de apuros (como qué llevar en una primera cita o una entrevista de trabajo) e ideas para personalizar tus propias prendas.



Ficha técnica

Título: Desigualdades por la ley
 Autora: María Pazos Morán
 Editorial: Catarata
 Páginas: 288
 Precio: 16 €

LAS POLÍTICAS PÚBLICAS CONTRA LA IGUALDAD DE GÉNERO

En lo que conocemos como "mundo desarrollado", la mayoría de la población se muestra en las encuestas a favor de la igualdad, las leyes ya no distinguen los derechos atendiendo al sexo de las personas y en muchos países existen "políticas de igualdad". Entonces, ¿cómo es posible que persistan las desigualdades entre hombres y mujeres?



Ficha técnica

Título: Guía mágica de Canarias
 Autor: José Gregorio González
 Editorial: Ediciones Luciérnaga
 Páginas: 384
 Precio: 15,95€

DESCUBRE CIENTOS DE MISTERIOS

Guía mágica de Canarias aborda enigmas como el de la Atlántida y San Borondón, el de la momificación, la trepanación, los grabados rupestres, la religión aborigen, los alineamientos astronómicos de sus yacimientos o las pintaderas. La guía incluye algunos de los asuntos que mayor controversia han generado en la última década como la existencia de pirámides de piedra en diversas islas, como consecuencia de la hipotética presencia de la Orden del Temple en Canarias.

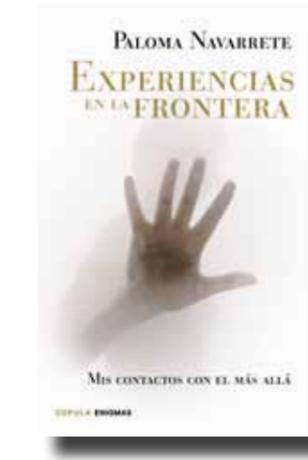


Ficha técnica

Título: Todo lo que nunca te dije lo guardo aquí
 Autora: Sara Herranz
 Editorial: Lunwerg
 Páginas: 160
 Precio: 16,95 €

AMOR, SEXO, DOLOR, AUSENCIA

Todo lo que nunca te dije lo guardo aquí es un paseo por el mundo de las relaciones sentimentales del enamoramiento al desengaño, algo de sexo, fiestas, alcohol para olvidar y de nuevo el amor. quizá esta vez sea el verdadero. la historia comienza con la llegada de la protagonista a la ciudad. de ahí a la ilusión, las cenas, las copas de vino, el amor, las camas desechas, las dudas, la pasión, la intensidad, e, inevitablemente, a la rutina, el miedo, el dolor, la ruptura y el vacío.



Ficha técnica

Título: Experiencias en la frontera
 Autora: Paloma Navarrete
 Editorial: TIMUN MAS
 Páginas: 224
 Precio: 17 €

UN LIBRO QUE NO DEJARÁ INDIFERENTE A NADIE

En esta obra Paloma Navarrete relata cómo fue su infancia, las vivencias esotéricas más relevantes que ha tenido, el aprendizaje con su chamán en Guatemala durante tres años que cambiarían por completo su vida... En definitiva, todas sus experiencias durante su dilatada trayectoria como vidente y médium en la búsqueda de personas desaparecidas, los contactos con fallecidos, la investigación en casas encantadas y otros casos curiosos.



Ficha técnica

Título: Las recetas de Sascha Fitness
 Autora: Sascha Barboza
 Editorial: Libros Cúpula
 Páginas: 256
 Precio: 17 €

PERSONALIZA TU DIETA

Por si la disciplina de comer sano llegara a quedarse sin ideas, Sascha Barboza ofrece soluciones saludables, prácticas y deliciosas. Este libro recopila las recetas de mayor éxito que circulan en las redes sociales de la autora y algunas nuevas propuestas. Aquí no sólo encontrarás recetas para desayunos, meriendas, platos principales y postres, sino también información sobre las propiedades de los alimentos y el funcionamiento de nuestro cuerpo.



Ficha técnica

Título: Feminicidio
 Autor: Graciela Atencio
 Editorial: Catarata
 Páginas: 256
 Precio: 18 €

FEMINICIDIO

Violación, tortura, esclavitud sexual, incesto, maltrato físico y emocional, hostigamiento, mutilación genital, operaciones ginecológicas innecesarias, esterilización o maternidad forzadas, mutilaciones en nombre de la belleza... Son múltiples las formas que puede tomar la violencia contra las mujeres y desgraciadamente hay veces que implican la muerte de las mujeres. Entonces hablamos de feminicidio, del asesinato de mujeres por el hecho de ser mujeres.



ACUERDO ENTRE SEBORNE Y AIR EUROPA PARA UNIR DOMINICANA Y PUERTO RICO

Air Europa continúa su expansión en el área del Caribe al conectar su ruta diaria entre España y La República Dominicana con la vecina Puerto Rico. La compañía aérea del Grupo Globalia y la puertorriqueña Seaborne han alcanzado un acuerdo de código compartido para cubrir la ruta Santo Domingo - San Juan de Puerto Rico, lo que permitirá el establecimiento de vuelos diarios entre las dos islas y, en consecuencia, la conexión de ambas capitales con el aeropuerto Adolfo Suárez de Madrid-Barajas. De esta manera, los pasajeros de Air Europa podrán volar diariamente a Puerto Rico, haciendo una breve escala en el aeropuerto de Las Américas, en Santo Domingo. Una ruta que viene a sumarse a los dos vuelos semanales directos que Air Europa opera entre España y Puerto Rico desde junio de 2014. www.aireuropa.com



EASYJET LANZA SU NUEVA APLICACIÓN PARA APPLE WATCH

La aerolínea de bajo coste easyJet ha diseñado una aplicación a medida para el nuevo Apple Watch de Apple. La nueva aplicación estará disponible para el esperado lanzamiento mundial el 24 de abril, y en fecha posterior aún por anunciar en España. Aparte de su precisa función de cronometraje, el Apple Watch ha sido diseñado para ofrecer notificaciones personalizadas a los pasajeros. Varios expertos de la industria creen que uno de los aspectos más emocionantes de esta nueva tecnología portátil será su capacidad de ofrecer a los usuarios información clave de una manera más accesible y más sencilla. www.easyjet.com

MÁS DE TREINTA CIUDADES QUEDARÁN ENLAZADAS POR LAS RUTAS DE VERANO DE AIR EUROPA



Air Europa, la aerolínea del grupo Globalia, ya tiene planificadas sus rutas estivales, muchas de las cuales darán comienzo el próximo mes de mayo y se prolongarán hasta octubre, para las siguientes ciudades, Lisboa, Oporto, Zaragoza, Alicante, Málaga, Sevilla, Badajoz, Bilbao, Vigo, Oviedo, Santiago de Compostela, Salamanca, Valladolid, Valencia, Madrid y León. www.aireuropa.com



IBERIA ADELANTA LA LLEGADA DE LOS A330-200

Iberia y Airbus han llegado a un acuerdo para adelantar la llegada de los A330-200 que la compañía encargó el año pasado. Los ocho aviones del pedido se recibirán entre diciembre de 2015 y noviembre de 2016, lo que supone un adelanto en las fechas de entrega de hasta 14 meses sobre las previsiones iniciales, cuando dos aviones se recibían en 2017 y un tercero en 2018. Estos aviones vienen a sustituir a los A340-300, por lo que su entrega anticipada permite acelerar la renovación de la flota de largo radio con ventajas económicas, medioambientales y de atención al cliente. www.iberia.com



QATAR AIRWAYS INCORPORA TRES DESTINOS NUEVOS EN PAKISTÁN A SU RED DE RUTAS

Qatar Airways anuncia el lanzamiento de tres nuevos destinos en Pakistán que forman parte de la estrategia continua de expansión de la aerolínea y permiten excelentes conexiones para los viajeros residentes en España que deseen visitar estas tres importantes ciudades pakistaníes. A partir del 16 de julio de 2015, la aerolínea ofrecerá cuatro frecuencias semanales desde Madrid y cuatro desde Barcelona que conectarán con Sialkot. La compañía ya opera a día de hoy tres servicios cargo por semana entre Doha y este destino. Sialkot representa el primer nuevo destino de Qatar Airways en Pakistán desde 2004. www.qatarairways.es



VUELO DIARIO DE EMIRATES A BALI

Emirates ha anunciado que inaugurará un nuevo servicio diario a la isla de Bali, en Indonesia, a partir del 3 de junio de 2015. Bali, una de las islas más afamadas del archipiélago indonesio por sus espectaculares montañas y playas pintorescas, es un destino turístico de primer orden que registró más de 3,7 millones de llegadas de extranjeros en 2014. El nuevo servicio de Emirates ampliará la conectividad global de Bali estimulando aún más el crecimiento económico y turístico de la isla. Bali se convertirá en el 148º destino de Emirates, incorporándose a la red de rutas de la compañía en la región Asia-Pacífico, que actualmente engloba 23 destinos en 13 países. El servicio *non-stop* entre Dubái y Bali será operado con un avión Boeing 777-300ER en configuración de dos clases. www.emirates.es

Ingleses y franceses vienen cada vez más a España; los rusos, ya no: el cambio del rublo

¿VACACIONES?

Mientras abril se viste de vacaciones y de Semana Santa, la mayoría de los españoles tendrán que buscar las ofertas más radicales para disfrutar de unos días de asueto, tras un invierno largo, frío, perezoso y desesperanzado en el que solo nos han dicho que España va bien, sin que nadie lo haya notado. Serán días de escapada doméstica o al pueblo de los antepasados, de viajes *low cost* al extranjero y con las monedas contadas. Otra Semana Santa más de pasión, estrecheces, austeridad y miedo al porvenir. Puede que así se rece más.

Mientras, nos dan las cifras de los extranjeros que viajan por nuestro país y cada vez son más. Se dirá que es bueno para la economía, y seguramente lo será; pero si vienen cada vez más forasteros es porque estamos mutando en un país de precios africanos con servicios italianos o franceses. Y así se refresca la economía, se alivian los ingresos de los negocios del turismo, pero en todo lo demás no cabe lectura positiva alguna.

Ingleses y franceses vienen cada vez más. Los rusos, ya no. Será porque unos miran el mapa del tiempo y ven que hace sol, mientras los rusos miran el cambio del rublo y ya no les sale a cuenta. Como no nos sale a los españoles, que ya no sabemos ni para qué hay vacaciones para los empleados cuando cinco millones siguen desempleados y lo último que quieren son vacaciones.

Abril suele ser un mes de lluvia y de recaída en el viejo invierno que no acaba de irse. Puede que este año salga más el sol, por lástima de la naturaleza con tantos como

tendrán que refugiarse en casa a ver por la televisión el disfrute de los foráneos. No sé yo si estas vacaciones llegan en buen momento: tal vez lo mejor sería emplearlas en echar currículos por si suena la flauta, y veranear cuando sea un respiro, no una pesadumbre.



ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



SUSCRIPCIÓN Mercado Ibérico + Lujos de España 50 euros



SALIDA ESTACIONAL 4 Mercados Ibéricos 4 Lujos de España + 1 ejemplar del libro LUJOS DE ESPAÑA de regalo

Suscripción 50 euros (IVA y gastos de envío incluidos)
* Cheque Adjunto a nombre de Proyectos Golden S. L.
(Paraje de la Fuensanta, s/n 19140-Horche (Guadalajara))
* Transferencia a Ibercaja Nº 2085 8092 01 03 302014 57
* A través de la página web: www.goldenspain.com



CASTILLA TERMAL
HOTELES

Escápate...

a menos de dos horas de Madrid aguas termales, edificios históricos y el mejor ambiente para relajarse y disfrutar

HOTEL TERMAL BURGO DE OSMA
El Burgo de Osma - Soria

HOTEL BALNEARIO VILLA DE OLMEDO
Olmedo - Valladolid

www.castillatermal.com