

top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XIII - Nº 140 abril 2023



BUENOS AIRES / METEORA / COLOMBIA / OLITE / MERINDADES /
MONSANTO / ZUHEROS / HOTELES / MOTOR / CULTURA / GASTRONOMÍA / ENOLOGÍA




**QUINTA
DO RIO TOURO**
www.quinta-riotouro.com

Azóia - Sintra - Portugal



top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
topviajes@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
jluis.delmoral@gmail.com

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

REDACCIÓN
topviajes@topviajes.net

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA



Madrid

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

Gastronomía de Cartagena de Indias (Colombia)
© CELELE

SÍGUENOS



Siguiendo su lema, la RAE se ha empeñado en limpiar las palabras de tildes, fijar vocablos absurdos e innecesarios y dar esplendor a lo chabacano

VISADO DE ENTRADA

Todo vale

Yo ya estoy hecho un lío. Desde la RAE insisten en la conveniencia de pasar olímpicamente de acentuar la palabra 'solo', ni siquiera cuando, como adverbio, sustituye a solamente. Han dicho los académicos por boca de su director del Departamento de Español al día, Salvador Gutiérrez, que "lo ideal sería que nadie escribiera 'solo' con tilde". Y viene a añadir que nunca errará quien no utilice el signo ortográfico en ningún caso de 'solo', ya sea adverbio o adjetivo. Nos ha jodido mayo con sus flores.

Visto así, para qué demonios le vamos a poner la tilde, por ejemplo, a 'dé', el subjuntivo del verbo dar, ¿o es que en este caso no somos capaces de diferenciarlo de la preposición 'de'? Así, sin tildes, "El café solo lo tomo solo" resulta una frase tan confusa, o más, que "Prefiero que lo de de consuno". Pero, claro, si a la RAE le diera por admitirlo como norma, al no usar el signo ortográfico nunca nos equivocaríamos. Fácil.

Gutiérrez, el señor académico, se escuda en que en la escuela nos enseñaron a utilizar las tildes para dar intención a la palabra acentuada, no "para desambiguar", o sea, para evitar confusión. Y por eso, dice, que cada uno haga de su capa un sayo y deja al criterio del escribiente el usar o no la tilde en 'solo'. ¿Y por qué no eliminar la tilde en los pronombres 'tú' o 'él' que se usa para diferenciarlos, respectivamente, del posesivo 'tu' o el artículo 'el'? Pues eso, dejemos que cada uno decida si acentúa o no.

Parece haber una cierta fobia por las tildes. Ya dejamos sin acentuar los pronombres demostrativos 'este', 'esta', 'ese', 'esa' porque no era necesario diferenciarlos de los adjetivos correspondientes. Ya está dicho, si no lo acentúas no yerras.

Y, traspasando el umbral de las tildes, ¿por qué no hacemos lo mismo con la 'jota' y la 'ge'? ¿O con la "equis" y la "ese"? Que cada uno decida lo más conveniente en cada caso y se acabaron los problemas. Se acabaron las faltas de ortografía. Ya no habrá nada que limpiar ni que fijar, no quedará esplendor. No hará falta la RAE. Apostemos por el todo vale. ¿Qué más da extrovertido que extravertido o alμόndiga que albóndiga? Admitamos también expresiones como voy 'delante tuyo', no 'vinistes' de viaje o el portero está 'bajo palos'.

Me se abren las carnes.



JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director
jluis.delmoral@gmail.com

SUMARIO

«Llévate solo los recuerdos, deja solo tus huellas»

Jefe Seattle, (1786-1866), líder de las tribus amerindias suquamish y duwamish

VISADO DE ENTRADA

> Visado de entrada

Todo vale

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> Olite

Enoturismo a los pies de un castillo encantado

FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCOS

PÁGINA 60

> Las Merindades

Paisajes burgaleses del agua

MANENA MUNAR

PÁGINA 84

> Zuheros

Mar de olivos cordobés

PILAR ORTEGA

PÁGINA 100

EUROPA

> Meteora (Grecia)

Monasterios en el cielo

Josefina Blanco

PÁGINA 24

> Con historia

Monsanto (Castelo Branco, Portugal)

MIGUEL BLASCO

PÁGINA 114

SUDAMÉRICA

> Buenos Aires

Bienvenidos al turismo creativo

HERNANDO REYES

PÁGINA 6

> Cartagena de Indias

Celele: Un viaje por la alta cocina caribe

HERNANDO REYES

PÁGINA 44

HOTELES

> España Exclusiva - Hotel María Cristina

HERNANDO REYES

PÁGINA 116

> Hotel Sugar Beach (Mauricio)

DELMO

PÁGINA 124

> Noticias

PÁGINA 128

GASTRONOMÍA

> Restaurantes

- ABYA

PÁG. 134

- IKIGAI

PÁG. 136

- NOTICIAS

PÁG. 138

> Bodega

- NOTICIAS

PÁG. 142

PISTAS CULTURALES

> Planes de ocio para todos

PILAR ORTEGA

PÁGINA 146

> Libros

PÁGINA 156

> Viñeta

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 161

SEMANA SANTA

> Propuestas

PÁGINA 162

MOTOR

> BMW SERIE 2 ACTIVE TOURER

FELIPE TERUEL

PÁGINA 166

> KM 0

Intereses y principios

ANTONIO GÓMEZ RUFO

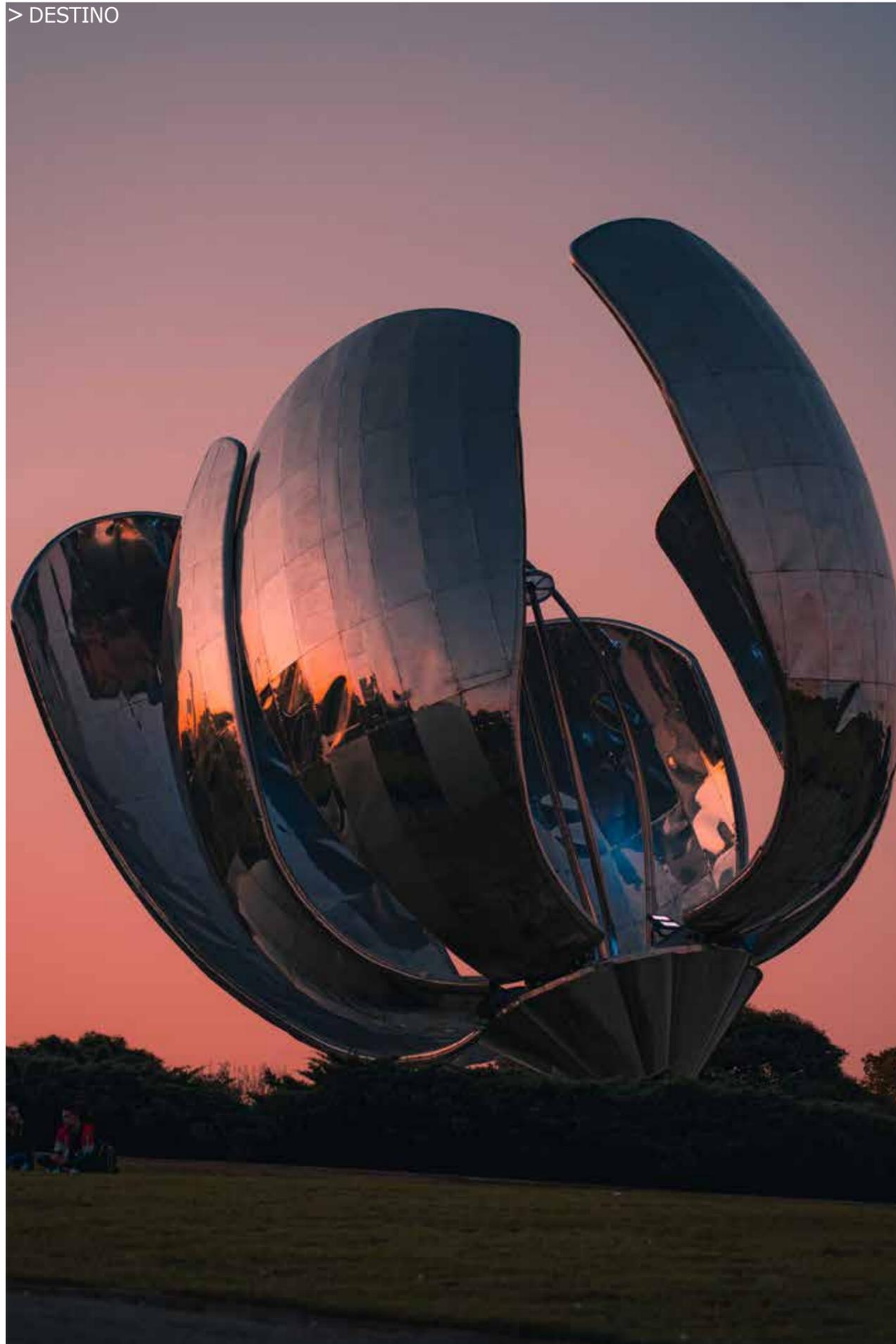
PÁGINA 172



LONG BEACH | SUGAR BEACH | LA PIROGUE | AMBRE | ILE AUX CERFS - YOURSUNLIFE.COM

Come Alive

sunlife
MAURITIUS



BUENOS AIRES

BIENVENIDOS AL TURISMO CREATIVO

Los destinos no cesan en su afán en encontrar fórmulas para la reactivación turística. La capital argentina se ha convertido en pionera y líder mundial en el posicionamiento urbano vinculado al diseño habiendo identificado la creatividad como un factor estratégico para el desarrollo sostenible de la ciudad.



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

www.altum.es

FOTOS **VISIT BUENOS AIRES / ALTUM**

Floralis genérica, obra del arquitecto Eduardo Catalano.



▲ Interior del café La Biela.

El sentido de los viajes ha cambiado y esto es algo más latente tras la pandemia. Diversos estudios concluyen que, hoy más que nunca, viajamos para crecer personalmente. Ya no viajamos para conocer los principales hitos de una ciudad, lo hacemos para emprender un viaje transformacional en muchos sentidos: cultural, emocional, espiritual, ambiental, de estilo de vida...

El diseño es sin duda una de las especializaciones de lo que los expertos entienden como "turismo creativo", un concepto que, desde que se puso sobre la mesa, no ha dejado de aumentar en número y diversidad de perfiles, desde los profesionales liberales que buscan conectar con el diseño hasta los

descubridores gastronómicos, los apasionados de la danza, la moda o la cerámica.

No es una tendencia impulsada por la industria del turismo, sino por un cambio social que afecta a la demanda y a la oferta turística y que muchos destinos ven como una especie potenciadora del desarrollo territorial que permite promover el turismo fuera de temporada, aumentar la duración de las estancias y diversificar la oferta creando una economía turística basada en la creatividad.

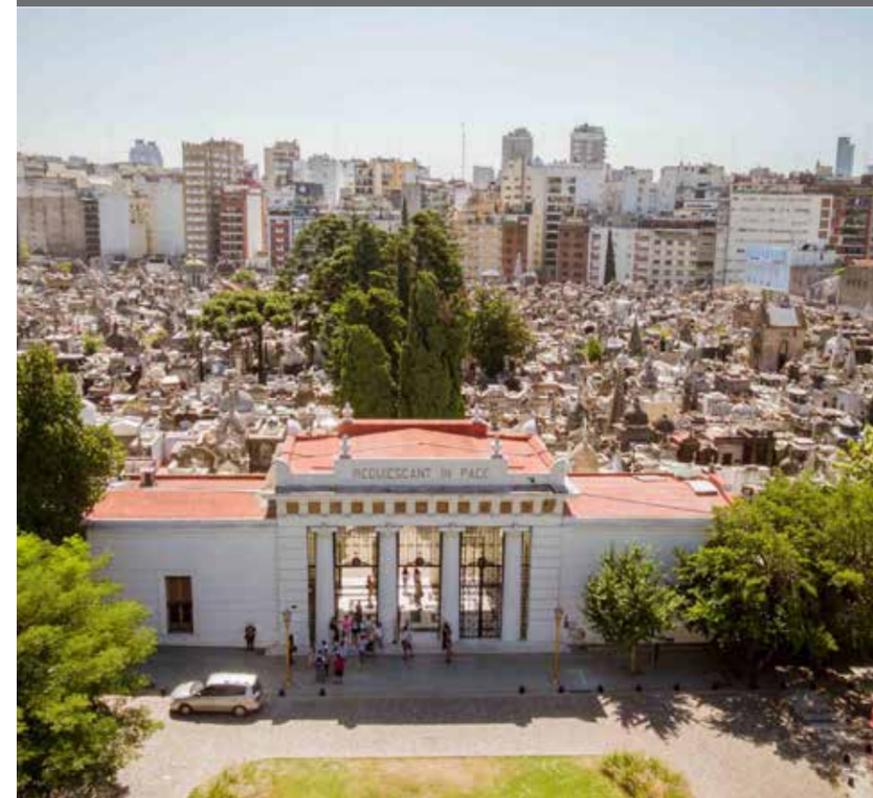
Ciudad Creativa de la Unesco

En 2005 Buenos Aires fue declarada la primera de la red de ciudades creativas de la Unesco y desde entonces, la estrategia de la ciudad

***En 2005
Buenos Aires
fue declarada
la primera
urbe de la red
de ciudades
creativas de la
Unesco***



▲ Caminito, rótulos con el famoso 'filete porteño'. ▼ Cementerio de Recoleta. ▼ Puerta en el barrio de Palermo.





Panorama de la ciudad con su representativo obelisco.



Puerta metálica pintada con escenas de bailes.

es convertirse en uno de los centros creativos de América Latina. Para ello, se hace valer de una red de profesionales, estudios e industrias del diseño, comercios de hábitat y asociaciones, y también de un patrimonio industrial arquitectónico que consiguió articular, dentro de la geografía urbana, un distrito de diseño pionero en el país que incluye la moda, la tecnología, las artes y el audiovisual.

En pocos años, Barracas ya es todo un referente de diseño a nivel nacional. Se han creado otras infraestructuras que refuerzan todo este concepto como el CMD (Metropolitan Design Center), la Design Week o una agrupación de tiendas de diseño y decoración en el Distrito Arenales.

Un viaje al pasado

Quienes conocemos esta ciudad sabemos que meterse en sus entrañas es un viaje al pasado, un encuentro con los inmigrantes de las guerras, con los europeos que llegaron en barco y sin futuro; que caminarla y andarla es un descubrir



▲ Librería El ateneo.

▼ Mural Martín Ron.





Vista nocturna de la avenida 9 de julio.



Bar La perla, en Caminito.

continuo que en cada oportunidad desvela secretos, avances y melancolías de dulce de leche o aromas de Malbec.

Es una ciudad en constante evolución pero en la que las tradiciones se mantienen y donde el aire porteño acentúa un estilo de vida marcado por el tango y el Viejo Continente. Buenos Aires es América aunque siempre encontramos en ella retazos de ultramar que nos salpican; pliegues y arrugas de Milán envolviéndonos; recuerdos de París perdidos en el tiempo o manchas de Berlín a la vanguardia.

Colón Fábrica

Si los colores son asociados al trópico, en tierras australes estos tienen su máximo es-

En Caminito la pintura sobrante de los barcos sirvió para colorear las casitas de madera y chapa de los colonos genoveses

plendor en Caminito, y en general en el barrio de La Boca. Sí, es aquí en donde originalmente estuvo el puerto —el que más tarde se trasladaría al norte de la ciudad gracias al proyecto del célebre comerciante Madero—; y en donde el equipo Boca Juniors vio nacer su preciada Bombonera. Aquí la pintura sobrante de los barcos sirvió para colorear las casitas de madera y chapa, habitadas mayoritariamente por genoveses quienes, arrogantemente fundaron La Re-

pública de La Boca, idea que por supuesto no perduró. De astilleros y almacenes portuarios, sus casas han pasado a convertirse en arte urbano, colorido y entusiasta. Arrabal decidido como el fútbol e intenso como la inmigración. Este cuadro porteño es todo un emblema de la capital que Pedro de Mendoza bautizara en 1536 como Ciudad de Nuestra Señora del Buen Ayre.

Es justo en este vecindario donde el famoso Teatro Colón, que es considerado uno de los cinco mejores teatros de ópera del mundo por su excelente diseño acústico y su elevado nivel arquitectónico, ha instalado el espacio conocido como Colón Fábrica, que con una

extensión de 7.500 m² está acondicionado para albergar y exhibir la escenografía, utilería y vestuarios utilizados en sus producciones. Entre ellas se encuentran las óperas *Turandot*, *Un tranvía llamado deseo*, *Los cuentos de Hoffmann*, *Don Pasquale*, *Rigoletto*, *La finta giardiniera* y *Aida*, así como los ballets *El corsario* y *Don Quijote*. Frente a cada escenografía existe un código QR para acceder a información audiovisual y otros detalles de la obra; y para las mejores tomas —y poder presumir en Instagram— existen en el suelo las llamadas “marcas de piso” desde donde el visitante se apodera de los mejores ángulos fotográficos. Más allá de ser un acierto absoluto del teatro y sus talleres, estamos ante un inmenso aporte al concepto de “turismo creativo” que adicionalmente reacondiciona las escenografías permitiendo así su reutilización e incluso el alquiler de las mismas a otros teatros del país y del mundo.

De arte y literatura

Visitar el museo de Arte Latinoamericano de Buenos Aires (MALBA) y el Museo Nacional de Bellas Artes, es obligación. El arte se despliega en todas sus variantes en la zona de Retiro sobre la distinguida calle Arroyo, en donde se concentran prestigiosas e importantes galerías de arte. Un antiguo cine se ha convertido en una de las más visitadas librerías de Buenos Aires, en plena Calle Santafé, es El Ateneo; libros, música y discos, son la delicia de todos, cuenta con una zona para pequeños lectores y con un café en el que siempre sorprenden personajes venidos de todo el mundo.



▲ Carlos Gardel, un mito. ▼ Bandoneón y la eterna presencia del tango.





Floralis Genérica, en Palermo.



Sala principal del Teatro Colón.

Buenos Aires se reinventa y muestra de ello es la subdivisión que ostenta el barrio de Palermo: Viejo, Chico, Hollywood o Soho

Las librerías de esta ciudad son importantes y famosas y no es casualidad que Umberto Eco ambientara las primeras páginas de *El nombre de la rosa* en una librería porteña.

El “filete porteño”

La Perla es un notable bar —antaoño exitoso prostíbulo— por el que han desfilado personalidades como Mastroianni o Bill Clinton, y su insignia callejera está adornada con una pintura de Gardel con el conocido “filete porteño”, ese arte popular típicamente bonaerense que los italianos plasmaron sobre los primeros autobuses de la capital, los colectivos, en forma de marco decorativo con flores y volutas, y frases de simpática rima. Los filetes están

presentes en La Boca en forma artística, y también en las parrillas... Es Caminito aquella calle a la que Gardel acude por última vez a contarle su mal, la que consigue que Buenos Aires nos conmueva afeerrada a un pasado claramente narrado en las letras de algunos tangos.

Ciudad que se reinventa

Buenos Aires también se reinventa, muestra de ello es la subdivisión que se ha otorgado a Palermo. Viejo, Chico, Hollywood o Soho. El tradicional, de aires burgueses, el clásico de toda la vida o el recodo selecto que alberga,

emulando al barrio neoyorquino, o quizás al londinense, las tendencias, la creatividad y la moda. La placita Serrano, en otras épocas plaza Borges, es el punto neurálgico por el que comenzamos un entrañable paseo fiel exponente de la evolución de la urbe. Productoras de cine y televisión de gran importancia tienen sus sedes en la parte robada a Los Ángeles. Eso sí, restaurantes, bares y pubs están presentes por doquier.

Buenos Aires es oxígeno

Recorriendo en coche la prestigiosa Avenida Libertador, volvemos a ser conscientes de lo muy verde que resulta esta ciudad. El Jardín Zoológico, y el Botánico, el Parque Jorge Newbery, el Parque Car-

los Thays, el Jardín Japonés y la Floralis Genérica del arquitecto Eduardo Catalano (esa gigantesca escultura de acero y aluminio en forma de flor que abre sus pétalos cada día) en la Plaza de las Naciones Unidas, son fieles muestras, al igual que Los Bosques de Palermo, de la importancia que tienen para una ciudad las zonas verdes.

El turismo creativo potencia el turismo fuera de temporada, aumenta la duración de las estancias y diversifica la oferta

Cerrando el círculo

Los visitantes recurrentes volvemos siempre a ciertos lugares y en nuestro caso uno de ellos es La Biela, un mítico café siempre lleno de almas que parecen no llevar prisa desde donde podemos observar, sentados en su terraza, la entrada al Cementerio de La Recoleta (aquí yacen los restos de próceres de la independencia, militares, científicos y los de Evita, por supuesto) y su frontal Basílica de Nuestra Señora del Pilar.

No puede faltar un paseo por la Plaza de Mayo y su Casa Rosada, ese palacio que ha sido escenario de hechos históricos, como el famoso discurso de Evita ante los Descamisados, desde uno de sus balcones, o fuente de inspiración sarcástica en épocas de corruptos gobiernos, dictaduras y golpes de estado: “muchos presidentes no shegaban más que a rosarla”.

Aprovechamos la tarde en San Telmo y los alrededores de su



▲ Bar Nápoles, en Barracas.



▲ ▼ Colón Fábrica. ©Juanjo Bruzza





Plaza de Mayo y Casa Rosada.



▲ Bares en Puerto Madero.

placita principal, Dorrego, una especie de rastro o mercado de pulgas que invade los fines de semana las calles de un vecindario más que tradicional, en el que músicos, espectáculos callejeros o mimos alimentan el escenario.

El brillo de la Reina del Plata es aún más encendido en Puerto Madero donde lo más moderno de la metrópolis confluye armónicamente, y donde grandes empresas, lujosas viviendas, renombrados restaurantes e impresionantes hoteles se han emplazado como nuevos símbolos de éxito. Con un vino en la mano cerramos este círculo en el que los componentes del "turismo creativo" han sido nuestro GPS por una capital a la que siempre se quiere regresar. ●

www.turismo.buenosaires.gob.ar
www.teatrocolon.org.ar

***En esta ciudad,
el aire porteño
acentúa un estilo
de vida marcado
por el tango y el
Viejo Continente***

▼ Ateneo Grand Splendid.



METEORA

MONASTERIOS EN EL CIELO

Hasta seis edificaciones se alzan en las masas rocosas que destacan en la llanura de Tesalia. Habitados desde el siglo XIV, son monasterios dedicados al monacato ortodoxo griego. "Las rocas enviadas por el cielo a la Tierra" para permitir el retiro y la oración, según los antiguos escritos.



FOTOS JOSEFINA BLANCO
jbmoronta@gmail.com

Meteora es Patrimonio de la Humanidad desde 1988.



En lo que hoy se conoce como Meteora, hace miles de años era el curso de un río que desembocaba en el golfo de Tesalónica. La erosión y los terremotos dieron lugar al nacimiento de este espectacular paisaje



A comienzos del siglo XI, los monjes comenzaron a habitar el interior de las cuevas de Meteora. Luego, como refugios, ante el empuje otomano del s.XIV, empezaron a construirse los monasterios



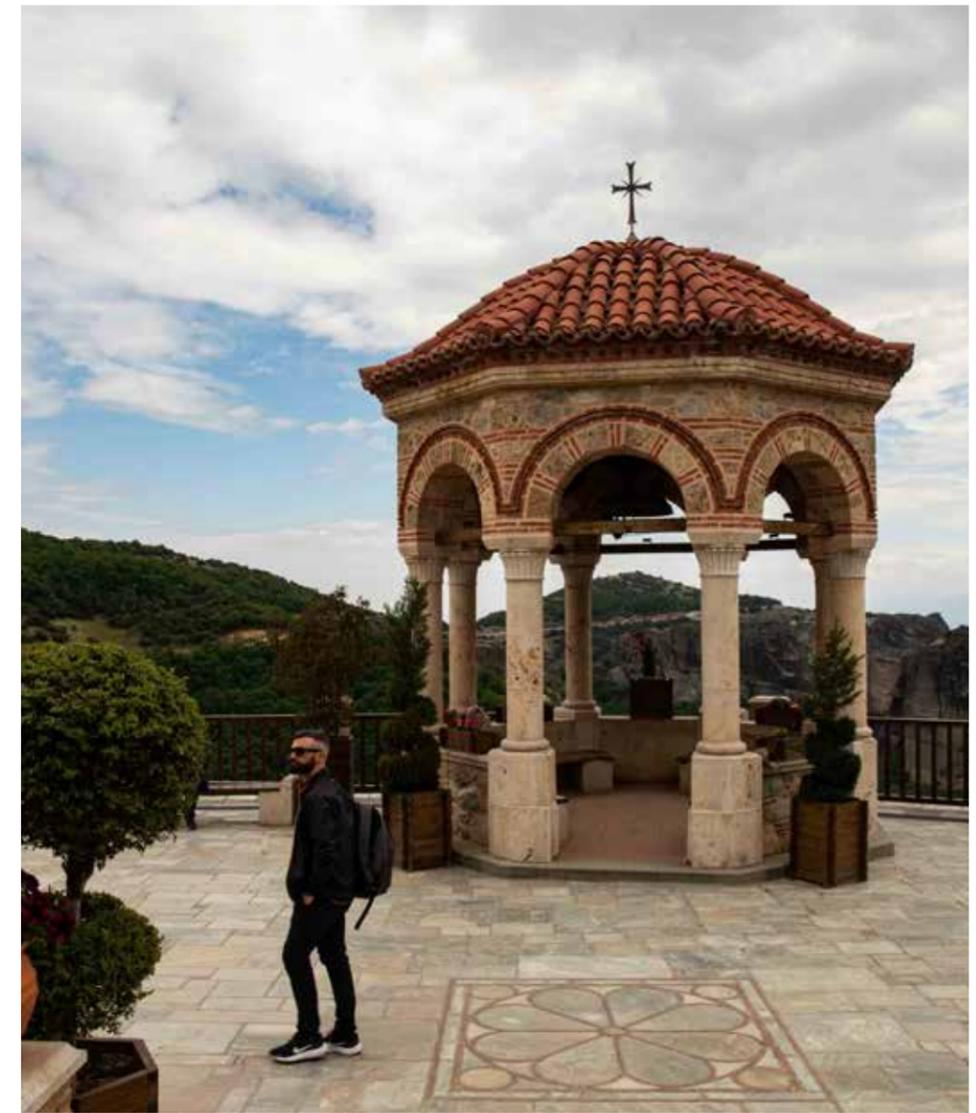


El monasterio de la Santísima Trinidad, uno de los seis que se conservan en funcionamiento de los alrededor de 24 que se construyeron, sirvió de escenario para el rodaje de Solo para tus ojos (John Glen, 1981) de la saga James Bond



Teófanos de Creta construyó en 1517 el monasterio de Varlaam, donde —parece ser— se alberga un dedo del apóstol Juan y el omóplato del apóstol Andrés



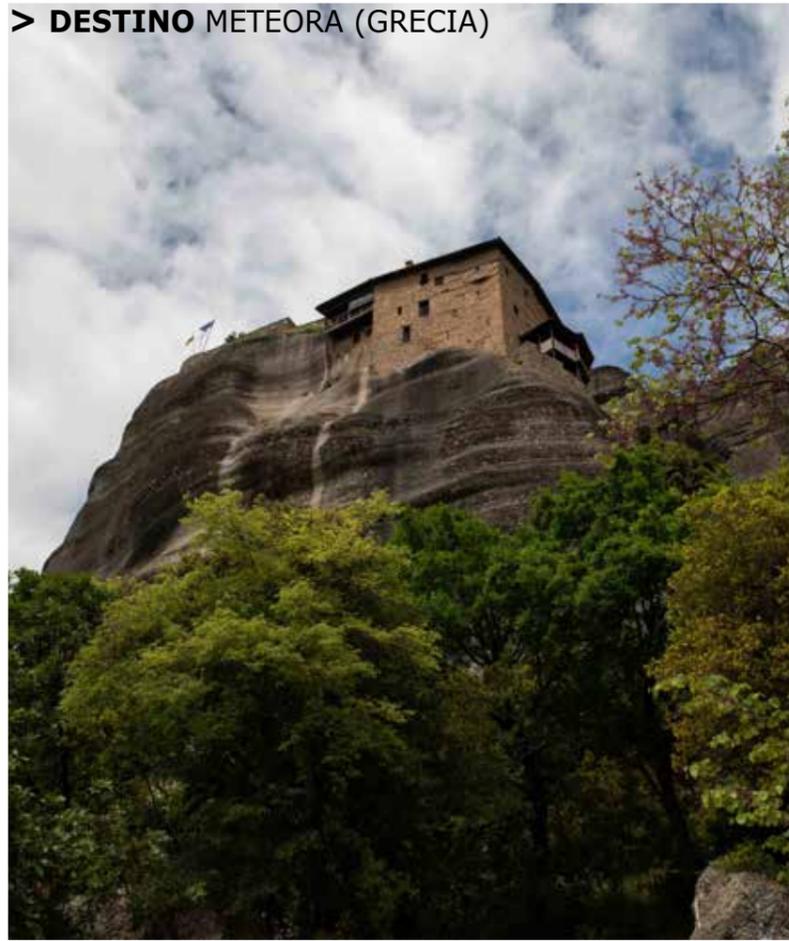


El monje Varlaam, a mediados del siglo XIV, construyó en este promontorio varias celdas y una iglesia dedicada a los Padres trisolares de la Iglesia Ortodoxa: Basilio de Cesarea, Gregorio Nacianceno y Juan Crisóstomo

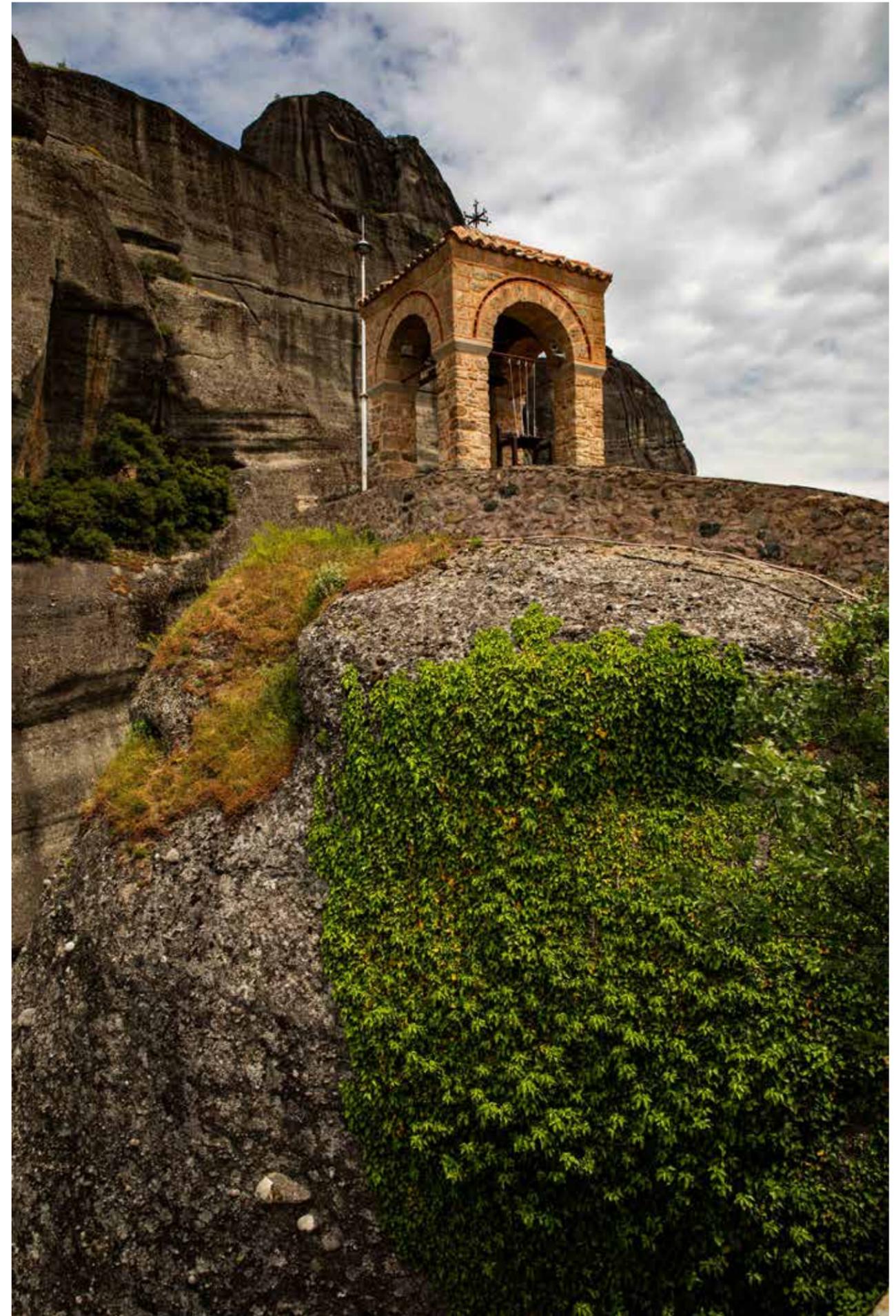




El fundador del monasterio de san Esteban fue el archimandrita Antonios Kantakouzenos. Las obras se prolongaron entre los siglos XIV y XVI, aunque su fisonomía actual se completó con edificaciones de los siglos XVIII y XIX



Para ascender al monasterio de san Nicolás hay que recorrer un camino escarpado que está compuesto por 143 escalones y por una escalera con 85 escalones tallados en la propia pared rocosa. Sus frescos y pinturas hagiográficas son uno de los conjuntos más importantes de pintura postbizantina en Grecia





En el monasterio de san Nicolás se muestran imágenes de la Asunción, escenas de diversos santos y de Cristo

Atanasio Koinotivis, monje de la región de Athos, fundó en 1344 el monasterio Gran Meteora, situado a 613 metros sobre el nivel del mar. Es el monasterio más antiguo, más alto y más grande de cuantos pueblan Meteora





Palenquera por las calles del casco histórico de Cartagena.



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
www.altum.es
FOTOS **CELELE**

La exuberante despensa del Caribe en tierras colombianas se dejó abrazar de influencias de lejanos mestizajes creando un recetario a veces poco comercial y no siempre conocido. Jaime Rodríguez, chef y copropietario de este restaurante de Cartagena de Indias, lleva años investigando sobre la cultura gastronómica de esta región y su biodiversidad hasta posicionarse actualmente como uno de los mejores chefs del mundo.

CARTAGENA DE INDIAS

CELELE: UN VIAJE POR LA ALTA COCINA CARIBE



La gama cromática y las texturas son seña de identidad en la presentación de los platos.

El discurrir de Cartagena de Indias a lo largo de la historia, además de fascinante, tiene mucho de ese ADN colombiano que es el "realismo mágico".

La estratégica ubicación de la ciudad la convirtió en blanco deseado por filibusteros y piratas por lo que tuvo que ser fortificada y amurallada; para finales del s. XVI mercaderes y nobles comenzaron a construir palacetes y viviendas de claro corte andaluz y mudéjar a orillas del Caribe colombiano.

A mediados del s.XX el poder económico de la ciudad pasó a la cercana Barranquilla por lo que el casco viejo quedó abandonado a la humedad tropical y al olvido. En los últimos 35 años *La Heróica* ha visto resurgir su parte más antigua en una especie de "privé" del Jet Set caribeño, latinoamericano y europeo. Así, interioristas, arquitectos y decoradores han encontrado en el "corralito de piedra" una musa para sus creaciones y reformas de la mano de ese cierto status social que otorga el tener una casa en Cartagena.

Barrios como San Diego o Getsemaní -tradicional barrio de judíos, musulmanes, negros libertos e indios- parecen haber salido de un estado amnésico que durante años les ignoró, contribuyendo al posicionamiento internacional de la ciudad de una manera nunca antes vista.

Oda al paisajismo y el color

Es justo aquí, en Getsemaní, concretamente en la Calle del Espíritu Santo, donde abriera sus puertas en 2018 el restaurante



Marañones orgánicos de la finca Puerta del Cielo en Santo Tomás, Atlántico.

Cartagena lleva adscrito a su ADN el realismo mágico cuyo máximo representante fue García Márquez

colombiano que es hoy titular en medio mundo, Celele, y que, entre otras cosas, está subiendo el "caché" de este destino sustancialmente.

Se trata de un restaurante producto de la investigación de Jaime Rodríguez, chef y copropietario del lugar, quien desde sus inicios dejó clara su apuesta por la región Caribe y su biodiversidad con un discurso sorprendente incluso para los locales quienes, gracias a la decidida apuesta del chef, entendieron que esta zona



Una muestra más de la exquisitez en la presentación de los platos.



Gastronomía del Caribe elevada a su máximo nivel



Chef Jaime Rodríguez.



La investigación le descubrió los pétalos ácidos de flores.

del país va gastronómicamente muchísimo más allá del pescado frito, el arroz con coco, la arepa de huevo o el bollo de yuca.

Y aunque llegó a la costa desde el altiplano cundiboyacense —los Andes interiores del país—, este apasionado de la creatividad, recientemente nominado a los premios The Best Chef Awards, ha marcado con contundencia una revolución gastronómica de gran envergadura.

Poema visual

Sus platos son un poema visual entendido como una oda al paisaje, a la tierra, a

los colores de la naturaleza, como él mismo afirma. No es de extrañar que uno de sus grandes impulsores sea el propio Jardín Botánico de Cartagena junto a expertos en cultura local o biólogos marinos que le abren las puertas para ahondar en ciénagas o ecosistemas locales.

Sus elaboradas creaciones hablan de un pasado, relatos visuales de la biodiversidad de una región ejecutados por esta mente inquieta que ha sabido poner decididamente sobre la mesa y por todo lo alto un historial gastronómico ajeno a lo tradicional. Eso sí, protegiendo siempre a los

"La Heróica" es una meca gastronómica de la región Caribe asociada por muchos a la alta cocina



Sala del restaurante Celele .



El merengue con buganvillas presentado como mosaico.

El término celele se refiere a las boronas o migajas del queso después de que es amasado tras sacarle el agua

pequeños productores, agricultores, pescadores o artesanos porque la parte social, el comercio justo y la sostenibilidad son premisas de las que no puede dissociarse.

Celele ha sido entendido por la comunidad internacional como un conmovedor caudal cultural de decidida apropiación del Caribe y donde la tradición va de la mano de la investigación consiguiendo unos resultados que brillan por su exquisitez. No en vano, lleva varios años seguidos en la lista de los 50 Best Restaurants Latin America (S.Pellegrino & Acqua Panna), en la que ya se posiciona en el puesto 19, y con perspectivas

de seguir ascendiendo según auguros.

Viajes al origen del sabor

Su proceso de investigación lo ha llevado por toda la región para conocer de primera mano etnias, productos y sabores desde el archipiélago de San Andrés y Providencia hasta las llanuras del río Sinú, los Montes de María o el desierto de la península de la Guajira. Se ha ido encontrando con técnicas, recetas y productos escasamente comercializados

y desconocidos por una mayoría, cuyos nombres parecen como sacados de una novela de García Márquez: candia, cañandonga, moringa, chepacorinas, diabolines, chirrinchi o guagua, entre muchos otros.

El mismo término celele seguramente es una palabra jamás escuchada por los lectores, pero se refiere a las boronas o migajas del queso después de que es amasado tras sacarle el agua. Estamos ante un hombre convencido de que hay que “poner todo en la sartén” para que jamás se olviden esos sabores que han estado a punto de morir aplastados a manos de la in-

dustria masiva.

En tantos kilómetros recorridos, Rodríguez halló sabores nunca imaginados, probó la iguaraya, la fruta de rojo vivo que sobresale en los cactus de La Guajira, y descubrió que su acidez era ideal para hacer jugo o chicha; exploró las uvitas de playa y los tocos naranjitos o las pomarrosas con sabor a pera, se dejó seducir por la astringencia en la pulpa de muchos frutos y por las flores ácidas; y supo que también los jobos y los frutos del pan, los corozos y las ciruelas costeñas, las cañandongas de olor fétido y sabor a cacao o los caimitos jugosos y lechosos, estarían presentes en los platos de su menú degustación.

Para financiar tantas idas y venidas decidió en sus inicios montar cenas *pop-up*, efímeras y clandestinas; unos encuentros gastronómicos en los que se mostraba su concepto de comida sostenible reelaborada con técnicas de vanguardia y que se difundían por las redes sociales para asegurarse de ese modo la clientela de la próxima cita.

Magia en el paladar

Quien decida saltarse el menú degustación puede remitirse a una carta con mucha variedad. Nuestra recomendación para el primer plato es el tartar



▲ Sorbete de coco y flor de amor con grosella fermentada.

▼ Preparación para postres y salsas de la fruta llamada mamoncillo.





Calle colonial de Cartagena de Indias.



Balcones típicamente cartageneros.

Cartagena es una ciudad con un pasado fascinante y un prometedor futuro como destino gastronómico

Noble oficio

Hijo y hermano de cocineras, Jaime Rodríguez lleva toda su vida en este noble oficio del cocinar; trabajó en el Hotel la Fontana como sous-chef, y luego ejerció como chef ejecutivo en un par de restaurantes de los reconocidos hermanos Rausch en Panamá y Cartagena.

En su vertiginosa experiencia representó a Colombia en Turquía en el certamen de *La*

Chaine des Rotisseurs como chef joven; consiguió el premio Bocusse d'Or en México en 2011, fue elegido Mejor Chef de Colombia en 2012, Mejor Chef de la Región Caribe en 2016, año en que también participó exitosamente en Madrid Fusión. Se desempeñó como stager en el restaurante Akelarre en San Sebastián (3 estrellas Michelin), y la Cancillería del Gobierno de su país lo ha escogido como chef embajador de la gastronomía colombiana, por lo que recorre diferentes embajadas contribuyendo con su saber a la promoción del destino suramericano. Su com-

promiso por divulgar la riqueza gastronómica del Caribe colombiano le lleva a dictar talleres de cocina en diferentes universidades y centros de formación entre los que se encuentra el Basque Culinary Center.

Absorbidos por el realismo mágico de esta tierra damos fé de que la realidad supera a la ficción, que Cartagena es una ciudad romántica y exótica con un pasado fascinante y con un prometedor futuro como destino que asciende en el posicionamiento como meca gastronómica de la región Caribe; una ciudad ya asociada por muchos a la alta cocina. ●

www.celelerestaurante.com



▲ Medregal curado con sal de buganvillas.
▼ Composiciones frutales y botánicas que cautivan a medio mundo.



▼ Ensalada de flores caribes y marañón.





OLITE

Enoturismo a los pies de un castillo encantado

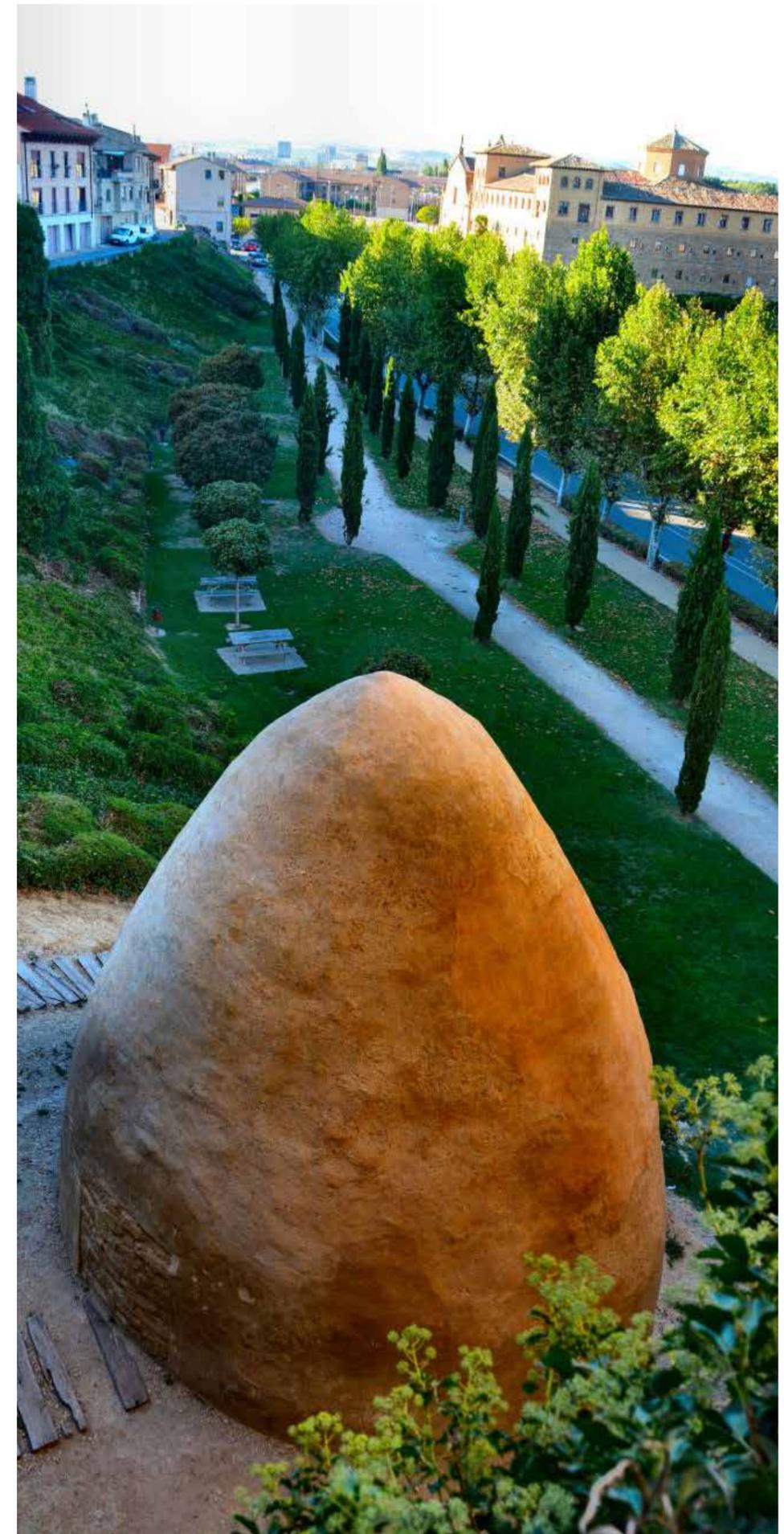
En Olite abundan las bodegas y los viñedos incluidos en la Ruta del Vino de Navarra. Y en su Parador Príncipe de Viana, según testimonios de algunos huéspedes, se pasea el fantasma del rey Carlos III el Noble, acompañado de su león preferido.



TEXTO **FERNANDO PASTRANO**
FOTOS **PILAR ARCOS**

www.mamaqueroserturista.wordpress.com

Porche de poniente de la bodega Pagos de Araiz.



Olite, la ciudad del Olivo (dicen que de ahí le viene su nombre, aunque otros aseguran que deriva de la voz visigoda Ologitum, Bastión) se encuentra 44 kilómetros al sur de Pamplona. Muchos creen que podría ser el escenario de un cuento de hadas por sus calles empedradas en torno a un castillo-palacio con torres, unas almenadas y otras cubiertas por cúpulas cónicas de pizarra; sus iglesias de piedra; sus casas blasonadas con imponentes aleros de madera...

La nevera

En el palacio fortificado, verdadera joya de la ciudad, vivieron varios reyes navarros,

entre ellos Carlos III el Noble, hijo de Carlos II el Malo. Educado en el mundano París, quiso traer a la austera Navarra de la época todo el esplendor y voluptuosidad a los que estaba acostumbrado en la capital francesa. Y así lo hizo en Olite, rayando en la ostentación con una construcción muy adelantada para su tiempo, que llegó incluso a albergar un zoológico con leones, jirafas, lobos, jabalíes... un jardín vertical y un aljibe para guardar nieve, conocido como "la Nevera", que funcionó hasta 1919.

Este frigorífico es un enorme pozo cubierto por una construcción en forma de huevo hecha en el siglo XVII. Allí se guardaba la nieve que se traía de las cercanas

▲ Palacio fortificado de Olite.
▶ El aljibe en forma de huevo, conocido como 'la Nevera'.



Fachada oeste del palacio de Olite.

Carlos III el Noble (1361–1425), educado en París, quiso trasladar a la austera Navarra de la época el esplendor y voluptuosidad de la capital francesa con la construcción de un palacio único

El palacio de Olite llegó a albergar un zoológico con leones y jirafas, además de un jardín vertical y un aljibe para guardar la nieve llevada de las cercanas sierras de ujué y Valdorba



sierras de Ujué o de la Valdorba para usarla en el verano.

Dos palacios en uno

Más que un palacio, en realidad son dos. En el más antiguo (siglos XII y XIII) está instalado hoy el Parador de Turismo Príncipe de Viana. Y el más moderno (siglos XIV y XV) es un magnífico ejemplo de la arquitectura civil del gótico francés. Conviene que la visita sea guiada para no perderse ni uno de sus múltiples detalles y recovecos. De no hacerlo así puede que solo veas un árbol más en el patio del castillo cuando en realidad se trata de una singular morera negra de más de 500 años de edad.

- ▶ Torre de las Tres Coronas del Palacio Real de Olite.
- ◀ Torres con cubiertas cónicas de pizarra.
- ▼ Escalera de caracol de la Gran Torre.
- ▼▶ Torre de los Cuatro Vientos o de las Tres Finestras góticas.



Torre de la Atalaya, a la izquierda la Torre de los Cuatro Vientos.

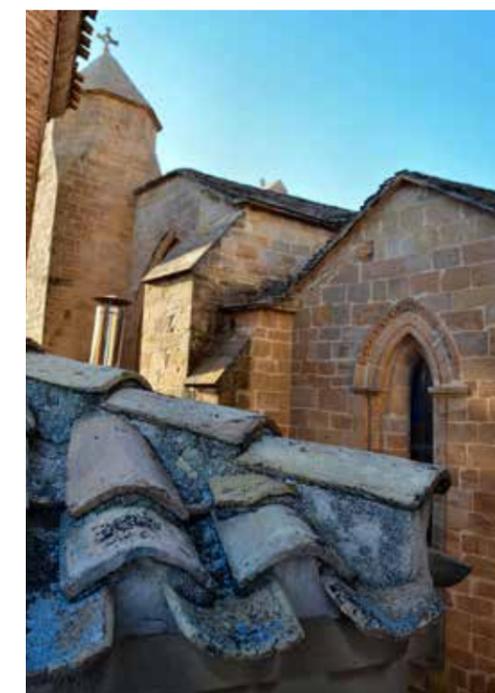


El palacio sufrió un gran incendio en 1813 y fue declarado Monumento Nacional en 1925, siendo su aspecto actual, nos guste o no, fruto de una controvertida rehabilitación de 1937, cuando lo habitual era restaurar los edificios históricos procurando que no se notase la reforma y se confundieran los arreglos con el original.

Los responsables de la serie norteamericana de terror *Vampire Academy* (2021) convirtieron este castillo en uno de sus escenarios de rodaje, pero los de *Juego de Tronos*, aunque estuvieron en Olite buscando localizaciones, al final no grabaron allí. A lo mejor fue porque no conocían los testimonios de algunos huéspedes del Parador que aseguran haber visto, oído y/o sentido al fantasma del rey Carlos III paseando con su león preferido. Algunos dicen que era un tigre, en cualquier caso da miedo.

Santa María la Real

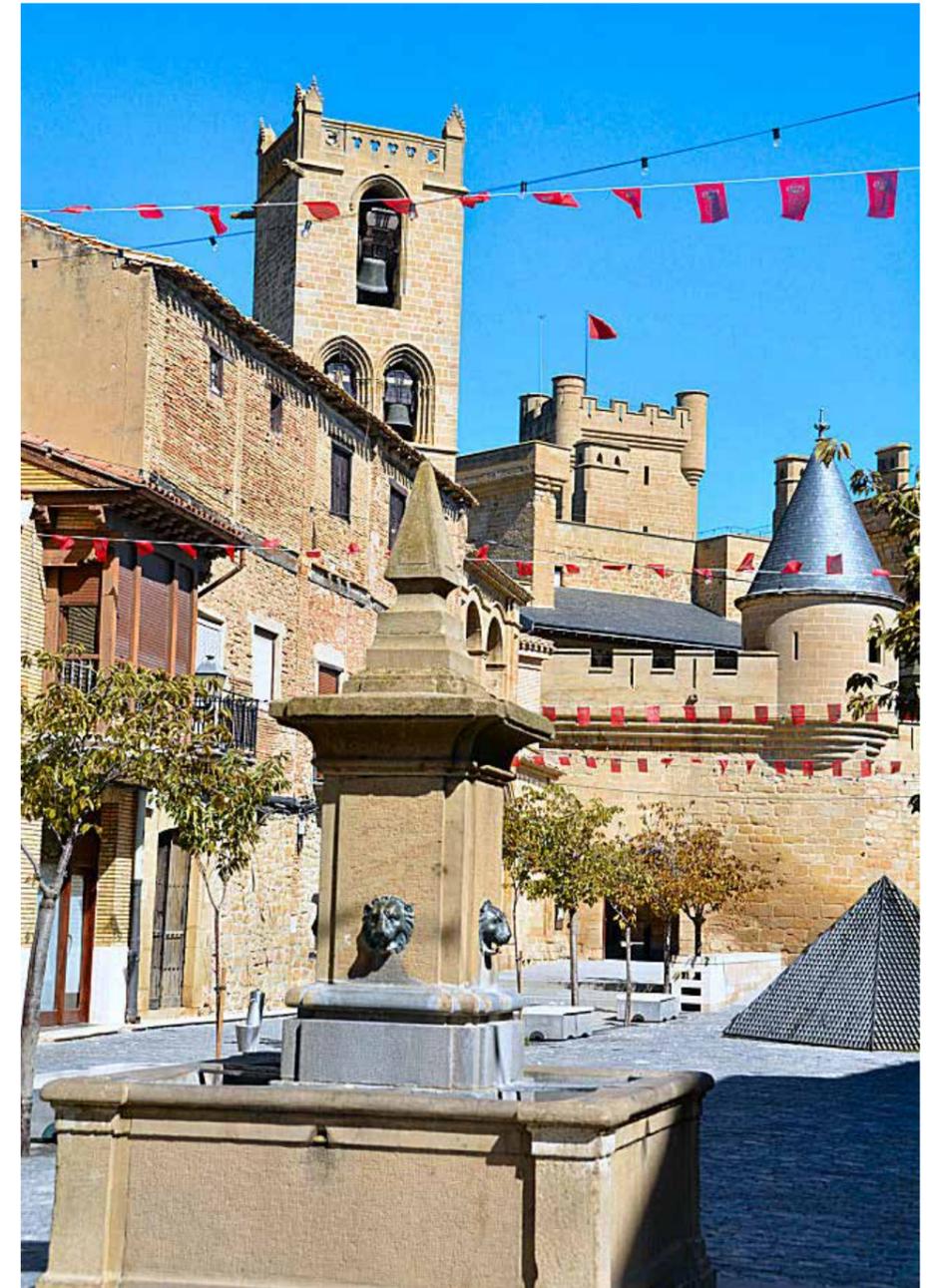
Pero en Olite hay mucho más que ver además de este castillo encantado. La



Tejados árabes y muros góticos en el Palacio Real los Cuatro Vientos.



Fachada y atrio exento de la iglesia de Santa María la Real.



Iglesia de Santa María la Real, por ejemplo, cuya construcción se prolongó desde el siglo XII al XIV. Está adosada al palacio y es una de las construcciones góticas más importantes de Navarra. Destaca su fachada con una magnífica portada profusamente labrada y polícroma, aunque un tanto afeada para algunos por una moderna marquesina de listones de madera de alerce, que la protegen del sol del mediodía y evitan que siga perdiendo color. No se confunde con la iglesia, pero dificulta su completa visión.

Partimos de la Oficina de Turismo, situada en la misma plaza que el parador,

y callejamos por la villa para descubrir la iglesia de San Pedro (torre gótica de 54 metros que se ve desde cualquier lugar de la villa), el Monasterio de Santa Engracia (el primer convento de clarisas fundado fuera de Italia), la Torre del Chapitel o del Reloj (una de las veinte torres con que contaba el recinto amurallado romano y donde se instaló después uno de los primeros relojes públicos de España) y muchas casas blasonadas, calles empedradas, puertas en forma de arco...

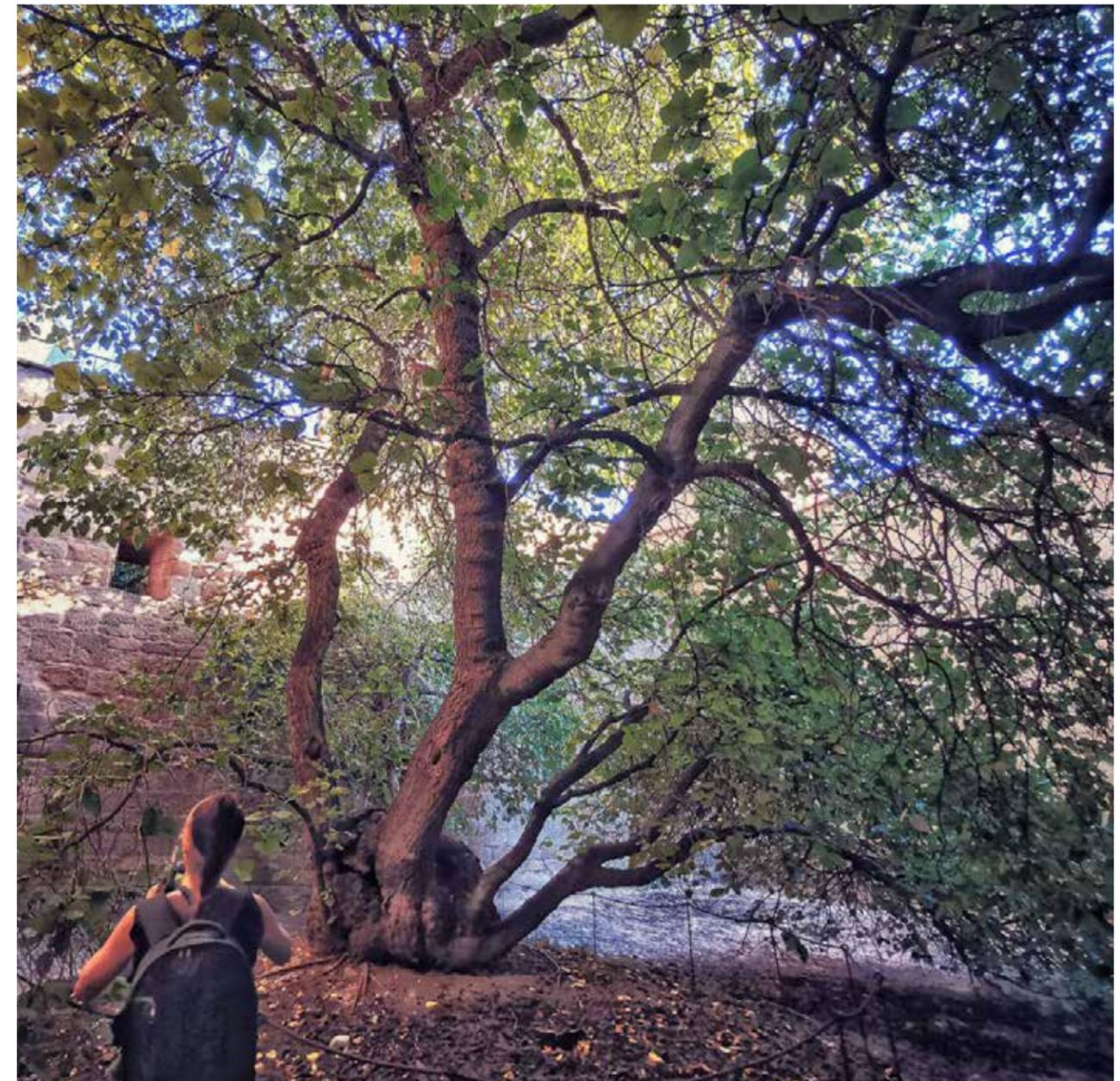
Vino de Navarra

Olite es conocida como la capital del vino

▲ *La Virgen y el Niño en la portada de la iglesia de Santa María la Real.*

▶ ▲ *Fuente de Carlos III y campanario Santa María la Real.*
▶ *Arquivoltas con hojas de vid de Santa María la Real.*





◀ ▲ Reflejos del palacio en un balcón del Enozentrum.
◀ Rua de Medios de Olite.
▲ La Morera Negra de más de 500 años.
▶ Sombra de farolas en la plaza de Teaobaldos.





▲ El Enozentrun, anteriormente Museo de la Viña y el Vino de Navarra. Al fondo, la Puerta Tafalla.
▼ Galería de apóstoles y santos de la escuela castellana (siglo XVI), en la bodega Pagos de Araiz.



▲ Viñedos de Pagos de Araiz en Olite.

▼ Bicicletas eléctricas para pasear por el viñedo de Pagos de Araiz.

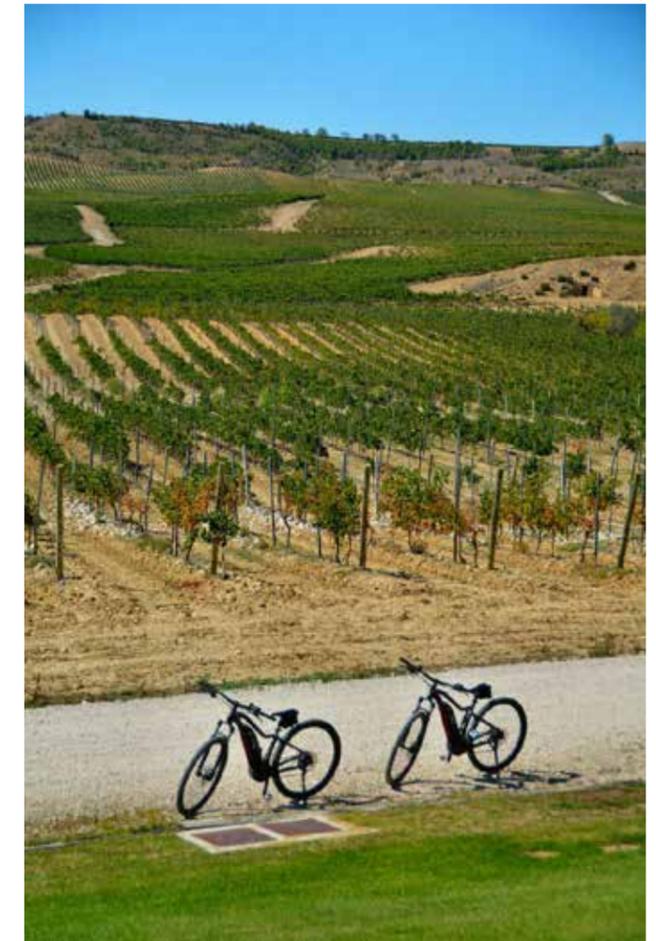


de Navarra y es sede del Consejo Regulador, de la Estación Vitivinícola de Navarra y de la Cofradía del Vino, por lo que no es de extrañar que forme parte de la Ruta del Vino de Navarra. A sólo 8 kilómetros por la N-121 en dirección a Tudela está la bodega Pagos de Araiz.

Bodegas subterráneas

A pesar de su cercanía, esta bodega y sus viñedos están “escondidos” en un paisaje de suaves lomas. Franqueamos uno de esos altozanos y aparece como por ensalmo un edificio estilo château de piedra, ladrillo y tejas árabes rojas de tres plantas, rodeado por viñedos propios. Contrasta el clasicismo de la casa con la modernidad de las bodegas subterráneas en las que se elaboran anualmente unas 500.000 botellas.

Junto a la bodega se cultivan uvas de siete variedades: tempranillo, graciano, garnacha, merlot, cabernet sauvignon, chardonnay y syrah con las que elaboran ocho referencias de vinos incluidas en dos gamas: Pagos de Araiz y Blaneo. La de Pagos de Araiz se compone de cinco vinos, entre ellos un rosado elegido como mejor rosado de Navarra en 2021. La línea premium Blaneo la





Edificio principal de la Bodega Pagos de Araiz.



componen tres monovarietales de los que el Blaneo Garnacha 2021 es la última y clara apuesta de la bodega por los grandes vinos de alta calidad.

Es evidente que la producción es el principal cometido de la bodega, pero también juega un papel importante la difusión. Pagos de Araiz duplicó el pasado verano el número de visitantes con respecto al mismo periodo de 2021. Para Chelo Miñana, directora de enoturismo de Masaveu Bodegas, propietarios de esta finca, "Visitar Pagos de Araiz es apreciar y sentir la filosofía que caracteriza a todas las bodegas del grupo, acercándose a la cultura del vino a través de una experiencia inolvidable que combina naturaleza y arte".

Arte y vino

Los visitantes disfrutan de una experiencia vitivinícola, gastronómica y artística combinando bodega, cata y arte. La casa atesora valiosas obras artísticas que van desde la galería de los Santos y Apóstoles, con una docena de estatuas del siglo XVI, a cuadros de diferentes épocas, muebles antiguos y un impresionante artesonado mudéjar. También organiza lo que llama *Experiencia de arte y vino* en la que los asistentes pintan sus propios cuadros.

Con cita previa, el visitante también puede recorrer los caminos entre las viñas en bicicletas eléctricas, o simplemente sentarse en el porche que da a poniente y contemplar espectaculares puestas de sol mientras degusta alguno de sus vinos. ●



▲ ◀ Copas de Pagos de Araiz Rosé 2021 frente al viñedo.

▲ ▶ Algunas de las siete variedades de uvas que se cultivan en Pagos de Araiz.

◀ ◀ 'Experiencia de arte y vino' en Pagos de Araiz.

◀ Entrada principal de la Bodega Pagos de Araiz.



Habitación 102 del Parador de Olite.

Guía Práctica / Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Olite está en el corazón de Navarra. Por carretera, Pamplona está a 44 kilómetros, Madrid a 353 y Barcelona a 450.

DÓNDE DORMIR

El **Parador de Olite** ocupa la parte más antigua del Palacio de Olite, Monumento Nacional. Vidrieras, arcadas, escaleras medievales... Las habitaciones son amplias, elegantes, mantienen el estilo señorial del palacio que las alberga y a la vez son cómodas.

www.parador.es/es/paradores/parador-de-olite

QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía navarra es tan variada como sus paisajes.

La Zona Media, en la que se encuentra Olite, destaca por su verduras, su pan de recia miga, su cordero y su cerdo. Aunque también hay claras influencias de las cocinas vasca, riojana, aragonesa y francesa. Hay que destacar los espárragos blancos de Mendavia y los pimientos del piquillo de Lodosa (ambos con denominación de origen). Las pochas de Sangüesa, unas alubias cocinadas cuando aún están tiernas y frescas. Las migas del pastor, elaboradas con pan cabezón, agua, sal y grasa de oveja, a veces se añaden caracoles. El gorrín asado, cochinillo al que se unta la corteza con ajo. Los vinos suponen un capítulo fundamental en la gastronomía de la zona. Los más

populares son los de la variedad de uva garnacha. Teobaldos (nombre de un linaje de reyes navarros) es el restaurante del Parador de Olite. Cocina tradicional y de cercanía. Entre sus especialidades destaca la menestra de verduras, el ajoarriero de bacalao, el cordero al chilindrón, los quesos del Roncal e Idiazábal y la tarta de almendra de Ujué. "

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Navarra

www.visitnavarra.es/

Turismo de Olite

<https://www.olite.com.es/>

Bodegas Pagos de Araiz

<https://bodegaspagosdearaiz.com/>

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

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

Películas

Programas & series

Guías de viaje

Música

Prensa & revistas

Juegos

Y mucho más

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

www.immfly.com

Servicio disponible en vuelos seleccionados.

LAS MERINDADES

Paisajes burgaleses del agua



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

La comarca burgalesa de Las Merindades guarda una riqueza acuática poco conocida, a la que se suman monumentos y pueblos históricos ahora reunidos en un itinerario bautizado como 'Paisajes del agua'. Una gastronomía de altura y unos alojamientos en edificios que dan testimonio de su larga historia constituyen otros argumentos para recorrer estos valiosos y extraordinarios parajes.

Pozo Azul de Covanera.



Cascadas de Orbaneja del Castillo.

Resulta difícil imaginar que la provincia castellano leonesa de Burgos disponga de una riqueza acuática tan llamativa como la que despliega en su comarca norteña de Las Merindades. Félix Andino, consultor turístico, y Rubén Pérez, fotógrafo, enamorados y conocedores de la zona, vieron en esta comarca un paraíso natural de cascadas, nacimientos fluviales y grandes masas de agua y sintieron la imperiosa necesidad de compartirlos con el mundo, creando la 'ruta de los Paisajes del Agua'. En este itinerario mostraremos esa abundante presencia de paisajes dominados por el curso de ríos sorprendentes.

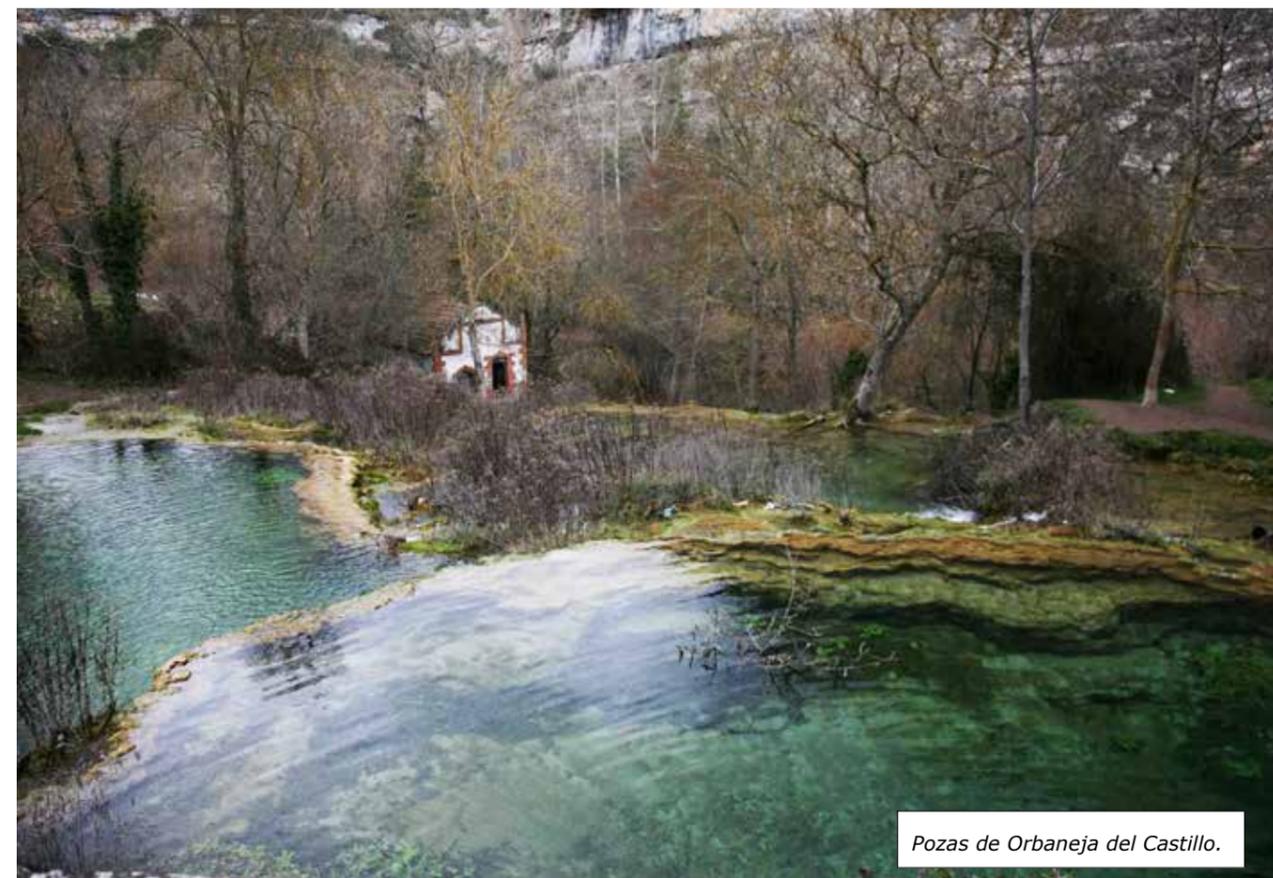
Esas sorpresas paisajísticas que se suceden en Las Merindades, comienzan con una auténtica joya: el Pozo Azul de Covanera (Cueva Negra) en el valle que forma el río Rudrón. Se trata de un manantial con

Las aguas color esmeralda del Pozo Azul de Covanera esconden la galería subacuática más larga de España

aguas de color esmeralda que esconde la galería subacuática más larga de España y una de las más codiciadas del mundo. Aunque solo se han explorado 14 kilómetros de su magna extensión, los valientes, tras sumergirse en sus aguas transparentes, se adentran en las negras cuevas que dan nombre al pozo. Pequeñas carreteras conectan una población con otra y permiten admirar los detalles de un escenario que

fluctúa entre campos de pastos, bosques de abedules y robles, gargantas y desfiladeros que ha ido esculpiendo

el tiempo y que emergieron tras estar millones de años sumergidos en el mar de Tetis. Uno de los magnos espectáculos del camino es el Cañón del Ebro. Desde su mirador homónimo se admiran los cluses y hoces que forman y que le han convertido en un museo de fauna y botánica.



Pozas de Orbaneja del Castillo.



Ermidas de Nuestra Señora de la Hoz y Cristo de los Remedios.

Naturaleza y urbanismo

Hay un pueblo en especial donde naturaleza y urbanismo se fusionan de tal manera que al llegar a Orbaneja del Castillo las exclamaciones de entusiasmo están garantizadas. El agua se desliza desde las casas del pueblo y lo hace entre rocas mohosas cuyo musgo las viste de verde fosforito hasta desembocar en unas pozas de agua turquesa que completan el espectáculo acuático antes de unirse al río Rudrón. Vista que contemplan día tras días los dos camellos rocosos que, eternizados en un tierno beso, se alzan sobre Orbaneja del Castillo.

Formaciones geológicas

Las emociones mañaneras han abierto el apetito de los viajeros que se han ganado un cocido loriego. En el restaurante Oro Negro de Saragentes de la Lora sale a la mesa el puchero de garbanzos, exquisito, sin grasa, y una serie de los llamados sacramentos, compuestos de morcilla, chorizo, costilla y tocino que levantan el ánimo y las fuerzas para en la sobremesa conocer el Geoparque de las Loras y sus increíbles formaciones geológicas que le han merecido la inclusión en el patrimonio Unesco.

Las formaciones del Geoparque de las Loras han sido reconocidas como patrimonio de la Unesco

Se habla de su primer brote en 1964 hasta su reconversión en un museo que goza de un magnífico archivo fotográfico de los Federicos Vélez (padre e hijo).

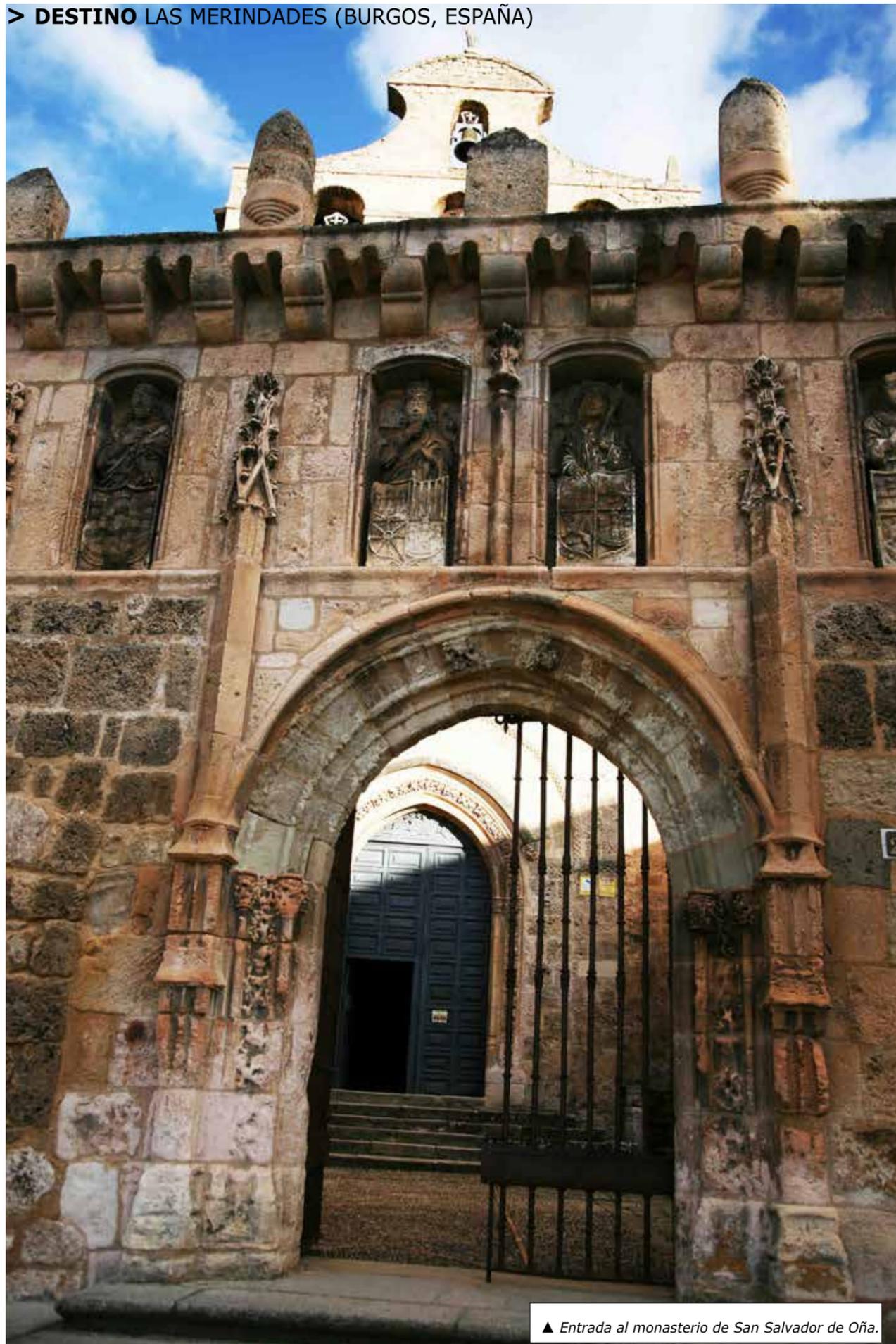


▲ Frías es la ciudad más pequeña de España.



▲ Cascada de la Salceda. ▼ Puente medieval de Frías.





▲ Entrada al monasterio de San Salvador de Oña.



▲ Monasterio de San Salvador de Oña.

En el geoparque de las Loras se han encontrado yacimientos megalíticos con sepulcros de corredor como el de La Cabaña de Sargentos de la Lora, el más grande del foco dolménico.

Aún con el hechizo de los dólmenes en la retina, en plena carretera aparece una estampa de cuento de hadas.

El puente esculpido por la misma naturaleza al que el hombre atribuyó poderes sobrenaturales, hasta el punto de bautizarle como Puente de dios, que el río Nela excavó a su paso por el bucólico paraje.

Llega la noche y con ella el descanso merecido en la Posada Real Torre Berrueza del señorial Espinosa de los Monteros. En la restaurada torre del s. XII esperan los dueños de la posada-restaurant, Olga y Juan.

Ellos se ocupan de todo, dan la bienvenida, llevan a sus huéspedes a las acogedoras habitaciones de la posada y, más tarde,

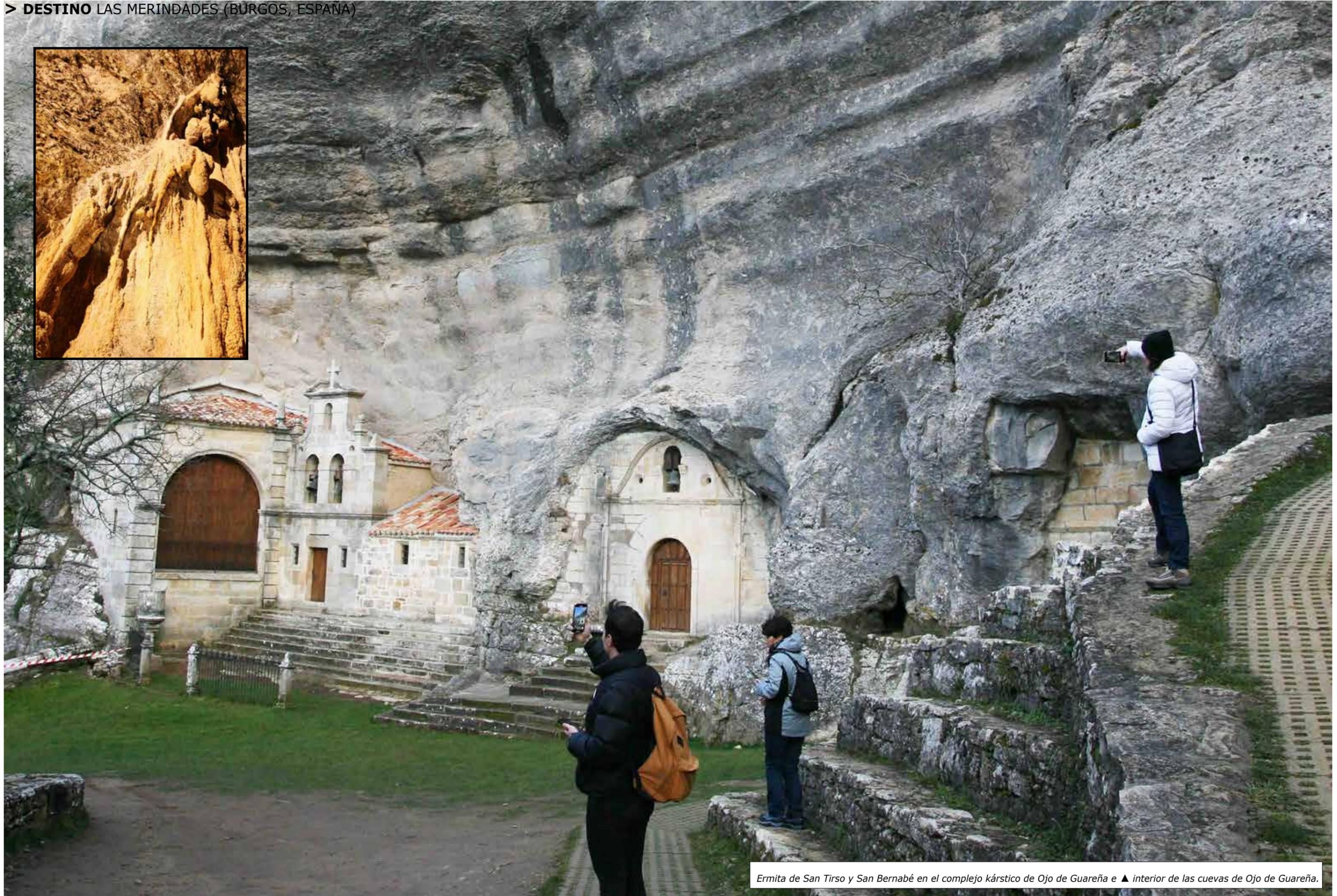
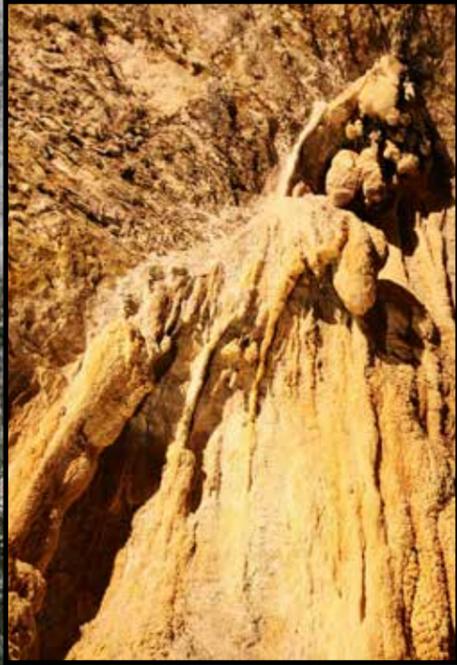
en la casita anexa, les ofrecen una cena palaciega; los mejores productos, la mejor cocina que les ha merecido mención en la guía Michelin, en una mesa vestida al detalle. Lo mismo pasa con el desayuno del día

siguiente. Es tan atractivo a la vista que los comensales se lo piensan antes de romper la exquisita decoración.

La caminata hasta la Cascada de la Salceda desde el pueblo de Quiscedo es un itinerario sobrado de encantos naturales

Cascada de la Salceda

Llega uno de los momentos más esperados de los Paisajes del Agua burgaleses. La caminata hasta la Cascada de la Salceda desde el pueblo de Quiscedo es un ineludible. Lo es en verano, cuando la frondosidad del bosque esconde el río, en otoño, con el cambio de las hojas, y en una incipiente primavera, cuando los brotes empiezan a florecer y los neveros llenan ríos y arroyos con sus caídas de agua. A la ruta de senderismo le sobran encantos. Senderos llanos rodeados de robles y abedules, la vista



Ermita de San Tirso y San Bernabé en el complejo kárstico de Ojo de Guareña e ▲ interior de las cuevas de Ojo de Guareña.



▲ Cascada del Peñón-Pedrosa de Tobalina.

de los montes con pequeños hilos de agua que le resbalan, puentes de madera atravesando el arroyo, rocas pintadas de musgo; cuidado con resbalar. Al final aparece la cascada cuyo agua trona al caer desde 30 metros e hipnotiza al que la observa.

El Ojo que todo lo ha visto

La aventura va *in crescendo* hasta llegar a uno de los puntos culminantes del camino. Las cuevas del Monumento Natural de Ojo Guareña fueron consideradas lugares sagrados en la prehistoria pero también por el cristianismo, que esculpió en sus entrañas la ermita de San Tirso y San Bernabé.

La ermita se sitúa sobre el sumidero del río Guareña que da origen a uno de los complejos kársticos más importantes del mundo considerado Bien de Interés Cultural. Antes de entrar en la cueva se observa un espacio cerrado por una reja que

A la entrada de un desfiladero, el río Molinar, en el Parque Natural de los Montes Obarenses, forma todo tipo de saltos de agua

corresponde al antiguo ayuntamiento, que sigue teniendo su razón de ser y hasta bodas civiles. Las fachadas del templo y un altar destinado a las misas de la romería anual incitan a entrar en ellas, recorriendo apenas 400 metros de la cueva que permiten ver las formas kársticas. El guía, apasionado por haber nacido cerca de esta maravilla, narra leyendas de príncipes y doncellas perdidos por amor en las cuevas de Ojo de Guareña, hasta llegar a la ermita escondida con techos ondulantes de piedra caliza y frescos que describen la tortura de San Bernabé.

Una ciudad mínima

De nuevo llega el atardecer que pinta de rosa el magno escenario. Esta vez la parada y fonda se va a hacer en la Hospedería del Monasterio de Santa Clara, en Medina de Pomar, donde aún habitan algunas



▲ Cascada de Tobera.

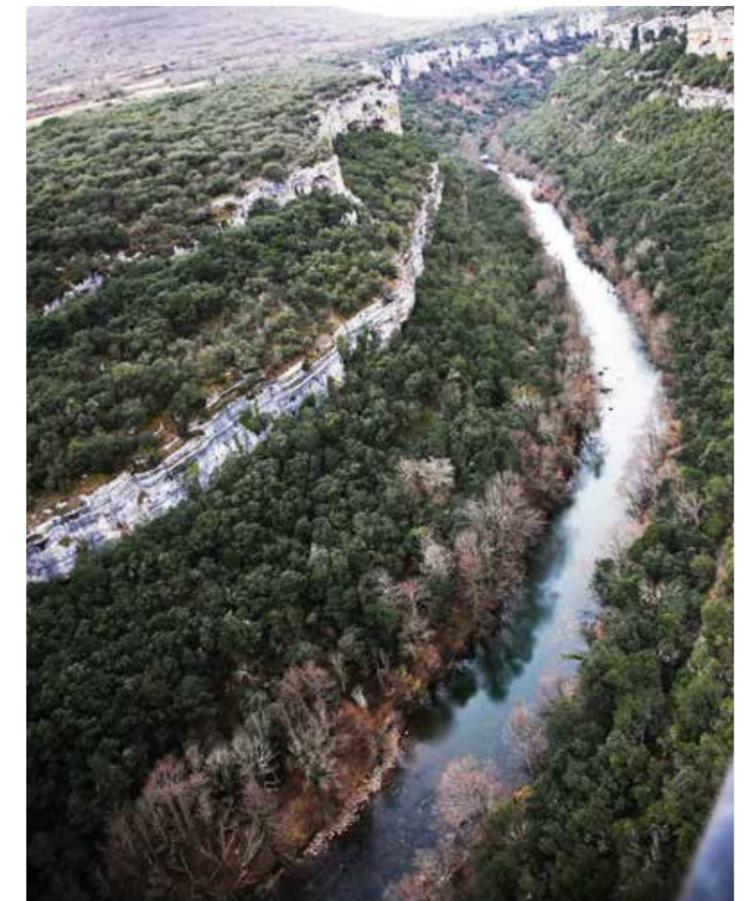
▼ Cañón del río Ebro.

monjas. Ideal para pasar una noche serena en las habitaciones habilitadas para los huéspedes.

El día siguiente nos espera una nueva cascada, esta vez la conocida como del Peñón. Goza de una buena caída de 12 metros de altura y en verano se convierte en una bucólica playa donde se bañan los vecinos.

Tobera no se queda atrás. Privilegiado es su enclave en pleno Parque Natural de los Montes Obarenes, a la entrada del desfiladero del río Molinar que forma todo tipo de saltos de agua. Las ermitas de Nuestra Señora de la Hoz y la del Cristo de los Remedios completan su estampa.

El monasterio de San Salvador de Oña es omnipresente, por lo espectacular de su exterior y por un interior que aloja el Museo de Arte Sacro, con los sarcófagos medievales de mayor relevancia histórica en Castilla y León y un claustro donde





▲ Cocido loriogo. ▲ Desayuno espectacular en la Posada Torre Berrueza (Espinosa de los Monteros).



▲ Hospedería del Monasterio de Santa Clara, en Medina del Pomar.



Alfonso X el Sabio compuso parte de sus célebres *Cantigas de Santa María*.

Blanco y Negro

Sin embargo Oña cuenta con una peculiaridad, un restaurante llamado Blanco y Negro donde el chef Arona Gassama prepara la cocina propia de su nativo Senegal con apuntes del recetario burgalés aportado por su mujer, Samantha, encargada de la sala. Una bonita historia de amor que vuelcan en la cocina consiguiendo platos excepcionales que les han merecido no solo un Solete Repsol y mención en la guía Michelin sino también una fama allende Oña por la que acude gente de todas partes a disfrutar de sus menús. ●

Arona y Samantha en su restaurante Blanco y Negro, de Oña.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Para hacer esta excursión por los parajes acuáticos del norte de Burgos es imprescindible echar mano del coche, que nos permitirá llegar hasta los rincones más escondidos del itinerario.

DÓNDE DORMIR

Hotel Posada Torre Berrueza

Hotel rural instalado en una torre del s. XII en Espinosa de los Monteros. Cada una de sus habitaciones tiene una decoración distinta, entre las que destaca la suite con bañera hidromasaje, salón y chimenea.

www.torreberrueza.es/

La Hospedería del Monasterio

Ubicada en Medina del Pomar, en el antiguo Hospital de la Vera Cruz, S XVI, y en lo que un día fueron las antiguas viviendas del capellán, de la mandadera y de los colonos del monasterio del S.

XVIII, La Hospedería del Monasterio de Santa Clara dispone de nueve apartamentos con cocina, habitaciones individuales, baños con ducha y salón comedor. Cuenta con una zona de parking privado.

www.monasteriodesantaclara.es/

DÓNDE COMER

El restaurante **Oro Negro**, en Sargentos de la Lora, se sirve el cocido loriogo creado por su propietaria en el que destaca el relleno elaborado con ajo, perejil, huevo y miga de pan. Buenas carnes y verduras de la zona.

690 38 97 85.

El restaurante **Torre Berrueza** ubicado en un edificio aledaño a la hospedería basa su carta en las carnes y verduras típicas de la zona norte de Burgos y los pescados frescos de temporada provenientes del Cantábrico.

www.torreberrueza.es/restaurante/

El **Asador Cueva kaite**, en la Merindad de Sotocueva, cerca de Ojo Guareña, es especialista en los asados y postres que incluye en sus menús diarios o de fin de semana; no tiene carta. 655 99 11 95.

Blanco y negro es un restaurante de mestizaje sorprendente entre las cocinas senegalesa y castellana que el cocinero Arona Gassama ha sabido fusionar en un local de Oña. Puedes encontrar en la que puedes encontrar desde la excelente morcilla de Oña, hasta un *thiebou djeen*, plato nacional de Senegal.

<http://samablancoynegro.com/>

INFORMACIÓN

www.lasmerindades.com/es

<https://turismoburgos.org/>

ZUHEROS

MAR DE OLIVOS CORDOBÉS

Este bonito pueblo cordobés, con apenas 600 habitantes, ha organizado el I Congreso de Oleoturismo de la Subbética en el que ha implicado a organismos oficiales y a tres denominaciones de origen del mejor aceite de Andalucía: Baena, Lucena y Priego de Córdoba. Orgullo olivarero.

TEXTO Y FOTOS **PILAR ORTEGA**
ppm76.ortega@gmail.com



Vista general de Zuheros y el mar de olivos que lo rodea.



Aceite de la villa de Zuheros.

La mayoría de los muchos visitantes que llegan hasta Zuheros coinciden en definir este pueblo, considerado uno de los más bellos de España, como “un mar de olivos”.

Es la estampa que mejor define el paisaje que se divisa desde el corazón de esta localidad de la Subbética cordobesa, que es villa y señorío al mismo tiempo, y que está declarada Bien de Interés

Cultural en su categoría de Conjunto Histórico-Artístico gracias al impecable estado de conservación de su casco histórico.

Adentrarse en Zuheros es toparse con la naturaleza y la paz. Y disfrutar de un centro histórico que tiene muchos atractivos. Así que toca ponerse a andar y descubrir sus deliciosas y encaladas calles (mejor sin tacones), sus miradores, su parque periurbano o

acceder a su milenario castillo roquero que nos permitirá transportarnos a otra época.

Catedral neolítica

Zuheros está muy vinculado al Geoparque de las Sierras Subbéticas, ya que casi un 80% de su territorio se encuentra dentro del mismo. Y, además, con la singularidad de encontrar dentro de su término importantes formaciones de origen kárstico, como



El alcalde de Zuheros prueba el primer aceite de la cosecha y una muestra de los aceites de Córdoba y Jaén.





Paisaje de la Sierra Subbética.



Desde Zuheros se aprecia el mar de olivos que lo rodea.



Las catas de aceite también se hicieron al aire libre, entre viñedos.





Olivares de Zuheros, en plena Sierra Subbética.

la Cueva de los Murciélagos, “la catedral del Neolítico andaluz”, o el Cañón del Río Bailón.

Pues bien, Zuheros se ha propuesto lanzar a los cuatro vientos los grandes valores de sus olivares y ha puesto en marcha, con un éxito de asistencia inesperado, el I Congreso de Oleoturismo de la Subbética, al que no han podido

asistir muchos profesionales por falta de aforo suficiente. Allí estuvieron el presidente de la Diputación de Córdoba, Antonio Ruiz; el alcalde de Zuheros, Juan Manuel Poyato; el alcalde de Martos, Emilio Torres, y representantes de las tres denominaciones de origen de la comarca (Lucena, Priego de Córdoba y Baena),

que organizaron catas de aceite comentadas y armonizadas con deliciosas propuestas gastronómicas. Junto a ellos, numerosos profesionales de este “oro verde” andaluz, muchos propietarios de olivares, representantes de cooperativas y emprendedores y empresarios de proyectos de oleoturismo.

I Congreso de Oleoturismo

Se trata de un congreso que nace en Zuheros con vocación de continuidad y que pretende también divulgar los tesoros que ofrece la Subbética cordobesa, una comarca que está situada en el centro de Andalucía, en el sur de la provincia de Córdoba, y que está inte-

grada por 14 bonitos municipios: Almedinilla, Benamejé, Cabra, Carcabuey, Doña Mencía, Encinas Reales, Fuente Tójar, Iznájar, Lucena, Luque, Palenciana, Priego de Córdoba, Rute y Zuheros.

El oleoturismo se está posicionando como uno de los productos turísticos estrella de la Subbética gracias a las tres

denominaciones de origen del aceite, así como al buen hacer de sus agricultores, almazaras y restauradores. Cada vez son más las propuestas que invitan al visitante a gozar de un día rodeado de olivos, aprendiendo cómo se produce el aceite, conociendo los diferentes tipos de aceituna (picuda, hojiblanca y picual) y saboreando



Procesamiento de la aceituna para la obtención del aceite Zuheroliva, de la Cooperativa del Perpetuo Socorro



en una cata dirigida de aceite. Y es que el excelente clima de las Sierras Subbéticas que envuelve a los olivares tradicionales y centenarios han posicionado a los aceites de la comarca como unos de los más galardonados y reconocidos a nivel mundial. Y ya que estamos, resulta obligado hablar del enoturismo en esta comarca amparada por la D.O. Montilla-Moriles con numerosas bodegas y lagares abiertos al público.

La 'Vía verde del aceite'

En la comarca de la Subbética hay naturaleza para dar y tomar, patrimonio cultural, turismo activo y oleoturismo. Son sus principales y más atractivos reclamos. Y es que en el interior de la comarca se localizan diferentes espacios naturales protegidos, entre los que destaca el Parque Natural de las Sierras Subbéticas y Geoparque Mundial de la Unesco, bordeado, en parte, por la *Vía verde del aceite*, de 58 kilómetros de longitud a su paso por las Sierras Subbéticas. También destacan el Paraje Natural del Embalse de Malpasillo y las Reservas Naturales de la Laguna de los Jarales, Laguna Amarga y Dulce (ambas en Lucena) y la Laguna del Conde o Salobral (Luque).

Al sur de la comarca se encuentra el "lago de Andalucía", a las faldas de la localidad de Iznájar, con una bonita y placentera playa de interior. Y detrás del embalse, se abre paso como puede el río Genil, cuyo soto discurre por las localidades más meridionales, dotándolas de unos recursos ideales para los amantes del turismo activo.



▲ Fachada de la Cooperativa del Perpetuo Socorro en Zuheros.



▲ ▼ El congreso de oleoturismo incluyó diversas visitas al entorno de Zuheros.





Iglesias de estilo barroco

Los conjuntos históricos más relevantes de la comarca se ubican en Almedinilla, Cabra, Lucena, Priego de Córdoba y, también, Zuheros, que siempre facilitan al visitante el acceso a sus grandes atractivos, especialmente su patrimonio cultural y sus curiosas iglesias y capillas de estilo barroco. Son poblaciones que forman parte de interesantes rutas arqueológicas, artísticas e históricas, como las rutas del Califato, de la Bética romana, del Tempranillo o del Barroco, los Caminos de Pasión o la Red de Juderías de España.

Pero los encantos de Zuheros y su comarca no acaban aquí. Nos queda por citar el Picacho de Cabra, con vistas a Sierra Morena; el Polje de la Nava de Cabra, que se puede recorrer a pie o en bicicleta; el Ecomuseo de la Cueva de los Murciélagos, el Mirador del Cañón del Río Bailón, el Centro de Visitantes del Parque Natural de las Sierras Subbéticas... Sin olvidarnos de los típicos patios y coquetos rincones que tanto abundan por estas tierras cordobesas. Un auténtico paraíso se ofrece en una de las zonas más desconocidas de Andalucía. ●

En el cóctel preparado por el chef Juan Orellana no faltó un buen jamón ibérico cortado por un experto.



El aceite de oliva virgen extra estuvo presente en los aperitivos del congreso.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

El aeropuerto de Granada, a 94 kilómetros, es el más cerano por lo que el viaje a Zuheros se ha de hacer casi obligatoriamente en coche. Está a 180 kilómetros de Sevilla por la A-4 y a 75 kilómetros de Córdoba por la N-432.

DONDE DORMIR

Hotel Rural Zuhayra. Este delicioso y céntrico alojamiento rural se encuentra a 100 metros del Museo Arqueológico de Zuheros y a poca distancia del castillo. Muchas de las habitaciones ofrecen bonitas vistas panorámicas. Uno de sus grandes activos es su restaurante, donde se puede probar la excelente cocina de la zona junto al fuego de la chimenea o en la terraza. Cuenta con una piscina exterior que sólo está abierta en temporada. Ofrece wifi gratuito en todas las estancias y las habitaciones incluyen televisor de pantalla plana y aire acondicionado. También cuenta con aparcamiento junto

al hotel. La relación calidad-precio es excelente.
+34 957 69 46 93

Hotel Hacienda Minerva. Este establecimiento ofrece a sus clientes la posibilidad de disfrutar de un restaurante, unos baños árabes y una piscina exterior cuya agua procede de un manantial subterráneo de agua salada. También tiene una zona de solárium distribuida en varias terrazas. Otra zona común es la biblioteca, con más de 10.000 volúmenes, y en la recepción existe una tienda donde se pueden comprar productos de cerámica. Las habitaciones están equipadas con aire acondicionado, baño individual con secador y televisión de pantalla plana.
+34 957 09 09 51

DÓNDE COMER

Restaurante Zuhayra. Es, probablemente, el mejor restaurante de Zuheros. Cuenta con una carta sencilla, pero de alta calidad, basada en la cocina tra-

dicional, con ligeros toques de vanguardia y donde los productos locales y de temporada tienen un especial protagonismo. Aquí es obligatorio degustar el rabo de toro y su tabla de quesos artesanos.

Asador Los Palancos. En este restaurante familiar y casero, las especialidades son el cochinitillo, el cordero y el codillo, pero tampoco se quedan atrás otros platos que ya son un referente, como la carrillada y la presa ibérica y el bacalao gratinado. Disponen en la carta de alimentos sin gluten y sin lactosa. Cuenta con una bonita terraza.

Mesón Atalaya. Pequeño restaurante familiar con un servicio perfecto donde se puede comer muy bien y disfrutar de un encantador patio tradicional cordobés decorado con plantas. El rabo de toro y el pisto con bacalao son sus platos estrella trella. Todo está rico y las raciones son muy abundantes.



▲ Alrededores de Monsanto. ▼ Iglesia de la Misericordia y Torre Lucano.



Monsanto (Castelo Branco, Portugal)

La aldea más portuguesa



TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO

Monsanto es una pequeña localidad que pertenece administrativamente a Idanha-a-Nova, tiene menos de mil habitantes y está cerca de la frontera con Cáceres, fue elegida en 1938 como "la aldea más portuguesa" y conserva intactas las características y costumbres de los pueblos de la Beira.

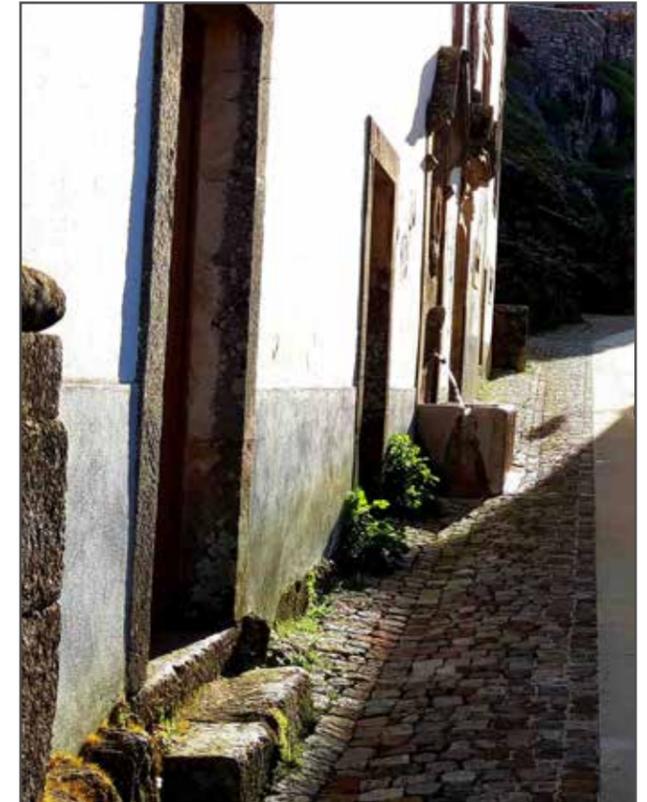
Hay algunos restos del paleolítico y fue habitado por los romanos, también existen vestigios de visigodos y árabes, que fueron derrotados por D. Afonso Henriques en 1165. Monsanto fue donado a la Orden de los Templarios y Gualdim Pais mandó construir un castillo del que sólo quedan las ruinas, debido a una explosión fortuita que se produjo en el siglo XIX.

A mediados del siglo XVII, Luis de Haro, ministro de Felipe IV, intentó cercar Monsanto pero sin éxito.

La aldea tiene el encanto de estar construida entre grandes rocas de granito desprendidas de la ladera de una montaña, aprovechándolas como paredes o techos de las casas y conformando sus callejas.

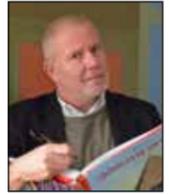
Los monumentos más destacados son las iglesias de San Salvador y de la Misericordia, antigua matriz del siglo XVI, con una pasión de Cristo de gran belleza y, detrás de ella, la Torre Lucano o del Reloj. Sobre la torre se ve un gallo de plata que fue regalado a Monsanto para conmemorar su nominación como aldea más portuguesa de Portugal.

En los alrededores hay otros pueblos que merecen una visita como Penha Garcia, Idanha-a-Nova, Monfortinho y Penamacor. ●



▲ ▼ El pueblo y sus calles.





TEXTO **HERNANDO REYES**
www.altum.es

FOTOS **HOTEL MARÍA CRISTINA**

Desde comienzos del siglo XX, el Hotel María Cristina es seña de identidad de San Sebastián.

Su nombre recuerda a una de las reinas más queridas de España; su alma se ha vestido siempre de elegancia, y su esencia es la cepa de la perfecta hospitalidad. El María Cristina, con el sello Luxury Collection Hotel, es parte del ADN de San Sebastián y sin él la ciudad no sería esa Gran Dama vasca que en el último siglo ha seducido al mundo entero.

HOTEL MARÍA CRISTINA
Emblema de lo exquisito



Desde la azotea se alcanzan vistas del río Urumea y el mar Cantábrico.

En el siglo XIX los médicos de la corte española aconsejaban tomar baños de agua de mar contra las afecciones de piel de la reina Isabel II. El destino escogido para pasar el verano fue San Sebastián. A partir de ahí, la ciudad se convirtió en un lugar de moda para la aristocracia. Tras la muerte del rey Alfonso XII, la reina María Cristina continuó con esa tradición y verano tras verano trasladaba todo el glamur de la realeza a las playas donostiarra. Poco a poco la ciudad se fue convirtiendo en un lugar visitado por las clases más adineradas de la sociedad. A la vanguardia de la innovación y la industrialización, San Sebastián comenzó a modernizar sus infraestructuras y a construir grandes y bellos edificios, como el Teatro Victoria Eugenia, el Casino o el hotel más importante de la ciudad y del norte de España.

Hogar de los más influyentes

El 9 de julio de 1912 la reina regente María Cristina de Austria inauguraba este hotel de la capital donostiarra que lleva su nombre y

cuyo edificio es obra del arquitecto francés Charles Newes, autor también de los hoteles Ritz de Madrid y París.

Sin pretenderlo, la reina María Cristina hizo una gran campaña de promoción internacional tanto de la ciudad de San Sebastián como del hotel. Casas reales, aristócratas y cortesanos de todo el mundo se veían impulsados hacia una ciudad elegante, preciosa y que entre tanto glamur también ofrecía beneficios para la salud gracias a las propiedades del yodo del agua marina del Cantábrico, además de una suculenta gastronomía.

La presencia de tantos *royalties* fue atrayendo, además, a empresarios, políticos, millonarios y artistas de diversas ramas. En el Hotel María Cristina estas personalidades encontraron un refugio de corte Belle Époque para sus estancias, encuentros sociales y pomposos festejos. En su interior aún se escucha el eco de los devaneos amorosos de Sara Bernhardt y las idas y venidas de León Trotsky, Mata Hari, Toulouse-Lautrec o el Emperador de Japón...



Los salones siempre fueron refugio de grandes personalidades.



En el interior del hotel todavía se recuerdan las idas y venidas de sus célebres huéspedes: Sara Bernhardt, Trosky, Mata Hari...



La suite Bette Davis es una de las más solicitadas.



Las 139 habitaciones y suites son elegantes y espaciosas.



Una sutil paleta de gris y blanco para espacios de calma y lujo.

No obstante, el mundo del cine es el que más figuras ha aportado a la inacabable lista de celebridades mundiales que se han hospedado en este recinto gracias al Festival Internacional de Cine de San Sebastián.

Luces, cámara... ¡acción!

Corría el año 1953 cuando la ciudad organizaba su primer Festival de Cine, y desde entonces se ha celebrado año tras año.

La proximidad del María Cristina con el Teatro Reina Victoria, sede del evento, permitió durante mucho tiempo que la alfombra roja saliera desde el hotel en el que se han alojado tradicionalmente los actores y primeras figuras del mundo cinematográfico hasta la entrada del teatro, una grandiosa pasarela más que mediática que contribuyó a llevar la imagen del establecimiento hotelero a todos los rincones del planeta.

Anthony Queen, Elizabeth Taylor, Charlton Heston, Sofia Loren, Orson Welles, Al Pacino, Lauren Bacall, Richard Burton, Audrey Hepburn, Francis Ford Coppola, Glenn Close, Brad Pitt, Jack Lemmon, Gloria Swanson, Robert Mitchum, Michael Fassbender, Lauren Bacall, Pedro Almodovar, Susan Sarandon, Mickey Rooney, Julia Roberts, Steven Spielberg, Catherine Deneuve o Antonio Banderas son tan sólo algunos de los personajes del séptimo arte que podemos enumerar, pero la lista es interminable. Muchos de ellos han dejado grandes



Una acertada reforma ha permitido al hotel María Cristina adaptarse a las nuevas tendencias del mundo del lujo sin por ello perder un ápice de sus señas de identidad.



anécdotas tras sus estancias, y algunos incluso han conseguido que una de las suites del hotel lleve su nombre.

La suite Bette Davis

En 1989, Bette Davis fue la invitada de honor del Festival de Cine de San Sebastián y, por supuesto, se alojó en el María Cristina al que puso diversas condiciones, una de ellas que nadie le dijera cuándo tenía que marcharse.

La actriz, quien recogería el honorífico Premio Donostia, estuvo un total de cinco días sin salir de su habitación. Ella misma, a sus 81 años, explicaría en aquella mítica rueda de prensa —envuelta en el humo de sus cigarrillos—, que estuvo comiendo, durmiendo y preparándose para sus intervenciones en la gala y trabajando en su autobiografía, *The Lonely Life*.

Terminado el certamen, decidió alargar su estan-

cia, pero no tardó en encontrarse mal. Fue trasladada en un vuelo especial al Hospital Americano de París, donde murió pocos días después. Sin que nadie lo hubiera sospechado, el Festival de San Sebastián había supuesto la última actuación de una de las divas del Hollywood clásico.

Su suite resplandece hoy en día con su elegante estilo clásico-contemporáneo. Entre sus múltiples detalles cabe destacar su hermosa cama con dosel, la grandiosa sala de estar con el parqué original y las vistas panorámicas desde los balcones de su planta superior. Todas las estancias de la suite cuentan con una colección muy personal de retratos en blanco y negro que rinden homenaje a la divina *Miss D*.

El espacio, elemento del lujo

Las 139 habitaciones y suites del hotel son elegantes y espaciosas, en consonancia con la grandiosi-



dad del edificio. Una sutil paleta de gris y blanco, con detalles en púrpura y verde convierten estos privilegiados espacios en auténticos paraísos de calma y lujo. Muchos tienen espectaculares vistas al río Urumea y al mar Cantábrico.

Un gusto exquisito, productos de acogida de primera categoría, tecnología de vanguardia y una amplia variedad de servicios convierten la estancia en el María Cristina en una experiencia realmente inolvidable. Se puede elegir entre diferentes categorías: Classic, Deluxe o Premium con vista al jardín o al río. También es posible reservar alguna de las fabulosas suites del hotel, incluidas las Royal Suites, con sus impresionantes vistas o, por supuesto, la legendaria suite Bette Davis.

Experiencias epicúreas

Además de los desayunos que se sirven en un majestuoso salón, el hotel cuenta con dos espacios gastronómicos de altura. El bar DRY San Sebastián, además de ricos cócteles, sirve pinchos y tapas gourmet en un entorno glamuroso. El verano es la época ideal para sentarse en su agradable terraza exterior.



El hotel cuenta con dos espacios gastronómicos de altura: Dry, en el que se sirven cócteles, pinchos y tapas gourmet, y Saigón, donde, como contrapunto, se ofrece una magnífica carta asiática en un entorno glamuroso.

Como complemento, el Café Saigón ofrece una magnífica carta asiática, que es un contrapunto perfecto a la oferta de pinchos donostiarros de la ciudad. Un rincón para el exotismo ubicado en un salón clásico que armoniza perfectamente con el resto del edificio.

A pesar de ser un hotel clásico, el María Cristina no se queda atrás y alberga Mimo San Sebastián, un centro culinario de 500 m² que ofrece cursos de cocina, un club de degustación y una espectacular bodega privada. En su tienda gourmet ofrece productos selectos del País Vasco para llevarse a casa parte de la cultura gastronómica de esta ciudad.

El hotel que define un destino

El María Cristina y San Sebastián son indisolubles. El concepto de lo exquisito hace parte de ambos y desde 2016 cuando Marriott, el mayor operador de alojamiento mundial en los niveles de lujo y servicio selecto, se hizo con el hotel, se garantizaba que el nuevo curso del María Cristina pasaría por reformarse, adaptarse a las nuevas tendencias del mundo de lujo sin separarse de su alter ego, la maravillosa ciudad de San Sebastián. ●

www.hotel-mariacristina.com





Vista del hotel, de estilo colonial.

SUGAR BEACH RESORT de Sunlife Mauricio para todos

Este resort está pensado para disfrute de la familia al completo, no sólo adaptado para niños y adolescentes, con playas extensas de arena dorada, piscinas y deportes acuáticos, sino también para los adultos, con vida nocturna y una gastronomía de primer nivel.

El turismo de Mauricio ha recuperado el vigor que tenía antes de esos años de pandemia en los que la isla se cerró al mundo y resorts como Sugar Beach han reabierto con una oferta todavía más sugerente de la que ya tenían. Este complejo de estilo señorial ubicado en las soleadas playas de Flic-en-Flac y rodeado de una exuberante vegetación mejora con creces ese estilo propio mauriciano que ya tenía y que encaja perfectamente con la idiosincrasia, la magia y la mística del país. Sugar Beach pertenece al sello Sunlife,

mauriciano cien por cien, todo un canto al placer y al lujo enfocados a las vacaciones, procurando estancias en habitaciones que han sido renovadas para elevar su nivel de comodidad en consonancia con el confort y la placentera tranquilidad que destila todo el complejo.

Vistas al océano Índico

El amplio resort dispone de 238 habitaciones y suites, cada una de ellas con balcón o terraza con vistas al océano Índico o a los cuidados y exuberantes jardines de árboles



TEXTO DELMO
topviajes@topviajes.net



y plantas tropicales como corresponde al clima de la isla, con temperaturas que oscilan entre los 23 y 32 grados centígrados durante todo el año.

Desde la premisa de que una habitación es mucho más que un espacio para descansar, la filosofía de Sugar Beach de cara al usuario hace que sus habitaciones sean un santuario privado del que disfrutar. Y en ese objetivo que se han marcado figura la remodelación de que han sido objeto las habitaciones en sus distintas modalidades.

Todas las habitaciones, a partir de 40 m², con vistas al océano, disponen de camas de tamaño extra para dos personas, aunque también se pueden configurar para tres adultos o para dos adultos y dos niños/adolescentes compartiendo. Por supuesto, incluyen televisor, wifi, aire acondicionado, caja fuerte, minibar, tetera-cafetera y una terraza privada.

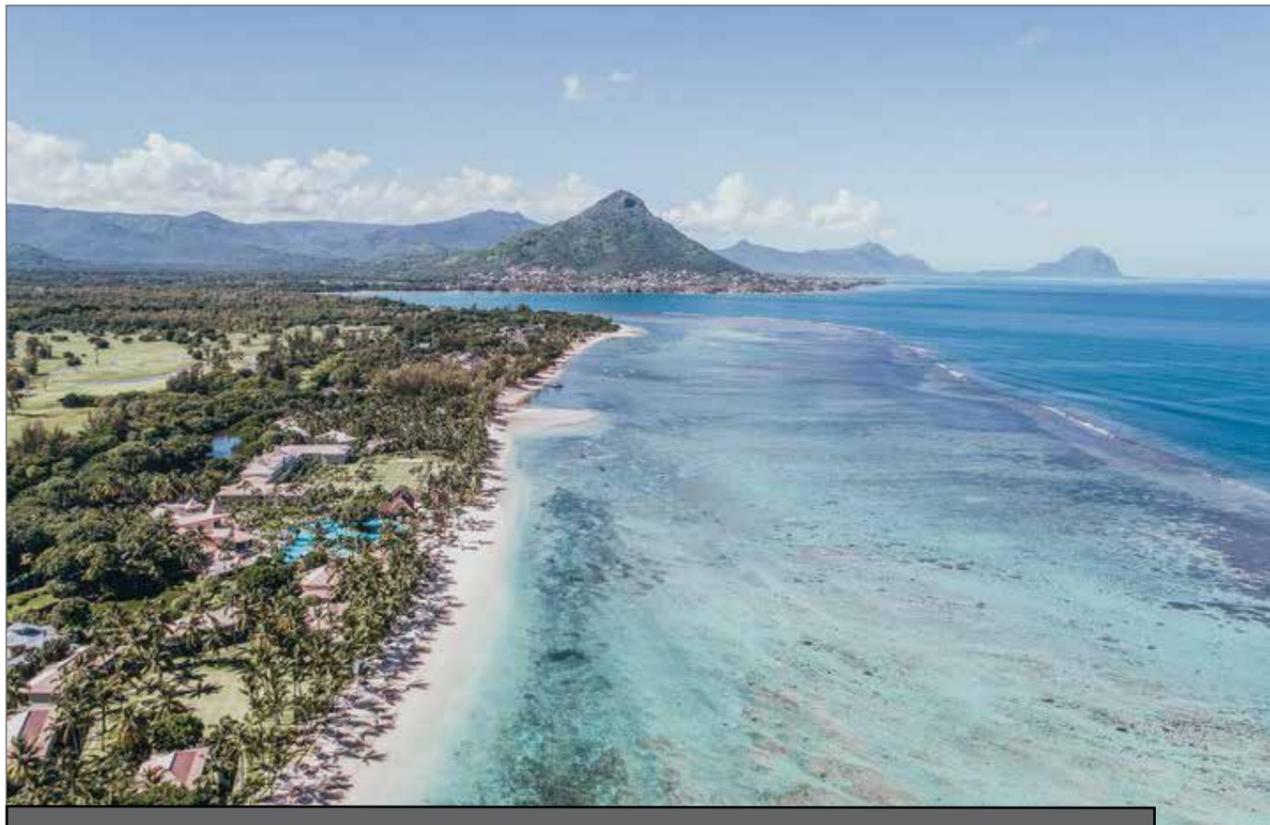
Las suite ejecutivas, de 100 m², disponen, además de lo anterior, de un amplio dormitorio, salón y vestidor. Una adaptación de esta suite es la habitación premium, que, con la misma superficie de 100 m², es perfecta para dos adultos y dos adolescentes al contar en el salón con un sofá que se convierte en dos camas individuales.

El agua como fundamento

Con 1,5 kilómetros de playa de arena blanca, el Sugar Beach está totalmente abierto al mar, y de esa evidencia surgen las más diversas actividades acuáticas, que incluyen viajes en barco con fondo transparente, kayak, snorkel y SUP (Stand Up Paddle Boarding), todas ellas gratuitas, como también lo son, en tierra, las pistas de tenis o el acceso a dos campos de golf.

La presencia fundamental del agua en el resort se extiende a las tres piscinas con que cuentan sus instalaciones.

De arriba abajo:
Vista exterior de la suite.
Habitación Deluxe con vistas al océano.
Premium Suite Family.



Sugar Beach dispone de una playa de 1,5 km de arena blanca. Abajo, una de las estancias del spa Cinq Mondes.

nes, una de ellas infantil, y las otras dos de muy diferente concepción: una, infinita, designada para una zona tranquila y la otra, de 2.000 m², la más grande de Mauricio.

El agua es también una parte fundamental de los tratamientos que ofrece el Cinq Mondes Spa, un sofisticado espacio de relajación con una amplia carta de masajes y métodos de belleza. A esta oferta para el cuidado del cuerpo se suma un gimnasio completamente equipado.

Nuevas experiencias

Todos los establecimientos de Sunlife ofrecen una serie de experiencias que han bau-



tizado con el nombre genérico de *Come Alive*: disputar una partida de croquet, que exige vestimenta blanca, mientras se degusta un Aperol spritz; disfrutar de un masaje en la burbuja de la belleza instalada en la playa, o asistir a la ceremoniosa hora del té con música de piano en directo de fondo.

En este apartado de nuevas experiencias podemos incluir los clubes infantil y para adolescentes gratuitos que gozan de piscina y bufé propios. El primero, abierto de nueve de la mañana a diez de la noche para niños de dos a once años, ofrece una gran variedad de actividades, desde deportes acuáticos hasta manualidades, además de cenas y parrilladas supervisadas por personal especializado. Los adolescentes de 12 a 17 años pueden unirse a un programa gratuito de deportes, aventuras y excursiones y disfrutar de actividades nocturnas, como barbacoas en la playa o cenas especiales de pizza.

Gastronomía de altura

Si los niños y adolescentes disfrutan de unas propuestas gastronómicas especialmente pensadas para ellos, los adultos to-



davía salen mejor parados en el apartado culinario. Sugar Beach goza de un plantel de cocineros de alto nivel en sus tres locales dedicados a la restauración con planteamientos bien diferenciados.

Para disfrutar al borde del mar de una comida o cena basada en mariscos y pescados nada como el Buddha-Bar Beach, donde se preparan espectaculares platos de sushi y se degustan refinados cócteles. Si se trata de hacer un recorrido por la comida mediterránea hay que visitar el Citronella's Beach Longue, un restaurante amplio y luminoso que ha añadido un toque lujoso a sus salones en la remodelación efectuada. Tiene horno para cocer las pizzas en el momento y en su carta figuran antipasti italianos, tapas españolas y postres de cuidada elaboración. Y para quien busca una cocina más ecléctica está Le patio, un restaurante de estilo bufé con cenas temáticas en las que se presentan platos de todo el mundo preparados por los chefs a la vista de los comensales. Este Le Patio tiene, además, su versión bar donde se sirven almuerzos ligeros, meriendas, cócteles, cervezas de barril, una gran selección de licores y espirituosos y hasta cigarros puros.

Y si esto no parece suficiente, los huéspedes del Sugar Beach tienen acceso prioritario a los restaurantes y bares del cercano La Pirogue, un hotel hermano que viene a sumar dos restaurantes temáticos, mediterráneo y mauriciano, y un restaurante bufé, además de una barbacoa muy especial que se organiza cada viernes.

Ya se ve que el Sugar Beach es un resort familiar, pero mucho más que eso, pues en él no se ve comprometido el disfrute de adultos y adolescentes, que pueden vivir sus propias experiencias sin interferirse. ●

www.yoursunlife.com/resorts/sugar-beach/

De arriba abajo:
Piscina infinita con vista al Índico.
Una pareja practica SUP al atardecer.
Terraza del Buddha Bar Beach.

Reapertura del RADISSON BLU RESORT, LANZAROTE

La operadora Canarian Hospitality inauguró hace unos días el establecimiento de Costa Tegui se en un evento con más de 150 asistentes, entre los que se encontraban representantes de Radisson Hotel Group, la familia Al-Bochi, propietaria del hotel, el Grupo Acosta Matos, encargado del proyecto de rehabilitación del establecimiento, y miembros del sector turístico, político, social y económico de la isla.



El hotel está idealmente ubicado en el paseo marítimo de Playa Bastián, con impresionantes vistas al océano Atlántico, y exhibe ahora una arquitectura costera moderna y un diseño de interiores inspirado en el paisaje volcánico de Lanzarote, en el que prima el uso de elementos naturales como la madera, destacando especialmente en el mobiliario de la recepción y sus restaurantes.

www.radissonhotels.com



El hotel RIOMAR IBIZA lanza la campaña 'Un verano para los sentidos'

En el Hotel Riomar Ibiza, el 2023 será un verano para los sentidos, un lugar en el que celebrar la vida en una atmósfera de atemporalidad y serenidad. La ubicación de este hotel boutique es única, sobre las arenas de Santa Eulalia y con vistas panorámicas a las aguas cristalinas del Mediterráneo. Amanece al sonido de las olas desde una habitación Vista Mar u observar la iglesia fortificada del S. XVI Puig de Missa desde una habitación Vista Rio.

Con el sentimiento de comunidad en el corazón del hotel, la temporada 2023 está centrada en los cinco sentidos: tacto, gusto, olfato, oído y vista. Al huésped se le anima a beneficiarse de experiencias diseñadas por el equipo Riomar que estimularán sus sentidos: desde clases diarias enfocadas en el bienestar al sabor de un refrescante cóctel en el Pool Deck, pasando por los sonidos y reflejos del Mediterráneo en la playa o deleitándose con la última creación del chef.

www.hotelriomar.com



IBEROSTAR SELECTION VARADERO

Iberostar Selection Varadero es el encargado de dar la bienvenida a los viajeros a la kilométrica playa de Varadero. En primera línea de mar de una de las playas más cristalinas y paradisíacas de Cuba se sitúa este exclusivo hotel 5 estrellas de la cadena Iberostar Hotels & Resorts, capaz de materializar el viaje soñado al corazón del Caribe. En su interior, este hotel ensalza sus raíces cubanas, con 386 habitaciones de clara inspiración colonial, reflejo de la arquitectura tradicional del país. La amplitud de las instalaciones y habitaciones, así como una completa agenda de entretenimiento hacen de este hotel de lujo una opción perfecta para unas vacaciones en familia en la costa de Varadero.

Iberostar Selection Varadero pone especial atención a la gastronomía cubana, las tradiciones del país y su folclore. Los cuatro restaurantes del hotel ofrecen una amplia oferta culinaria como parte de su afán por dar a conocer la verdadera cultura gastronómica del país. Mientras que el restaurante bufé Ambrosio ofrece los más sabrosos platos tradicionales de Cuba y una degustación de cocina de otros países, con una decoración más tropical, el restaurante gourmet El Bosque ofrece la posibilidad de probar una deliciosa gastronomía sin salir del hotel. Por su parte, el restaurante japonés Manzoku pone a disposición de los huéspedes los mejores sushis de Varadero y otras delicias japonesas que se sirven cada noche, en horario de cena, y el restaurante Mediterráneo La Dorada ofrece los mejores platos de la cocina mediterránea.



Habitación con vistas al Caribe.



Piscina de inspiración colonial.



La kilométrica playa de Varadero.

www.iberocuba.com/en/hotels/varadero/iberostar-varadero/

BARCELÓ PUNTA UMBRÍA MAR, una pasarela al paraíso

En primera línea de playa, entre la Reserva de Marismas del Odiel y el Paraje Natural de los Enebrales, se encuentra el hotel Barceló Punta Umbría Mar, uno de los mayores atractivos de la localidad puntaumbriense para disfrutar de unas vacaciones rodeados de naturaleza en estado puro.

Una de las más instagramables instalaciones del hotel es, sin duda, su fantástica pasarela de madera que desemboca en la playa virgen del Calé. Una construcción que permite a los huéspedes acceder de manera directa a la playa desde la zona de piscina del hotel. El camino tampoco defrauda: un bosque de pinos que, poco a poco, se adentra en las dunas hasta llegar a uno de los arenales más paradisíacos de la provincia onubense.



www.barcelo.com/es-es/barcelo-punta-umbria-mar/

CASA PALACIO DON RAMÓN, el desembarco de Kaizen Hoteles en Sevilla

Casa Palacio Don Ramón 5* Gran Lujo llega con el objetivo de ofrecer un nivel superior de excelencia y personalización, convirtiéndose así en una experiencia hotelera sensorial y exclusiva en pleno corazón de la ciudad del Guadalquivir.

Ubicado en uno de los edificios más emblemáticos de Sevilla —la antigua Casa Palacio de la calle Trajano, 2—, Don Ramón se distingue por contar con 26 habitaciones únicas gracias a su diseño, distribución y prestaciones, en las que la tecnología punta y el servicio, que gira en torno a los deseos de cada huésped, son los protagonistas.

Su interiorismo, obra del estudio de Alejandra Pombo, ha hecho que la cultura y el arte inunden el hotel con lienzos y obras exclusivas de la colección de Marisa C. de Azcárate (propietaria de Kaizen Hoteles) y otras propias del patrimonio del hotel.

Con esta apertura, Kaizen Hoteles se establece como referente del turismo de lujo en la capital andaluza y completa el "triángulo de oro", posicionándose en tres de las ciudades más atractivas para el viajero en Andalucía occidental: Sevilla, Huelva y Cádiz.

www.hoteldonramon.com



JW MARRIOTT abre en Madrid su primer hotel de lujo en España



JW Marriott, una de las treinta marcas que forman la cartera global de Marriott Bonvoy, ha abierto su primer hotel en España con la inauguración del JW Marriott Hotel Madrid. Ubicado en una zona con tanta riqueza cultural como la de la Plaza de Canalejas, junto a la siempre bulliciosa Puerta del Sol, el nuevo establecimiento hotelero está en pleno centro de la ciudad, a sólo unos minutos de

museos, teatros, restaurantes famosos y comercios de las primeras marcas de prestigio mundiales.

El hotel está pensado para elevar la exclusividad a un nuevo nivel que lleve a los clientes a encontrar un equilibrio entre cuerpo y sentimientos. Cada uno de los detalles ha sido diseñado para que los huéspedes puedan relajarse y descansar. Nunca faltarán los momentos inolvidables, ya sea admirando espectaculares vistas de la ciudad desde el balcón privado de su habitación, disfrutando de un oasis de verdor en El Patio JW Garden, donde se cultivan las plantas aromáticas usadas en el restaurante y la coctelería, o probando productos locales en los jardines de la ciudad con un picnic organizado por el hotel.

Partiendo del principio de que el verdadero lujo es tener tiempo y espacio para disfrutar de uno mismo, este nuevo hotel con 139 habitaciones (12 de ellas suites con terraza) ofrece a sus huéspedes un atractivo retiro urbano en el corazón de la capital de España. La mayor parte de las suites tienen grandes balcones con espectaculares vistas de la ciudad.

www.marriott.com



Habitación con vistas al mar.



Piscina interior.



Piscina infinita.

SUNSTAR HOTEL BRISSAGO, el sello Rusticae en el lago Maggiore

El lema de este hotel boutique construido al estilo de una villa romana justo encima del paseo del lago Maggiore, en el sur de Suiza, "Lazy like a Roman", describe claramente cómo es la experiencia que los huéspedes pueden disfrutar en este entorno donde reina un estilo de vida tranquilo y relajante.

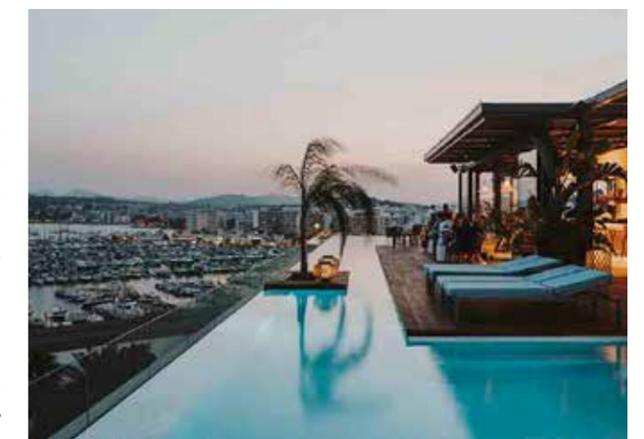
Cuenta con 32 suites y junior suites cómodas y espaciales de cinco categorías diferentes o, todas ellas con amplias terrazas que ofrecen vistas al lago o la piscina. Para los que quieren darse un gustazo, su zona wellness cuenta con piscina cubierta, sauna finlandesa, baño de vapor y sala de relajación, y disponen de una amplia carta de tratamientos y masajes. De puertas afuera, el hotel cuenta con espacios en los que disfrutar del entorno, como su terraza y piscina, el salón al aire libre o el embarcadero privado que da acceso al lago.

La gastronomía es otra de las señas de identidad de la casa, con desayunos que pueden disfrutarse hasta las cuatro de la tarde; durante el día, ya sea en la piscina, en el salón o en la terraza de la habitación, el huésped puede degustar diversos aperitivos, tapas o cócteles, y, ya de noche, las cenas en el restaurante Caesar's permiten adentrarse en la cocina italiana moderna con productos locales e ingredientes italianos, procesada con entusiasmo por su chef Fabio Bottini.

www.rusticae.es

AGUAS DE IBIZA GRAND LUXE HOTEL, apuesta por el turismo sostenible y el ecolujo

El turismo sostenible que defiende Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel esta temporada convertirá a este hotel de 5 estrellas en un auténtico oasis de paz para aquellas parejas, grupos de amigos o familias que quieran disfrutar de unas instalaciones donde el bienestar, la alta gastronomía y el respeto por el entorno serán los protagonistas de esta temporada. Ubicado en Santa Eulalia del Río, Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel abrió sus puertas el pasado 29 de marzo, presentando la nueva carta de su director gastronómico, el chef peruano Omar Maltiparta, quien en su quinto aniversario llevará a los comensales de Maymanta a un auténtico viaje por los sentidos desde las mesas de este restaurante ubicado en la azotea del hotel y que cuenta con un Sol de la Guía Repsol.



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

MAS SALVI COUNTRY BOUTIQUE HOTEL reabre sus puertas

Las Salvi Country Boutique Hotel, el exclusivo cuatro estrellas situado en el corazón de la Costa Brava y a sólo tres kilómetros de la playa, reabrió sus puertas el pasado 30 de marzo.



Este hotel se encuentra en una encantadora masía rehabilitada del siglo XVII. Cuenta con un total de 33 habitaciones completamente equipadas y siete hectáreas de bosques y jardines privados. En cuanto a las habitaciones, dispone de seis suites elegantes (con acceso directo al jardín) y 24 suites junior (ubicadas en el interior de la masía).

En sus instalaciones dispone de todo lo necesario para brindar al cliente una experiencia completa: pista de tenis, zona de aguas, dos salones de uso polivalente para relajarse, piscinas exterior e interior, jacuzzi, sala de masajes, tres ambientes gastronómicos, aparcamiento privado y mucho más.

www.massalvi.com

EL HOTEL MARIBEL inaugura un nuevo spa a pie de pista

Con una temporada que dura hasta la entrada de la primavera, el chalet de esquí y *après ski* Maribel inaugura su nuevo spa para aquellos amantes del bienestar y del descanso. Situado a pie de pista, el Hotel Maribel es destino ideal para familias, amigos, entusiastas de los deportes de invierno y amantes de experiencias *wellness*.

Los huéspedes encontrarán una mezcla de bienestar y gastronomía: un lounge y bar con terraza exterior y acceso directo a las pistas para disfrutar del mejor ambiente *après ski* y un restaurante con una experiencia de "club gastronómico" con clásicos de temporada y sabores alpinos.

El recientemente inaugurado Spa Maribel cuenta con un diseño único, decorado con pino finlandés, que refleja la magnificencia de la naturaleza que lo rodea. El espacio armoniza el diseño contemporáneo y minimalista de las cabinas de tratamiento y la acogedora zona de relajación con el excepcional entorno que proporciona la montaña.

Además de relajar los músculos cansados en la sauna o el baño turco, liberar tensiones bajo los chorros de la piscina de hidroterapia cubierta o desconectar totalmente bajo las estrellas en el jacuzzi exterior, también se puede experimentar el contraste entre las bañeras de agua fría y caliente.

Asimismo, se puede lograr una relajación profunda con la selección de masajes personalizados, rituales rejuvenecedores y tratamientos corporales y faciales con la premiada colección de productos de bienestar Kloris, elaborados con aceites esenciales sostenibles y aceite puro de CBD.

www.maribels.com

ESPAI CEL, aguas termales en un edificio del siglo XVIII



Grup Victòria presenta Espai Cel, un nuevo centro termal único en Cataluña donde la arquitectura, la historia y la auténtica agua termal milenaria son los protagonistas para disfrutar de una experiencia extraordinaria.

Espai Cel está formado por siete piscinas de agua termal, construidas en los antiguos depósitos termales donde se ha conservado la arquitectura original con la espectacular bóveda catalana, creando un espacio exclusivo que invita al relax y la desconexión.

Espai Cel está situado en el mismo edificio del siglo XVIII del prestigioso Hotel Balneario Termes Victoria, también propiedad del Grup Victòria, en el núcleo histórico de la villa romana de Caldes de Montbui, a sólo 25 kilómetros de Barcelona.

Espai Cel está pensado para disfrutar de dos horas de agua termal mineromedicinal con grupos reducidos, y siempre ofreciendo un ambiente de relax y desconexión total.

Se podrán experimentar sensaciones únicas con piscinas a diferentes temperaturas, burbujas efervescentes, chorros de agua a diferente presión, bancos calientes, zona de descanso y té, y también una piscina a cielo abierto.

www.termesvictoria.com

Aguas termales únicas en el BALNEARIO TERMAS PALLARÉS

El Balneario Termas Pallarés tiene una larga historia que se remonta a la época romana, cuando los habitantes de la región ya utilizaban las aguas termales con fines terapéuticos. En la Edad Media, la zona fue poblada por musulmanes y cristianos que también utilizaron las aguas termales para curar enfermedades.

En la actualidad, el de Termas Pallarés es uno de los balnearios más importantes de España, reconocido por sus aguas termales únicas y sus tratamientos terapéuticos. La combinación de su rica historia y la modernización de sus instalaciones hacen de este lugar un destino ideal para quienes buscan relajación, bienestar y salud.

El complejo termal del Balneario Termas Pallares está formado por tres establecimientos hoteleros: Hotel Termas, Hotel Parque y Gran Hotel Cascada.

Una de las principales atracciones de este balneario es su lago termal, un manantial natural que fluye constantemente y se mantiene a una temperatura constante de 40 grados Celsius. Las aguas del lago termal son ricas en sulfuros, bicarbonatos, cloruros y otros minerales que proporcionan numerosos beneficios para la salud, como la relajación muscular, la mejora de la circulación sanguínea y la reducción del estrés y la ansiedad.

www.termalistas.com



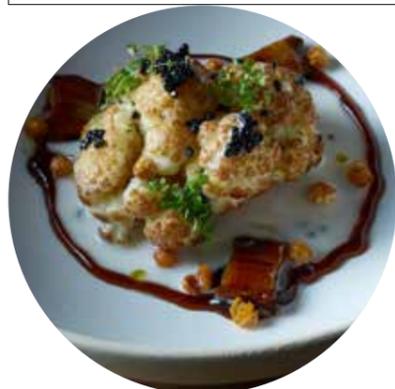
ABYA El palacio de los estímulos

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

El madrileño Palacio de Saldaña se transforma en un universo sin precedentes lleno de estímulos a través de la gastronomía, la cultura, el ritmo y el arte.



Pizzitas-sashima de atún rojo del mediterráneo y vinagreta de wasabi.



Co-Coliflor con caviar y anguila mexi-yaki.



Media búrger de Wagyu (100 grs), velo ibérico, queso ahumado y salsa Abya.



Ensaladilla japonesa de Wagyu A-5 sopleteado, origen Kagoshima.



Black cod balls.

Situado en el corazón del madrileño barrio de Salamanca, Abya es el lugar para dar rienda suelta a los sentidos en un espacio único de más de 1.000 m² repartidos en cuatro plantas. La millonaria inversión de este proyecto creado por el empresario mexicano Manuel González marcará un antes y un después en el panorama gastronómico, de ocio y cultural de Madrid.

El universo Abya toma su nombre de la denominación más antigua que se conoce para referirse al territorio americano, una palabra que significa tierra viva o tierra en plena madurez. Aquí se establece una estrecha conexión entre Latinoamérica con lo mejor de otras partes del mundo a través de un sincretismo cultural, una simbiosis gastronómica y una experiencia en torno a los sentimientos del ser humano creando experiencias, momentos, emociones y sensaciones especiales que convierten a los visitantes en absolutos protagonistas haciéndoles formar parte de un viaje multisensorial por los universos del arte y la gastronomía.

La propuesta gastronómica de Aurelio Morales

Con dos estrellas Michelin alcanzadas a lo largo de su carrera, Morales es el chef que firma la propuesta de Abya en donde le acompañan otras cincuenta personas. La carta contempla

opciones para todos los gustos, desde el almuerzo hasta la cena y destacan platos como la ensaladilla japonesa de Wagyu A-5 sopleteado origen Kagoshima; black cod balls; empanada melosa de costilla Black Angus a la brasa, berenjena a la llama, acompañada de tuétano; rolls de bogavante con bogavante poché y su tartar con caviar; "linguini" artesano de colmenillas a la crema; croquetas de jamón de bellota, de oro y de caviar oscetra iraní; cebiche de lubina salvaje, vieira y hoja santa; o el besugo del Atlántico a la madrileña. En los postres destacan el cenote "Xocolact" y el flan de maíz dulce y trufa negra, entre otros.

Obsesión por el detalle

El diseño y conceptualización ha estado dirigido, pensado y estructurado durante tres años personalmente por González, apasionado de la decoración, del arte y de la cocina y quien ha disfrutado decorando con meticulosa obsesión por el detalle. Le han ayudado en este trabajo la diseñadora mexicana Paulina Morán, la artista mexicana Paola Martínez y un equipo de decoradores propios de Abya, siendo González el responsable de la selección de los materiales de primera calidad importados desde Latinoamérica para lograr una decoración artística de alto nivel.

A este trabajo de decoración se suma la presencia de más de 100 obras de arte —repartidas por todos los espacios— en las cuales cada artista ha plasmado su alma y sus sentimientos para ofrecer su visión personal del concepto Abya. Artistas como Vladímir Cora, Amador Montes, Miguel Milló, César López Negrete y Paola Martínez forman parte de esta muestra permanente que desempeña un papel muy destacado en el espectáculo global que supone este nuevo espacio sensorial. ●

www.abya.es



Aurelio Morales.



Interior del restaurante.

IKIGAI Un japonés castizo llegado de Francia

TEXTO MANENA MUNAR

Japón, Francia y España se unen de la mano del chef Yong Wu Nagahira para extraer lo mejor de su esencia gastronómica y ofrecerlo en su restaurante madrileño.



Nigiris Ikigay.



Korokke patata al estilo robuson.



Gunkan de whisky japonés.

Lo primero que entra por los ojos al traspasar el umbral de Ikigai es un ambiente que recuerda a las tabernas japonesas, *izakayas*. No hay objetos estridentes ni muebles de diseño. La decoración, sencilla y sincera, con murales pintados a mano, gracias a la maestría del diseñador catalán Alex Gordo Hostau, y ejemplos del *origami*, promete cocina de verdad. Esta no tarda en salir a la mesa y lo hace de forma primorosa con el *omakase* recomendado por el chef. La milhojas de remolacha cocinada en su propio jugo y *umeshu* o el *nigiri* de navaja con papada de bellota y crema de setas *shitake*; sin olvidar que la bodega de Ikigai Flor Baja está compuesta por más de 180 referencias nacionales e internacionales, donde destacan los vinos blancos, tintos, espumosos y *sakes*.

Castizo como el que más

Es un auténtico placer hablar con Yong Wu Nagahira en un castellano castizo que incluye giros locales y metáforas. Aunque parisino de nacimiento y asiático de ascendencia, se enamoró de España al primer vistazo y en 2017 abrió su local en el número 5 de la madrileña calle de Flor Baja que ya cuenta con un Sol Repsol y mención en la guía Michelin.

Yong Wu charla distendidamente sobre la marcha de Madrid, los chefs que él admira, las costumbres españolas y la gente que acude a su local. Habla de todo un poco con un acento tan perfecto y una fisonomía tan asiática que logra un efecto encantador. Cuenta que viene de una segunda generación de cocineros y que desde su más tierna infancia aprendió en primera persona la esencia de la gastronomía japonesa.

Al principio no le resultó fácil el oficio por lo que decidió estudiar Administración de Empresas. Y por cuestiones del azar, fue durante el Camino de Santiago, con 22 años, cuando tuvo tiempo para recapacitar

y llegar a la conclusión de que su vida estaba entre fogones y no sentado frente a un ordenador.

Aventura gastronómica

Una vez tomada la decisión de centrarse en la gastronomía, se formó en alguno de los restaurantes japoneses clásicos, como Ginza —en el que estuvo más de tres años con el chef Masaya Oham— y, con un nivel más elevado, en La Candela Restò. En su laboratorio, como él lo llama, elabora cocina de autor, bocados deliciosos y diferentes como el *wantun* de txangurro con crema de alcachofas, trufa, aire de papada y trufa rallada; o el *korokke* relleno de patata estilo Robuchon con *hamachi* curado y AOVE, una deliciosa versión francojaponesa de la croqueta española.

Las estrellas, sin duda alguna, son los *nigiris*, tanto los clásicos como los de fusión que Yong Wu borda. Más allá de los convencionales de atún, lubina o caballa macerada, destaca el *nigiri* de navaja con papada de bellota y crema de setas *shitake*; de toro flambeado con curry de chocolate y cebolleta; de *hamachi* con sobrasada de bellota, balsámico, frambuesa natural y puntilla de huevo; de atún, AOVE royal, *nori* texturizado, sal Maldon y tartar de pimiento de cristal; o el de pez mantequilla con miso dulce flambeado. El postre es único y responde a la fusión entre Japón y España, con las chufas como protagonistas de la receta. Un *anin-tofu* de chufas con reducción de Pedro Ximénez, vinagre de Jerez y castaña rallada. ●



Yong Wu Nagahira.



Decoración sencilla y acogedora.



Murales pintados en Ikigai

<https://restauranteikigai.com/>

Recetas de bacalao Skrei fuera de carta en BALAUSTA

Hasta el 2 de mayo, los chefs José Carlos García y Sergio Solano acercan a Málaga el sabor de las costas de Noruega gracias a la incorporación de un tesoro del mar: el bacalao Skrei o rey del bacalao. Recetas exclusivas fuera de carta en unas jornadas que se completan con una propuesta de maridaje seleccionada especialmente para la ocasión.



Carpaccio de bacalao, pesto de hierbas y granada.



www.restaurantebalausta.com

La primavera llega a la carta de LAMORENA

La Morena es el proyecto de Brayan Sevilla y Luis Salinas que se ha ido consolidando con acierto y sentido común desde que aterrizó en Madrid a finales del pasado verano.

Su apuesta gastronómica basada en adaptar el género de la magnífica y variada despensa gaditana a las técnicas y las recetas del sudeste asiático y Latinoamérica, ha sabido crear adeptos en pocos meses.

Una cocina fresca y sabrosa que en su nueva carta llega con platos originales anunciando la ansiada primavera madrileña y que seguro volverá a dar que hablar en esta temporada.



Boquerones.



Jarrete de cerdo.



Okonomiyaki.



<https://lamorenamadrid.com/>

NANAK, un viaje gastronómico al país del sol naciente

La mejor manera de descubrir los sabores de Japón es el menú degustación que Ariel D'Avila prepara para transportarnos al país del sol naciente con alguna 'parada' en su Brasil natal. Una propuesta que enamora a través de un mínimo de 11 pases

El experimentado chef es un apasionado de la gastronomía nipona y su especialidad son el sushi y la robata. En el sencillo y acogedor espacio de Nanako, el toque español lo ponen los vinos, porque nada acompaña mejor la experiencia que sus referencias de Jerez.

www.nanako.es



Novedosa reapertura del restaurante LA CAÑADA en Boadilla

El restaurante La Cañada se ha trasladado al centro de Boadilla del Monte (calle Isabel II, número 1) y ha abierto de nuevo sus puertas como La Nueva Cañada con algunas sabrosas e interesantes novedades. Es, desde hace años, un clásico de la cocina española con una carta que repasa platos tradicionales de diferentes regiones del país y con una amplia oferta de vinos. Ahora los comensales podrán disfrutar de una zona dedicada a otro clásico de nuestra gastronomía, las tapas, y de un nuevo ambiente que invita a la sobremesa.

La nueva apuesta gastronómica de Boadilla se distribuye en dos plantas. La de abajo, preparada para el tapeo y un ambiente de comida más informal; la de arriba, zona de restaurante con algunos guiños a su antiguo local y lo que con la llegada del buen tiempo será una terraza en la que disfrutar de su cocina típica y de animadas sobremesas.

www.lanuevacanada.es



Ensaladilla rusa.

La secreta propuesta 'gastro' y coctelera de CLUB 61

Club 61 ofrece una cocina clandestina llena de matices ocultos en sus platos, ecléctica y cosmopolita, dando buena prueba de ello tanto el tartar de bogavante y gambón ahumado en Belvedere, como el dimsum de ossobuco braseado, torrija de curry y coco, y la lasagna de pepino, kiwi, y tofu fresco con vinagreta de lima. Por otro lado, no hay que olvidarse de los postres 'cariñosos', como el ganache de chocolate guanajo y Grand Marnier con A.O.V.E y sal rosa, o los fresones salteados con pimienta verde, mezcal y crema catalana tostada. Y por lo que respecta a los cócteles, se recomiendan el nutty espresso Martini, el coco Negroni y el canalla Pornstar Martini...

Si se quiere ir a cenar secretamente a Club 61, la aventura comienza reservando una mesa por teléfono o internet. Los camareros son el primer paso para lograr la llave de acceso al club, y para que así empiece la magia hacia ese secreto que esconde Barcelona. Y es que la ubicación de Club 61, que se encuentra en el corazón de la ciudad condal, forma parte del misterio para mantener su exclusividad y discreción, bajo la categoría de 'solo miembros'...

<https://club61.myrestoo.net>



SAKRO, pizzería romana y cóctel bar



www.sakromadrid.com

Sakro, la pizzería romana ubicada en pleno corazón del madrileño barrio de Malasaña quiere hacer honor a la famosa ciudad que da nombre a su estilo: la grandiosa Roma. Para ello ha lanzado una exquisita pizza, elaborada con productos de primera calidad que llegan directamente desde el país transalpino.

Calabaza, quesos y embutidos italianos, en una explosión de sabores que Sakro ha bautizado igual que la famosa película de Woody Allen, en la que actúa nuestra bella 'Pe': 'De Roma con amor.'

FOOD & BEVERAGE

MEETING BRANDS

11 - 12 DE MAYO

HOTEL PRINCESA PLAZA
MADRID

PROYECCIÓN DE MARCA
OPORTUNIDADES DE NEGOCIO
TENDENCIAS Y PONENCIAS

F&BMB
FOOD & BEVERAGE MEETING BRANDS
HO RE CA

+150 PONTENCIALES COMPRADORES
DIRECTORES F&B, CADENAS
HOTELERAS Y CRUCEROS
GRUPOS DE RESTAURACIÓN

CLUB OF COURSE
THE ESSENCE OF NETWORKING

AEDH
Asociación Española de Directores de Hotel

OSTELEA
TOURISM MANAGEMENT SCHOOL

Club Español de Alta
GASTRONOMÍA

AIDABE
Asociación Iberoamericana de
Directores de Alimentos y Bebidas y
Jefaturas Ejecutivas de Cocina

FLOR DE VETUS, verdejo de Segovia

Flor de Vetus presenta la nueva añada 2022 de su vino blanco elaborado con uva verdejo de viñedos segovianos, con el que se busca la singularidad de la zona más occidental y fresca de la D.O. Rueda. Desde sus inicios, este vino refleja la autenticidad de los vinos blancos segovianos elaborados con la variedad verdejo.

Flor de Vetus 2022 es un vino fresco, con notas florales y tropicales, con la acidez propia de esta uva verdejo segoviana, fundamental para obtener un perfil más directo y una boca con volumen y recuerdos a fruta de hueso.

PVP 8 euros

Bodegas Vetus
www.bodegasvetus.com



EDUARDO PEÑA 2022, para brindar por la primavera

La Bodega Eduardo Peña saca al mercado la nueva añada de su vino Eduardo Peña, apostando, como siempre, por esa frescura y potencial aromático que les ha situado entre los punteros de los modernos ribeiros.

Eduardo Peña 2022 es un ribeiro serio elaborado mediante la maceración en frío de las variedades de Tenía, Cámara, Pueblo, Lado y Loureira, con un suave trabajo sobre lías y posterior mezcla de los distintos vinos obtenidos, ya que cada variedad se elabora por separado por sus distintos ciclos de maduración, siendo la Godello la primera en vendimiarse y la Loureira la última.

El resultado es un vino de color amarillo pálido con reflejos verdes, con complejidad e intensidad de aromas primarios, sutil y elegante.

Cata: En nariz da notas de mandarina, melocotón, albaricoque y manzana, flor de azahar, membrillo, cítricos y ligeras notas minerales. Boca de ligera textura grasa, lleno, untuoso y glicérico, manteniendo una intensa frescura por su buena acidez. De buena estructura, sabroso y bien equilibrado, de posgusto muy largo y afrutado y sapido, final con un puntito amargo que consigue encandilar añada tras añada

PVP: 16 €

Bodega Eduardo Peña
www.bodegaeduardopenha.es



PANDEMONIUM de VINTAE, crea un nuevo paradigma de espumosos

Pandemonium son los nuevos espumosos de montaña con los que Vintae abre una puerta a lo desconocido. Con sus dos primeros vinos elaborados por el método tradicional en La Rioja, la Compañía de Vinos Vintae pone el foco en una zona, el Alto Najerilla, llena magia y misticismo, perfecta para elaborar espumosos afilados y frescos, creando un nuevo paradigma para estos vinos en España gracias a la combinación de su altitud, un clima extremo y suelos privilegiados.

Vintae
<https://vintae.com/>



VICTORIA, el primer rosado de BODEGAS JOSÉ PARIENTE



Victoria, el primer vino rosado de Bodegas José Pariente, nace de la ilusión de Martina e Ignacio Prieto Pariente por plasmar la admiración hacia su madre en un vino elegante, seductor y complejo.

Con un sofisticado diseño que impacta por su sencillez, naturalidad y elegancia, nos encontramos ante un rosado elaborado con uva Tempranillo, Viognier y Garnacha, con aromas a fresa, frambuesa, granada y mora que se presenta como un vino arriesgado y atrevido que evidencia el espíritu joven de sus creadores y que surge con el principal objetivo de hacer disfrutar.

Con recuerdos a pétalos de rosa y jazmín, Victoria impacta por su suave y agradable estallido en boca a base de notas de cereza, algo que lo convierte en una apuesta segura a la hora de acompañar aperitivos, pescados, marisco, ensaladas, pastas o arroces.

Bodegas José Pariente
www.josepariente.com/tienda

PVP 0,75 L: 12,90 €

PVP 1,5 L: 30,90 € (disponible a partir del 14 abril)

'RUTA DEL VINO DE LA MANCHA', cinco razones para hacerla esta primavera

La llanura manchega cambia con la primavera y sus propuestas también. A sus 18 bodegas, sus mágicos molinos de viento y sus tinajas gigantes, se suma ahora una nueva parada: Villarrubia de los Ojos. El llamado 'mirador de La Mancha' es una de las novedades que ofrece *La Ruta del Vino de La Mancha*, junto a su Semana Santa de larga tradición y gastronomía exquisita y la trilogía de los amantes del buen vino: una agenda de lujo en la Escuela de Catadores de Campo de Criptana, la oportunidad de catar el 'Quijote de Oro' en Alcázar de San Juan y 'La cultura del vino' llenando los escenarios de grandes artistas, como el mago Jorge Blass o el cómico David Amor



1.- Nuevo destino: Villarrubia de los Ojos
En la Ruta del Vino de La Mancha el itinerario cada vez es más alargado, pues nunca dejan de sumarse nuevos miembros a 'la bodega de Europa'. El último en hacerlo ha sido el municipio de Villarrubia de los Ojos, que se incorpora al mapa del mayor viñedo del mundo con una gran cantidad de atractivos enoturísticos, patrimoniales y naturales.

2.-Escuela de Catadores: un planazo para *foodies* y *wine-lovers*

En Tierra de Gigantes, la inmensidad se mide a gran escala, como la calidad de las actividades que se organizan en la Escuela de Catadores de Campo de Criptana. Uno de los últimos socios en incorporarse a las filas de la Ruta del Vino de La Mancha y una cita de referencia si la visitas.



3.-Vino con música, teatro, humor y magia: la antesala de FENAVIN
El vino de calidad marida con todo lo bueno y como muestra, el programa 'La cultura del vino' que la Diputación de Ciudad Real ha puesto en marcha para ir calentando motores de cara a la Feria Nacional del Vino FENAVIN, que tendrá lugar del 9 al 11 de mayo. Un programa de actividades culturales que van desde el humor, la música o el teatro, con el vino como hilo conductor. De este modo, los meses de febrero, marzo y abril, la Ruta del Vino de La Mancha sirve de escenario para poner en valor a los productores de su tierra y dar forma a una cultura del vino que recupera su espacio de honor. Un momento más que oportuno para hacer la ruta.



4.-La gran cata de la Tierra del Quijote

Porque la primavera es tiempo de presentación de añadas en la Ruta del Vino de La Mancha y de catar lo viejo, lo nuevo y lo especial. Porque es tiempo de reconocimientos, de medirse con otros y de dejar que los winelovers se deleiten con los aromas de las últimas vendimias.

5.-Semana Santa de tradición

Cuaresma y Semana Santa, destino La Mancha. Los motivos son múltiples. La de Villarrobledo, por sus procesiones que mantienen viva la tradición desde el siglo XVI, como la del Jueves o Viernes Santo y la del 'Encuentro' y el 'Resucitado', o la de Campo de Criptana, por sus más de cinco siglos de antigüedad. Ambas reúnen cada año a miles de devotos y ambas han sido declaradas, por su belleza, su tradición y su solemnidad, de Interés Turístico Regional.

www.rutadelvinodelamancha.com



La gama 'Stories' de THE BALVENIE da vida a historias únicas

The Balvenie, la histórica destilería de whisky fundada en 1892 por William Grant y situada en Dufftown, en las Highlands escocesas, presenta 'The Balvenie Stories'. Se trata de una colección de whiskies que representan historias de carácter, emoción y esfuerzo que, sumado a su exclusivo proceso de elaboración artesanal, se convierten en referencias insólitas.

Malteado de cebada a mano

The Balvenie ha conseguido un líquido excepcional preservando sus cinco artesanías únicas. Su elaboración comienza con una cosecha propia y la cebada se cultiva de la misma manera que hace 130 años. Le sigue una meticulosa tarea de malteado de cebada a mano, la única destilería de las Highlands que todavía mantiene esta artesana técnica. Tras una destilación en alambiques de cobre, cuya forma y tamaño son esenciales para el sabor característico de The Balvenie, envejece en barricas reconstruidas a mano cuya preparación y mantenimiento se realiza por un equipo de toneleros expertos de la casa.

Desde sus inicios, la destilería escocesa está dirigida por artesanos que hacen que el toque humano, la habilidad y la emoción prevalezcan sobre la máquina y la automatización. Cada expresión de la colección Stories da vida a estas historias únicas que valen la pena ser contadas.

Notas de Cata

The Sweet Toast of American Oak

Nariz: exquisita malta con dulce de leche, seguida de aromas cítricos y de vainilla de roble con notas de roble picante, jengibre y canela.

Sabor: cáscara de naranja y limón confitado, toffee de vainilla y caramelo de mantequilla, capas de miel de flores, un poco de azúcar moreno derretido y especias de roble al final.

Final: rico y malteado con suaves notas de vainilla de roble y sutiles especias.

The Week of Peat

Nariz: suave y dulce humo de turba, ligeras notas florales y delicada miel de caramelo.

Sabor: Aaterciopelado al gusto, con el humo de la turba equilibrando los sabores cítricos, la vainilla de roble y la miel de flores.

Final: humo suave con un persistente y cremoso dulzor de vainilla.



www.thebalvenie.com

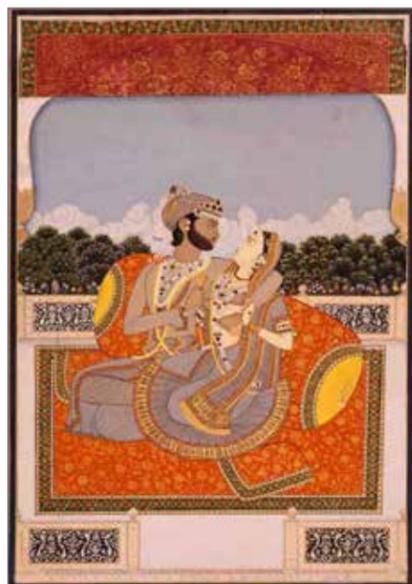
Cine, teatro, exposiciones, enoturismo...
PLANES DE OCIO PARA TODOS

Con la llegada del buen tiempo y la Semana Santa, se multiplican las ofertas de ocio. Hay para todos. Desde exposiciones de arte indio hasta sesiones de yoga muy especiales, pasando por los últimos estrenos de cine y teatro. Aquí van algunas sugerencias.

TEXTO **PILAR ORTEGA**
ppm76.ortega@gmail.com



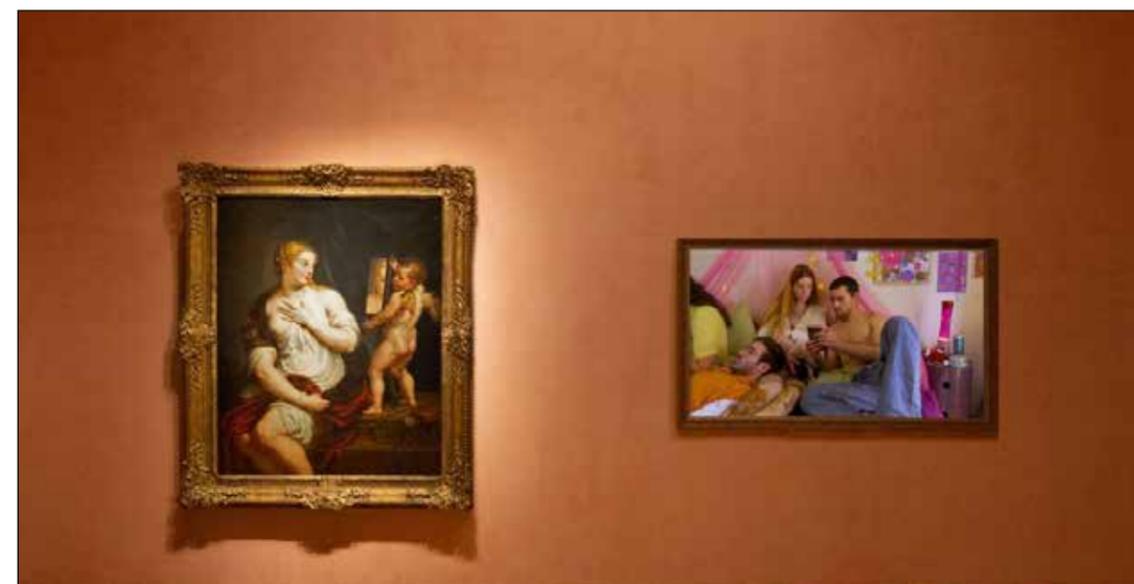
'India. Pinturas del San Diego Museum of Arte'
Hasta el próximo 16 de julio, se podrá ver en la planta 1 del Palacio de Cibeles de Madrid, en el Centro-Centro, la exposición *India. Pinturas del San Diego Museum of Art*. Se trata de una selección de 84 obras realizadas en el sur de Asia entre los siglos XVI y XIX procedentes de la colección Edwin Binney III que alberga el museo de San Diego. La exposición se divide en dos bloques temáticos: *El trono, la caza, el corazón* y *El elefante en la pintura india*. Esta colección de pintura, con más de 1.500 obras de todas las épocas, es una de las mejores y más completas que existen fuera de la India.
www.centrocentro.org



'Escenarios de ficción'

El Museo Nacional Thyssen-Bornemisza presenta hasta el 23 de abril *Escenarios de ficción*, una muestra individual de Ana Esteve Reig (Agres, Alicante, 1986) que aborda cuestiones como la identidad y su construcción, la importancia de las imágenes en este proceso y los elementos que configuran culturalmente la forma de ser de las personas. En esta muestra, Esteve Reig reflexiona sobre la música, internet, las redes sociales y las relaciones humanas a través de varias piezas audiovisuales en las que sus protagonistas fluyen entre identidades, estéticas y realidades distintas, en continuo proceso de construcción.

www.museothyssen.org





'Domingos de vermut y potaje'

Aliñados con flamenco

Los próximos días 23 de abril y 4 de junio, el Teatro Flamenco de Madrid vuelve a organizar sus ya tradicionales *Domingos de vermut y y potaje* con Maui y su invitado sorpresa, un espectáculo que responde a una combinación de teatro, música, pellizco y palabra con el potaje como protagonista. Un plan tan castizo como la hora del vermut se une a la tradición flamenca del potaje gitano que Maui cocina al estilo de Utrera, cantándole y aderezándolo con arte. Y siempre en buena compañía, no sólo de la guitarra de Paco Soto y sus palmeros, Kiko Martín y Juan Carlos Gil, sino también de sus invitados sorpresa. La fiesta termina en el patio de butacas con vermut y potaje para todos. El día 23, la invitada será La Flaka.

www.teatroflamencomadrid.com

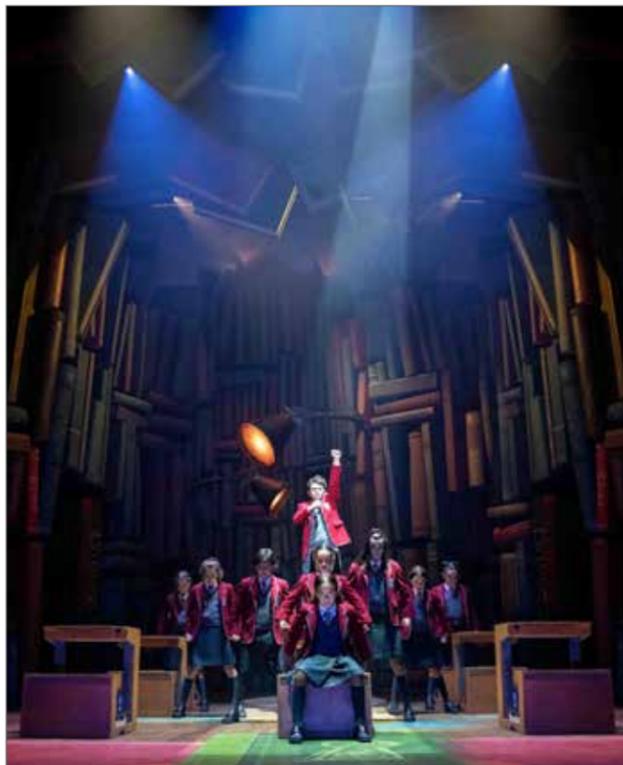


'Azul'

Apasionados del fútbol

La pasión por el fútbol une a cuatro amigos en la última obra del dramaturgo y director italiano Daniele Finzi Pasca, *Azul. Gioia, furia, fede y eterno amor*, una producción de la compañía Nuovo Teatro que Teatros del Canal estrena en España los días 12 y 13 de abril. El montaje italiano, que se representa en versión original con subtítulos en español, está protagonizado por uno de los intérpretes italianos más populares, Stefano Accorsi. Los protagonistas se encuentran en Montevideo en un momento delicado de sus vidas y repasan su pasado al hilo de las victorias del equipo nacional, los momentos de éxtasis, las derrotas y las tragedias que han compartido a lo largo de los años. El fútbol es para ellos un revulsivo frente al sufrimiento, la soledad o el miedo a la mediocridad.

www.teatros canal.com



'Matilda'
200 funciones

Convertido en uno de los grandes acontecimientos de la cartelera teatral madrileña, *Matilda* lo ha celebrado a lo grande al cumplir sus primeras 200 funciones en el Teatro Nuevo Alcalá de la capital. España, el primer lugar en presentar este musical en castellano, se une así a la larga lista de países en los que ha triunfado en todo el mundo alcanzando la impresionante cifra de 11 millones de espectadores. Se trata de una obra llena de humor, sentimientos y emoción, con una banda sonora compuesta de canciones que potencian la fuerza y delicadeza de esta bonita y tierna historia, que nació en la mente del escritor Roald Dahl.

www.musicalmatilda.es

'La habitación de las maravillas'

Cumplir los sueños

El 21 de abril se estrena en la gran pantalla la película *La habitación de las maravillas*, basada en la galardonada novela de Julien Sandrel de idéntico nombre, que comienza con el trágico accidente que deja en coma a un niño de 12 años. Se trata de un emocionante e inspirador drama sobre una madre, Thelma, que hará realidad sus sueños impulsada por el amor a su hijo. La película, protagonizada por Alexandra Lamy y Muriel Robin y dirigida por Lisa Azuelos, nos invita a descubrir todas las cosas maravillosas que ofrece la vida. La película está distribuida en España por Notorious Pictures.

www.notoriouspictures.es





'Blue Jean'
Doble vida

A partir del 5 de abril, podrá verse en la gran pantalla la película *Blue Jean*, el debut cinematográfico de la directora y guionista Georgia Oakley. Estamos ante un conmovedor drama de identidad psicológica, ambientado en 1988, durante el mandato de Margaret Thatcher como primera ministra del Reino Unido. Cuenta con la interpretación de Rosy McEwen (*El alienista*), en la piel de Jean, una profesora lesbiana de educación física, que se ve obligada a vivir una doble vida cuando el Gobierno de Thatcher aprueba una nueva ley que estigmatiza a la comunidad LGBTQ+. La ley, conocida como Sección 28, impidió que los maestros reconocieran la existencia de la homosexualidad.

www.surtseyfilms.es



Retiro de yoga en Menorca

Para seguir ofreciendo a sus huéspedes experiencias y actividades a medida, el alojamiento menorquín Can Albertí 1740 Boutique Hotel ha diseñado el plan perfecto para relajarse en un entorno único. Del 20 al 23 de abril, los amantes del bienestar y la relajación podrán disfrutar de un fabuloso retiro de yoga dirigido por Viviana Ferrer, especializada en diversas tradiciones espirituales orientales, entre ellas, el yoga y el tantra. Se trata de un exclusivo retiro que incluye alojamiento, desayunos, brunch y cenas, además de clases de yoga y meditación y actividades especiales para la tarde-noche. Un plan perfecto para adentrarse en la magia y la paz que ofrece este hotel boutique construido por la familia Albertí en el año 1740, como indica su nombre.

www.hotelcanalberti.com

'Champagne!'
Amistad a prueba

El próximo 14 de abril llega a los cines *Champagne!*, la nueva comedia dirigida por Nicolas Vanier (*Belle y Sebastián*). La película, protagonizada por Eric Elmosnino (*La familia Bélier*), Elsa Zylberstein (*Quisiera que alguien me esperara en algún lugar*) y François-Xavier Demaison (*El pequeño Nicolás*), cuenta la historia de tres parejas de amigos que se reúnen en una casa de verano en la región de Champagne para celebrar la despedida de soltero de Patrick, el único que quedaba por casarse del grupo. Entre copas de champán, confidencias y paseos por la campiña, el grupo pondrá a prueba su amistad en un fin de semana que no será tan apacible como ellos esperaban.

www.acontracorrientefilms.com





'Festival Vívíd'

El vino como argumento

Desde el 1 de abril hasta el 1 de mayo, tendrá lugar en la Costa Brava la décima edición del festival de enoturismo *Vívíd*, impulsado por el Patronato de Turismo de la Diputación de Gerona. En total, se ofrecerán unas 60 propuestas originales, como desayunos entre viñedos, maridajes para perder los sentidos o una cata en globo aerostático. El festival quiere aumentar la asistencia de público joven, por lo que en esta edición se han programado actividades dirigidas principalmente a este colectivo, como un *brunch* en el nuevo celler de Perelada o un *wine sunset* en la Finca de Furt del celler Oliveda. También habrá maridaje de quesos, cenas a 10 manos y cata de vinos en lengua de signos.

www.costabrava.org



'Ruta del vino de La Mancha'

Actuaciones y catas

Existen nuevas razones para recorrer la *Ruta del Vino de La Mancha* esta primavera. A sus 18 bodegas, sus mágicos molinos de viento y sus tinajas, se suma ahora una nueva parada: Villarrubia de los Ojos. El llamado 'mirador de La Mancha' es una de las novedades que ofrece esta ruta, junto a su Semana Santa de larga tradición. Y, para los amantes del vino, una agenda de lujo en la Escuela de Catadores de Campo de Criptana, la oportunidad de catar el 'Quijote de Oro' en Alcázar de San Juan y 'La cultura del vino' llenando los escenarios de grandes artistas, como el mago Jorge Blass o el cómico David Amor. Tampoco faltarán las catas de vino comentadas y las degustaciones de productos típicos, como el aceite, los mazapanes o el queso manchego.

www.rutadelvinodelamancha.com



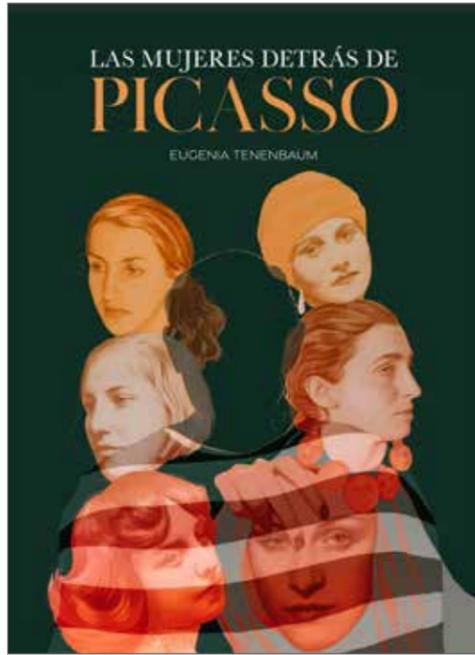
'Jamon Sessions'

Movida jamonera

El Museo del Jamón arranca la temporada promoviendo una serie de eventos sorprendentes y divertidos que ha bautizado con el nombre genérico de *Jamon Sessions*. El joven influencer murciano Xuso Jones ha inaugurado estas acciones con un *Bingo Show* que tendrá continuidad los días 13 de abril, 11 de mayo y 15 de junio. Unas citas en las que se pueden degustar los productos del museo más sabroso de Madrid. Es una

oportunidad para pasar un buen rato, con un monólogo de la mano de uno de los reyes de las redes sociales. "Queremos promover la nueva movida jamonera, volviendo a la red social de siempre, que es el bar, alrededor de un buen plato de jamón y una caña", explica Luis Alfonso Muñoz, CEO del grupo".

www.museodeljamon.com



EXISTIR A PESAR DE PICASSO

La creación artística, un esfuerzo colectivo

Las mujeres detrás de Picasso pone el foco en las protagonistas tanto de la vida como de la obra del célebre pintor. Olga Khokhlova, Dora Maar, Françoise Gilot o Jacqueline Roque son solo algunos de los nombres que inspiraron al malagueño, le ayudaron a promocionar su obra y le cuidaron en todas las etapas de su vida. ¿Cuánto sabemos de él y cuánto de ellas? Mujeres de talento desbordante, todas tuvieron que superar innumerables obstáculos y enfrentarse a las violencias que sobre ellas vertieron tanto el artista y el entorno en el que les tocó vivir como, más tarde, la historiografía y sus sesgos de género. Este libro nos acerca a las biografías de quienes hicieron que Pablo se convirtiera en Picasso y de quienes existieron no gracias al pintor, sino a pesar de él.

Es una obra para cuestionar la historia, descubrir y comprender mejor algunos capítulos esenciales de nuestro pasado más reciente y acercarnos al arte de una manera inclusiva y justa, que entienda la creación artística como un esfuerzo colectivo en lugar de como un trabajo individual.

Autor: Eugenia Tenenbaum
Título: Las mujeres detrás de Picasso
Páginas: 184
Editorial: Lunwerg Editores
Precio: 19,95 euros



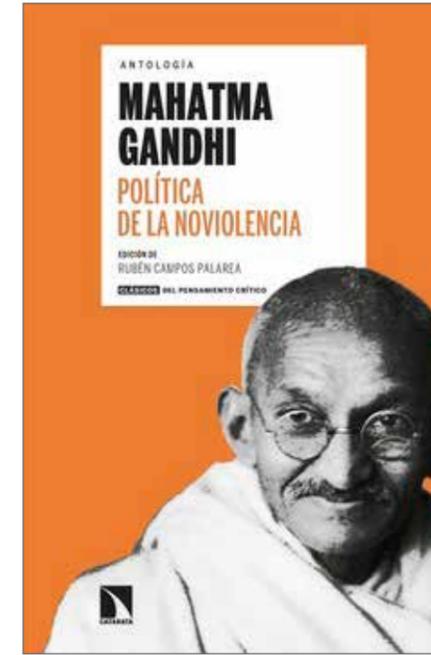
TESTIMONIO IMPACTANTE

Una novela vital, optimista e inspiradora

Cuando Marta se encuentra al otro lado del mundo, estalla la pandemia de COVID-19 y piensa que tal vez pasarán años antes de que pueda volver a reunirse con su familia en España. Todo deja de tener importancia el día que, haciendo jabón artesanal, se quema los ojos y aparece el miedo. Teme por su salud, duda del futuro e imagina cómo se enfrentará a la vida sin poder ver. *Cuando perdí mis ojos marrones* es a la vez un testimonio impactante y una historia de superación, una novela basada en hechos reales en la que la autora narra los momentos más duros tras sufrir el accidente.

Con un sentido del humor muy personal y un relato que gira alrededor de una historia de amor, Marta hace un viaje al mundo de la ceguera explorando lo más profundo de su alma. Recuerda sus vivencias antes de perder la visión, reflexiona sobre la vida y nos regala pasajes muy entrañables que navegan entre sueño y realidad. Una historia que demuestra que hay luz en la oscuridad y que al final de un proceso de dolor también hay alegría. Una novela llena de vitalidad, optimista e inspiradora.

Autor: Marta Bustos Góngora
Título: Cuando perdí mis ojos marrones
Páginas: 272
Editorial: Lunwerg Editores
Precio: 21,95 euros

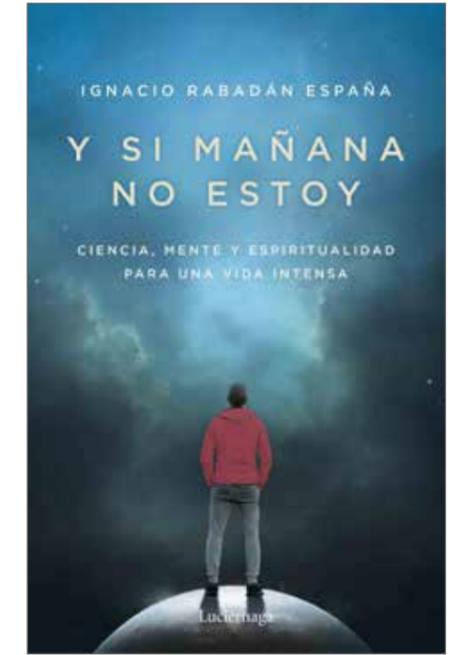


SELECCIÓN DE ESCRITOS

Pensamiento político y socioeconómico

La presente edición intenta ofrecer una visión lo más amplia posible de las claves del pensamiento político y socioeconómico de Gandhi. Con el propósito de acercar algunos textos clásicos del pensador indio al lector en lengua castellana, se han seleccionado fragmentos de sus libros más importantes —excepto de la *Autobiografía*, que ya cuenta con numerosas traducciones en nuestro idioma—, como son *Autogobierno indio*, *Satyagraha en Sudáfrica* y *Programa Constructivo: su significado y lugar*. También se han recopilado artículos y discursos representativos de diferentes épocas de su vida, ya sea por su importancia histórica o por la relevancia en cuanto a la construcción teórica de su pensamiento, como los textos vinculados a las primeras movilizaciones centradas en la desobediencia civil y la no cooperación en Sudáfrica o en la India de comienzos de la década de 1920; el discurso central de la satyagraha de la sal en 1930, que culminó una marcha multitudinaria de casi 400 kilómetros, o el acto inaugural de la campaña "Abandonad India" de 1942.

Autor: Mahatma Gandhi
Título: Política de la no violencia
Páginas: 160
Editorial: Catarata
Precio: 15,00 euros



AQUÍ Y AHORA

Ver el mundo con otra perspectiva

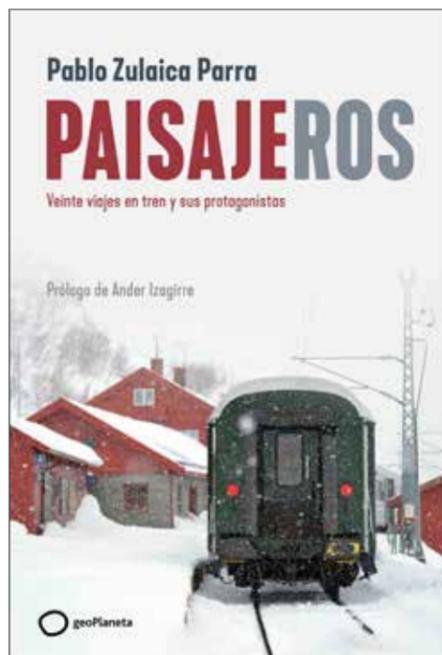
Y si mañana no estoy es un libro que ayuda a entender la relación que existe entre la ciencia, la psicología, la psiquiatría, la religión y las experiencias cercanas a la muerte.

Ignacio Rabadán tiene la habilidad de transmitir ideas y conceptos complejos de manera sencilla mostrando que lo que podrían ser disciplinas aisladas tienen un elemento común que nos ayuda a comprender el alcance de nuestra existencia y la trascendencia de la misma.

Todos los temas tratados están basados en los trabajos de Premios Nobel, doctorados en Medicina y personas de gran relevancia que ofrecen una visión sorprendente sobre todo aquello que somos.

Este libro permite ver el mundo con una perspectiva mucho más amplia, a vivir el aquí y el ahora por encima de todo y a comprender que tu existencia trasciende más allá de la vida y de la muerte.

Autor: Ignacio Rabadán España
Título: Y si mañana no estoy
Páginas: 192
Editorial: Luciérnaga
Precio: 17,50 euros



20 VIAJES EN TREN
Crónicas de un ‘paisajero’

Desde Noruega hasta la Pampa y desde Canfranc hasta Madagascar recorriendo también la India, la Costa Este de EE UU, Irán y Uzbekistán y muchos otros fascinantes rincones del mundo, *Paisajeros* es un libro de crónicas escrito con la convicción de que viajar en tren es la mejor manera de conocer un destino a través de sus paisajes y su gente.

Paisajeros es la lectura perfecta para descubrir tanto lugares como personas, para curiosarse y para filosofar y para sumergirse, en definitiva, en la experiencia de viajar a través de las páginas de un libro para disfrutar de la mejor literatura de viajes.



31 RESERVAS FLUVIALES
Una apuesta por la educación ambiental

Un recorrido por las 31 Reservas Naturales Fluviales de la cuenca del Tajo para mostrar los valores y la riqueza del entorno en que se ubican y promocionarlo con un enfoque divulgativo, con imágenes y datos complementarios como los valores ambientales, la historia, la geología, la etnografía y el paisaje.

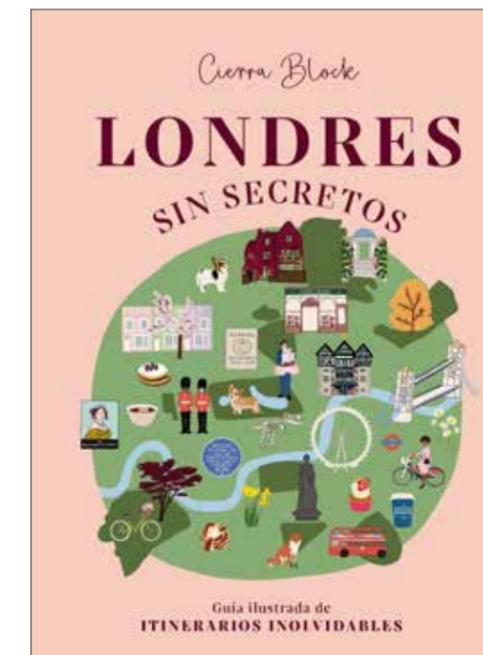
Esta apuesta por la educación ambiental, amparada en la certeza de que sólo se puede amar lo que se conoce, nos lleva a sorprendentes espacios relacionados con el bien más precioso para la vida en este planeta: el agua y la rica biodiversidad de la cuenca del Tajo.



TODOS LOS PAÍSES EN UNA GUÍA
No hay excusas para no viajar

Hoy más que nunca cabe seguir este proverbio mongol: “Mientras tu padre esté vivo, haz tantos amigos como puedas; mientras tu caballo esté vivo, visita tantos países como puedas”.

Viajar es más factible que nunca, y en la convulsa e incierta situación política y social actual es importante conocer mundo y ver todo cuanto tenga que ofrecer en diversidad y en belleza. A todos los viajeros la inspiración y la aventura les esperan en los lugares más insospechados del planeta, así que no existen excusas para no lanzarse a su búsqueda.



ITINERARIOS INOLVIDABLES
Lo mejor de Londres en 40 mapas

Descubre dónde darte el gusto de un *afternoon tea* o de un helado riquísimo, explora Chelsea y Notting Hill como uno de sus vecinos, disfruta de las mejores rutas en bici.

A través de coloridas ilustraciones y preciosos mapas, esta guía presenta los lugares imprescindibles de la capital británica: desde rincones con un pasado tenebroso hasta los paseos más románticos, pasando por bonitas librerías y pintorescos mercados, aquí encontrarás los planes que no te puedes perder en tu próxima escapada a Londres.

«Mi objetivo —escribe Cierra Block— es que las ilustraciones sean bonitas y útiles, que se puedan usar como guía para pasar un día en Londres o marcar y colgar como una obra de arte. En definitiva, quiero crear mapas bonitos que ayuden a la gente a vivir experiencias memorables en una de las mejores ciudades del mundo.»

Autor: Pablo Zulaica
Título: Paisajeros
Páginas: 496
Editorial: geoPlaneta
Precio: 19,95 euros

Autor: Ana Riera Aragay
Título: Guía de las Reservas Naturales Fluviales de la cuenca del Tajo
Páginas: 208
Editorial: geoPlaneta
Precio: 22,00 euros

Autor: Varios
Título: El Mundo
Páginas: 992
Editorial: Lonely Planet
Precio: 33,90 euros

Autor: Cierra Block
Título: Londres sin secretos
Páginas: 176
Editorial: Lunweg Editores
Precio: 17,95 euros



**¿RETORNO AL CAMPO?
Lo urbano-rural pierde sentido**

La España profunda fue durante décadas un tema menor, hasta que de pronto, y por sorpresa, volvió al primer plano de la actualidad, donde sigue todavía. ¿Qué ha sucedido para que conceptos como España vacía o vaciada hayan surgido con tanta fuerza? Muchos territorios, ricos hasta hace poco tiempo, hoy decaen y pierden población irremisiblemente. En unos casos por las reconversiones agrarias, industriales o mineras, en otros por la deslocalización y el cierre de empresas que daban vida y trabajo a comarcas enteras. ¿El vaciamiento rural es irreversible? ¿O más tarde o más temprano se producirá un retorno al campo favorecido por las TIC, las redes sociales y el teletrabajo? Y lo que es más importante, ¿este hipotético retorno será temporal, permanente o sólo estacional? Tal vez vayamos hacia modos de vida nómadas, donde la distinción urbano-rural ya no tenga sentido. Este libro examina el problema desde distintos ángulos (ambiental, territorial, económico y demográfico), dar a conocer lo mucho de nuevo que está naciendo en el medio rural español tras décadas de declive, e intentar cambiar la hegemonía del discurso victimista imperante.

Autor: Jaume Font Garolera
Título: Las Españas despobladas
Páginas: 320
Editorial: Catarata
Precio: 21,50 euros



**HISTORIA DE LA ECOLOGÍA
Mecanismos básicos para los ecosistemas**

El ser humano siempre se ha interesado por la naturaleza. Las primeras pinturas humanas en cuevas ya representaban manadas de animales y cazadores. Y cuando empezamos a escribir, hace más de 5.000 años, se empleaban frases hechas que explicaban cómo funcionaban los ecosistemas. Aun así, sorprendentemente, nadie se puso a estudiar ecología en serio hasta hace poco más de 150 años: fue en 1869 cuando Ernst Haeckel acuñó el término y la definió como "el estudio de las interacciones entre los organismos vivos y su ambiente".

¿Quieres saber por qué se calcula que hay ocho millones de especies diferentes en el planeta y no sólo cien o cien millones? ¿Por qué en el ecuador hay más especies que en los polos? ¿Por qué hay monos en Sudamérica? O ¿por qué la especie más competitiva no gana a todas las demás y vive sola dominando el mundo? Para responder estas preguntas, esta obra hace un recorrido a través de la historia de la ecología para introducir las principales leyes que regulan las comunidades ecológicas y los cuatro mecanismos básicos que determinan los ecosistemas: evolución, dispersión, regulaciones bióticas y abióticas, y, por último, la suerte.

Autor: Ignasi Bartomeus / José Luis Ordóñez
Título: Cómo se meten ocho millones...
Páginas: 128
Editorial: Catarata / CSIC
Precio: 12,00 euros



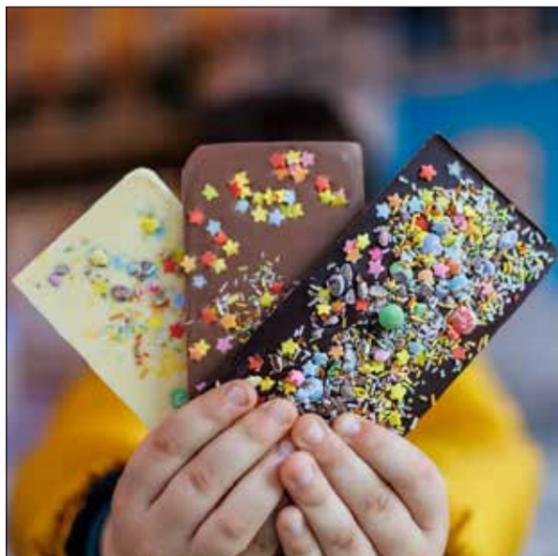
Autor: Lorenzo Silva
Título: La niebla y la doncella
Editorial: Audible / Planeta
Precio: 9,99 euros/mes para acceder a un catálogo de más de 100.000 libros y podcasts.

**ASESINATO EN LA GOMERA
Investigación entre presiones políticas**

Hace más de 20 años que Lorenzo Silva publicó la tercera entrega de las investigaciones y pesquisas de los guardias civiles Bevilacqua y Chamorro, *La niebla y la doncella*. Como otro de sus títulos, la novela ha sido llevada al cine y a otros formatos. Ahora, gracias a Audible, empresa de Amazon y distribuidor y creador mundial de contenido digital de entretenimiento en audio de calidad, y en una coproducción con la editorial Planeta, esta obra de Lorenzo Silva puede disfrutarse también en audio, en el formato ficción sonora que lleva este título de novela negra un paso más allá.

En esta ocasión, los míticos Bevilacqua y Chamorro tendrán que investigar un asesinato ocurrido dos años atrás, en la isla de La Gomera. El principal sospechoso, que fue exculpado anteriormente, es un reconocido político local, por lo que los agentes tendrán que investigar entre presiones políticas y conspiraciones.





www.wow.pt

WOW Porto celebra su 'Páscoa de Chocolate'

Durante cinco días, el evento "Páscoa de Chocolate" será el pretexto ideal para visitar WOW Porto. La inauguración será el día 6 de abril a las 18.30h con un concierto en la plaza central del distrito a cargo de la Sociedade Musical 1º de Agosto - Banda de Música de Coimbrões. También en la plaza central va a estar instalado un Huevo de Pascua gigante, con 3,5 metros de altura y que será el fondo perfecto para las fotos de Pascua. Además, diariamente los visitantes podrán acceder de forma gratuita al mercado de chocolate y a la exposición de huevos de chocolate. También habrá animación musical todas las tardes, a excepción del día 9, domingo de Resurrección. Asimismo, el Conejo de Pascua va a pasearse por WOW y ha prometido distribuir abrazos y mucho chocolate entre los visitantes.

HOTEL MAYORAZGO invita a saborear su "torrija La Revoltosa"

La Semana Santa es el momento perfecto para unos días de desconexión y para disfrutar del Madrid más auténtico, y el Hotel Mayorazgo y su restaurante GastroVía 61 proponen deleitar el paladar con una de las señas de identidad gastronómicas de esta festividad: las torrijas. El establecimiento hotelero, que invita a vivir una tradicional e innovadora experiencia ¡Muy Madrid!, ha creado su propia versión de autor de este popular dulce, "Torrija La Revoltosa". Engalanada con esa nomenclatura castiza que exhiben todos los platos en carta, en esta ocasión rinde homenaje a la famosa zarzuela del mismo título, y se convierte una vez más en fiel exponente de la original y sorprendente fusión entre una de las tradiciones más ancestrales y la vanguardia gastronómica.



www.hotelmayorazgo.com

VINCCI HOTELES propone escapadas urbanas en la costa



No hay mayor forma de desconexión que perder la vista en la inmensidad del agua y por eso, la cadena hotelera Vincci propone liberar la mente durante la primera gran festividad del año en alguno de sus múltiples destinos urbanos situados en la costa. De norte a sur de la geografía española, y también en Portugal, el grupo cuenta con exclusivos alojamientos de cuatro y cinco estrellas, cada uno con su propia personalidad, que permiten vivir cada destino de la forma más auténtica y completa con una experiencia de inmersión en la cultura y gastronomía local, y la máxima calidad en el servicio, característica de Vincci Hoteles. Estos son algunos ejemplos:

- Vincci Consulado de Bilbao 4* (Bilbao)
- Vincci Mercat 4* (Valencia)
- Vincci Málaga 4* (Málaga)
- Vincci Porto 4* (Oporto, Portugal)

www.vinccihoteles.com

Original y dulce aportación de VIENA CAPELLANES a la Semana Santa madrileña



Los postres más típicos de la Pascua estarán disponibles, tanto con su receta original como con una propuesta vanguardista, en las 25 tiendas Viena Capellanes de Madrid. Posiblemente la capital española no sea la ciudad por excelencia para celebrar la Semana Santa, sin embargo Viena Capellanes, la pastelería artesanal madrileña con 150 años de historia, ha querido preparar los dulces típicos de Semana Santa para endulzar y contribuir a las tradiciones de estas fiestas.

La Mejor Torrija de Innovación de Madrid 2023

Este año, como novedad, Viena Capellanes ha elaborado una torrija de chocolate *gold* con *crunch* de frambuesa. Esta torrija, ganadora del Premio a la Mejor Torrija de Innovación de Madrid de este año, se realiza a base de un pan brioche de doble fermentación al que se le ha añadido un elevado porcentaje de chocolate Gold, tanto en la masa como en el baño de crema inglesa en el que se infundiona. Otra de las particularidades de esta torrija es que, en vez de freírse como en la receta original, se hornea para que sea mucho más ligera. Además, va acompañada de una salsa de chocolate líquido y un crujiente de frambuesa liofilizada.

www.vienacapellanes.com

Vivir otra Semana Santa desde el Only YOU Hotel Málaga

Ubicado en uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad, la Equitativa, el Only YOU Hotel Málaga se encuentra al comienzo de la avenida más popular de la ciudad, la calle Marqués de Larios. Esa posición estratégica lo convierte en el sitio más demandado en unas de las fechas más destacadas dentro del calendario malagueño: la Semana Santa. Desde los balcones de sus habitaciones y desde las terrazas de sus restaurantes se podrán ver algunos de los tronos más importantes, como El Cautivo, La Esperanza, El Cristo de la Buena Muerte, o Los Estudiantes.

Sus palcos, con capacidad para 10 a 12 personas, son el lugar perfecto para reunirse con familiares y amigos e impregnarse del alma de la ciudad, en la que reina esa devoción tan característica de muchos malagueños. Desde ellos se puede disfrutar de una vista privilegiada, desde la tranquilidad y privacidad que otorga un espacio reservado únicamente para un grupo cerrado.

La torrija en brioche con melaza de miel y helado de pistacho será el broche final a un menú ideado especialmente para estas fechas, perfecto para compartir y degustar mientras desfilan las procesiones.

www.onlyyouhotels.com



OHAI NAZARÉ,
para disfrutar de un 'glamping' sostenible



<https://ohairesorts.com/nazare/>

Ohai Nazaré ya está abierto esta temporada: un *glamping* sostenible que hará reconectar con la naturaleza al estar inmerso en una de las reservas de pinos más grandes de la península ibérica. Situado en la zona centro de Portugal, además, está rodeado de parajes para descubrir, ya sea haciendo deporte, dando caminatas o con divertidas rutas en 4 x 4 que pondrán la costa Atlántica a tus pies. A un paso de Fátima, Óbidos o el precioso pueblo de Nazaré, es visita obligada para marcar en el calendario, ya sea con amigos, familia o en pareja.



Torrija brioche con crema de naranja y helado de mandarina.

La Terraza del Santo Domingo

La acogedora terraza de este restaurante es perfecta tanto para disfrutar de un plato de bacalao como de una succulenta torrija, o para tomarse un cóctel viendo el atardecer. A la experiencia culinaria hay que sumar las vistas 360º de la ciudad y el espectacular jardín colgante de su patio interior, un pulmón verde de 1.000 m² de superficie que alberga una cascada de 20 metros de altura. www.laterrazadelsantodomingo.es



Torrija con manzana, helado de vainilla y espuma de chocolate negro.

Restaurante Manolo 1934

La historia del Restaurante Manolo empezó en 1934, cuando su fundador, Manuel Rodríguez Queizán —bisabuelo de los actuales propietarios—, decidió establecerse en una taberna de Embajadores para luego trasladarse a la calle Princesa. Ahora es la cuarta generación la que sigue con su sabroso legado. Con trato amable desde los concurrecidos desayunos hasta la cena, rica cocina española con mucha inspiración del norte, y un cocido madrileño para no perderse, al igual que su Potaje de Vigilia, que además de los viernes servirán todos los días de Semana Santa para enamorar en sus entrañables salones que nos trasladan a tiempos pasados. Y de postre, también como edición limitada, una torrija clásica que enamora.

www.manolorestaurante.com



Torrija clásica.

La Taberna de Elia

Sin duda, este restaurante con 15 años de buen hacer es uno de los templos carnívoros de España, pero lo cierto es que La Taberna de Elia es mucho más, porque la premisa de Cata Lupu —maestro parrillero al frente del local— de tener un producto de primera pasa también por los apartados 'de huerta', su sección de bacalao —¡ojo!, porque su pincho no debería de faltar nunca en la comanda—, 'de corral' y 'de Castilla'. A la vinoteca de Cata como valor añadido en esta ilustre casa, y la terraza, un lugar ideal para disfrutar de todo ello, se suma en estas fechas una torrija de altura sideral. www.tabernadeelia.com



Torrija Elia.



La segunda generación del BMW Active Tourer supera con creces al modelo anterior en funcionalidad, eficiencia y deportividad. Con la motorización híbrida enchufable 230e ofrece una autonomía eléctrica de algo más de 90 kilómetros y una rapidez difícil de igualar en su segmento al sumar una potencia máxima de 326 CV. Se trata de una apuesta más de la compañía bávara en forma de *crossover* para hacer frente a la caída de los monovolúmenes ante la imparable moda de los SUV.

BMW SERIE 2 ACTIVE TOURER 230E XDRIVE

Eficiente, funcional y muy rápido



TEXTO FELIPE TERUEL

Es en los aspectos estéticos, externos e internos, en los que esta segunda generación del Serie 2 Active Tourer llega en plena forma, y ahora, además, madura en confort, eficiencia y aportaciones tecnológicas. Crece en longitud, anchura y distancia entre ejes para aumentar la capacidad de un habitáculo de nueva disposición, y el maletero incrementa su volumen hasta los 406 litros.

Todo el interior supone igualmente un notable salto en calidad de acabados y diseño vanguardista, novedoso en los materiales empleados y cuidado en los detalles, aspectos en los que los modelos a batir no han cambiado mucho en sus recientes renovaciones. Su disposición y una serie de detalles se inspiran en el concepto del habitáculo del BMW iX, buque insignia tecnológico de la marca.

Destaca el salpicadero, con ausencia de botones clásicos y mandos de control, ahora sustituidos por dos pantallas de tamaño grande (10,25 pulgadas la de instrumentos y 10,7 la multimedia) enlazadas entre sí por un metacrilato curvado en las que se ajusta la mayor parte de las funciones del vehículo.

Un nuevo reposabrazos flotante integra el pulsador de arranque y pare, el selector del cambio de velocidades, el de los modos de conducción, cámaras, freno eléctrico, tecla y volumen del sonido; debajo dispone de portavasos y botellas y otros huecos para pequeños objetos.

Proporciones dinámicas

En cuanto al diseño exterior, esta segunda entrega del Active Tourer presenta un buen número de cualidades para adaptarse a todos los estilos de vida de un *crossover* familiar. El diseño

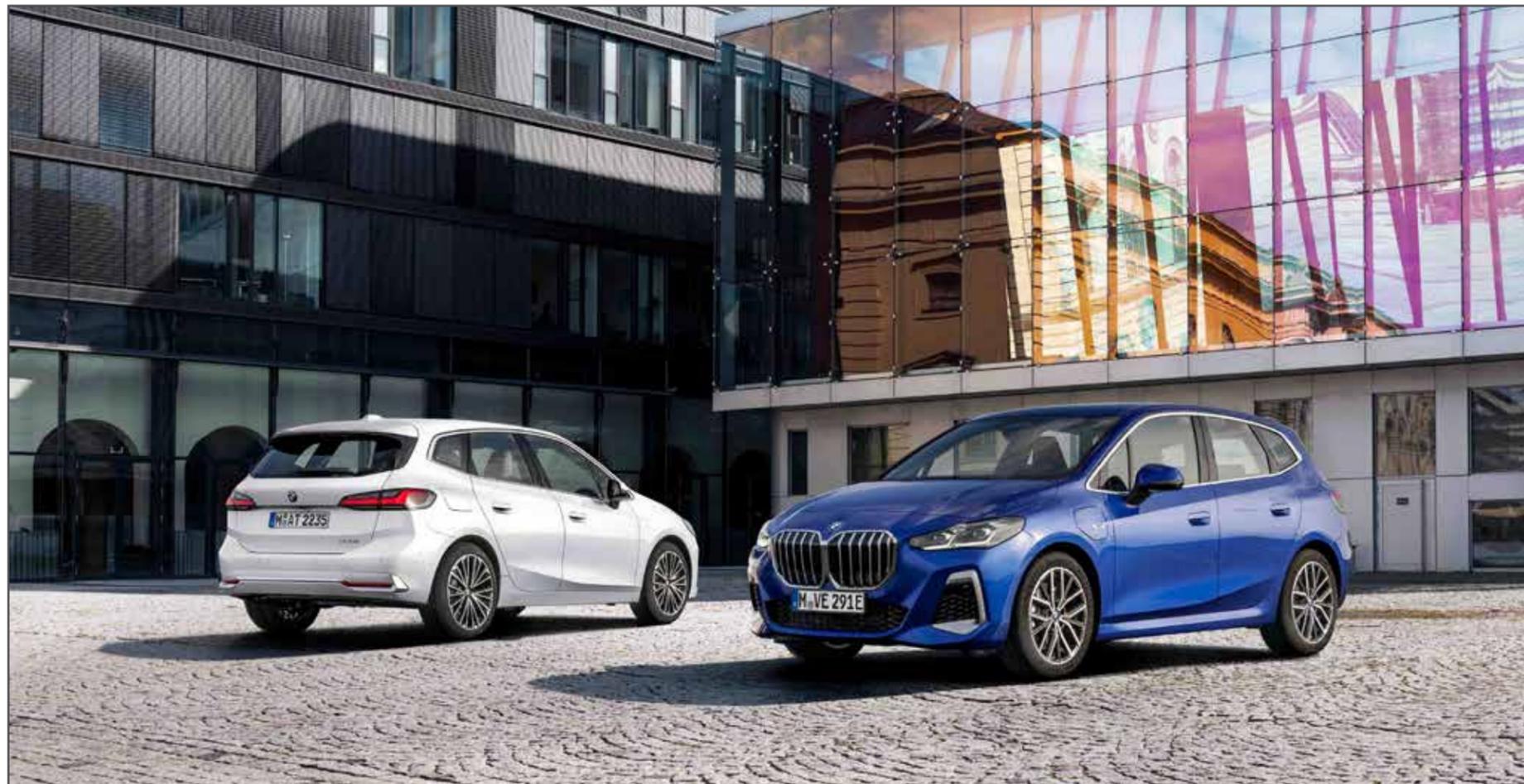
de las superficies, limpias y reducidas, desprende deportividad y una solidez a prueba de modas. En el frontal, estas cualidades destacan aún más con la nueva y llamativa parrilla de BMW, que ahora es más grande, y por el contorno de unos faros estilizados. Los pilares A, mucho más inclinados que los del modelo al que sustituye, el diseño alargado de las ventanillas, los tiradores de las puertas enrasados y los estilizados pilares C también contribuyen a dar forma a la silueta dinámica que presenta el coche.

En la zaga, los anchos pasos de rueda y los estrechos grupos ópticos le otorgan un aire especialmente dinámico y de poderío con las salidas de escape integradas en el faldón.

Deportividad tradicional BMW

La tecnología del chasis de la nueva generación del Active Tourer se ha diseñado para ofrecer la tradicional deportividad de BMW y un más que satisfactorio nivel de confort en el que intervienen, la reducción del peso, el alargamiento de la distancia entre ejes y unas vías más anchas que las del modelo de la primera generación. La agilidad de la dirección se ha mejorado con un nuevo eje delantero de una sola articulación, y el trasero es ahora de tres brazos.

En la prueba dinámica realizada por **topVIAJES** sobre carreteras de todo tipo, autovías y autopistas de peaje, a media carga y a velocidades legales, lo primero que sorprende es la amplitud que ofrecen los asientos delanteros y las adecuadas características de dureza y sujeción, que resultan claves a la hora de encajar el cansancio en desplazamientos de 400 o 500 kilómetros. Aunque para dureza y eficiencia, la del motor de tres cilindros y doble turbo,





150 CV y cambio automático de siete velocidades, que no se inmuta y ofrece una autonomía total de casi 800 kilómetros al sumar los 93 kilómetros de la conducción en modo eléctrico con la del motor térmico.

En carreteras viradas, la tracción a las cuatro ruedas xDrive es un importante añadido de seguridad que permite rodar por calzadas con pavimento irregular o nieve sin perder la compostura. Y se pueden elegir entre tres modos de conducción: Confort, Sport y Eco Pro, que afectan a la velocidad del cambio, las reacciones del acelerador y la gestión del motor.

En resumen, el nuevo Active Tourer híbrido enchufable reúne las mejores características de los monovolúmenes compactos, con la capacidad de un SUV de tamaño medio y la versatilidad y solidez de una ranchera clásica. En ciudad, prácticamente todos los recorridos se pueden realizar con el motor eléctrico y lo convierte así en una opción difícilmente mejorable como coche familiar urbano único y multiuso. ●

FICHA TÉCNICA

BMW SERIE 2 ACTIVE TOURER 230E XDRIVE

Dimensiones:

Largo: 4.386 mm.

Ancho: 1.824 mm.

Altura: 1.576 mm.

Batalla: 2.670 mm.

Peso: 1.920 kilos.

Depósito de combustible: 47 litros.

Maletero: 406 litros.

Motor:

Motor de combustión: gasolina con inyección directa y doble turbo.

Intercooler.

Cilindros: 3 en línea.

Cilindrada: 1.499 centímetros cúbicos.

Potencia: 150 CV.

Motor eléctrico: 177 CV.

Autonomía en modo eléctrico: 93 km.

Potencia conjunta: 326 CV.

Par motor: 477 Nm.

Tracción: integral

Cambio: Automático de 7 velocidades.

Prestaciones:

Velocidad máxima: 205 km/h.

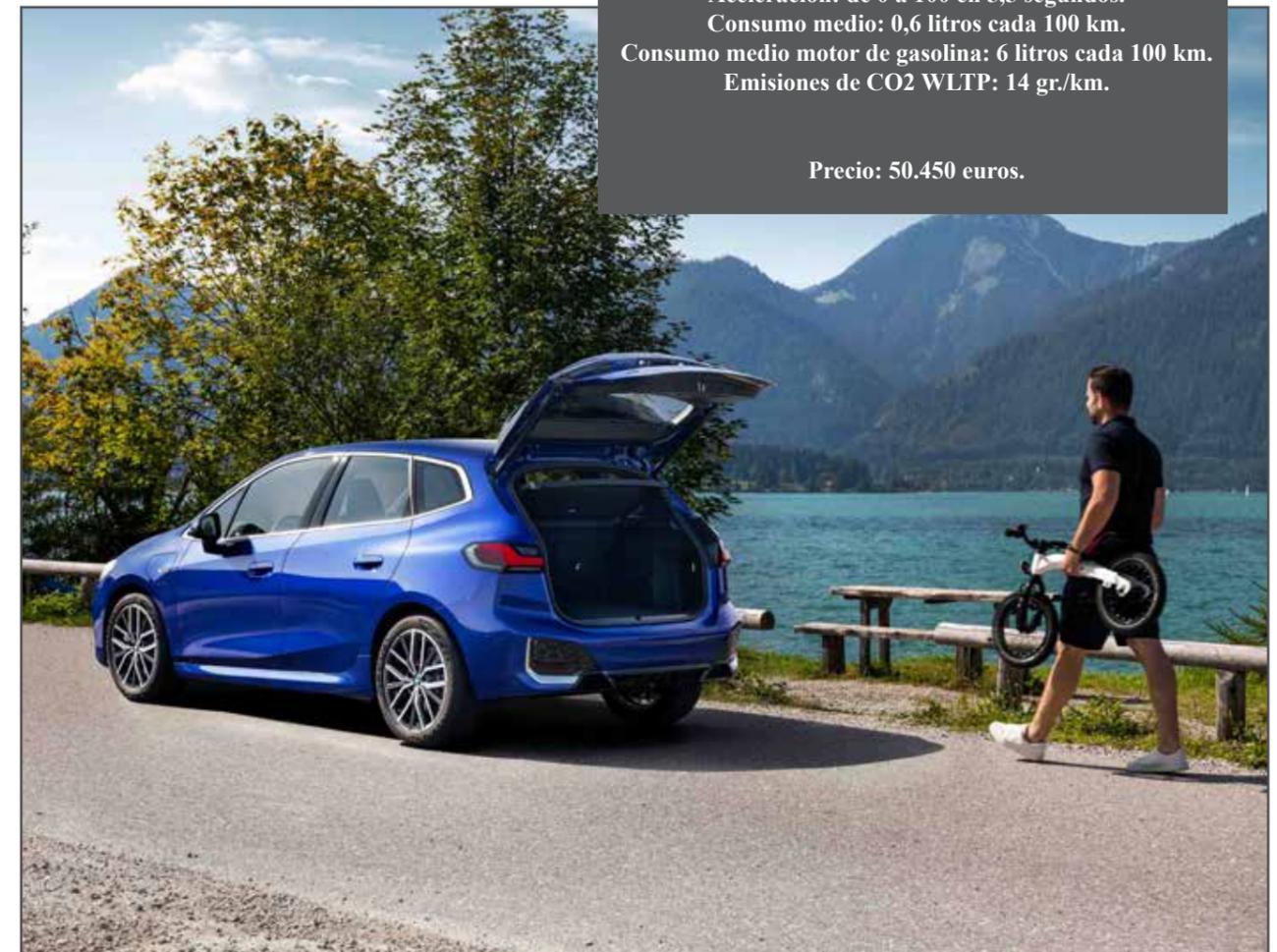
Aceleración: de 0 a 100 en 5,5 segundos.

Consumo medio: 0,6 litros cada 100 km.

Consumo medio motor de gasolina: 6 litros cada 100 km.

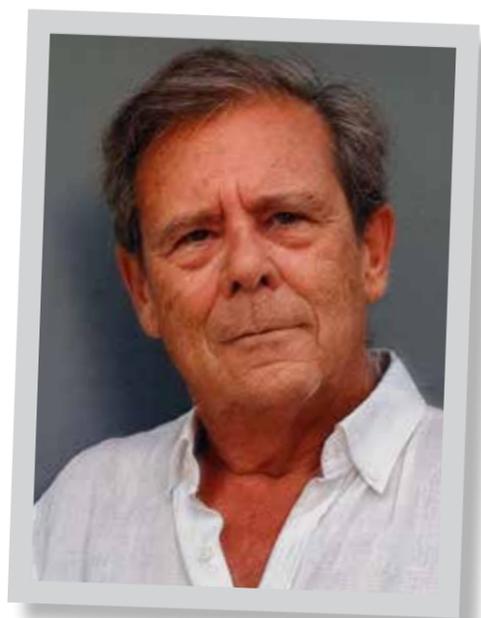
Emisiones de CO2 WLTP: 14 gr./km.

Precio: 50.450 euros.



INTERESES Y PRINCIPIOS

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



A veces deberíamos preguntarnos qué es más importante para consolidar el turismo y que los ciudadanos del nuestro o de otro país sigan eligiendo España para sus vacaciones. Porque, a fin de cuentas, los ingresos por turismo siguen siendo esenciales para una economía que no es rica ni en agricultura, ni en industria, ni en tecnología ni en innovación. España tiene un poco de todo, es verdad, pero sobre todo tiene mucho del sector servicios, esto es, de turismo, visitantes, gastronomía, cultura, sol y playa.

Los profesionales del sector, y los miembros de los gobiernos territoriales y locales (y por supuesto del nacional), defienden con ardor que hay que cuidar el turismo, valorar su trascendencia, reconocer su importancia económica y mimarlo; pero a continuación echan mano de lápiz y calculadora y descubren que si se olvidan de esos principios durante un ratito y se fijan en los intereses que llenan su cuentas corrientes, no importa tratar mal a los visitantes, esquilmar sus

bolsillos, racanear lo básico y tratar de timarlos porque de esa manera ganan más y los turistas, como se comprueba, siguen llegando porque les compensa hacer oídos sordos al robo con tal de disfrutar de las ventajas que la naturaleza ha regalado a España.

Es la eterna confrontación entre intereses y principios que lo inunda todo. Hasta los políticos dicen defender unos principios cuando en realidad solo velan por sus intereses. Conocemos la golfería política. Pero hacerlo con el turismo puede ser rentable durante unos años, o unas décadas, pero cuando la corrupción sea generalizada, como terminará siendo, el precio a pagar será carísimo. Hoy no lo vemos, como no se ve en Italia o Francia, en Croacia, Senegal, Seychelles o Vietnam, pero llegará, todo llegará. Porque cambiar principios por intereses es una condena a plazo fijo. ●

topVIAJES

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE
**TURISMO, VIAJES Y
GASTRONOMÍA EN ESPAÑA**

*Puedes acceder gratuitamente
a todos los números de topVIAJES en la web:*

www.topviajes.net

Así como descargar los que te gustan
¡EMPIEZA YA A VIAJAR CON topVIAJES!



El Jardín

del InterContinental

Descubre una nueva dimensión del sabor

Gastronomía Española de Mercado
Menú Ejecutivo de lunes a viernes
Brunch de los domingos
Terraza de verano
Elegantes salones privados
Servicio 5 estrellas

Tel. 91 700 73 00 icmadrid@ihg.com
[@intercontinental_madrid](https://www.intercontinental_madrid.com) madrid.intercontinental.com

Hotel InterContinental Madrid. Paseo de la Castellana, 49. 28046. Madrid.