

top *V!* AJES

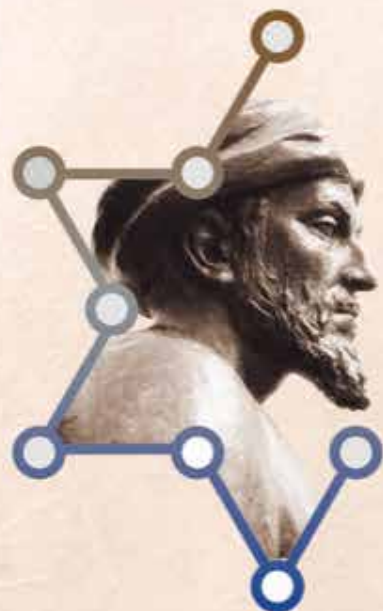
LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XIII - Nº 147 diciembre 2023

BAQUEIRA BERET / ISLAS BALEARES / VALLE DEL ALMANZORA / SINGAPUR / ITALIA / BÉLGICA / ANDORRA



SINGAPUR
EL PAÍS DEL *SHIOK*

RESTAURANTES / HOTELES / GASTRONOMÍA / BAZAR / PISTAS CULTURALES / LIBROS / MOTOR



CAMINOS DE SEFARAD

SEPHARDIC ROUTES

CAMINHOS DE SEFARAD



COMIENZA TU VIAJE EN
CAMINOSDESEFARAD.COM



CAMINOS DE
SEFARAD
RED DE JUDERIAS DE ESPAÑA

redjuderias.org



topVIAJES

La primera revista digital
de turismo y gastronomía

EDITOR / DIRECTOR

Hernando Reyes Isaza
topviajes@topviajes.net

JEFA DE REDACCIÓN

Pilar Ortega

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

ALTUM / Maria Ricaurte
topviajes@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

Paco Almanza, Iñaki Arrázola, Cleofe Bucci,
Antonio Gómez Rufo, Pedro Madera, Oscar
Montoto, Jose Luis del Moral, Manena
Munar, Pilar Ortega, Ana Reino, Hernando
Reyes Isaza, Maria Ricaurte, Esther
Rodríguez Andreu, Felipe Teruel.

PUBLICIDAD

topviajes@topviajes.net

EDITA

ALTUM
CON TEXTO TURÍSTICO

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

Singapur. ©VisitSingapur
www.topviajes.net

SÍGUENOS



VISADO DE ENTRADA

¿QUIÉN LO TIENE MÁS LARGO?

Que la Navidad pierda en espiritualidad y misticismo frente al creciente dominio de la comercialización y la dictadura de las cifras en estas fechas tan señaladas, antes en el calendario afectivo y emotivo y hoy en el comercial, no es más que una evidencia.

Porque en estos tiempos todo se degrada y envilece. Lo que nació como símbolo familiar y de amistad con el reparto de participaciones de lotería del sorteo extraordinario de Navidad se ha sumado a la corriente mercantilista como fórmula de obtener mayores ventas desde Loterías y Apuestas del Estado, una entidad que, con la publicidad, no duda en buscar las cosquillas sentimentales de la ciudadanía (esquivo la absurdidad que implica citar a 'ciudadanos y ciudadanas') para que reparta y comparta décimos del sorteo con los más allegados. Así, la cantilena de los niños de San Ildefonso dando a conocer números y premios durante la celebración del sorteo se ha convertido en el primer villancico navideño.

Por no hablar de las exageradas puestas de mesa que nos empeñamos en lucir estos días. Del mazapán, las peladillas y el turrón como signos extraordinarios de la llegada de esas fiestas, o el pollo o los langostinos en el menú otrora especial —productos hoy más que habituales en la dieta del día a día—, se ha pasado a toda suerte de rebuscadas exquisiteces llegadas de tierras y latitudes extrañas o a la caza y captura de lo más exclusivo a cualquier precio.

¿Y qué decir de los adornos? Aquí, con las luces, es el no va más, especialmente en el alumbrado público. En los últimos tiempos hemos asistido a una carrera desenfrenada entre ciudades españolas por plantar el árbol navideño más alto. En esa pelea han estado durante años los ayuntamientos de Badalona (Barcelona, Cataluña) y Vigo (Pontevedra, Galicia), que este año han levantado estructuras luminosas de 40 y 40,5 (hay quien dice 44) metros, respectivamente. Pero hete aquí que Granada (Andalucía) dio el brinco y se instaló en primera posición con un armatoste de 57 metros. La sorpresa mayor la ha dado Cartes (Cantabria), un pueblo medieval de menos de 6.000 habitantes que ha unido a sus admirables casonas señoriales y escudos nobiliarios un epatante andamiaje de 65 metros de altura como publicidad para conseguir incrementar el número de visitantes a sus calles.

Una competición que se suma a la que Madrid y Barcelona mantienen cada año con la longitud del festivo alumbrado. Este año el título ha recaído en la capital que, con 11,8 millones de bombillas, ha alcanzado los 145 kilómetros de largura frente a los 11,5 millones de luces y 114 kilómetros de Barcelona. Una puesta en escena que ha supuesto un coste de 4,3 y 2,9 millones de euros para las respectivas arcas municipales.

Y en esas cosas se nos van las fiestas. Navidad se ha convertido en una época de apuestas y no sólo las que conciernen a las Loterías del Estado. Si al menos nos tocara 'el gordo'.

JOSÉ LUIS DEL MORAL
jluis.delmoral@gmail.com



SUMARIO

«El viaje no termina nunca. Solo los viajeros terminan. Y también ellos pueden subsistir en memoria, en recuerdo, en narración.»

EDWARD MORGAN FORSTER

MANCHETA

> Visado de entrada

¿Quién lo tiene más largo?

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> Baqueira Beret

La mejor estación de los Pirineos

FELIPE TERUEL

PÁGINA 6

MANENA MUNAR

> Salvar la Posidonia (parte 1)

Proyectos sostenibles en Islas Baleares

MANENA MUNAR

PÁGINA 18

> Ruta por el Valle del Almanzora

Cuando lo cotidiano también es gourmet

PEDRO MADERA

PÁGINA 32

MUNDO

> Singapur

El país del SHIOCK

HERNANDO REYES IZASA

PÁGINA 44

> Italia

El camino de los Dioses

CLEOFÉ BUCCHI

PÁGINA 66

> Andorra

Esqui, lujo y bienestar

ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU

PÁGINA 76

> Bélgica

Valonia, donde la cerveza es sagrada

PILAR ORTEGA

PÁGINA 90

HOTELES

> España Exclusiva

Palacio Matutano Daudén

HERNANDO REYES ISAZA

PÁGINA 104

Hoteles que reflejan la elegancia Lusa

Relais & Châteaux

PÁGINA 114

> Noticias hoteles

PÁGINA 118

GASTRONOMÍA

> Restaurantes

- Candlelight

PÁGINA 124

- Iztac PÁGINA 126

- Kokochin PÁGINA 128

- Magoga PÁGINA 130

- La Gran Tasca PÁGINA 132

- Leonardo PÁGINA 134

> Noticias restaurantes PÁGINA 136

> La última cena

IÑAKI ARRÁZOLA / PILAR ORTEGA

PÁGINA 142

> El arroz de Valencia

PILAR ORTEGA

PÁGINA 150

> La nueva cocina de CLM

PILAR ORTEGA

PÁGINA 154

- Bodega Otazú

PÁGINA 158

> Noticias vinos

ANA REINO

PÁGINA 162

> Bazar

PÁGINA 166

PISTAS CULTURALES

> Planes de ocio

PILAR ORTEGA

PÁGINA 182

> Exposición

CHAGALL

MARIA RICAURTE

PÁGINA 190

> Gran Pantalla

PEÑÍSCOLA DE CINE

PACO ALMANZA

PÁGINA 194

> Libros

PÁGINA 202

> Viñeta

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 207

MOTOR

> Alfa Romeo Tonale Hybrid TCT 160CV

FELIPE TERUEL

PÁGINA 208

KILÓMETRO 0

Prejuicios, indiferencia y tolerancias

ANTONIO GÓMEZ RUFO

PÁGINA 214



www.NMIBIZA.com

GASTRONOMÍA Q

MODA



ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Q

SHOWROOM



MARKETING Q

COMUNICACIÓN Q

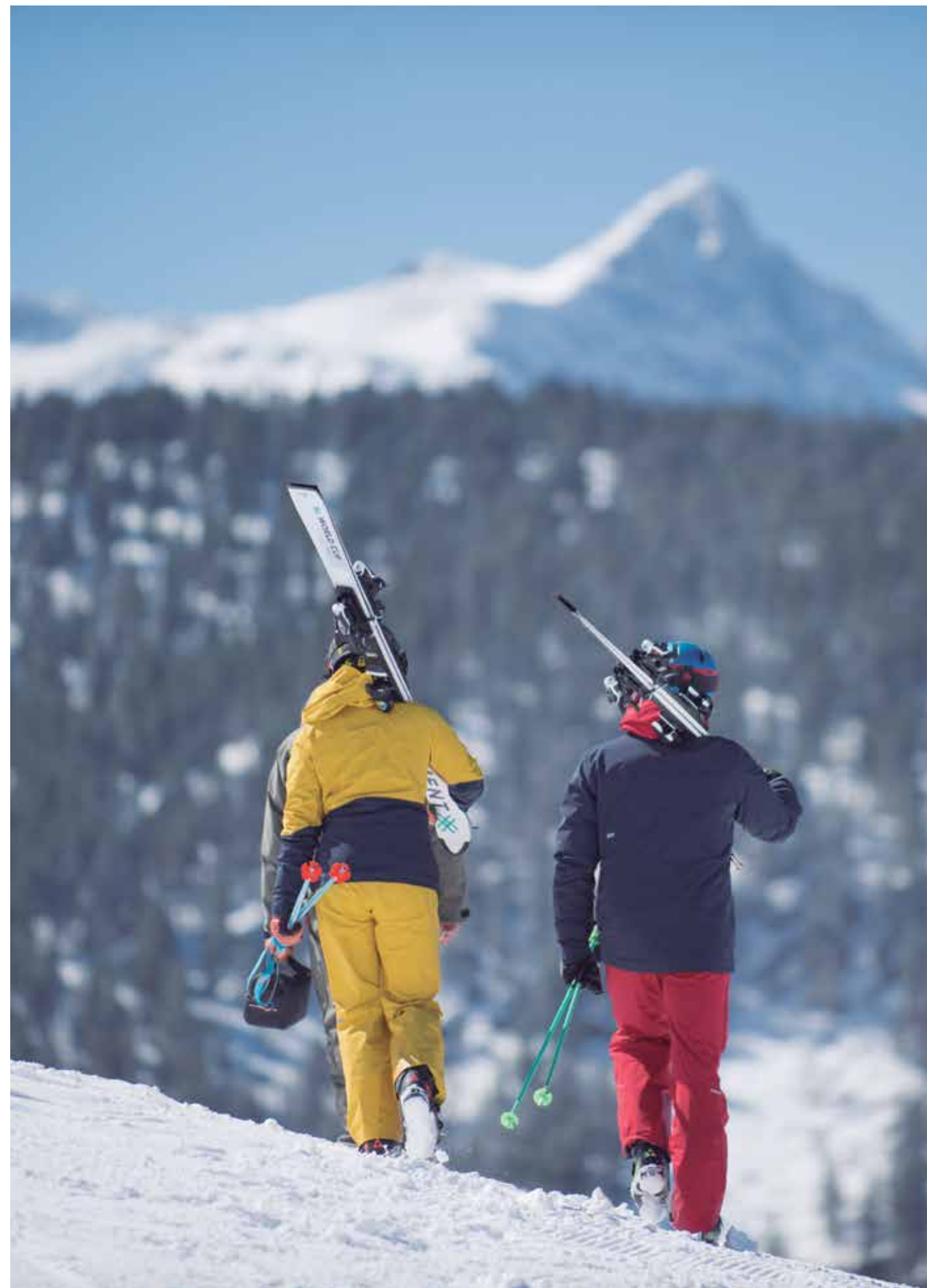


LA ESTACIÓN MEJOR DOTADA DE LOS PIRINEOS

Baqueira Beret se prepara para el invierno 2024 con nuevas pistas, mejora de la digitalización, ampliación de la producción de nieve y remodelación del mítico hotel Montarto. La estación ha realizado una importante inversión en producción de nieve para aumentar la eficiencia en la utilización de electricidad y agua reduciendo la huella de carbono. Arranca así la temporada con un nuevo remonte, nuevas y mejoradas pistas, servicios actualizados, competiciones internacionales y mucho más para ofrecer las mejores experiencias a esquiadores y snowboarders que lleguen a las pistas del Valle de Arán y D'Aneu.



TEXTO **FELIPE TERUEL**
FOTOS **ESTACION BAQUEIRA BERET**



Enclavada entre los valles de Arán y d'Àneu y accesible y con acceso desde el túnel de Viella y el puerto de la Bonaigua, respectivamente, Baqueira Beret permite la práctica del esquí en dos vertientes diferenciadas que, con una buena planificación, evita las aglomeraciones puntuales de los fines de semana. Desde esta temporada cuenta con un total de 113 pistas para la práctica del esquí alpino y snowboard, además de un circuito de siete kilómetros para el esquí nórdico de fondo, snowpark y boardercross, distribuidos en un área esquiable total de 2.273 hectáreas.

El dominio, con un desnivel de 1.110 metros, comienza en la cota 1.500 de Baqueira y alcanza los 2.610 metros de altitud en el Cap de Baciver. Este dominio esquiable cuenta con unas condiciones

naturales de innivación excepcionales que convierte la estación en un destino muy valorado por los aficionados a los deportes de invierno y el disfrute todo el año de la naturaleza pirenaica.

Se han reordenado pistas y añadido tres trazados nuevos, entre los que destaca la roja Barqueta que desciende del Mirador de Baqueira directa a Argulls, con lo que la estación suma esta temporada 170 kilómetros de pistas en los que se incluyen tres nuevos itinerarios fuera de pista. Por otra parte, se agilizan los procesos digitales para mayor comodidad de esquiadores y snowboarders. Y el Hotel Montarto ha sido renovado por completo para ofrecer un alojamiento tan acogedor como moderno; y en pistas, la cafetería La Choza está destinada a convertirse en un nuevo punto de restauración totalmente renovado para

revivir su tradición como lugar de encuentro histórico en la estación.

Los valles de Arán y d'Àneu son conocidos por su calidad y cantidad de nieve al estar situados en una vertiente atlántica. La racionalización y ampliación de pistas con 3 trazados nuevos y la inversión en producción de cañones e innivadores son las novedades destacadas del invierno 2023-24. Aunque las novedades en la estación van mucho más allá con la dinamización de los procesos digitales para minimizar las esperas y mejorar la experiencia de las vacaciones de esquí. Destaca la actualización de la web que incluye la recarga del BaqueiraTicket y BaqueiraPass de manera más fácil e intuitiva y el sistema de control de parking ticketless, un sistema sostenible que evita el uso de papel.

Tres nuevas pistas y reordenación de trazados

Se han reordenado varios trazados eliminando dos y creando tres nuevas pistas que amplían la oferta de la estación a un total de 114. Una de ellas en la zona Beret en la vuelta hacia Orri, una pista azul que pasa a ser denominada Vista Beret, mientras que la antigua pista que llevaba este nombre ha pasado a denominarse Ta Baqueira 1. Se ha creado otra nueva pista de acceso para descongestionar la vuelta hacia la parte troncal de la estación.

Por otra parte, en el extremo Noroeste de Beret la pista Clòt der Os dará acceso al telesilla Dossau para después volver hacia el núcleo de Beret por la zona de debutantes. También en Beret, para mayor seguridad de los esquiadores, la pista Colhet de Marimanha, que



Los valles de Arán y d'Àneu son célebres por la calidad de su nieve



La estación tiene 170 kilómetros de pistas



La producción de nieve en Baqueira Beret es pionera en cuánto a la innovación tecnológica



Desde el Mirador de Baqueira una nueva pista roja da acceso a la zona de Argulls

baja del Dossau i Cabanes desde el telesilla Clot der Os, ya no se cruzan consiguiendo dos trazados amplios, cómodos y seguros. Una nueva pista roja de acceso a la zona de Argulls desde el Mirador de Baqueira, denominada Barqueta, suma 770 metros de longitud, 274 de desnivel y permite un descenso directo a través de una pista de dificultad a la zona de Argulls y Bonaigua. En Baqueira 1800 se ha añadido la pista Bosque, que se inicia en la llegada superior del telecabina Baqueira y enlaza con Esquiròs. Por otro lado, la pista Tamarro ha adquirido todo el protagonismo de la zona central de Baqueira al fusionarse con la desaparecida Isards, sumando 2.297 m de longitud y 465 m de desnivel.

Producción de nieve

En la estación, de los 170 km de pistas, el 60 por ciento cuenta con nieve producida. El 94 por ciento de la superficie está innivada en Baqueira; el 53 por ciento, en Beret, y el 37 por ciento en Bonaigua. Estas cifras son fruto de

tres décadas de inversiones continuadas para asegurar el esquí y snowboard. Actualmente, la producción de nieve es pionera en cuanto a innovación tecnológica en pro del medio ambiente y reducción del consumo de electricidad y agua al aumentar la eficiencia. La tecnología utilizada actualmente ha permitido reducir el consumo de electricidad en un 48 por ciento por cada metro cúbico respecto a los valores de hace una década. Para la temporada 2023-24 se han instalado 66 innivadores de última generación que dan una resultante total de 693. Con el potente Telesilla Dossau de 6 plazas instalado en 2022, ha aumentado en un 24 por ciento el número de usuarios que esquían en esta concurrida zona por lo que se ha realizado una importante ampliación de la producción de nieve con 21 nuevos innivadores en la pista Ticolet. En la base de Beret se han sumado 14 innivadores en el trazado Audeth y en Debutants. Al lado de estos, en el Stadium Fernández-



Se han optimizado las reservas de material de alquiler en Sky Service



Típica estampa invernal de los Pirineos



El servicio online de Baqueira personaliza las opciones de cada esquiador



El sistema click & collect permite recoger la comida en los diferentes puntos de restauración

Ochoa se han montado cuatro nuevos innivadores en la zona cercana al Bosque y el remonte cuenta con una estación intermedia para facilitar el acceso a la parte alta del estadio o al Snowpark, a su vez con tres nuevos innivadores. En la zona de Baqueira también se añaden dos innivadores en la pista Tortuga y ocho más para reforzar distintas zonas de este área central de la estación. El área de Bonaigua también ha recibido mejoras con la incorporación de ocho innivadores de fabricación de nieve.

Paralelamente, esta temporada se ha ampliado el parque de máquinas pisanieves, esenciales para el cuidado meticuloso de los trazados, y se han agregado tres máquinas nuevas elevando el total a 18 para cubrir los 170 km de pistas esquiabiles.

Digitalización para evitar las esperas
Baqueira Beret ha llevado a cabo sustanciales mejoras respecto a la digitalización en diversos ámbitos de la estación para evitar las colas y aumentar la satisfacción de los esquiadores. Ahora contará con el sistema de click & collect en varios de los puntos de restauración con especial incidencia en la rediseñada cafetería de La Chozza. Los pedidos pueden realizarse online a través de un código QR y conocer al instante el tiempo de espera para recoger los pedidos. El objetivo de las comandas online en restauración es agilizar las peticiones de los clientes para que puedan aprovechar al máximo sus días de esquí.

El parking Telecabina, situado en el Centro Comercial de Ruda, dispondrá de un nuevo sistema de acceso para aumentar la comodidad

de los clientes. A partir de este invierno no son necesarias las tarjetas de acceso gracias a la instalación de la tecnología ticketless. De esta manera será mucho más ágil y sencillo acceder y salir del aparcamiento antes y después de una jornada de esquí. La gestión es a través de la lectura de la matrícula del coche por lo que puede reservarse plaza y realizar el pago previamente a través de la web de la estación al establecer previamente horas de entrada y salida. También en Ruda, la tienda Baqueira Store se ha modernizado con la remodelación total de todo el establecimiento y la optimización del espacio tanto para las compras como para el alquiler de Ski Service.

La estación ha mejorado su web y simplificado sus procedimientos para hacer mucho más rápida la recarga de BaqueiraTicket y Baquei-

raPass, al tiempo que ha renovado ampliamente la zona privada del BaqueiraPass. Este sistema evita pasar por taquillas y permite calzarse las botas para acceder de manera directa a los remontes. Se han optimizado las reservas de material de alquiler en Ski Service con múltiples ventajas y la inscripción para los más pequeños en el Baqueira Snowcamp. El servicio online de Baqueira personaliza las opciones de cada esquiador y permite escoger entre las diferentes actividades que se proponen para mejorar la experiencia de cliente desde el primer contacto digital con la estación.

En resumen: el esquí por todo lo alto en la que, por derecho propio, ya es desde hace años la estación más extensa y mejor dotada de los Pirineos. ●

www.baqueira.es



Los prados de Posidonia ayudan, entre otras cosas, a mantener la transparencia del agua

SALVAR LA POSIDONIA

(PARTE 1)

Proyectos sostenibles
en Islas Baleares

Cada una de las islas es distinta y guarda unas señas de identidad que le suman atractivos al conjunto balear. Los proyectos sostenibles son imprescindibles para preservar lo mejor de ellas.

TEXTO **MANENA MUNAR**
FOTOS **MANENA MUNAR / ALTUM**
www.laventanademanena.es





Marina de Ibiza

Formentera por ejemplo. Abordando el ferri en el puerto de Ibiza, según se va llegando al de la Savina de Formentera, se observa lo inmaculado de sus aguas de azul cristalino , tono que cambia de pronto para convertirse en el oscuro que le otorga la pradera marina de la posidonia. Muy interesante la exposición que hace Daisee Aguilera Fletcher, consultora desde 2013 de proyectos sostenibles, sobre aquellos del ITS (Impuesto de Turismo Sostenible). Desde la terraza del Centro de Deportes náuticos de Formentera, con vistas al puerto, habla sobre Save Posidonia Project , pionero en el Mar Mediterráneo occidental, que nace del propósito del Consell Insular de la isla de Formentera (Islas Baleares) de promocionar el tu-

rismo sostenible. Daisee es una mujer delgada, de ojos claros y energía rebotante y contagiosa. Se le ilumina la mirada cuando habla de esa planta marina y esencial que es la posidonia, mientras señala las manchas negras en el mar que la descubren. De los muchos beneficios que entraña la planta angiosperma adaptada a la vida submarina, fundamental en la preservación de los ecosistemas mediterráneos. De cómo ayuda a mantener las aguas cristalinas, constituye un hábitat de multiespecies, tempera las olas, reduce la pérdida de arena y es una importante fuente de oxígeno. De hecho, las praderas de la posidonia de Ibiza y Formentera entraron a formar parte del patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1999. Cuenta Dais-



Vino Cap de Barbaria, emblema de la bodega homónima

se el perjuicio que provocan los barcos al echar anclas en plena posidonia, que arrancan al llevarlas. Para ello se están delimitando las zonas de baños, y las de anclaje de los barcos e incluso existe un gps para barcos, donde se señalan las praderas de posidonia a fin de que eviten fondear en ellas. Subiendo por el camino de piedra que conduce al Pilar de la Mola, a más altura, el escenario va aumentando en espectacularidad, hasta llegar a la cima donde se contempla una panorámica que deja sin respiración. El azul rabioso y transparente del mar se instala en la pupila mientras Daisee advierte de las manchas oscuras de la posidonia y

**Cas Majoral
implanta un
proyecto de
economía circular a
partir de sus olivos**

cuenta como la planta es de muy lento crecimiento, 1 cm. al año. Señala a los barcos fondeados en boya y en la arena, conscientes de la necesidad de alejarse de la planta acuática. También es importante, comenta Daisee, llevar anclas en vertical para no rastrear el fondo marino.

**El arte
de lo imposible**

La siguiente visita tiene lugar en el pueblo de S. Francesc . El propósito de Sol Courreges Bone también está íntimamente ligado a cuidar del medio. Su insólita y atractiva tienda de artesanía lleva su nombre y es un escaparate al buen hacer y a la creación artística. Sol recoge todo



Aguas turquesas y pradera marina de posidonia

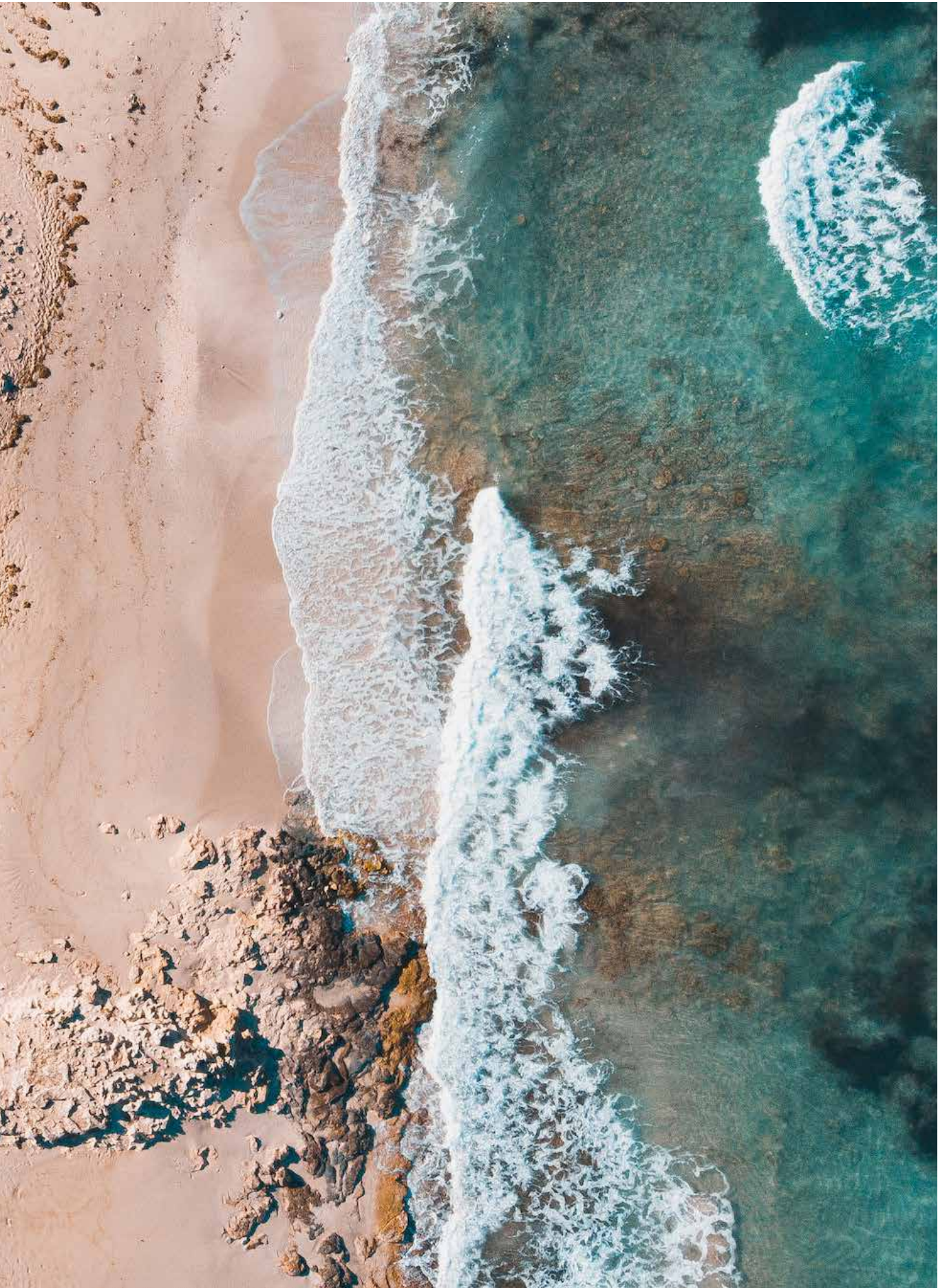


Foto aérea de la costa ibicenca



Espacios naturales de Formentera

lo que el mar expulsa de sus aguas; plásticos, maderas. Y lo hace acompañada de isleños seducidos por su bonito proyecto. Al entrar en su local lo primero que llama la atención es la colección de formas circulares sembradas de pececillos cortados de latas de refrescos. Todos van en la misma dirección, menos uno que nada a contracorriente y da nombre a la serie Be Different. Si los comienzos de Sol tuvieron su razón de ser en los discos de vinilo, que convertía en bolsos únicos, más tarde cualquier material encontrado o donado era bien venido. La gente le da cosas de todo tipo, y se queda con la boca abierta cuando en unos días ve transformado el producto original en una pieza artística.

Julio Verne menciona en una de sus novelas el Faro de la Mola, Formentera se lo agradece con una placa conmemorativa

Vino autóctono

Las viñas autóctonas de Formentera estuvieron aisladas durante siglos, ni la filoxera se atrevía a perturbarles. Motivo por el que no requieren tratamientos químicos y están adaptadas a las temperaturas y alta salinidad de la isla. Así lo cuenta Robert Ribas Ferrer, encargado de la bodega Cap de Barbaria. La empresa posee 4 hectáreas de viña, distribuidas en Cap Barbaria (40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon, Sant Ferran (Monastrell, Fogoneu y Prensall blanc) y Cala Saona (Monastrell). Durante la cata, Ribas Ferrer explica como sus tintos más conocidos son, Cap de Barbaria, (la joya de la bodega) y Ophiusa, un coupage bañado por el Mediterráneo. Su producción es



Vegetación Balear



La Posidonia y sus beneficios ambientales contribuyen al turismo sostenible

de 10.000 botellas, aunque aspiran a 15.000; no más comenta Robert. El 40% se venden entre Ibiza y Formentera y el resto Madrid, Barcelona, Suiza, Francia y Alemania.

Mirar al cielo es observar su pasado

En una misma jornada se pasa de las profundidades del mar, al abismo interestelar, de la mano y la sabiduría de Jordi Alemany y Santiago Jiménez, miembros de la Asociación Astronómica de Formentera. Tras elogiar el cielo de Formentera al que su baja contaminación lumínica y ambiental les ha valido el reconocimiento de destino starlight, proceden a descubrir el universo. Ese día no hay luna y las estrellas parecen al alcance de la mano, Con el puntero laser señalan a Casiopea, las Pléyades. En la voz de ambos se percibe la

El restaurante Can Pasqual apuesta por una vuelta a la tradición culinaria con toques modernos

pasión por algo tan inmenso y desconocido como es el espacio. Pasión que comparten con los niños a los que enseñan y con todo aquel que tiene el privilegio de pasar unas horas nocturnas escuchándoles hablar sobre años luz, galaxias, las estrellas que seguimos viendo y puede que ya no estén... y observando en su telescopio los anillos de Saturno y el gas multicolor que rodea a Júpiter.

Despertar en el "El Paraíso de los Pinos"

Aromas a los resinosos pinos y sabinas que pueblan Formentera, a enebro y al frescor del mar que le rodea. En el desayuno, sabores a



Los faros baleares, gran atractivo turístico

frutas frescas, a sobrasada, a quesos de cabra y a huevos que saben de verdad. Un baño en la piscina o sumergirse en el jacuzzi para luego descansar en las camas balinesas del jardín envuelto en flora tropical, antes de emprender el día.

Ejemplo de economía circular

Otra grata sorpresa del buen planteamiento de futuro de Formentera es el proyecto agrario de Cas Majoral, pionero en Formentera. A la entrada de la finca esperaba su propietario Juan Vicente Boned, premio de Turismo de Baleares 2022. Un hombre visionario, administrador



Arroz de carne del restaurante Can Alfredo

del grupo empresarial Boned Escaneillas S.L. y presidente de la Asociación Empresarial de Productores Agrícolas de Formentera. Boned ha recibido uno de los premios a la innovación turística por ser un ejemplo de economía circular y unión entre el sector primario y terciario y su producción de Kilómetro 0 va destinada a restaurantes locales y los productos que utiliza son ecológicos. Jon se entusiasma contando como los restaurantes de sus hoteles y apartamentos, Ses Eufabietes, Casbah, Apartamentos Roca Plana, y el nuevo restaurante de Aiguaisal, se abastecen de la finca que va desde el Camí Vell de

El cielo claro de la isla ha hecho posible que Formentera sea destino starlight

la Mola hasta la playa de Migjorn en Mal Pas. Abonada en gran parte con los restos orgánicos que convierte en compost en la máquina destinada a tal propósito. Se escucha el motor de un coche, ya conocido, y de él se baja Daise, quien no solo se ocupa de los fondos marinos sino también de los terrestres, y ayuda a Juan en el fantástico proyecto circular que tiene como pilares la agricultura y ganadería, siempre presentes en la vida de Formentera. La economía circular, dice Daise, permite cerrar el ciclo de consumo, reducir el impacto en el medio ambiente y revaloriza el producto local Km. 0.

Comer ibicenco

La travesía en el ferri del puerto de la Savina al de Ibiza fue un tanto ventosa. El mar de invierno llegaba a las islas y la postal del casco antiguo de Ibiza, vestido de negros nubarrones guardaba un dramático encanto. Casa Alfredo es una leyenda. El restaurante data de 1937, año en que el primogénito de una familia alemana, huida de los nazis, montó el restaurante en el céntrico Paseo Vara del Rey, 16. Desde hace décadas, lo regenta Joan Riera y Casa Alfredo se considera el establecimiento más destacado

El restaurante Casa Alfredo empezó de la mano del primogénito de una familia huida de los nazis

de la cocina ibicenca. Joan se sienta a la mesa y cuenta con gracia y pasión la historia del legendario restaurante. Saluda a la gente que pasa por la calle pues todo el mundo le conoce. Mientras, van saliendo los manjares que su esposa Catalina crea en la cocina. Bocados deliciosos y diferentes entre los que sobresalen la raya con verduras y el arroz con carne. De postre, un exquisito flaó, tarta de queso con

hierbabuena.●

<https://www.caib.es/go>

<https://www.illesbalear>

<https://www.iberia.com>



Escultura de Antonio López en Olula del Río

RUTA POR EL VALLE DEL ALMANZORA

Cuando lo cotidiano también es *gourmet*

El interior de la provincia de Almería, en concreto, el Valle del Almanzora, destaca por sus encantos turísticos que compiten con los históricos y los gourmets. Desde **topV!AJES** proponemos una ruta para quedarse prendado de una comarca rica en paisajes y con una seductora oferta gastronómica.



TEXTO Y FOTOS [PEDRO MADERA](#)

El interior de Almería merece la misma atención que la costa porque alberga rincones que son un verdadero tesoro. No solo por ser la capital del mármol, sino por sus pueblos y sobre todo sus sitios gourmet. Cada pueblo tiene su pequeño secreto.

Corazón de la Almanzora

Oria del Río es el corazón de la Almanzora y su arquitectura puede que no sea digna de postal, pero el color blanco que inunda sus calles y fachadas es merecedor de nuestra atención. Un pueblo en el que se puede ver la dicotomía entre lo tradicional y lo moderno. Una lucha entre lo agrícola y lo industrial que se refleja en la diversidad de los edificios, las casas de planta baja y bloques de pisos frente a los vanguardistas adosados.

Uno de esos sitios para detenerse en el tiempo, disfrutar de un buen café y ver la vida pasar es El Mirador. Una vez repuestas las fuerzas y con el estómago feliz, la visita obligatoria es en el Museo Casa Ibáñez que alberga una de las ma-

yores colecciones de arte contemporáneo de la comunidad autónoma. Olula del Río no solo rebosa sitios gourmet, también mucho arte porque justo al lado se encuentra el Centro Pérez Siquier, fotógrafo almeriense gran renovador de la fotografía española con el grupo Afal. El lugar es muy especial. La obra escultórica de Antonio López se ha convertido en un nuevo referente del valle.

Tíjola, la escondida

Continuamos la ruta por Tíjola, ubicado en la parte occidental de la comarca. Su nombre significa 'la escondida' y también se le denomina como 'Granada la chica' o 'la perla de Almanzora'. Una de sus joyas naturales es la Balsa de Cela, un manantial de aguas termales que, según la época del año, se mantienen entre 22 y 24 grados. Mucho se habla de sus propiedades medicinales, así que es un lugar muy frecuentado para el baño sobre todo en los meses de verano. Su acceso es completamente gratuito todo el año.

Para comprar algo de picar, o más bien de picar y no parar porque es adictivo hay que pasar por la calle San Sebastián, ir a la Churrería Agapito y pedir sus afamadas patatas fritas caseras La Tijoleña. A pesar de ser patatas se comen como pipas. Exquisitas, hechas a mano como se han hecho de toda la vida. Cuidado con repetir y volver a repetir... Y para comprar un pan de 'toma pan y moja' para dejar el plato más limpio que antes de comer, en Panadería Acosta encuentras muchas variedades, además de los dulces caseros más apetecibles.

Una escapada gourmet

Para una escapada de lo más gourmet, el destino más sabroso es El Hijate, territorio de jamones y embutidos. Nada mejor para complementar la cesta de la compra con más jamón del bueno,

Jamones Tío Emilio es una familia de artesanos (ya van por la tercera generación) que empezó en un pequeño local en 1982 pero ahora cuentan con unas grandes instalaciones en las que producen sus productos con la máxima calidad y siempre con transparencia hacia sus clientes. Su lomo a la tabla es la expresión de como convertir lo cotidiano en un producto de alta calidad. Si regalas uno de sus productos, no falla, acierto seguro.

Oria y su ADN rural

En la parte septentrional del Valle del Almanzora se encuentra Oria, un municipio de marcado carácter rural en el que se mantienen las tradiciones de siempre, lo que le dota de un encanto y singularidad de pueblo único en la comarca. Algunos de sus monumentos principales son la Basílica Menor de

En Oria destacan la Basílica Menor de Nuestra Sra. de las Mercedes, los vestigios árabes de la Alcazaba o la Ermita de San Gregorio



El Museo Casa Ibáñez alberga una de las mayores colecciones de Arte Contemporáneo de Almería



Paisaje típico de Hijate en primavera



Estampa rural de Hijate



Las Menas, Serón

Nuestra Señora de las Mercedes, los vestigios árabes de la Alcazaba del siglo XIII o la Ermita de San Gregorio, la edificación más antigua. En el ámbito gastronómico destacan los huevos camperos de Holsanmargal. Mari Nieves decidió apostar por la vida rural, un cambio que le ha permitido dejar la oficina en la ciudad y tener una mayor calidad de vida. Gracias a esa decisión, sus gallinas ya se conocen por toda la provincia.

Serón, embajada del sosiego

Algo parecido sucede en Serón, donde se respira tranquilidad y autenticidad. Su pasado minero se sigue conservando en el poblado de Las Menas. Perdiéndose por sus callejuelas, admirando su arquitectura o haciendo diferentes rutas en bici o a pie, como la Vía Verde del Hierro, se descubre mucha historia de esta localidad.

En lo culinario, el queso manda. Los quesos del Seronés se elaboran con la mejor leche de cabra

de la raza murcianogranadina y gracias a su elaboración artesana se consiguen unos quesos con su máximo alcance de sabor y calidad. Juan Enrique está orgulloso de su pueblo y sus quesos y eso se nota. Sus premios a los mejores quesos del mundo evidencian lo dicho. Queso a la naranja, al pimentón de la vera, al romero, al tomiño, de cabra gourmet, al aceite de oliva...

Macael y el mármol

Y no podemos pasar por la zona sin una parada en Macael, donde el mármol sí que tiene vital importancia. Cada abril celebran 'Canteros y Caciques en lucha por el mármol' una recreación histórica que tiene mucho éxito y en octubre el Rally Subida del Mármol, una prueba automovilística que ni el Mario Kart. Macael está presente por gran parte de España, literalmente, porque de su mármol están hechos el Teatro romano de Mérida, el Monumento

Los quesos del Seronés se elaboran con la mejor leche de cabra de la raza murcianogranadina



Churrería Agapito, Tíjola



Huevos camperos Holsanmargal



Juan Enrique, maestro quesero de Serón



Lomo a la tabla de Jamones Tío Emilio



Almendras de Albánchez



Paisaje del Valle de la Almanzora

El vecino curioso, Salvador Fernández Oliva



Macael celebra en octubre el Rally Subida del mármol

a la Constitución en Madrid o la fuente de los leones de la Alhambra. Y si nunca has pensado en ver el mortero más grande del mundo, se encuentra aquí, en una rotonda.

Las almendras de Albánchez

Para acabar esta ruta por el Valle de la Almazara, cogemos un puñado de las mejores almendras de la comarca, la Almendras Utrera. La primera empresa española que ha comercializado el fruto seco nacional. Se encuentra en Albánchez, municipio que se sustenta principalmente de la agricultura pero cuya industria también está relacionada con el mármol por las canteras cercanas. Como uno no se cansa nunca de unos buenos frutos (que hay que comerlos un poco todos los días) y se pueden llevar a todas partes, mientras picamos de nuestra bolsa de almendras podemos

Varios edificios históricos de España están hechos con mármol de Macael

visitar la iglesia de la Encarnación, el acueducto de Los Arcos o el barranco del Infierno, que da miedo por su nombre pero es un paraje natural de belleza extraordinaria.

Así que ya conocéis un poco del Valle de Almanzora, con su encanto turístico, histórico y gourmet. A esta comarca le resulta muy fácil seducir a los visitantes con paisajes pintorescos, vestigios centenarios y una deliciosa oferta gastronómica con panes, quesos, jamones, embutidos, etc. Si desconocías el interior de Almería, no pierdas la oportunidad de quedarte prendado ante ella. ●

- www.museoibanez.com
- www.centroperezsiquier.org
- Panadería Acosta
- jamonestioemilio.com
- Huevos Camperos
- serones.com
- Almendras Utrera



En 1953 abrió sus puertas el primer hotel internacional de España. Un icono de la hotelería acompañando siempre al sector ejecutivo y de la diplomacia.

Un hotel con una historia fascinante y la mirada puesta en el futuro para continuar siendo un referente del sector de la hospitalidad.

Live the InterContinental Life.



SINGAPUR

El país del *SHIOK*

Es la ciudad más limpia del mundo y el único país que se puede recorrer en metro. De alma cosmopolita, combina arquitectura futurista con sus barrios de esencia india, china y malaya. Singapur se deja conocer mejor cuando entendemos el verdadero significado de la palabra *SHIOK*, vamos a ello.

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS [VISITSINGAPORE](#) / [ALTUM](#)



Casas en el distrito de Peranakan convertidas en tiendas



Vistas desde el hotel Mandarin Oriental Singapore

Razones no faltan para viajar a Singapur, y para muchos, el llamado “León Asiático” -por la fuerza de su economía-, consigue sintetizar en una gran isla rodeada de 62 islotes, no solamente gran parte de la visión más moderna de Asia sino también las tradiciones y costumbres que a ella han traído sus inmigrantes, y que hoy por hoy hacen parte del ADN de esta ciudad estado desarrollada, moderna y que cautiva. Es un país que presenta los índices de criminalidad y de corrupción más bajos del mundo y que está a la cabeza en educación, sanidad y oportunidades laborales. Por si fuera poco, Singapur ostenta un exitoso modelo de desarrollo económico en donde el turismo de calidad es uno de sus principales pilares. Una escapada a Singapur consolidada, en la mayoría de los casos, todos

los elementos que se buscan en un viaje de ensueño.

Customizando el destino

Son muchos los aciertos que ha tenido el STB (Singapur Tourism Board) a lo largo de los años en cuanto a la imagen turística del destino en el exterior desde que en los años noventa convenció a medio mundo con el célebre slogan: “*New Asia Singapore: So easy to enjoy, so hard to forget*” (Singapur, una nueva Asia fácil de disfrutar y difícil de olvidar). Desde entonces, las campañas promocionales del destino se han enfocado muchas veces a sus principales mercados que son, entre otros, China, Indonesia, India o Australia. Hace ya un buen tiempo que los visitantes, gracias a la plataforma online YourSingapore, pueden personalizar su estancia en el destino a partir de sus propios intereses: negocios, fiestas, compras, vacaciones familiares o preferencias gastronómicas. Y así comienza, generalmente, un viaje a Singapur.

Todo empieza en Changi

El aeropuerto Internacional de Singapur, Changi, ha sido nombrado el mejor del mundo en los *World Airport Awards 2023* (Premios Aeropuertos del Mundo), retomando un título que ha ostentado ya doce veces y que perdió durante la pandemia, en beneficio de los aeródromos de Tokio y Doha.

Restaurantes, compras y entretenimiento, además de las zonas verdes y los impresionantes jardines, tanto interiores como exteriores, dejan claro porque Changi es merecedor de este título. La mayoría de las tiendas están localizadas en Jewel, la más nueva de las terminales, que en sus diez plantas también cuenta con opciones de alojamiento y restauración.

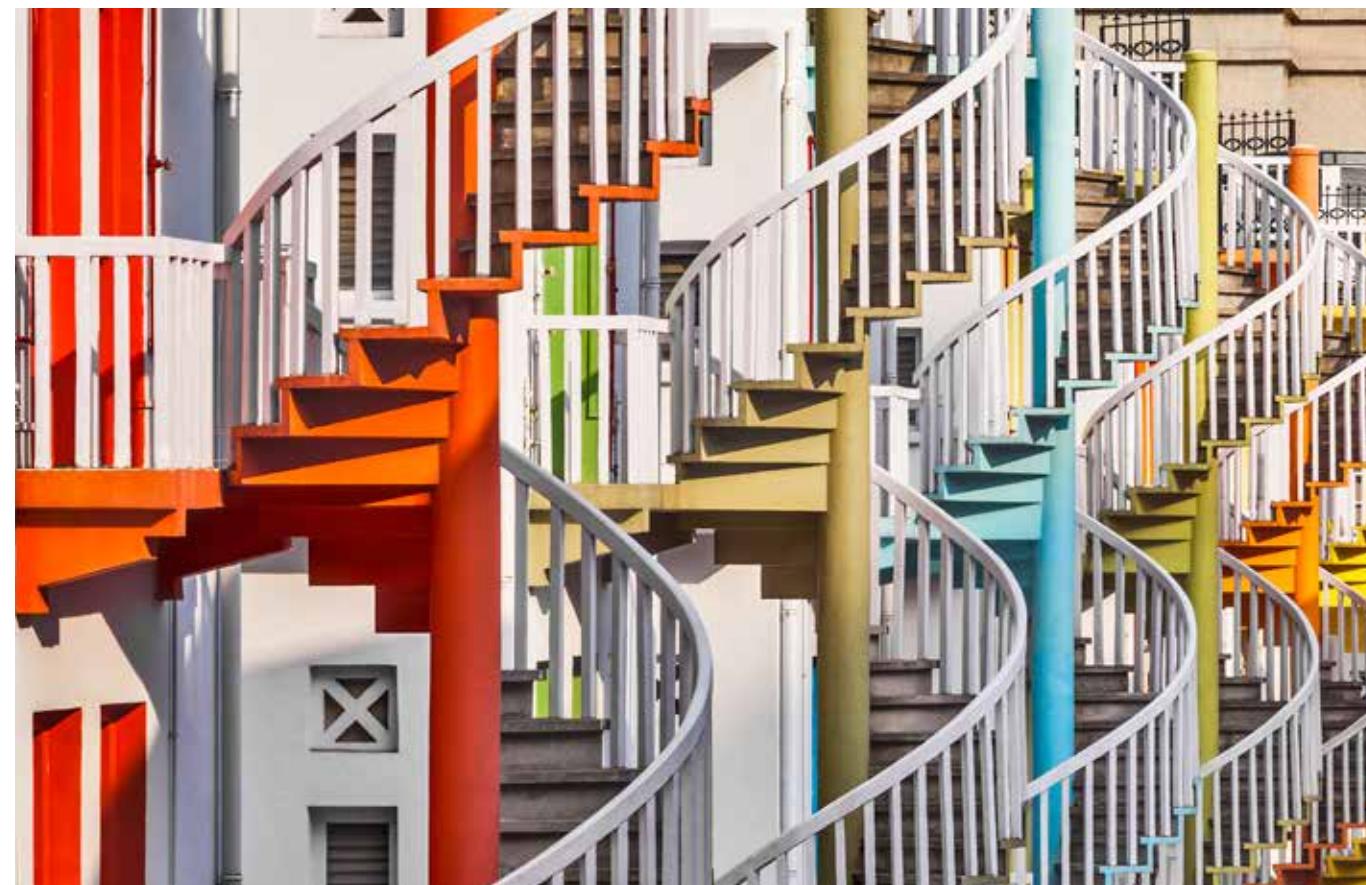
En The Forest Valley se puede disfrutar de una caminata entre cascadas de agua y una imponente naturaleza pro-

pia de la jungla. La gigantesca caída de agua, llamada Vortex, por la noche se convierte en un espectáculo inolvidable de luz y sonido. Aunque muy pocos lo creen, en Changi, el pasajero puede llegar a su puerta de embarque en un tobogán, haciendo la experiencia de viajar aún más divertida. La zona de atracciones llamada Canopy Park permite a los más aventureros caminar entre redes o trepar por las alturas; pero además de muchos otros jardines aquí existen un teatro y dos salas de cine, un Butterfly Garden con más de 40 especies, sillas para masajes que son gratis, piscina y jacuzzi en el Aerotel Transit y hasta una sala de música de MTV y grandes obras de arte en los espacios comunes.

La isla de Singapur y sus 62 islotes sintetizan la visión más moderna de Asia

El rugido del placer

El emblema nacional de Singapur es el león, que personifica la audacia y el espíritu indomable de esta porción insular; y la verdadera delicia del país la encontramos en el llamado Chili Crab, un cangrejo en salsa picante que se convierte en un festín para los sentidos en cada restaurante, en cada puesto de comida callejera... Y para rizar el rizo, la cerveza nacional también se define como miembro del reino animal: Tiger. Y ¿qué mejor manera de domar a este león que con una cerveza “tigre” bien fría? Esta bebida dorada es la compañera perfecta para deleitar las papilas gustativas a la vez que exploramos las maravillas de esta ciudad nación. Así que



Escaleras en el vecindario de Bugis



Jardines del aeropuerto de Changi



Vista cenital de las escaleras de la National Gallery



La arquitectura moderna, uno de los grandes atractivos

optamos por dejarnos seducir por el rugir del león, llevamos el mar a nuestra boca en forma de cangrejo y brindamos, con una Tiger en la mano, por el mero placer de estar en Singapur.

¿Do you speak SINGLISH?

En este país -para muchos la ciudad más inteligente del mundo-, imperan términos como seguridad, eficiencia energética, robotización, seguridad ambiental o transporte autónomo. Y en él nadie puede desconocer el llamado *singlish*, una fascinante jerga híbrida surgida a raíz de la independencia de la nación cuando se decidió que el inglés debería ser el idioma común para las diferentes razas que aquí habitan. Sin embargo, los diversos grupos étnicos fueron dando forma a un lenguaje callejero en el que se fundían palabras de otras lenguas como malayo, hokkien, cantonés, mandarín o

tamil, y que adoptaba construcciones gramaticales ajenas al inglés. El viajero irá topándose con el *singlish* constantemente en sus recorridos, y éste permanecerá en sus recuerdos como un tipo de romántico *slang*. Todo lo que asombra positivamente, genera sorpresa y produce una alegría que se traduce en este slang a través de la aclamación *Shiok*, única de Singapur.

El aeropuerto Changi ha sido nombrado por doceava vez el mejor del mundo en los World Airport Awards de 2023

iSHIOK! iSHIOK! Singapur se ha convertido en un gran laboratorio urbano que sabe reinventarse e impresionar tanto a foráneos como a locales. Más allá de sus grandes rascacielos y la pulcritud de sus espacios públicos, la ciudad abanderará un ambicioso proyecto que integra zonas verdes con la arquitectura de calles y edificios, lo que se aprecia claramente en los jardines colgantes de Three House o el complejo hotelero



Rituales en el barrio Little India



Fachada comercial en Peranakan

Marina Bay. Gracias a la iniciativa por parte de Parques Nacionales de Singapur nace el concepto de Gardens by the Bay, uno de los más ambiciosos proyectos de arquitectura urbana dentro del que se encuentran los "Súper Árboles", esas grandiosas construcciones verticales de gran diseño y funcionalidad ideadas por el estudio de arquitectura y paisajismo inglés Grant Associates. **iSHIOK!**

Un recorrido a pie por el paseo marítimo de Marina Bay permite tener las mejores vistas del skyline desde Helix Bridge, aunque son muchos quienes optan por subir al punto de observación del famoso Marina Bay Sands Hotel

El emblema nacional de Singapur es el león, que personifica la audacia y el espíritu indomable de esta porción insular

desde donde los 360° de visibilidad regalan la más increíble imagen. **iSHIOK!**

Con forma de flor de loto se aprecia el ArtScience Museum un concepto que funde y fusiona arte, ciencia, cultura y tecnología. No muy lejos se encuentra The Merlion Park con su mítica fuente de la criatura de Singapur con cara de león y cuerpo de pez. **iSHIOK!**

La diversidad cultural aquí es una constante que se expresa en calles y vecindarios provenientes de diferentes ámbitos y te-



Escultura del mítico león con cuerpo de pez

rritorios. Así, Kampong Glam es el vecindario próximo a la Sultan Mosque que alberga las raíces más malayas de este estado. Las boutiques, los coloridos cafés y grandes obras de Street Art se concentran en las inmediaciones de la famosa vía Haji Lane; y la concurrida Arab Street es famosa por albergar diversas perfumerías artesanales y telas de Indonesia y Malasia. **iSHIOK!**

En Chinatown todo el encanto emana de la historia y la cultura China. Sus templos, su cen-



Árboles gigantes de Gardens by the Bay



Vistas de Marina Bay

Singapur se ha convertido en un gran laboratorio urbano que sabe reinventarse e impresionar tanto a foráneos como a locales

tro cultural o la arquitectura tradicional son algunos de los elementos que ponen de manifiesto el gran bagaje cultural que de China ha absorbido Singapur. Imperdibles en este barrio son el Buddha Tooth Relic Temple, donde se guarda como reliquia uno de los dientes de Buda o el Thian Hock keng Temple. ***¡SHIOK!***

Los indios componen otro de los grandes grupos étnicos en estas tierras y nadie puede negarse a una visita al templo hindú más antiguo de la ciudad, el llamado Sri Mariamman Temple. En Little India hay una colorida gran mansión que parece puesta para las delicias de los instagramers, es la célebre Tan Teng Niah que data de 1900. Resulta fascinante perderse por cualquier callejuela para abrazar los colores, los sabores y las reminiscencias de India. ***¡SHIOK!***

Las playas de Sentosa se construyeron con arena proveniente de países vecinos y no dejan de ser un paraíso soñado en

donde disfrutar de la más tropical de las escapadas y donde los deportes acuáticos serán los mejores aliados. A Sentosa se puede llegar gracias al teleférico, coche o Skytrain. Por las tardes el espectáculo multisensorial de luz y sonido llamado Magical Shores tiene lugar gratuitamente sobre la misma arena. ***¡SHIOK!***

Haw Par Villa es el hogar de más de mil estatuas y deidades que cuentan historias de todo Asia, es el hall que nos recuerda una inmensa variedad de personajes mitológicos y que trae a la vida actual leyendas de otros tiempos. ***¡SHIOK!***

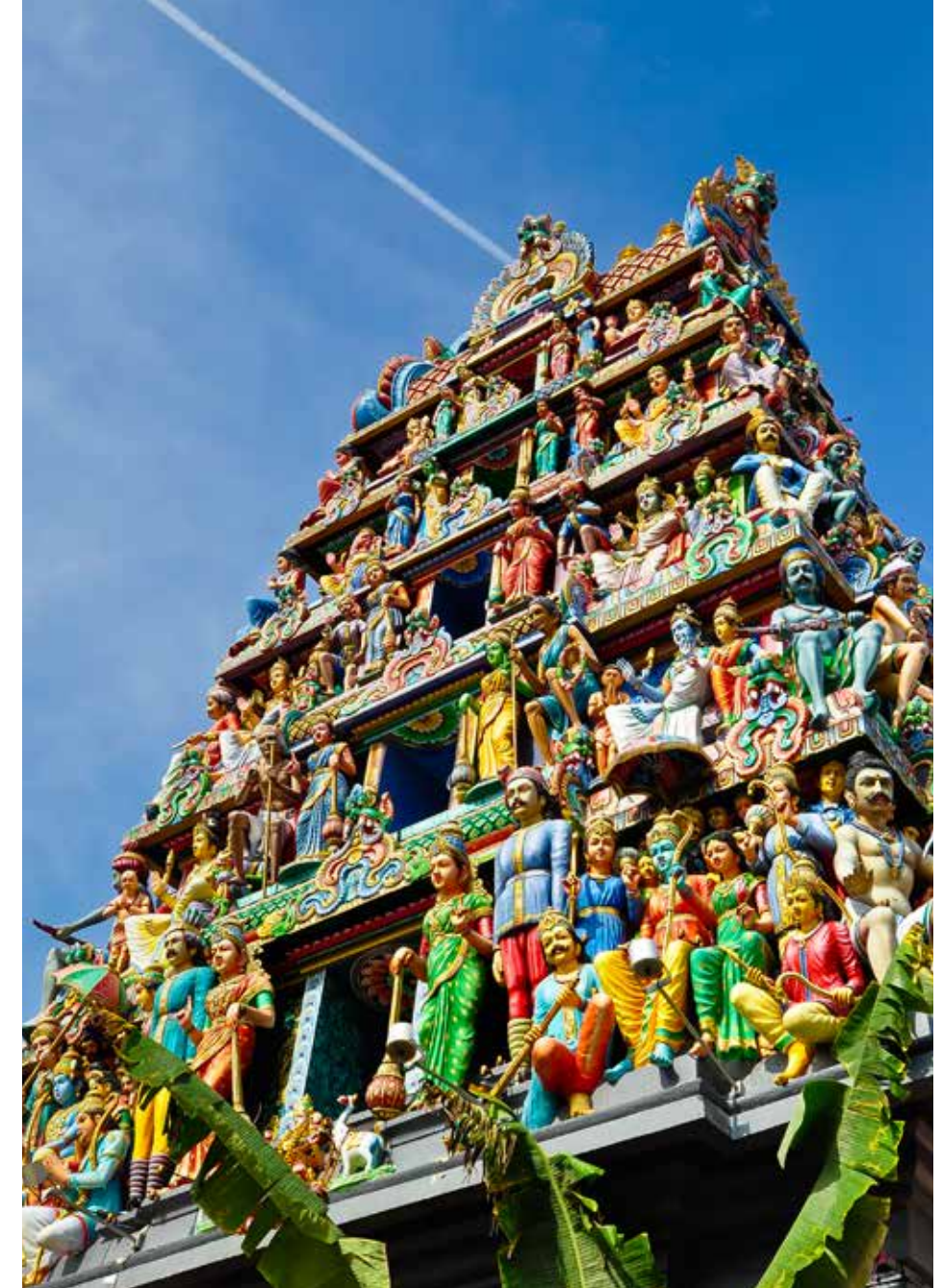
La palabra shiok, en singlish, refuerza todo aquello que asombra positivamente, genera sorpresa y produce alegría

Los Singapore Botanic Gardens son Patrimonio de la Humanidad de la Unesco, se visitan gratis y son un buen punto para la observación de aves y practicar jogging. ***¡SHIOK!***

Y hablando de Patrimonio Cultural de la Humanidad, desde hace 3 años los tí-



Interior del Templo del Buddha Tooth Relic Temple en Chinatown



Detalles ornamentales del Sri Mariamman Temple

picos puestos de comida callejera denominados Hawkers, y que sintetizan la rica herencia cultural de este estado, empezaron a ser parte del prestigioso listado Inmaterial de la Unesco, convirtiendo en orgullo una tradición nacional: comer en los mercados. **iSHIOK!**

Del Tour de France

El deporte también está presente en Singapur. De hecho, el evento legendario del ciclismo mundial por excelencia, el Tour de France, ha vuelto este año a la Ciudad del León como parte de su promoción in-

Los puestos de comida callejera o Hawkers son Patrimonio Cultural de la Humanidad

ternacional. Lo ha hecho de la mano de Prudential Singapore Criterium reuniendo en la competición a 32 corredores de ocho equipos profesionales entre los que sobresalen algunos de los ciclistas más renombrados del mundo. Entre ellos destacan Mark Cavendish, que ostenta el récord conjunto de más victorias de etapa en el Tour de Francia, el campeón del Tour de Francia 2022, Jonas Vingegaard, y el ciclista singapurense Yeo Boon Kiak del equipo SCF (Federación de Ciclismo de Singapur). El ganador del Criterium Singapur

2023 fue el joven belga de 25 años, Jasper Philipsen, imponiéndose en la exhibición que se desarrolló en un circuito corto de tres kilómetros que se repitió 20 veces.

Y si la Fórmula 1 ha sido el evento deportivo por excelencia de la ciudad-estado, ahora el ciclismo podría estar aspirando a conseguir un posicionamiento similar con esta carrera. Según Christian Prudhomme, director del Tour, "este tipo de eventos ayudan a fomentar las vocaciones en aras de poder conseguir campeones de nuevos horizontes".

Arte en la National Gallery

Los que en su momento fueran las se-

des del el Ayuntamiento de la ciudad y la Corte Suprema de Justicia fueron magistralmente acondicionadas para convertirse en museo. La empresa Studio Milou Singapore, con sedes en París y Singapur, resultó la ganadora del concurso que tuvo a bien adecuar dichos edificios para convertirlos en el que hoy es todo un ejemplo museístico a nivel global, y que en 2015 abriera sus puertas con un diseño digno de ser admirado. La Colección Nacional de Singapur, que vio la luz en 1976 gracias al legado de 93 obras cedidas por el magnate del cine y mecenas del arte, Dato Loke Wan Tho, cuenta hoy en día con más de 8.000 piezas de arte colonial, post colo-



Pinturas de la colección de arte del sudeste asiático de la National Gallery de Singapur

nial y contemporáneas que se exhiben en los 64.000 metros cuadrados del recinto. La National Gallery ocupa el puesto 30 en el listado de los Mejores Museos del Mundo.

Vivir el lujo asiático

Bien es sabido que el nivel de los hoteles en esta ciudad puede ser uno de los más altos del mundo, y muestra de ellos son esos emblemáticos lugares que depuradamente enseñan y exponen lo que realmente significa el concepto “lujo asiático” en todo su esplendor. Quizás los dos más clásicos son el Fullerton Bay Hotel, reformado por el hongkonés André Fu -el arquitecto de la hospitalidad por excelencia en Asia- o el Raffles Hotel, mítica insignia de este país y de todo el continente.

Otros representantes del concepto más acertado de la hotelería asiática de excelencia son, por supuesto, el Mandarin Oriental, recientemente reabierto tras una gran reforma y con una grandísima aceptación por parte de los más exigentes; el Rosewood, el Four Seasons, o, cómo no, el Capella Singapur, máximo representante de la industria nacional del lujo con una interesante expansión en el resto de la región.

Restaurantes, bares y centros de bienestar o wellness de todos ellos son grandes portavoces de los más altos estándares mundiales de excelencia.

El whisky más caro del mundo

Es en el centro comercial de Suntec City, donde se ubica la flamante exhibición The Grande Whisky Museum, que custodiada por unas imponentes



Sultán Mosque en el barrio de Kampong Glam

puertas de acero, guarda una valiosa colección de botellas procedentes de diversas destilerías -algunas ya inexistentes- tanto de Escocia como de Japón, los dos grandes productores de whisky a nivel mundial.

Por momentos se tiene la sensación de estar en una galería de arte donde deslumbran invaluables botellas de vidrio soplado artesanalmente, sets de frascos de porcelana pintada a mano en el país del

sol naciente, whiskies conmemorativos en botellas que llevan la firma de grandes diseñadores o incluso botellas firmadas por algunos de los más célebres mezcladores o miembros de la realeza como el Rey Carlos III de Inglaterra. Este acervo de más de 7.000 botellas ha recibido recientemente los certificados de Guinness World Records por la colección como tal, así como por la botella de whisky más cara del mundo que alcanza la módica



Jasper Phillipsen gana el sprint en Prudential Singapore Criterium del Tour de France.
©Thomas Maheux / A.S.O

El ciclismo, de la mano del Tour de France, aspira a posicionarse al nivel de la Formula 1 en Singapur

suma de 2.500.000 euros, toda una curiosidad o ¿un despropósito?

Después del recorrido, los visitantes pueden participar en una Experiencia de Cata de Whiskies curada, con una selección de whiskies para degustar y experimentar los diversos sabores de múltiples destilerías.

iSalud!

Llegamos al Long Bar del Raffles Hotel recordando que en otros tiempos fue ese mítico “Rendezvous of Planters” pues en él se daban cita todos los fines de semana los propietarios de las plantaciones de caucho y de aceite de palma que

venían desde Malasia. Y de hecho, la decoración del lugar hace que nos sintamos en medio de una plantación tropical. Sin titubear, pedimos un Singapore Sling, ese cóctel creado en 1915 por Ngiam Tong Boon, el barman del hotel, que con la ginebra como base se combina con jugo de piña, Curaçao y Bénédictine, y por último un chorrito de granadina para otorgar el color rosado. Este cóctel fue desde sus inicios un emblema, primero del hotel, y luego, del país para el mundo.

Sin este hotel de estilo colonial, símbolo por excelencia del país, o sin este cóctel, Singapur no sería lo que es. No se hubiese podido convertir en ese imán turístico en Asia que es hoy en día.●

www.visitsingapore.com



KIMPTON

AYSLA

MALLORCA

A Modern Sanctuary of Calm and Well-being

Descubre el nuevo hotel de moda en Mallorca con su enfoque clave en bienestar, exuberantes jardines, un spa excepcional, tres piscinas relajantes, cocina de primera categoría vistas panorámicas al golf de Santa Ponça y la Tramuntana... *Kimpton Aysla Mallorca está aquí para ofrecértelo*

reservations@kimptonayslamallorca.com | (+34) 871 555 500 | kimptonayslamallorca.com



Tramo de la ruta Flaminia Militar



TEXTO **CLEOFE BUCCHI**
FOTOS / [ALTUM](#)
cleofe.bucchi@gmail.com

EL CAMINO DE LOS DIOSES

Recorrido por los bosques que unen Emilia Romagna y Toscana

El Camino de los Dioses o Via degli Dei es una ruta de 120 kilómetros que enlaza la Toscana con Emilia Romagna. Está dividido en varias etapas y permite al viajero adentrarse en el maravilloso paisaje de los Apeninos italianos. El origen del itinerario se encuentra en Bolonia.

En Italia existe un lugar mágico que abraza dos regiones, Emilia Romagna y Toscana, y recorre los caminos medievales de los Apeninos. Unos senderos que originalmente conectaban Bologna con Florencia. Se trata de un itinerario muy atractivo de aproximadamente 120 km que atraviesa territorios de gran valor paisajístico y medioambiental. Hablamos de la Via degli Dei (El Camino de los Dioses), que tiene su origen en Bologna, ciudad que también recibe el sobrenombre de 'La Dotta, la Grassa, la Rossa y la Turrìta'.

Para descubrir 'La Grassa' bastaría con visitar el restaurante Eataly, en el corazón de la ciudad, que ofrece una variedad de platos italianos en torno al 'ragù' boloñés y los famosos tortellini. Aquí encontrarás una carta para todos los gustos y productos DOP (de origen protegido) típicos de la zona. Para 'La Dotta', es imprescindible visitar el Museo/Teatro Anatomico en Palazzo Poggi, situado dentro del sistema de museos universitarios. Bologna cuenta con la universidad occidental más antigua, pues fue fundada en 1088. Es bueno recordar que el Alma Mater Studiorum ha acogido a las figuras más ilustres del panorama artístico y cultural italiano, entre ellas Dante, Petrarca, Copérnico o Umberto Eco.

Los soportales más célebres del mundo

Para descubrir 'La Rossa' hay que pasear por los 'Portici', los soportales más célebres del mundo, declarados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Éstos tienen 62 kilómetros, 40 de ellos sólo en el centro histórico peatonal. Hay que contemplar los



Detalle del interior de la iglesia de San Petronio

viejos edificios construidos con ladrillos rojizos con varios tonos de rojo y amarillo. Por fin 'La Turrìta', en el casco viejo, identificada con dos torres: la Garisenda y la Torre Asinelli de 97 m de altura. Desde aquí, tendrás una vista espectacular de los tejados rojizos. Y si lo ves al atardecer, podrás sumergir tu mirada en el crepúsculo de la ciudad 'Roja' y 'Turrìta'.

Después de haber explorado la Bologna más sorprendente, hay que visitar la Basílica de San Petronio, la sexta iglesia más grande de Italia. Luego, desde Piazza Maggiore, subir hacia el espectacular Santuario de la Madonna di San Luca, un monumento rojizo que domina la ciudad en el primer tramo de la Via de los Dioses. Después, sugiero regresar al hotel La Mia Casa in Bologna la Grassa para descansar y continuar la mañana siguiente desde



Santuario de la Virgen de San Luca

la estación central para tomar el tren hasta Sasso Marconi. Hay que continuar el paseo.

Unas tierras del Plioceno

Todo listo: mochila al hombro, bocadillos para el almuerzo y agua suficiente para el día. Zapatos cómodos, máxima energía. Desde Sasso Marconi, tomo el sendero CAI (Club Alpino Italiano) número 122 en dirección a Prati di Mugnano. Es un parque público, la zona occidental de la Reserva Natural Contrafuerte del Plioceno. En el Plioceno precisamente (hace entre 5 y 2 millones de años), este lugar era un golfo de aguas poco profundas. Después de un tramo de unos 4 km, nos dirigimos a Monte Mario por el sendero 110 y desde arriba se pueden admirar unas bonitas vistas del río Reno, con el Monte Frate y el Monte



Vitrail en la iglesia de Santo Stefano



Pórticos de Bolonia



Camino de los Dioses bajo la niebla

Adone de fondo. Este último es el pico más alto del Contrafuerte del Plioceno (655 m). Llegamos aquí antes del atardecer, tras salvar un desnivel de más de 600 metros.

La belleza de las formaciones calizas del monte Adone, las tonalidades del otoño, las grietas de luz entre las rocas... parecen invitarnos a descubrir sus secretos, como las Cuevas de las Hadas donde según la leyenda, se producen apariciones de mujeres vestidas de blanco. En las bajadas las rodillas sufren y los pies 'hierven'. Los bordes de los caminos están salpicados de ciclámenes rosados, que deleitan la vista, mientras que en otros se ofrece el rojo de las bayas del escaramujo, rico en vitamina C. Aquí la naturaleza explota.

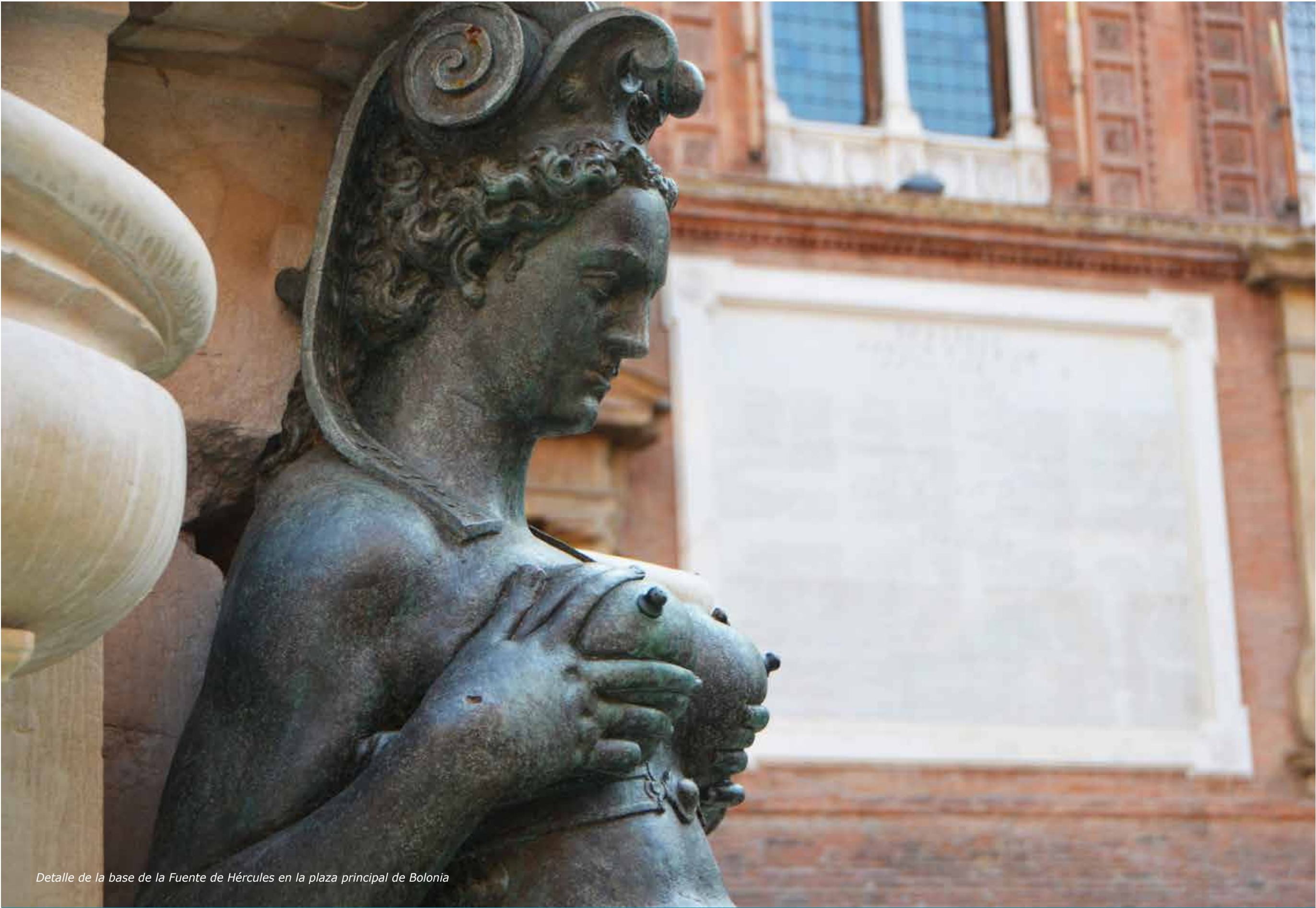
Hay castaños para proporcionar alimentos de emergencia. Según el dicho popular se les considera 'el fruto del pan'. El castaño es el símbolo de los Apeninos. En siglos pasados fue moneda de cambio, además de fuente básica de sustento. Con su harina se pueden elaborar pastas caseiras y excelentes postres tradicionales como las tortitas de castañas.

Después de unos 20 km de camino y un corto tramo por la carretera provincial, llegamos a Monzuno. Aquí, el Hostel Monzuno me hace sentir como en casa. El propietario también gestiona el bar de la ciudad y se puede disfrutar de una comida ligera a base de embutidos y quesos locales (mortadela, jamón local y queso pecorino

con pan cocinado en horno de leña). Por la tarde llueve a cántaros, pero nos bañamos con el espíritu de Kerouac: Si no sabes a dónde vas, nunca podrás perderte. El camino está bien señalizado.

Una puerta a la Toscana

El segundo día, emprendemos el camino 19 hacia Madonna dei Fornelli, donde encontramos un restaurante fuera de horario para un breve almuerzo con vino tinto de la casa y dulces típicos (los famosos "cantucci" con almendras). Continuamos el camino y recorreremos lo que fue la Flaminia Militar romana, también llamada Flaminia Menor, construida en el año 187 a.C. La vía fue encargada por el cónsul Flaminio para facilitar el rápido mo-



Detalle de la base de la Fuente de Hércules en la plaza principal de Bolonia



Tortellini verdes rellenos de setas y trufas

vimiento de las legiones hacia las fronteras septentrionales de los territorios bajo su dominio. El destino del día es Pian di Balestra, no lejos del Paso de Futa, una "puerta de entrada" a la Toscana. Seguimos el camino a paso lento. El bosque de castaños presenta una alfombra de hojas con los colores del atardecer y los altos hayedos, más adelante, están cubiertos de mantos de helechos, una de las pocas plantas que sobrevivió a la última glaciación.

El punto más alto del recorrido está representado por el Monte le Banditacce (1.204 m). Cerca de la zona más alta del camino hay restos de seis antiguos hor-

El Camino de los Dioses atravieza territorios de gran valor

nos romanos del siglo II a.C. Nos acercamos al refugio La casa delle guardie en medio del bosque: acogedor, cálido y con una excelente oferta culinaria a base de tagliatelle con ragú boloñesa y carne con guarnición de setas porcini.

Huele a setas y trufas

Tras un abundante desayuno, el tercer día retomamos el viaje hacia el Paso de Futa, una ruta compuesta por subidas y bajadas por terrenos embarrados y piedras. Continuamos por la Flaminia Minor. El paisaje varía continuamente: la tierra roja rica en hierro, los castaños de colores, los hayedos silenciosos y austeros, las hojas muertas listas para un nuevo renacimiento.... El sotobosque huele a

setas y trufas y estimula el apetito. Hay que esperar hasta la noche para volver a disfrutar de la comida toscana: tortilla de trufa blanca y tallarines con salsa de vaca Chianina (la típica vaca toscana de la que 'nace' el filete Fiorentina).

Tras atravesar un espeso bosque de coníferas y recorrer unos 22 km, llegamos a la carretera estatal junto al Cementerio Germánico de Futa (de 950 metros de altura), situada en la 'línea Gótica', una franja protectora deseada por el mando alemán durante la Segunda Guerra Mundial. Las tumbas están inmersas en una vegetación rica en abetos, hayas y arces de montaña. Quedan 3 km para caminar por la carretera asfaltada hasta la Locanda da Iolanda en la aldea de Traversa, un restaurante y hotelito de los años 60, a pocos kilómetros del paso de Futa.

Abrazo al arte y la historia

El cuarto día de caminata transcurre por los alrededores de San Piero a Sieve, donde nos alojamos en el B&B La Pieve-La Locanda dei Viandanti, un lugar acogedor y con un excelente desayuno. Los alrededores de San Piero ofrecen lugares que abrazan el arte, la historia y la religión, inmersos en un territorio típicamente toscano: colinas rodeadas de cipreses y valles poblados de olivares, cofres del tesoro que contienen lo que se convertirá en una de las 'joyas' mas preciosas: los aceites de oliva virgen más populares en Italia. Nos dirigimos a Trebbio, donde se encuentra el castillo/Villa Medici, la primera residencia noble del Renacimiento, declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Aquí tenemos la oportunidad de degustar dife-



Refugios donde la estrella culinaria es el ragú con salsa boloñesa

rentes calidades de aceite producido en un terreno de 70 hectáreas con 30.000 olivos por los actuales propietarios de la villa (la familia Corsini).

Estamos al norte de Florencia. Elegimos pasar aquí los últimos kilómetros de la ruta clásica, hacia el Convento de Buenaventura al Bosco ai Frati. Aquí un Cristo desnudo, esculpido en madera de peral por el escultor renacentista Donatello parece observar nuestros pies con una mirada de compasión. Vemos en sus ojos de madera una señal de aprobación y lo saludamos pensando que él también nos ha protegido de los peligros del camino. El tren sale pronto hacia casa y pasa por Florencia. Nos quedamos con ganas de explorar esta ciudad. Pero eso merece otro viaje. ●

www.italia.it



Hotel Serras Andorra en el Valle de Incles

ANDORRA

Esqui, lujo y bienestar

TEXTO **ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU**
FOTOS **SERRAS ANDORRA / VISIT ANDORRA**



En el corazón de los Pirineos Orientales, el mayor micro estado de Europa es uno de los destinos más codiciados para pasar unas vacaciones de invierno. topV!AJES ha visitado este salvaje y genuino entorno natural y nos hemos alojado en uno de los resorts más selectos de Andorra, Serras Andorra. Un exclusivo Luxury Boutique Hotel & Spa donde el lujo sosegado y personalizado se funde con el bucólico telón de fondo de las montañas de Grandvalira, en pleno Valle de Incles.



Moonbike de Naturland

El país de los Pirineos presume de tener uno de los aires más puros del mundo y es el paraíso perfecto para los amantes de los deportes de invierno, las actividades al aire libre, la gastronomía de montaña, el bienestar, la cultura y el lujo. Este paisaje de cuento donde más del 90% del territorio es naturaleza, se viste de blanco para recibir a todos aquellos que quieran disfrutar de la nieve en sus múltiples versiones. Destino tradicional para los amantes del esquí, Andorra ha sabido reinventarse y proponer planes alternativos: desde un viaje por el arte románico, vanguardistas centros de wellness, una reconocida gastronomía de montaña, originales actividades nocturnas a pie de pista, o descargas de adrenalina en divertidas atracciones como el Snow-snake (serpiente de nieve) o el Màgic

Gliss. Quizás la inminente llegada de las vacaciones navideñas sea un momento propicio para descubrir el Poblet de Nadal o alucinar con las travesuras de los menairons, unos traviesos duendecillos que habitan en el pico de Meners.

El nirvana de los esquiadores

Flanqueado por colinas que rozan el cielo, aquí se dan cita desde tiempos inmemoriales esquiadores procedentes sobre todo de Cataluña y Francia. Con más de 300 km. esquiables de todos los niveles distribuidos en tres estaciones, Pal Arinsal, Ordino Arcalís y Grandvalira, el esquí alpino y el de montaña, así como el snowboard son algunos de los deportes estrella. Una de las grandes novedades de esta temporada es que Grandvalira Resorts, el dominio esquiable más extenso de los Pirineos, crece con 5 nuevos ki-

lómetros de pistas en Canillo, alcanzando los 308 km esquiables: un total de 217 pistas de esquí y 123 remontadores. Otra novedad es que el dominio de Ordino Arcalís ofrecerá la posibilidad de realizar escalada de hielo con un guía de montaña en el sector de La Coma. Siempre que las condiciones climatológicas lo permitan, se prevé que la temporada de esquí arranque el 1 de diciembre y se extienda hasta el 7 de abril.

Adrenalina, aventura y mucho más

Cada vez son más los amantes de la aventura y la adrenalina que buscan vías alternativas para deleitarse en la nieve sin ponerse los esquíes. Grandvalira Resorts y Naturland, un parque de aventuras al aire libre en Sant Julià de Lòria, son la opción ideal para acceder a experiencias de película. Os proponemos algunas de las más tentadoras:

Toboganes alpinos interminables

¿Te gustaría lanzarte por un tobogán alpino a

una velocidad de vértigo? En el Mont Magic Family Park del sector Canillo, el Magic Gliss es una fascinante atracción con un tobogán de 555 metros de descenso y 180 metros de ascenso donde se pueden alcanzar velocidades de hasta 40 km por hora. El trayecto está diseñado para niños a partir de 3 años y adultos. Por su parte, en Naturland, el Tobotronk es uno de los toboganes alpinos más grandes de Europa.

Más de 300 km esquiables distribuidos en tres estaciones

Construir un iglú

¿Se puede ser más original e intrépido? En este pequeño

Principado todo es posible. Un grupo de profesionales han ideado esta original actividad que consiste en colocar un globo en la base del futuro iglú y, seguidamente, echar nieve encima de forma que quede compactada y sólida. Además, podréis descubrir la fascinante historia que hay detrás de estas curiosas construcciones. Esta experiencia está disponible en espacios como Grau Roig o Pas de la Casa.



Freeride World Tour en Ordino Arcalís



Snow Terrace. Hotel Serras Andorra



Salón polivalente una de las estancias de Serras Andorra

Excursión en raquetas de nieve

Uno de los planazos de esta temporada es descubrir uno de los rincones más idílicos de Andorra: la Ovella Negra, un bucólico restaurante de montaña emplazado al final del valle de Incles a la orilla del río. Regocijarse con la belleza de un ambiente cálido y acogedor diseñado con elementos naturales y degustar su gastronomía tradicional de montaña es magia para los sentidos. Desplazarse hasta allí es ya en sí una aventura, ya sea con raquetas de nieve o mediante esquí de travesía. También se puede solicitar una excursión con un vehículo oruga hasta el restaurante.

Mushing

Y como no, una de las actividades estrella para vibrar con los paisajes irrepetibles de Andorra es el mushing o paseo en trineo de perros. Los sectores de El Tarter y Grau Roig disponen de trineos de primera calidad y de

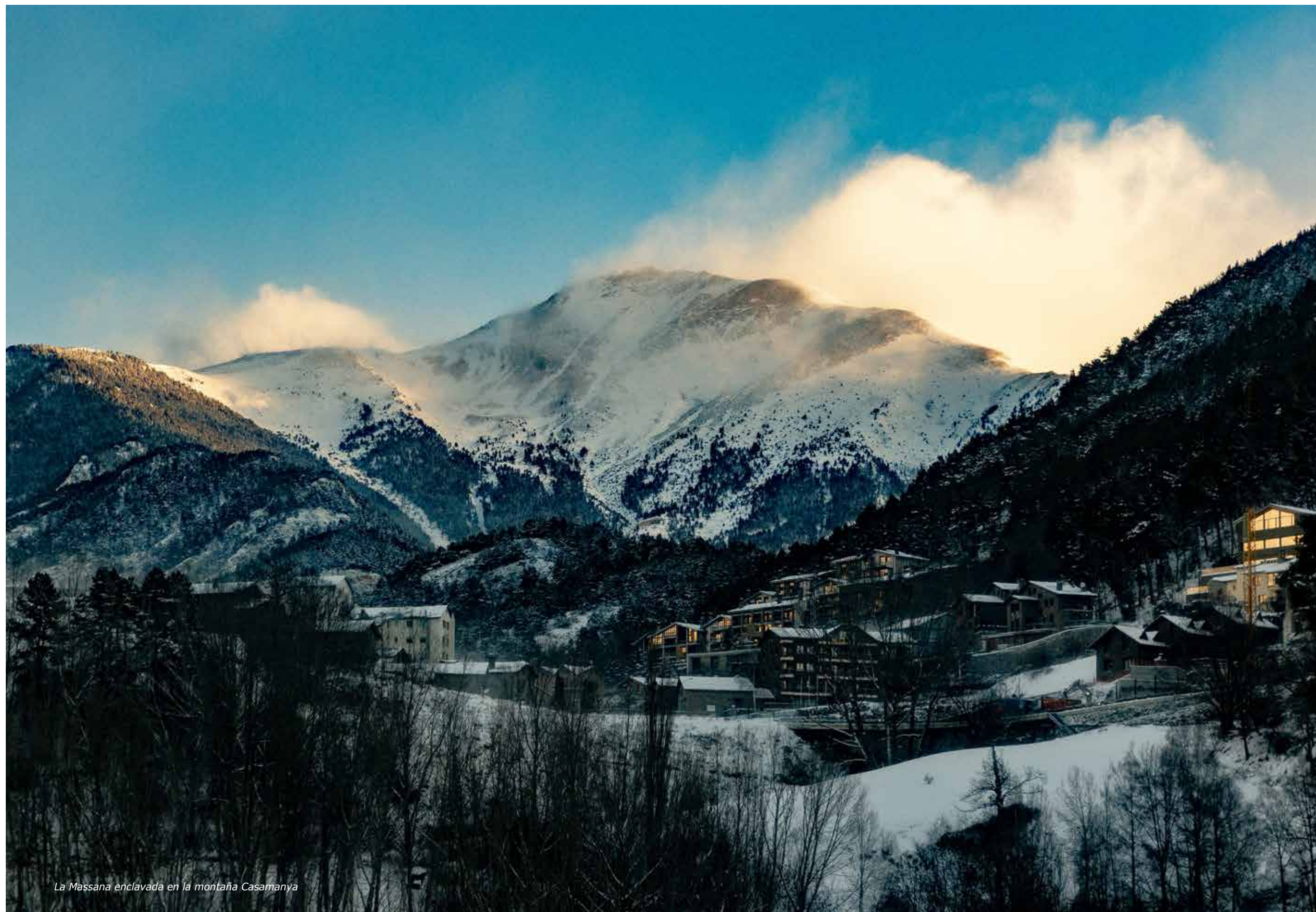
perros adaptados y acostumbrados a esta actividad recomendada tanto para adultos como para niños.

Helisquí

Una de las modalidades más top e innovadoras es el Heliski, que consiste en transportar a los esquiadores a cumbres de otro modo inaccesibles en helicóptero para que se lancen por pendientes de nieve virgen. Uno de los lugares en los que se puede contratar este tipo de experiencia es el Luxury Boutique Hotel & Spa Serras Andorra, en Soldeu. Otra de las apuestas

de este impresionante resort cinco estrellas son sus dos pistas de nieve con sus correspondientes remolques. Es una pista ideal para principiantes y tiene un fuerte componente emocional, ya que este mini complejo acaba de cumplir 50 años de historia y gran parte de la población local ha aprendido a esquiar en las denominadas pistas Canaro.

¿Os animáis a construir un iglú o practicar el helisquí?



La Massana enclavada en la montaña Casamanya



Restaurante Bruna, Hotel Serras

La atención personalizada más exquisita es el sello distintivo de Serras Collection



Magic Gliss

Serras, lujo personalizado

Esta experiencia invernal por una tierra de valles infinitos con más de 70 cumbres que rozan los 2.000 metros de altitud, merece una estancia en un alojamiento de altura. En el corazón del Valle de Incles, Serras Andorra es un resort cinco estrellas donde la atención personalizada más exquisita es el sello distintivo de Serras Collection. El hotel y su restaurante Bruna forma parte de Andorra Selected, que distingue a los servicios más premium del Principado. Inaugurado hace un año y medio ocupa ya un puesto de honor dentro del sector de lujo de Andorra. Adentrarse en el universo Serras es bucear en un oasis de paz, sosiego, elegancia donde nada se deja al azar. En palabras de Carlos Cardona, general manager del hotel: "El secreto de nuestro lujo es que el huésped se sienta en su casa: a cualquier hora puede comer o beber lo que sea. Todo mi equipo estamos al servicio de los huéspedes de una manera súper personalizada".

Serras Andorra dispone de dos pistas de nieve privadas únicas en Europa

Diseñado en el interior de una antigua borda andorrana, la idea es que el viajero se sienta como en casa. Sus 57 habitaciones premium son amplias y luminosas y la mayoría disponen de impresionantes vistas a las montañas de Granvalira o el Valle de Incles.

Pioneros del lujo sosegado

En su afán por posicionarse como referente del lujo divertido y silencioso y de que el huésped solo piense en disfrutar, este hotel boutique es pionero en diversos aspectos. Además de sus pistas de nieve privadas únicas en Europa, cuenta con una figura muy especial: el sky butler. Una suerte de mayordomía de esquí que no existe en ningún otro lugar. Entre sus funciones están ayudar a los huéspedes a ponerse las botas, calentarles los pies con toallitas calientes o subir el material de esquí al transfer que los trasladará directamente y de forma gratuita al remonte más cercano para la subida a las pistas de Grandvalira. Todos los



Caseta para entregar cartas al Pueblo de Navidad de Andorra la Vieja

huéspedes cuentan además con taquillas privadas y personalizadas en la zona de ski room. Otras de las exquisiteces del hotel es su original kids club, dirigido por profesionales que organizan diariamente actividades muy originales. Esta temporada se inaugura además el kids ski camp, ideado para que los más pequeños aprendan y jueguen en la nieve acompañados por el kids sky butler (embajador de esquí). El día empieza con un delicioso desayuno en el restaurante Bruna y sigue con yoga infantil, esquí y/o actividades en la nieve, manualidades e incluso una sesión de relax en el spa. Carlos Cardona afirma: "queremos ser un hotel donde no sólo las parejas sino que también los niños disfruten de la montaña".

No podemos desvincular Serras Andorra de uno de sus servicios más genuinos: el spa de última generación ubicado en la planta cero, junto al gimnasio y las cabinas de masaje. Un santuario de belleza y bienestar inspirado en la naturaleza. Se trata del primer espacio de bienestar orgánico y vegano de Europa y dispone de la única cabina de infrarrojos de Andorra.

Otro de los puntos fuertes del hotel es su deliciosa gastronomía de autor, liderada por el chef Marc Gascons, una estrella Michelin en Els Ti-

nars. Una magistral combinación del producto de proximidad y el recetario tradicional de cocina catalana de montaña. Entre los platos estrella destacan los arroces y todas las recetas elaboradas con carne de vaca Bruna, la res autóctona de los Pirineos.

Serras Andorra es un oasis de paz y relax para los amantes del esquí, la naturaleza, el lujo, el bienestar y la cocina de autor. En palabras de Carlos Cardona; "Intentamos minimizar los contratiempos. Que esté todo muy pensado".

Sea cual sea la motivación del viajero, el país de los Pirineos es un destino idóneo para visitarlo en cualquier época del año. La Andorra contemporánea se ha reinventado en una nueva versión en la que la nieve es sólo un reclamo más entre otros muchos atractivos. Para los amantes de las compras, Andorra La Vella es una capital con una sólida tradición comercial con más de 2.000 tiendas que habitan las Shopping Mile. Este pequeño país de tan sólo 468 kilómetros cuadrados es en sí mismo un planazo donde las propuestas de ocio, el deporte y las actividades nunca se agotan. ●

www.serrascollection.com

www.serrasandorra.com

www.visitandorra.com

ALTUM
CON TEXTO TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL



La ciudadela de Dinant. ©Aníbal Trejo

VALONIA,

donde la cerveza es sagrada

Desde hace ocho siglos, los monjes trapenses del sur de Bélgica siguen elaborando una bebida con alto grado de alcohol para ser consumida no demasiado fría

Es, seguramente, el lugar del mundo donde la cerveza es sagrada. Y es que Valonia, la región menos turística de Bélgica, pero no por ello menos hermosa, es el territorio donde, dicen, nació la “mejor” cerveza. En la actualidad, tres comunidades religiosas de la orden del Trapa, siguen elaborando varios tipos de cerveza con fórmulas medievales. Las hay rubias, morenas, tostadas y hasta afrutadas. Con destino a todo tipo de paladares, para que nadie diga que no facilitan las cosas.

TEXTO **PILAR ORTEGA**
FOTOS **VISIT WALLONIA / ALTUM**





Puente de Namur sobre el río Mosa con la ciudadela al fondo. ©Aníbal Trejo

Nadie duda de la gran tradición que existe en todo el territorio de Bélgica en cuanto a la elaboración de la cerveza se refiere, pero el sur del país se lleva la palma. Hablamos de Valonia, que, junto con Flandes y Bruselas, es una de las tres regiones de la nación belga, un territorio en el que abundan los bosques y donde siempre aparece un río, ya sea el gran Mosa, el principal, o alguno de sus tranquilos y caudalosos afluentes. Y es que la naturaleza siempre preside este singular espacio que invita a ser disfrutado por propios y extraños. Y en cualquier época del año.

En Valonia se habla francés y abundan las abadías y los conventos medievales. Son muchos los edificios monumentales eclesiásticos que

Valonia cuenta con tres de las doce abadías trapenses que hay en el mundo

se reparten por esta geografía que cambia tanto de color como quiere la caprichosa madre Naturaleza. Aquí los colores del otoño son deslumbrantes, pero los de primavera y verano, también. Conventos, iglesias, monasterios... y abadías trapenses, donde nos hemos colado para descubrir por qué en estas comunidades comenzó a elaborarse cerveza y cómo, a pesar de los pocos monjes que quedan entre sus muros, siguen con esta tradición centenaria que ahora ha cobrado un inusitado esplendor.

Alquimistas de la cebada

Aunque la cerveza nació en Mesopotamia hace 6.000 años, hay quien dice que los monjes trapenses son los inventores de la cerveza "buena", y los hay que narran incluso una versión más contemporánea de los hechos. Datos aparte, lo que nos interesa es que, además de rezar, cantar, trabajar el huerto y otros menesteres a los que obliga la orden de la Trapa, los monjes han conservado las mejores recetas de cerveza de la historia. Son grandes alquimistas de la cebada, la malta, el lúpulo y la levadura y han contribuido lo suyo a un arte que ahora fascina y que está vinculado también a los años de la peste y la insalubridad. Pero vayamos por partes.

Los requisitos necesarios para que una cerveza sea "tra-

pense" no son fáciles de cumplir. Tiene que estar elaborada en la abadía, su producción debe ser controlada por los monjes y un buen porcentaje del "negocio" debe destinarse a obras de caridad. Por eso sólo existen 12 monasterios trapenses en el mundo, tres de los cuales están en Valonia: Chimay, Rochefort y Orval. Y otra curiosidad: la cerveza trapense es una bebida de mucha calidad, alta graduación (entre 7 y 11 grados de alcohol) y no se sirve fría.

Sendero de abadías trapenses

Conscientes del tesoro líquido que sale de las manos de los monjes, la región de Valonia ha decidido crear un sendero temá-

En Namur, la capital de Valonia, murió Don Juan de Austria en 1578

tico de 290 kilómetros que permite descubrir no sólo estas abadías de la Orden de la Trapa, sino también toda la riqueza monumental de Valonia, sus espacios naturales y su gastronomía. Es un camino de peregrinación que permite vincular lo sagrado con lo profano, el placer con lo místico, lo espiritual con lo terrenal...

Comenzamos nuestra peregrinación en la Abadía de Notre Dame de Scourmont, situada en el pueblo de Chimay, que da nombre a la cerveza que se elabora, desde 1862, entre los muros de este monasterio. Los



Cerveza "trapense" de Rochefort. ©Denis Erroyaux



Cervezas de la Abadía de Orval. ©Denis Erroyaux



Castillo y jardines de Freyr. ©S. Wittenbol



Abadía de Orval. ©Jean-Luc Flémal

monjes también hacen quesos, pero no abandonan, por la gastronomía, sus horas de oración, lectura y trabajos manuales. En esta abadía también se puede disfrutar de sus jardines, su bonita iglesia, y del Espacio Chimay, donde preparan catas-degustación de todos los tipos de cerveza que elaboran entre sus muros.

Peregrinos de la cerveza artesana

La siguiente parada del gran sendero de las abadías trapenses de Valonia se encuentra en Rochefort, donde está la Abadía de Notre Dame de Saint Remy, cuyos monjes “trabajan” la cerveza desde 1899. Este monasterio no se puede

Un gran sendero recorre las abadías de Orval, Rochefort y Chimay

visitar, pero en breve tendrá un espacio para que los “peregrinos” disfruten de la cerveza artesana que hacen los monjes y cuyo secreto se encuentra, al parecer, en el agua que procede del manantial natural de Tri-daine, que nunca ha sido tratada con productos químicos.

Para no irnos de vacío de Rochefort, hay que decir que, junto a la Abadía de Notre Dame de Saint Remy, existe la posibilidad de vivir un sueño de

fantasía si decidimos visitar las cercanas Grutas de Han, con creaciones artísticas naturales que quitan el hipo. Son el resultado de la erosión subterránea que el río Lesse ha hecho de una gran colina de piedra caliza. El río se cuele literalmente en las cuevas para diseñar sus caprichosas formas con las estalagmitas y dibujar unas inmensas galerías en lo que es un auténtico fenómeno de la naturaleza.

Orval, una marca célebre en el mundo

Después de Rochefort, llegamos por fin a la Abadía de Notre-Dame de Orval para introducirnos en uno de los monasterios cistercienses más



La Croisette de Dinant. ©Denis Closon



"Les chocolats d'Edouard", Florenville. ©David Samyn

importantes de Bélgica. Es un lugar con siglos de historia, ya que fue fundado en 1132, y ha acumulado entre sus muros grandes colecciones de arte y una cerveza trapense célebre en el mundo entero y que se elabora desde 1931 con la receta del maestro cervecero Pappenheimer. Sólo por pasear por su jardín de plantas medicinales o por contemplar su museo monástico de arte sacro

merece la pena acercarse hasta aquí, por mucho que todos deseen que llegue el momento de probar la cerveza y los quesos trapenses que se custodian aquí.

Estos tres monasterios tienen en común no sólo la cerveza, sino su pertenencia a la Orden de la Estrecha Observancia (popularmente conocida como "trapense"), una comunidad contemplativa de la Iglesia Ca-

tólica que forma parte también de la familia cisterciense, que tiene su origen nada menos que en 1098. Además, los trapenses siguen la Regla de San Benito y forman parte también de la orden benedictina.

Namur, el final de Don Juan de Austria

Estas singulares abadías son el gran atractivo de Valonia, pero hay muchos más motivos

para visitar esta región de Bélgica tan ligada a la historia de España. Por ejemplo, en Namur, la capital de Valonia (111.000 habitantes), murió Don Juan de Austria en 1578 y en su cementerio estuvo enterrado varios días hasta que su hermano Felipe II decidió trasladar sus restos mortales a El Escorial, donde su cuerpo llegó en coche de caballos y troceado en tres partes. Dicen que su corazón se conserva, aparte, junto al altar mayor de la catedral de San Albino, de Namur.

Por cierto, el campanario de Namur y los tradicionales torneos con zancos han sido declarados Patrimonio de la Humanidad, pero también merecería formar parte

Valonia es la región menos turística de Bélgica, pero no por ello la menos hermosa

de la lista de la Unesco su gran ciudadela, testigo de numerosas invasiones, guerras y ataques, desde donde el río Mosa se suma al río Sambre en son de paz. Esta fortaleza cuenta con más de 7 kilómetros de misteriosos túneles subterráneos y las vistas desde lo alto no pueden ser más emocionantes. Y no hay que asustarse, porque un moderno teleférico nos llevará hasta la ciudadela sin necesidad de estar en forma física.

Luchas (centenarias) sobre zancos

Las luchas sobre zancos en Namur vienen de lejos, nada menos



Cuevas de Han-sur-Lesse. ©David Samyn



Cerveza Abadía de Orval. ©Denis Erroyaux



Vista general de Dinant. ©J.P. Remy



Panorámica de Namur. ©JP Remy

que del siglo XV, y cuentan que Carlos V fue testigo de uno de estos torneos cuando tomó posesión, en 1515, de su título de conde de Namur. Y se cuenta también que su hijo Felipe II se convirtió en un forofo de los combates y que le gustó tanto la experiencia que volvieron a repetir un torneo sólo para él. Desde entonces, todos los años, el tercer domingo de septiembre, tiene lugar en Namur la "grande lucha del zanco de oro". Se enfrentan los "melans" de la Ciudad Vieja, con zancos de color amarillo y negro, con los "avresses" de la Ciudad Nueva, con zancos rojos y blancos. Y durante la pelea, ambientada con tambores, los contendientes tratan de derribar a sus contrincantes para resultar victoriosos.

Después de haber visto pasar

La Bella Dinant es la cuna del inventor del saxofón, Adolphe Sax

a lo largo de su historia españoles, austriacos, franceses, holandeses, alemanes..., hoy Namur es una ciudad abierta y multicultural de tamaño medio, con un amplio centro histórico peatonal, que invita a ser recorrida a pie y detenerse en sus cafés y restaurantes, o en sus pequeños y cuidados comercios o en los numerosos museos y centros culturales que la salpican. También hay que buscar tiempo para degustar un excelente chocolate o un buen gofre. Y hay que cruzar el Puente Jambes y sus ocho arcos de piedra, para atravesar las aguas del Mosa.

La bella Dinant

A apenas media hora en coche de Namur, nos encontramos con otra interesante ciudad de Valonia. Hablamos de la bella Dinant, "la hija del Mosa" y la cuna del inventor del saxofón, Adolphe Sax, a quien la ciudad le ha dedicado un museo. Dinant sólo tiene 15.000 habitantes y es una ciudad de postal, a la que le gusta reflejarse desde lo alto, coqueta, en las aguas del río. La mirada del viajero se detiene en su ciudadela, siempre en las alturas, y en la Colegiata, a los pies del peñasco Bayard, un gigantesco acantilado que otorga carácter e identidad a esta bonita localidad de Valonia. Aquí tiene lugar todos los años una curiosa regata internacional de bañeras que atraviesa el puente principal de Dinant, el

Charles de Gaulle, llamado así en homenaje al ex presidente francés que recibió un tiro en la pierna en 1914 durante la Primera Guerra Mundial. En la actualidad, este puente está decorado con saxofones con los colores de cada uno de los países que integran la Unión Europea.

En las inmediaciones de Dinant, tenemos la opción de visitar el interesante castillo de Freÿr, con sus jardines versallescos, y la Abadía de Notre Dame de Leffe, que se inauguró en 1152 y donde, por cierto, ya comenzó su emprendimiento cervecero en el año 1240. Casi ocho siglos de actividad y la historia continua, pero ya no entre sus muros, sino en la fábrica de cerveza de Stella Artois.

Pasión por la cerveza (y el chocolate)

Lo que está claro que Valonia siente pasión por la cerveza (también por el chocolate). Si alguien quiere profundizar más en el universo cervecero, puede visitar uno de los museos que Bélgica ha dedicado a este producto que tantos adeptos ha cautivado a lo largo de la historia. Está en la localidad de Lustin, a 11 kilómetros de distancia de Namur, un museo que muestra miles de botellas y vasos de todos los tipos, además de las más curiosas etiquetas. O acercarse a Braine-l'Aleud, donde se encuentra el famoso león de la batalla de Waterloo (1826), y adentrarse en la escuela NovaBirra. Aquí despejará todas las dudas sobre los secretos y las fórmulas de una bebida milenaria y que, también desde los monasterios medievales, se ha extendido por todo el planeta.●

www.valoniabelgicaturismo.es



Dinant, ciudad del saxofón. ©Hernando Reyes



Suite del Obispo

HOTEL PALACIO MATUTANO DAUDÉN

Exclusividad histórica en el Maestrazgo

En pleno Maestrazgo, concretamente en el pueblo de Iglesuela del Cid de Teruel, y ubicado en un edificio declarado Bien de Interés Cultural en 1982, encontramos este hotel miembro de RUSTICAE que combina historia, tradición, lujo y excelencia.

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **RUSTICAE / ALTUM**





Anocheecer en Iglesuela del Cid

La comarca del Maestrazgo, en plena provincia de Teruel se caracteriza por su belleza natural, pero sobre todo por su gran Patrimonio Histórico, proveniente en su mayoría de esa época en la que los templarios jugaron un papel determinante en la repoblación y defensa de la frontera cristiana en la península ibérica. Por lo tanto, el nombre "Maestrazgo" refleja la influencia de las órdenes militares cristianas, especialmente los templarios y los hospitalarios, en la historia y la administración de la región durante la Edad Media.

Iglesuela del Cid

No nos equivocamos al afirmar que este pueblo parece detenido en el tiempo y es que con su iglesia gótica del siglo XIII y las ruinas de su antiguo castillo, ofrece una mirada auténtica al medioevo; caminar por sus calles empedradas es como dar un paso atrás en el tiempo. En medio de estas montañas que caracterizan a esta comarca, esta localidad plagada de casas de piedra con tejados de pizarra, es atravesada por dos riachuelos que la dividen en dos grupos, uno central y dos

laterales. En el central se encuentran los edificios más notables de la Villa, reflejo de un pasado de bonanza económica, y que le sirvió para que fuese declarada Conjunto Histórico Artístico en 1982.

Sus 420 habitantes, orgullosos de su pasado, mantienen con esmero su patrimonio, sus tradiciones y su entorno. En él destacan sus palacios, la arquitectura de piedra seca, y el morrón del Cid, donde se encuentran restos de la muralla y un gran aljibe, así como el magnífico santuario de la patrona de la localidad, la Virgen del Cid.

Del Cid a las Guerras Carlistas

Algunos topónimos del municipio, una leyenda e incluso su propio nombre, recuerdan el paso del Cid Campeador por el municipio. La primera referencia a la localidad se encuentra en un documento de donación de 1204 de Pedro II de Aragón a Gascón de Castellot. En 1212 aparecerá ya citada dentro de los límites de Bailía de Cantavieja, y se le otorgará la Carta de Población en 1242 por parte de la Orden del Temple.

Tras la disolución del temple pasa a manos

de la Orden de San Juan del Hospital, señores del territorio durante quinientos años. En los siglos XVI y XVII las familias nobles, enriquecidas con el comercio de la lana, que en su mayoría se exportaba a Nápoles, construyeron numerosos palacios y casas señoriales de estilo renacentista, siendo esta la época de mayor esplendor para la localidad. Durante las Guerras Carlistas de siglo XIX, la Iglesuela del Cid también se ve afectada por los enfrentamientos entre liberales y carlistas. Un momento importante para la Villa es la visita del pretendiente Don Carlos V al Maestrazgo, que se alojó en la Casa Blinque durante ocho días a principios de agosto de 1837, donde además de reponer fuerzas, dictó numerosas medidas de gobierno.

Un noble edificio

El edificio en el que se encuentra el hotel que nos atañe en este reportaje perteneció en sus inicios a la familia Daudén, uniéndose más tarde a la familia Matutano. Fueron Sebastián Daudén y su mujer Francisca Oscáriz los que, en 1773, reformaron la casa convirtiéndola en el monumental palacete Daudén, de 1.500 m² de planta. Manuel Matutano Daudén compró la parte

de su primo, residiendo en el palacio hasta la década de 1970. De estilo rococó, hay que destacar el salón principal con pinturas murales. El Gobierno de Aragón compró el edificio en 1996, y tras un proceso de restauración, en 1999 se convirtió en Hospedería de Aragón.

La escalera del ruedo

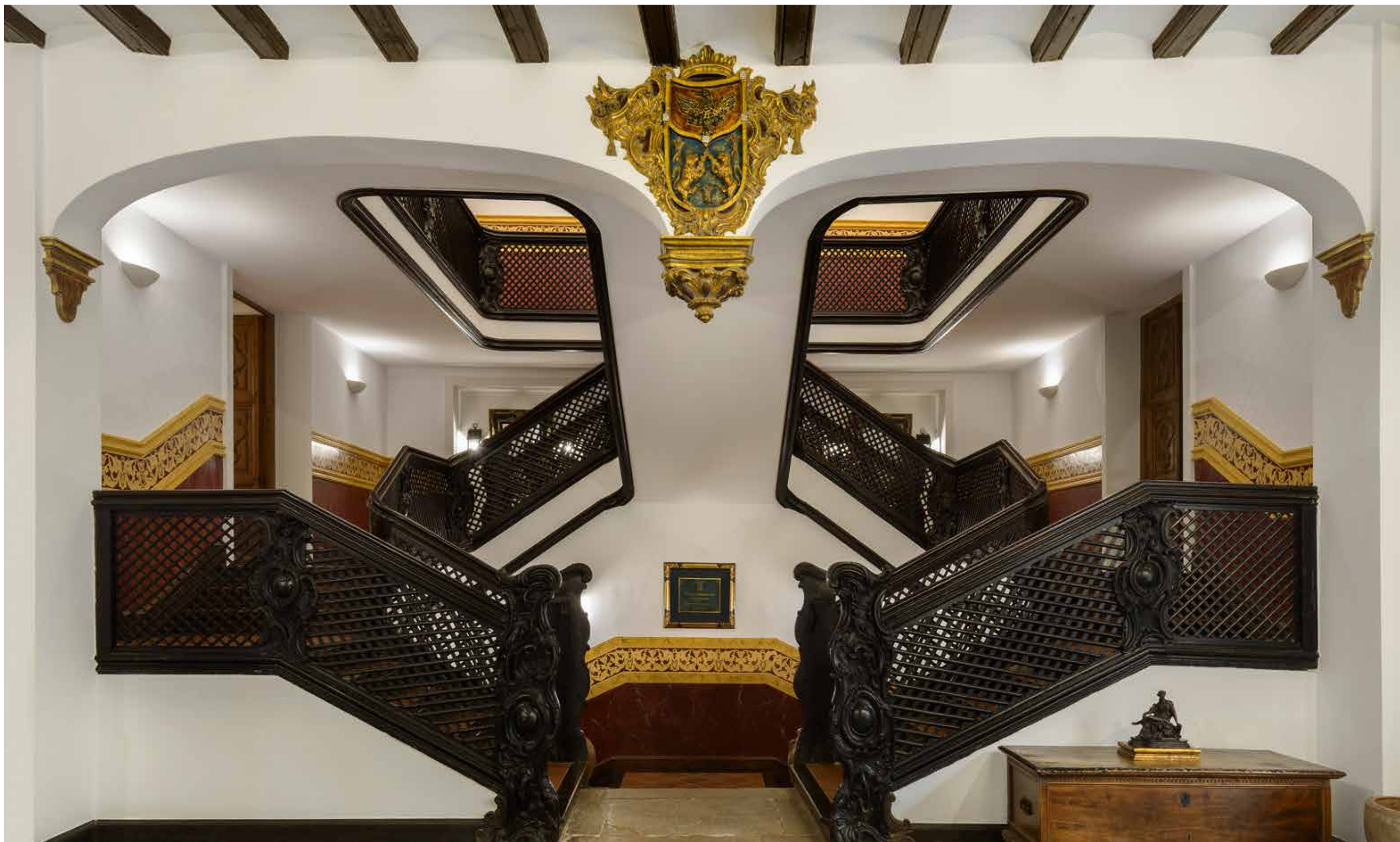
Una gran escalera imperial de estilo rococó, quizás la más imponente de toda la Comunidad Autónoma de Aragón, preside el hall y fue construida en madera de pino, con celosía típica del Maestrazgo. Nunca se ha restaurado por lo que se conserva tal y como era cuando se construyó el Palacio.

La familia Matutano posee muchas casas en La Iglesuela del Cid, y muchas de ellas se encuentran en la Calle Ondevilla, en algunas puede verse el escudo de los Matutano, en el que aparece una Torre en la parte derecha y en la parte izquierda un brazo con una espada. El escudo también puede encontrarse en la Casa Blinque.

La puerta principal del palacio es la que da a la calle Ondevilla, de esta forma, desde la primera calle del pueblo, los señores entraban y se encontraban de frente con esta gran escalera, que se conoce



Suite presidencial del hotel



Escalera Imperial de estilo rococo en el hall del hotel



Cafetería con vistas al pueblo

con el nombre de "la escalera del ruedo", ya que se puede subir por ambos lados, pues se juntan en la parte superior, permitiendo dar "la vuelta al ruedo".

El suelo "enguijarrado"

En su origen el pueblo contaba con la plaza de la Iglesia y la calle Ondevilla. La plaza era más grande, pero cuando empezó a crecer la población, la Iglesia románica se quedaba pequeña para todos los habitantes, y en la ampliación del edificio del hotel, se restó terreno a la Plaza, y de esta manera la calle Ondevilla, en vez de partir de la plaza, queda escondida en un rincón.

El suelo actual de la entrada al Palacio Matutano Daudén es el típico enguijarrado de La Iglesuela del Cid, construido con piedrecitas de riachuelo, pero no es el original del Palacio. El original está debajo. Durante la restauración para convertirlo en hotel, se instaló el sistema de calefacción por suelo radiante y para no destruir el suelo original, se

colocaron las tuberías por encima y en la última capa se hizo la reconstrucción del suelo.

Hotel miembro de RUSTICAE

El antiguo Palacio Daudén que hoy acoge el hotel de cuatro estrellas Palacio Matutano Daudén que forma parte del Club de selección de alojamientos con encanto Rusticae, fue declarado Monumento Nacional en 1931. De su estructura se han conservado su fachada e interiores logrando un diseño que combina la tradición, el lujo y la excelencia creando un ambiente acogedor y confortable. Cuenta con 35 habitaciones y una suite, y cada estancia del hotel ha sido concebida para que el huésped se sienta único, con un servicio personalizado.

El Palacio, dispone de varios salones para el disfrute de la lectura sosegada de un buen libro, el deleite de un juego alrededor de la mesa, e incluso el espacio discreto y tranquilo para una reunión de trabajo. Su jardín de verano, orientando hacia el sur y protegido



Detalles de puertas policromadas del Palacio Matutano Daudén



por la Casa Blinque y el Palacio Matutano Daudén, es un oasis para el disfrute durante los meses de verano. Para reuniones de trabajo y presentaciones de productos, el hotel cuenta con salas de conferencias totalmente equipadas y un equipo de apoyo para garantizar el éxito de cualquier evento. Además, para reuniones familiares, proporcionan agradables espacios que se adaptan a sus necesidades, desde reuniones íntimas hasta grandes celebraciones.

Bienvenidas las mascotas

El hotel cuenta con una planta especialmente habilitada para alojamiento con mascotas y, con sólo avisar, equiparán la habitación con cama y cuencos para la bebida y la comida, aunque esta última corre por cuenta del huésped y no del hotel. Existe una normativa para aquellos viajeros que viajan con sus mascotas, para evitar que otros huéspedes del hotel sean molestados.

Un mundo de delicias

En el salón principal del palacio, con marcado carácter barroco, se ubica el restaurante La Torre de

los Nublos, en el que se disfruta la alta gastronomía sostenible, cuya carta se basa en productos de proximidad procedentes de productores locales, y maridada con vinos ecológicos de la zona. Todo ello es un reflejo de la apuesta decidida por una cocina respetuosa con el medioambiente, el bienestar de sus comensales y la preservación del territorio y sus habitantes. El restaurante ofrece una carta de temporada, además de menú desayuno, menú sin gluten, y menú infantil, carta de vinos y carta de bebidas. Desde los grandes ventanales del salón, al otro lado de la recoleta plaza Mayor, se puede vislumbrar la Torre del Homenaje, como único vestigio, del castillo templario que protegía esta villa en el siglo XIII. La Torre de los Nublos, o del conjurador de tormentas, lleva sosteniendo la vida de este pueblo durante más de 800 años. Además del restaurante, su oferta gastronómica se completa con su Bistro Bar Palacio. Con un ambiente relajado y desenfadado, el bistro bar pone a disposición de los clientes una gran variedad de bebidas, con una selección de platos de productos de proximidad seleccionados, y con servicio de 11.00h a 23.00h. Y para aquellos



Interior de la iglesia Santa María la Mayor



Vistas del cercano pueblo de Morella

que desean disfrutar de un tentempié en la intimidad de su habitación a cualquier hora del día, han realizado una selección de platos disponible en su servicio de habitaciones con productos de kilómetro 0 acompañados de un amplio surtido de bebidas.

Cuando el arte habla de historia

La conocida como Sala de los Reyes de España es justamente la antesala del comedor, y en ella encontramos imponentes cuadros de monarcas: Fernando II de Aragón, Isabel I de Castilla, Felipe IV, Isabel de Francia, Concino Concini o Margarita de Austria. El salón original del palacio, que hoy hace las veces de comedor, conserva las lámparas, los arcos, tapices, espejos, y puertas principales y balcones.

Los frescos del recinto originalmente estaban pintados en los zócalos inferiores de las paredes del salón, pero cuando se hace la restauración, se cortan, se enmarcan y se colocan en la parte superior de las paredes para darles visibilidad. Son obras de arte que hablan de la romería en la Ermita de la Virgen del Cid, de la exportación de la lana y de la importancia del ganado ovino; de la importancia de la agricultura o del arado, del puente gótico de origen medieval, de la caza o de las fiestas del pueblo.

La Suite del obispo

Así se llama la que diríamos sería la Suite Presidencial del hotel cuya sala de estar ocupa lo que fueran los restos de la capilla dedicada a San Cristóbal, y es

que cuando el obispo venía al pueblo se le cedía la cama de esta suite, de ahí su nombre. Y si uno se anima a dormir en esta grandiosa suite también termina animándose a hacer uso de las instalaciones de wellnes y bienestar de la cuarta planta, conocida como "la falsa" por ser el lugar donde se almacenaban los jamones y el grano en el palacio. Así jacuzzi, spa y gimnasio comparten espacio con una agradable cafetería.

Experiencias de corte Rusticae

Si en la selección de alojamientos miembros del Club Rusticae priman la ubicación, el compromiso con la calidad, la decoración cuidada al detalle, el trato personalizado y profesional que se ofrece al cliente, y el compromiso con la sostenibilidad y el turismo responsable, las actividades en destino que se atreven a recomendar van en la misma línea. Nosotros, siguiendo sus recomendaciones realizamos la búsqueda de trufas (Teruel es el mayor productor de trufa de España), de la mano de Setrufma, una empresa familiar dedicada a la recolección y procesado de setas y trufas frescas del Maestrazgo. Gracias a sus perros entrenados es posible vivir, previa reserva esta gran actividad de campo mediante la cual es posible conocer los secretos de este preciado producto.●

www.rusticae.es

www.setrufma.com

www.laiglesueladelcid.es



RELAIS & CHÂTEAUX

Hoteles que reflejan la elegancia lusa

Además de abrazar el concepto de hospitalidad y gastronomía local de una manera sobresaliente, los establecimientos asociados a Relais & Châteaux procuran que arquitectura e interiorismo reflejen también sus coordenadas, resultando, en muchos casos, una verdadera fuente de inspiración.

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA
FOTOS RELAIS & CHÂTEAUX

No cabe duda que en los hoteles todo debe estar diseñado para crear una experiencia coherente y memorable para los huéspedes, y cómo, en este conjunto entran interiorismo y decoración. Tanto, que es muy común que dichos conceptos jueguen un papel clave en la creación de una marca hotelera. Así, mejorar la experiencia del cliente, reflejar la personalidad del destino o aumentar la funcionalidad del establecimiento en cuestión, son factores totalmente diferenciales que permiten destacar en la creación de imagen.

Hemos comprobado en 5 hoteles portugueses miembros de la asociación francesa Relais Châteaux, que fieles a la filosofía que ésta propaga, protegen y promueven la riqueza y la diversidad del mundo culinario y el arte de la hospitalidad con el convencimiento, además, de preservar el patrimonio local y medioambiental, tal y como figura en un Manifiesto presentado en la UNESCO en noviembre del 2014.

En ellos, mobiliario, objetos y detalles contribuyen a que el huésped se sienta como en su hogar y se lleve una imagen completa de lo que el destino puede ofrecer.

1

BELA VISTA,
Portimao, Algarve

Relais & Châteaux Bela Vista es un inspirador hotel boutique-spa de cinco estrellas ubicado en un promontorio frente a la inmensa Praia da Rocha. De la completa rehabilitación de este palacete de finales del siglo XIX se ocupó Graça Viterbo, una de las más prestigiosas interioristas portuguesas, bajo la máxima del respeto al pasado. Los tonos intensos en contraste con el blanco – sobre todo el azul – protagonizan una decoración luminosa como pocas, de aire ecléctico y romántico, patente en los techos de madera pintados, los azulejos típicos portugueses, las escaleras y techos de madera exótica de Brasil, las lámparas art déco y un majestuoso piano de cola original.





2

**CASA VELHA
DO PALHEIRO,**
Funchal, Madeira

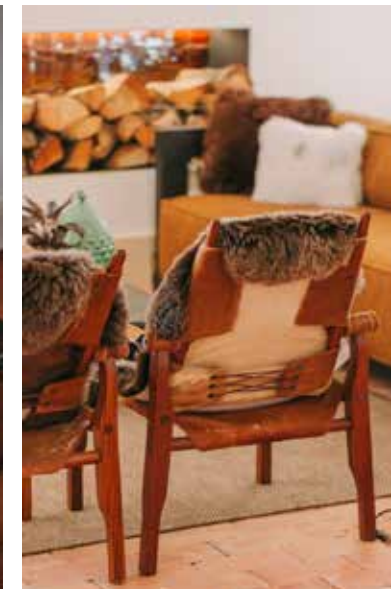
Situado en la isla de Madeira, Relais & Châteaux Casa Velha do Palheiro ocupa una villa campestre del siglo XIX que forma parte de un idílico complejo con campo de golf, spa, dos restaurantes y una casa de té, integrado en los jardines botánicos de Palheiro. Ese ambiente se cuela por las ventanas del hotel, que ofrece 33 habitaciones y cinco suites decoradas con un inconfundible estilo cottage, entre clásico y

british: estancias alegres y románticas, todas diferentes, con muebles de caoba antiguos, estampados florales, paredes enteladas, tonos verdes y naturales, jarrones de flores frescas, etc. El año pasado, para conmemorar su 25 aniversario, la casa principal fue completamente renovada con nuevos baños con duchas y bañeras en las suites y acabados en mármol calacatta.

4

QUINTA NOVA

Sabrosa, Región del Duero



Relais & Châteaux Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo Winery House ocupa una casona del siglo XIX en la región del Duero. El diseño interior estuvo a cargo de Ana Isabel Vale de AB Projetos, quien supo preservar el ADN del edificio, incluidas sus antiguas paredes de esquisto y los techos de madera. Se conservaron gran parte del mobiliario de época y muchos objetos de la casa, que han ido

complementándose con piezas de cerámica y loza portuguesa de Fábrica Sacavém y Aleluia Cerâmicas, alfarería de Rosa Ramalho y artículos de Bordalo Pinheiro. La selección de tejidos y tonalidades aportan vitalidad a las habitaciones de la casa, de ambiente familiar, rural y acogedor, sin que falten, claro, los colores del vino y los viñedos.

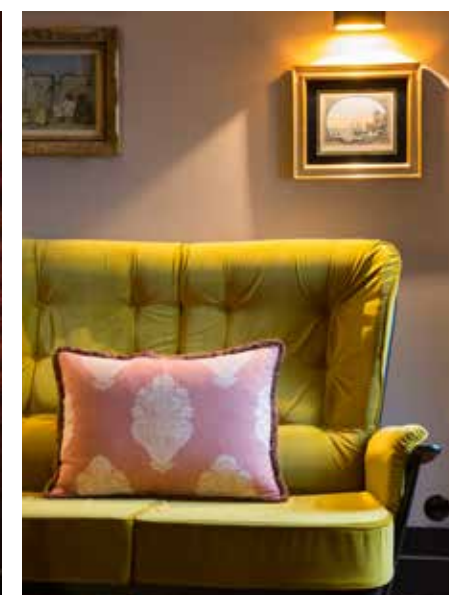


3

**HERDADE DA
MALADINHA
NOVA**

Albernoa, Alentejo

Ubicado en Albernoa, en el corazón del bucólico Alentejo, Herdade da Malhadinha Nova da nombre al sueño cumplido hace dos décadas por la familia Soares: un proyecto sostenible consagrado al vino, la agricultura, la ganadería y la hospitalidad en su máxima expresión. En sus 450 hectáreas se reparten varias casas y villas con el encanto interior del lujo rural: los objetos antiguos se entremezclan con piezas clásicas portuguesas y artículos de diseño, como lámparas, asientos y otros muebles contemporáneos icónicos.



5

VALVERDE

Lisboa

Situado en la 'milla de oro' lisboeta, en un elegante edificio de fachada clásica, Relais & Châteaux Valverde es el único hotel de la asociación situado en el centro de Lisboa. El establecimiento es como una casa adosada con un diseño entre lo retro y lo industrial, salpicado en todos sus espacios de obras de arte contemporáneo. La arquitectura y el diseño interior son obra de José Pedro Vieira y Diogo Rosa

Lã, del estudio Bastir, quienes restauraron este edificio residencial de 1889. Se inspiraron en el espíritu de Londres y Nueva York, con un lenguaje clásico y elegante, en el que la sensación de hogar la confieren muebles contemporáneos, obras de arte, objetos y antigüedades seleccionados con mimo.●

www.relaischateaux.com

PREMIO PARA EL BRUNCH DEL MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

La tercera edición de los Beyond Luxury celebrada en el hotel St. Regis Mardavall de Mallorca -que pone en valor la trayectoria de los mejores hoteles de lujo de España y Portugal-, otorgó recientemente el reconocimiento "Best Amazing Luxury Hotel Brunch 2023" al Majestic Hotel & Spa Barcelona. Son varios los galardones que este hotel acumula pues este mismo año se alzaba con el título de "Mejor Hotel de Barcelona" en la 28ª edición de los "World's Best Awards" de Travel + Leisure, uno de los premios más importantes de la industria de los viajes y el turismo; y en 2022 fue destacado como uno de los hoteles más exclusivos del mundo por la prestigiosa revista estadounidense Travel + Leisure Best 500 Hotels in The World.

www.hotelmajestic.es



FIN DE AÑO PREMIUM EN EL INTERCONTINENTAL BARCELONA

Alojarse en su Suite Presidencial de 182 m2 para recibir el 2024 es una experiencia enmarcada dentro del lujo y el glamur que se complementa con una cena privada servida en la Suite por QUIRAT, de la mano de Victor Torres, el joven chef que ha conquistado el paladar de muchos con su estrella Michelin y qué hará de esta última noche la mejor noche del año que culmina con la fiesta FALLIN9 en un ambiente vanguardista y muy cosmopolita. Además quienes accedan a la experiencia de conocer la ciudad por tierra, mar y aire disfrutarán de un tour privado por el centro histórico, un vuelo en helicóptero por la costa y un paseo en barco por el puerto. Un conjunto de actividades que garantizan un inicio de 2024 por todo lo alto.

www.intercontinental.com



GRUPO IBEROSTAR, PREMIO A LA CONCIENCIA ECOLÓGICA

Grupo Iberostar, referente internacional por su modelo de turismo responsable, ha sido galardonado con los premios Beyond Luxury Awards por la conciencia ecológica de su modelo de turismo responsable y su compromiso por la sostenibilidad en el respeto al medioambiente y los océanos. Con la sostenibilidad como motor, Grupo Iberostar sitúa la economía circular en el centro de su estrategia y refleja el compromiso específico de la compañía con el medioambiente y los océanos a través del movimiento pionero Wave of

Change.. Esta iniciativa ha inspirado la ambiciosa Agenda 2030 propia de Iberostar para evitar el envío de residuos a vertederos en 2025, ser 100% responsable en la cadena de suministro de productos del mar en 2025, alcanzar la neutralidad en emisiones de carbono en 2030 y mejorar la salud de los ecosistemas que rodean sus hoteles.

www.grupoiberostar.com



UMUSIC HOTEL MADRID ESTRENA TEATRERA

Fiel a su compromiso por poner en valor la música, el arte y cultura en todas sus formas y por ofrecer, como parte de su propuesta única de valor, experiencias memorables que permitan al cliente disfrutar de vivencias especiales, UMusic Hotel Madrid estrena "Teatrera", unas veladas inolvidables en su restaurante El Albéniz que combinan su deliciosa propuesta culinaria con una actuación de música, teatro y baile que relatará la historia del histórico teatro y edificio donde se sitúa. A través de un espectáculo de dos horas, las paredes, rincones y cortinas del restaurante cobran vida para desvelar los secretos e historias jamás contadas del Teatro Albéniz, todo un espectáculo entre bambalinas, donde la emoción es el ingrediente principal. Para maridar esta experiencia sin igual, el comensal podrá degustar las recetas más icónicas de la gastronomía y cultura madrileña con toques españoles.

info.madrid@umusic-hotels.com



SO/SOTOGRADE, LA NAVIDAD A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS



SO/Sotograde Spa & Golf Resort, ubicado en una de las zonas más exclusivas de Andalucía, da el pistoletazo de salida a la navidad presentando su oferta de ocio y gastronomía. El menú de Nochebuena se servirá en SoCiet Clubhouse y su creador es el chef Leandro Caballero. En Nochevieja, se ofrecen dos opciones, por un lado, una cena degustación con maridaje y productos tradicionales servida en Cortijo Santamaría 1962, su restaurante gourmet, y por otro, una propuesta con entrante, principal y postre en Society. Para vivir la experiencia en familia, SO/Sotograde existen varios paquetes de alojamiento y cena para el 24 y el 31 de diciembre, permitiendo así disfrutar de sus instalaciones, de su Spa & Wellness Club con más de 3.000m2, de su gastronomía y del buen tiempo de la costa gaditana.

www.so-sotograde.com/es

CELEBRANDO LA NAVIDAD EN LE MERIDIEN BARCELONA



Los productos locales que capturan la esencia de la Ciudad Condal llegan a las mesas de las celebraciones navideñas de este hotel situado en el corazón de Las Ramblas. Todos los menús, elaborados con ingredientes procedentes del Mercado de la Boquería, a tan solo 111 pasos del hotel, están diseñados por el chef ejecutivo del restaurante, Devis Vici, con el objetivo de sumergir a los comensales en la atmósfera mágica de la Navidad a través de deliciosas creaciones culinarias tanto para la cena de Nochebuena, el almuerzo de Navidad y el de San Esteban, como para la cena de gala de Fin de Año, y el brunch de Año Nuevo. El ambiente cálido y acogedor del hotel, la hospitalidad excepcional y el servicio cercano de todo el equipo harán que cada celebración sea inolvidable en un enclave realmente único.

www.marriott.com/es/hotels/bcnmd-le-meridien-barcelona/overview/

COSTA CRUCEROS Y EL ECOSISTEMA MARINO

El Ayuntamiento de Barcelona, a través de Barcelona Activa, en colaboración con Costa Cruceros y el Puerto de Barcelona, ha premiado dos proyectos de la segunda edición de B-Blue. Un programa alineado con la estrategia del Ayuntamiento de Barcelona de promover iniciativas empresariales de economía azul capaces de impulsar la actividad marítima sostenible en Barcelona, y crear nueva ocupación y competitividad empresarial. Un proyecto que crea baterías para embarcaciones, Solar Box, y otro que permite limpiar residuos biológicos, Titanium, son los galardonados de esta nueva edición del programa. En el caso de Solar Box, ha desarrollado una tecnología propia para la movilidad eléctrica para la náutica, y, por su parte, Titanium / Costa Cruceros evita las bioincrustaciones en cualquier superficie sumergida sin residuos químicos.

www.costacruceros.es



“SIGNATURE FACIALS” LOS NUEVOS TRATAMIENTOS DEL SPORT HOTEL HERMITAGE AND SPA

Este resort de 5 estrellas en Andorra ha incorporado a su carta de Wellness una serie de nuevos tratamientos faciales a los que ha llamado Signature Facials que entre otras cosas utilizan técnicas de liberación de la fascia, del tejido muscular, masaje intraoral y masaje con la herramienta de moda, llamada 'Gua Sha', una técnica ancestral aplicada en el rostro con una paleta de jade o cuarzo rosa que aporta incontables beneficios, dado su efecto de drenaje linfático. Además, algunos tratamientos faciales van complementados con una máscara LED que potencia los efectos de la técnica que se aplique y que, además, también puede ser utilizada como tratamiento en sí misma; y también, el centro de bienestar va a incorporar en aparatología el Wish Pro, de INDIBA, una técnica única y exclusiva que se aplica por primera vez en Andorra, lo que convierte a este espacio en pionero en el principado.

www.hotelhermitage.sport-hotels.ad



LUNDIES HOUSE, UNA MANSIÓN PARA EXPLORADORES MODERNOS

Situada en Sutherland, en el noroeste de las Tierras Altas de Escocia esta mansión que recibe el nombre de su anterior ocupante, el ministro Lundy, mantiene fielmente su forma original del siglo XVII, con gruesos muros de piedra y pizarra. El interior ha sido revitalizado con la mano artesanal del diseño y la funcionalidad escandinava.



Muebles vintage, lámparas de cobre reluciente y muebles daneses bellamente colocados hablan de una tranquila sencillez. Las salas de estar de la planta baja, con hermosas paredes de color verde musgo se fusionan con suelos de piedra, frescos contemporáneos y molduras de yeso originales que contrastan con los grandes ventanales que dan directamente a las Highlands. El hotel cuenta con una vivienda independiente de dos pisos con dos dormitorios ideal para familias.

www.theaficionados.com

TROJENA, EL NUEVO DESTINO PARA DOS HOTELES MARRIOTT

Marriott International, Inc. ha anunciado la firma de un acuerdo con NEOM para abrir dos propiedades de lujo en Trojena, el destino de montaña de NEOM, situado en la región noroeste de Arabia Saudí. El acuerdo incluye el primer W Hotel de Arabia Saudí y una propiedad JW Marriott. El Hotel W contará con 236 habitaciones, 47 de ellas suites, con vistas a las montañas y a un lago de agua dulce. El diseño incluye espacios exclusivos, como un salón, un WET Deck, un W Lounge, un spa AWAY y un gimnasio FIT. Se prevé que el hotel ofrezca cuatro restaurantes y locales comerciales. Estará situado en el Lake Village de la región, cuyo objetivo es ofrecer exclusivas experiencias residenciales, hoteleras y comerciales a orillas del lago. El JW Marriott Hotel de Trojena será un refugio para los más exclusivos que buscan una escapada ultra premium combinada con un servicio y experiencias excepcionales.



www.marriott.com/es/

NH COLLECTION ABRE EN FINLANDIA EN 2024



Será la segunda propiedad de Minor en los países nórdicos tras la apertura en 2021 de NH Collection Copenhagen, se encuentra actualmente en construcción y su apertura está prevista para el primer trimestre de 2024. El nuevo hotel de Helsinki estará formado por dos edificios emblemáticos el Kaleva y la Nueva Casa del Estudiante, antigua sede del famoso Hotel Hansa. La remodelación de estos inmuebles ubicados en la calle principal de la capital finlandesa y la construcción de un tercero se encuentran en su fase final. El NH Collection Helsinki Grand Hansa ofrecerá 224 modernas habitaciones, un restaurante,

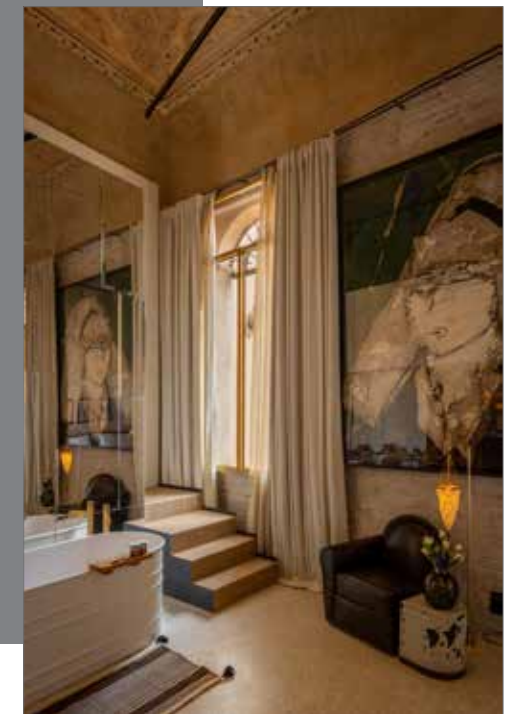
un bar en el lobby, un bar en la azotea con una terraza espectacular y vistas 360° del centro de Helsinki, amplias zonas de spa y gimnasio, y nueve salas y espacios de eventos.

www.minorhotels.com

THE VENICE HOTEL, UN PALACIO BIZANTINO SOBRE EL GRAN CANAL

Tras una restauración de cinco años, este palacio bizantino del siglo XIII, ubicado sobre el gran Canal, se ha convertido a pocas semanas de su apertura, en el hotel más audaz, dinámico, evocador y vanguardista de Venecia. Clásico y confortable en su delicadeza patrimonial es también rebelde con personalidad. Un edificio atrevidamente repensado que está anclado en el mundo de la arquitectura, la creatividad, la moda y el arte de viajar. Rinaldo y Gallo, propietarios del hotel y fundadores de la marca de ropa y calzado Golden Goose han conseguido dibujar el futuro de Venecia visualizándola como uno de los destinos más buscados y de moda para los nómadas amantes del estilo en el Grand Tour moderno. En sus 42 habitaciones está presente el arte contemporáneo y la fotografía.

www.theaficionados.com



CANDLELIGHT by Romain Fornell

Cocina de autor mediterránea con toques franceses

TEXTO ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU

El reputado chef Romain Fornell, único en conseguir una estrella Michelin en España (Restaurante Caelis, Barcelona) y otra en Francia, es el artífice de Candlelight. Distinguido con dos soles Repsol, este elegante restaurante es el buque insignia de la alta cocina del Hostal La Gavina. Este año 2023, el joven cocinero Oriol Fernández se suma como chef del restaurante en una apuesta por el talento, la innovación y la creatividad.



Oriol Fernández. Chef de Candlelight

Completamente renovado en 2016, el restaurante Candlelight representa la esencia clásica, romántica y elegante del glamouroso Hostal La Gavina, en la bahía de S'Agaró. La cocina de Romain Fornell es delicada y creativa con un toque afrancesado y una adaptación al producto local de esencia mediterránea. Tradición y vanguardia se dan la mano en una carta salpicada de reinterpretaciones de clásicos, así como de creaciones propias. Entre algunas de las delicias, destacamos el risotto de celeri, parmesano y huevas de trucha, la cigala con aires de champagne y caviar o el bottone relleno de anguila, espuma de foie gras y cebolla tierna. Una propuesta gastronómica ideada con pasión, atrevimiento y equilibrio y maridada con los caldos de una bodega con más de 200 referencias de diferentes procedencias. La nariz privilegiada de Florian David, el chef sommelier, el apasionado e impecable servicio del jefe de sala, Francisco Cornejo, con más de cuarenta años al servicio del Hostal La Gavina, y el chef pastelero Bruno Ares completan un círculo gastronómico donde la excelencia es un ingrediente indispensable.



Pichón en dos cocciones y patatas soufflé



Uno de los aperitivos del menú de otoño



Ensalada cuajada de pepino, agua de tomate y oliva

Un entorno de ensueño

Esta experiencia culinaria de altura se desarrolla en un entorno de ensueño donde todos los detalles están minuciosamente cuidados. Además del estiloso salón interior, el romanticismo y la elegancia están asegurados en una íntima terraza emplazada en la planta inferior del hotel. Una mágica velada amenizada con música de piano en directo y un excelente servicio. Los comensales pueden optar entre uno de los dos menús degustación de temporada con sus correspondientes maridajes o elegir a la carta.

El director gastronómico del Hostal la Gavina, Romain Fornell, ostenta el honor de haber sido el cocinero más joven en conseguir una estrella Michelin en el restaurante Chaldette, la Lozère (Francia). A caballo entre Barcelona y su Francia natal, su dilatada carrera empezó a forjarse en la Escuela de Hostelería de Toulouse donde fue elegido como el Mejor Cocinero Joven de Midi Pyrénées. Su aprendizaje se desarrolló en reconocidos restauran-

tes franceses y trabajó con Michel Sarran y, posteriormente, con Alain Ducasse. En 2001 obtuvo su primera estrella Michelin en el restaurante Chaldette, en la Lozère. y en 2005 consiguió su segunda estrella Michelin para Caelis, antiguo restaurante del Hotel El Palace trasladado hoy al Hotel Ohla Barcelona. Por su parte, el joven Oriol Fernández ha sido miembro en varias ocasiones del Team Bocuse D'Or Academy Spain y se ha desarrollado su carrera en el prestigioso Ducasse de París y el restaurante Caelis.

El Hostal La Gavina cinco estrellas Gran Lujo es un icónico hotel propiedad de la familia Ensesa intrínsecamente ligado al glamour y el caché que a partir de los años 50 alcanzó la Costa Brava. Inaugurado en 1932, personajes ilustres de diversa índole, actores de Hollywood, políticos, pintores, intelectuales o miembros de la realeza lo han elegido como lugar de vacaciones. En la actualidad, la cuarta generación de la familia Ensesa está al frente de este rincón único del Mediterráneo. ●

www.lagavina.com



Dacquoise de cacao, avellana y especias

IZTAC

Cinco años de auténtica cocina mexicana

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

Este mítico lugar celebra su lustro homenajando a los comensales con una carta que recupera los "CLÁSICOS DE IZTAC", esos platillos por los que los clientes más se han interesado.

La carta de Iztac viene renovándose cada seis meses desde su apertura hace cinco años, y siempre ha recorrido las diferentes zonas geográficas del país, desde el noroeste en Baja California hasta el suroeste en Quintana Roo, seleccionando las recetas más tradicionales y genuinas de cada Estado, que era precisamente el objetivo de su propietario, el carismático Jorge Vázquez Oria.

Clásicos de siempre

Para celebrar este quinto cumpleaños, han creado una carta con los "CLÁSICOS DE IZTAC", en la que platillos que fueron tan aclamados como los esquites con tuétano, el mochomo, la tampiqueña, las quesadillas de birria o el mextlapique regresan para convivir temporalmente con otros clásicos que se han mantenido, como los icónicos tacos árabes o el aguachile de camarones con recado negro.

El equipo de cocina, dirigido por el chef de Ciudad de México Juan Matías y el equipo de sala, capitaneado por Javier Torres han ofrecido al visitante todo tipo de



Juan y Jorge



Mole poblano con pollo / Quesadillas de birria y su consomé

recetas, desde las más conocidas a aquellas casi olvidadas y que Matías ha recuperado actualizándolas; recetas y platos que han sorprendido a los comensales y que cuando desaparecían por el cambio de carta generaban una nostálgica añoranza entre sus innumerables devotos.

Tequilas y mezcales

Pieza capital lo constituye su carta de bebidas. Cervezas, micheladas, mezcales, tequilas y margaritas que se ven acompañadas por una selección de vinos mexicanos que completan su oferta líquida. Además, propone una amplia variedad de cócteles ideales tanto para comer o cenar como para el afterwork cualquier día de la semana en su barra como en su terraza.

Un local "mexicano de toda la vida"

Este restaurante, recomendado por la Guía MICHELÍN 2022 y 2023 para España y Portugal y que posee el Sello Copil a la excelencia gastronómica mexicana, se ubica en la madrileña Plaza de la República del Ecuador, en el mismo local en el que en 1959 se inaugurase el célebre restaurante México Lindo. En su ADN está escrito que todo, absolutamente todo ha de ser mexicano para alejar tópicos y estereotipos. Desde la arquitectura, a cargo del estudio Free Hand, de la arquitecta mexicana Lourdes Treviño, a las piezas que decoran el espacio, importadas todas ellas desde México, a los magníficos cuadros que decoran el salón, obra de Gabriel Moreno y que narran la historia de amor y muerte entre Iztaccíhuatl y Popocatepetl, los dos volcanes que se observan desde Ciudad de México. Un añadido fundamental en Iztac resulta su espectacular terraza, totalmente acondicionada para dar servicio tanto en verano como en invierno que, diseñada igualmente por Freehand Arquitectura, fue inaugurada en enero de 2020,

Celebramos esta iniciativa que hace posible que podamos degustar nuevamente esos grandes éxitos de la gastronomía mexicana, y lo hacemos convencidos de que el respeto por la autenticidad en Iztac, es inmenso.●

www.iztac.es



Taco estilo Rosarito



Pastel de tres leches



Cocktails

KOKOCHIN

Menú navideño en un restaurante oriental

TEXTO CARLOS MONSELET

La cocina de este establecimiento ha abierto el recetario de la cocina oriental para crear un menú que se presenta como una propuesta distinta para las reuniones familiares y de amigos. Recetas de alta cocina asiática elaboradas por expertos cocineros.



Muslo de pollo a la cazuela con jengibre y ajo



Langostinos salvajes en salsa agri dulce



Langostinos salteados con tallo de lechuga y anacardos

El que tal vez sea el restaurante asiático más emblemático de la localidad madrileña de Aravaca (Camino de la Zarzuela, 21) ha dado un paso más para que sus numerosos asiduos puedan disfrutar de sus elaborados platos orientales en fechas tan señaladas como las navideñas. Kokochin ha creado un menú especial para hacer distintos estos días en los que las ofertas se repiten hasta la saciedad. ¿Por qué no celebrar la cena de empresa o con los amigos en un chino, más si es un restaurante de la calidad y el prestigio de éste?

Este menú para disfrutar en compañía se abre con un plato combinado consistente en langostino dorado, ensalada de salmón y berenjena con verduras en salazón china, seguido de un surtido de dim sum o de sushi, a elegir. La cesta de dim sum al vapor incluye xiaolongbao shanghainés, Hakao canto-



Pato crujiente

nés y Jase de seda; en el caso del plato de sushi se ofrece una selección de dos nigiri de atún rojo y dos maki tempura de langostino.

¿Carne o pescado?

El plato principal, a elegir, sugiere pescados como un lomo de lubina al vapor con jengibre y cebollino; langostino salteado con tallo de lechuga y anacardo, o langostino salvaje en salsa agri dulce. En caso de preferir la carne se puede optar por dados de solomillo al ajillo hechos en cazuela, pato crujiente o muslo de pollo con jengibre y ajo elaborado también en la cazuela típica de la cocina china.

Las guarniciones, para compartir cada dos personas, consisten en arroz cantonés o tallarines salteados al estilo de Shanghai. Llegado el momento del postre se elige entre los que hay en la carta habitual del restaurante, como unos mochi de coco y mango con cobertura de pasta de arroz o el helado de sésamo negro.

Este menú creado para una celebración especial en los días de diciembre tiene un precio de 50 euros por persona, incluido el café, pero no la bebida.

Una princesa china

Este menú especial es una propuesta para de-

gustar la afamada cocina de Kokochin, pero, lógicamente, se puede optar por elegir platos de la carta tan sugerentes como el wok de setas, los rollitos de primavera o la anguila Tankao. Recetas de distintos países porque el restaurante tiene una deuda con el origen de su nombre. Kokochin fue una princesa medieval que emprendió un largo viaje desde su país hasta Siria en compañía del gran viajero Marco Polo y de ese itinerario nació la idea de Julia Zhou, alma mater del grupo Mandarin, que engloba varios restaurantes orientales, de unir las cocinas de los distintos países que atravesaron. De ahí que la carta abarque no sólo recetas de los más variados puntos de China, sino también de otros territorios del sudeste asiático.

También la decoración está relacionada con esa anécdota histórica que da nombre al restaurante. El comensal es recibido por dos leonas de bronce que recuerdan a las quimeras sumerias y luego se suceden los rincones de inspiración china con otros en los que abundan los detalles de ratán en muebles y lámparas que remiten a otros países del sudeste asiático. ●

www.kokochin.es



Restaurante Kokochin

MAGOGA

Equilibrio entre vanguardia y tradición

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA

La chef María Gómez y su marido Adrián de Marcos son los propietarios de este templo del buen comer ubicado en Cartagena, una de las direcciones gastronómicas más relevantes de España con una estrella Michelin y dos Soles Repsol.



Cococha de atún rojo con salsa de ternera



Presentación de la ostra de Magoga

La cocina de María, que nació en Fuente Álamo (Murcia), es una cocina sensible, pausada, sin estridencias y marcada por el equilibrio entre vanguardia y tradición. Per además lo es también entre técnica y el producto, o incluso, entre la huerta y el mar que dibujan el paisaje murciano.

Cartagena en el plato

Su objetivo es "que todo el que entre en Magoga sepa que está en Cartagena" y por eso en sus platos, cargados de sabor y de gran belleza estética y sensibilidad, cobran protagonismo los fresquísimos pescados y mariscos del Mediterráneo y el Mar Menor, las carnes típicas de la zona (como el cerdo 'chato', una raza autóctona de Murcia que estuvo a punto de desaparecer), las frutas y hortalizas que crecen a orillas del río Segura y los cultivos propios del Campo de Cartagena en el que nació y creció la cocinera: la algarroba, las almendras marconas), la uva Monastrell (cuyo vinagre utiliza en varios de sus platos), el ajo elefante (de sabor suave y elegante), el arroz de Calasparra (el primer arroz de España con denominación de origen que incorpora tanto en carta como en el menú degustación) o los garbanzos, que entraron a Europa por Cartagena. Ingredientes que escoge siempre en su mejor momento de consumo y dan como resultado una carta que varía al son de las temporadas, sorprendiendo al comensal con su frescura y contemporaneidad.

Mejor Sumiller de la Región

El 50 % del éxito de Magoga es la labor del madrileño Adrián de Marcos en sala, reconocido como Mejor Sumiller de la Región de Murcia en 2018. Adrián guía y asesora al comensal frente a una carta de vinos excepcional con 750 referencias, mitad nacionales, mitad extranjeros; una selección que va más allá de lo local para extenderse por pequeños productores de todo el mundo. Con cierta querencia por los blancos, su objetivo es que se salga de lo conocido para explorar bodegas y variedades con gran interés enológico, siempre con la calidad como premisa.

A la carta o menú gastronómico

El menú gastronómico es un reflejo de la carta en constante evolución. Son seis los snacks que lo abren, destacando el buñuelo de mar relleno de guiso de



La famosa tabla de quesos de Magoga



Gallo Pedro

mejillón. Los pases comienzan con espárragos ecológicos con yema y cítricos; quisquilla con néctar de sus cabezas; cremoso de cebolla con anguila ahumada y bajocas (judías verdes) y ostras del Mediterráneo. En el cordero, asado en su propio jugo a baja temperatura, se aprovechan paletilla, sesos, o manitas, presentado con

un caldito y chirivía. Le siguen el arroz bomba D.O.P. Calasparra de setas y erizo; kokotxa de atún rojo guisada con jugo de ternera y raíces (jengibre y puerro). Para terminar, el espectacular carro de quesos artesanos seleccionados por Adrián –reconocido con el premio Q de Quesos a la Mejor Carta de Quesos de Restaurante–, con más de 40 referencias, de las más de 220 que trabajan a lo largo del año. Una de las joyas es el queso Ruperto corteza lavada, de San Javier; y dos postres de autor: cítricos, almendra y miel, y algarroba, regaliz y fresa. ●

www.restaurantemagoga.com



Quisquilla murciana con néctar de sus cabezas



Chawanmushi

LA GRAN TASCA

Emblemático cocido madrileño

Este restaurante lleva 80 años sirviendo uno de los mejores cocidos de la capital, que elaborado con 15 ingredientes de máxima calidad y una preparación a lo largo de dos días, compite con los platos más tradicionales de nuestro recetario.

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA

Solera, mimo y calidad. Tres principios básicos de esta casa de comidas regentada por la tercera generación que llena su aforo diariamente. Ubicada en la madrileña calle de Santa Engracia en su puerta cuelga un cartel que define su cocido a la perfección: "Es un manjar español, pero sobre todo madrileño, histórico como este lugar y típico del invierno".

Saber hacer

La intensidad del caldo proviene del sabor de la carne y de las verduras que se cuecen a lo largo de dos días. Esta sopa, desgrasada por completo, consigue una densidad y un cuerpo únicos. La sopera se queda en la mesa para que cada cual se sirva las veces que desee y en medio se sirve su gran bandeja con los 15 ingredientes: carnes, garbanzos, verduras y hortalizas. Los garbanzos son castellanos, de Fuente Saúco (Zamora), la gallina campero y el chorizo ahumado casero viene de Asturias, igual que la morcilla. La costilla, el tocino y la panceta es de cerdo ibérico y el morcillo especial de



Luis Álvarez, director y propietario actual



Plato del recetario tradicional español



El famoso cocido de la Gran Tasca

añojo. A esto se le suma la punta de jamón y las verduras como repollo, zanahoria, patata o pimiento rojo complementan una bandeja que se acompaña de otro bocado muy especial, su pelota de carne picada mixta rebozada y cocida en el propio caldo.

Desde hace años ofrecen la posibilidad a los clientes de llevarse a casa lo que sobre de esta gran y deliciosa bandeja de ingredientes, además de incluirles en el precio la plaza del parking para que puedan desplazarse hasta allí sin problema.

De la España cañí

La Gran Tasca también ofrece una carta de elaboraciones tradicionales realizadas con productos de temporada. Las croquetas, de su cocido y jamón ibérico y pollo, son dos de sus raciones estrella, junto con la morcilla artesana de Burgos elaborada con tripa natural y acompañada de pimientos asados en casa, los torreznos de Soria, la chistorra de Navarra con patatas panadera al horno, las anchoas de Santoña "00" o los callos a la madrileña. Las verduras de temporada y en conserva protagonizan los platos

principales mientras los segundos son de carnes como el rabo de toro, las chuletitas de cordero lechal o el chuletón madurado a la piedra y de los pescados, como los chipirones de costa, las delicias de merluza de pincho o el bogavante con arroz caldoso. Dulces como la leche frita, la tarta de queso, la cuajada o el flan de huevo son algunas de sus grandes recomendaciones junto con los helados de Creme Deluxe, como el de avellana o el de galleta, que ponen el punto y final a una comida que te hace sentir como en casa.

Famoso entre los famosos

Sus paredes atestiguan las caras conocidas que se han desplazado hasta aquí para probar el que ellos mismos califican como el mejor cocido de Madrid. Desde Margarita de Borbón, Lola Flores, Carmen Sevilla, Miguel Ríos, Alfredo Landa o Paco Martínez Soria, hasta Hombres G, Florentino Pérez, Miguel Indurain, Ana Torroja, Jordi Évole, Andrés Buenafuente o el Gran Wyoming.

www.lagrantasca.com



Sopa de cocido con dos días de preparación



Bogavante nacional con arroz caldoso

LEONARDO

El italiano más “elegante” de Pozuelo

TEXTO PILAR ORTEGA

El restaurante abre con el foco puesto en la excelencia: recetario de autor, pizzas con horno de leña e ingredientes para sorprender, como el caviar, la trufa y las ostras



Pizza O'sole mio



Mezzo pacchero alla carbonara



Risotto con carabineros

Se encuentra en una de las zonas más exclusivas de Madrid, en el centro comercial LaFinca Grand Café de Pozuelo de Alarcón y abre sus puertas con el foco puesto en la excelencia. Además de su espectacular horno de leña, donde utilizan sólo troncos y ramas de olivo, el restaurante Leonardo ofrece a sus comensales una decena de pizzas napolitanas de autor y otras tantas recetas clásicas.

Y es que una de las fortalezas del Restaurante Leonardo es su gran variedad de pasta: gnocchis, rigatones, plin, raviolis, paccheri o linguine. Sorprende su burrata envuelta en oro, el carpaccio de gamba roja, las vieiras asadas con crema de azafrán, apio y aceite de romero y su selección de embutidos y quesos italianos, tan exclusivos como desconocidos, que son seleccionados por el chef.

El recetario de la “nonna”

Al frente de la cocina, encontramos a Giovanni Borrión, un maestro “pastaio” de Piamonte con 26 años de experiencia, que aprendió a cocinar el recetario de su tierra natal con su abuela y su madre. Inolvidable el raviolo de plin de “la



El chef italiano Giovanni Borrión (a la izqda.) con Nello di Sevo

nonna”, que ha incorporado a la propuesta de Leonardo.

Cuanto sólo tenía 20 años, Giovanni Borrión adquirió un pastificio (obrador de pasta) con el que tuvo un gran éxito. Pronto se convirtió en el proveedor de pasta fresca de numerosos restaurantes con estrella Michelin. Hasta que un día decidió vender la fábrica y trabajar como jefe de cocina en diversos restaurantes internacionales. Viajó desde Praga hasta Santa Cruz de Tenerife, donde conoció a Nello di Sevo, chef ejecutivo del Grupo Garneg, de Canarias, quien le ofreció la posibilidad de incorporarse al nuevo proyecto de Leonardo.

Caviar, ostras, trufa...

Para elaborar la pasta, Giovanni Borrión utiliza harina “caputo rossa”, sémola, yema de huevo y, a veces, añade un poco de clara. En cualquier caso, la carta de Leonardo es toda una declaración de intenciones, con ingredientes de tan alto nivel como el caviar imperial, las ostras Gillardeu del calibre 2, la trufa negra (en temporada, también la trufa blanca de Piamonte), el atún rojo de Balfegó o las carnes maduradas.

Sin embargo, el gran protagonista de Leonardo es su horno de leña. Es el gran referente del local y, por ello, está ubicado en el centro de la zona de barra. Frente al mismo, se halla el salón principal, con capacidad para 86 co-

mensales, cuyas paredes tienen una decoración geométrica.

Terraza para 36 comensales

Frente a la barra se encuentra el salón principal, con capacidad para 86 comensales. Las paredes dibujan volúmenes y texturas en una decoración geométrica y del techo cuelga una candileja circular en rojo intenso que hace de elemento centralizador. Además, el restaurante cuenta con una terraza para 36 comensales.

En definitiva, estamos ante un local elegante, con un horno de leña fabricado a mano y traído del sur de Italia, buena vajilla, una carta y coctelería de autor, pasta casera y masas de largas fermentaciones. Un italiano que llega a Madrid para triunfar. ●

Más información: <https://grupogarneg.com/restaurantes/leonardo>



Cioccolato piccante in textura



Horno de leña

CAN PIZZA

En pro de la desintoxicación digital

Can Pizza anuncia el lanzamiento de su nuevo libro infantil de pasatiempos, "Me Aburrooooooooooooo", co-creado por



los clientes más jóvenes de Can Pizza y diseñado por la reconocida ilustradora Amaia Arrazola. El objetivo de este libro de pasatiempos consiste en entretener a los niños y alejarlos de sus dispositivos móviles durante las comidas y cenas, y así apoyar la desconexión digital para tener una vida más saludable. Con más de 40 páginas llenas de rompecabezas, juegos y actividades divertidas, este libro de pasatiempos está diseñado para mantener a los niños entretenidos mientras disfrutan de su comida. Además, cuenta con ilustraciones vibrantes y coloridas creadas por propia artista: Amaia Arrazola. El libro está a la venta en los 10 establecimientos de Can Pizza de Barcelona, Madrid e Ibiza por 9,50€

www.canpizza.eu

"DRY MARTINI. THE BAR"

Javier de las Muelas regresa a Madrid

Tras culminar su etapa en el Gran Hotel Meliá Fénix, donde ha estado 13 años, el bartender y empresario barcelonés vuelve a la capital y abre de nuevo Dry Martini, que aspira a convertirse en un clásico indispensable donde disfrutar de la coctelería y, sobre todo, en un punto de encuentro multicultural. Se ubica en el mismo edificio donde está el Club Allard comandado por Martín Berasategui, el chef con más estrellas Michelin de España,

este espacio, restaurado por el interiorista Francesc Pons, abre las puertas a un mundo de lujo y glamour. De esta manera, Dry Martini y El Club Allard conforman un tándem único que conjuga la coctelería más exclusiva y la mejor gastronomía de Madrid. Con aforo para 90 personas, Dry Martini ofrece una coctelería auténtica, la cultura del bar y el servicio que caracteriza a todos los establecimientos de Javier.

www.drymartiniorg.com



GRAN CAFÉ SHANGHAI

Una joya gastronómica en la Gran Vía



Bajo el paraguas de Grupo China Crown se concentran los restaurantes China Crown, Shanghai Mama, Le Petit Dim Sum, Sushi Bar Tottori, Bao Li y Lelong Asian Cub. Ahora llega Gran Café Shanghai para redefinir la escena de la comida asiática en la capital. Situado en el icónico Casino de Gran Vía, se presenta como una versión más juvenil y fresca de Shanghai Mama, manteniendo la esencia de "la cocina de mamá". Diseñado por la reconocida diseñadora Alejandra Pombo, ofrece una experiencia culinaria y visual única que cautivará a todos. Su carta presenta unos platos que fusionan la autenticidad de la cocina asiática con un toque de creatividad. Sin duda, un lugar que dará mucho de qué hablar.

www.shanghaimama.es

GASTROVÍA 61

Regresan los jueves de cocido

El plato de cuchara más castizo de la capital vuelve un año más a GastroVía 61, el restaurante de cocina de autor del Hotel Mayorazgo, coincidiendo con los meses de otoño e invierno en los que este auténtico emblema de la gastronomía madrileña adquiere nuevamente un marcado protagonismo. Según marca la tradición, en sus fogones se elabora con mucho mimo y con todo el tiempo necesario, y se sirve en tres vuelcos. La excelente acogida cosechada en años anteriores y ese diferenciador carácter castizo que distingue al Hotel Mayorazgo y por extensión a GastroVía 61, reeditan la posibilidad de saborear esta delicia todos los jueves o cualquier otro día de la semana previo encargo, una ocasión perfecta para deleitarse con la mejor cocina. www.gastrovia61.com



LA MAFIA SE SIENTA A LA MESA

Nueva apertura en Antequera



El Grupo LMssLM ha escogido la localidad malagueña de Antequera, como la ubicación ideal de su nueva apertura en la provincia de Málaga. El local se encuentra en el centro en la calle Cantareros, 8 junto al conocido cine-teatro Torcal. Un espacio con la luz como protagonista, con capacidad para más de 150 personas y con 360 m2 disponibles. Se ha escogido la más novedosa y espectacular versión de decoración de La Mafia se sienta a la mesa, donde cada detalle se ha tenido en cuenta, como los azulejos pintados a mano y los colores de las buganvillas o las ramas de limonero como elementos principales. La carta es el resultado de su filosofía inspirada en el #piacereoriginale, un auténtico placer para los sentidos. Sus menús de grupo ofrecen opciones más que interesantes para celebrar estas fiestas. www.lamafia.es

PAELLITAS TRADICIÓN

Decididos a abrir 50 locales

La compañía especializada en arroces y paellas de formato individual está viviendo una importante etapa, gracias a un plan de expansión desarrollado para crecer de forma exponencial en los próximos años. El objetivo a corto plazo es finalizar el 2023 con una primera franquicia. Durante el primer trimestre de 2024, planea abrir otro local en Madrid o Ibiza; en la capital tratarán de expandirse por zonas céntricas con mucha afluencia de gente con la que probar esta estructura, mientras que en la isla ibicenca, el público objetivo será el extranjero. Se trata, en definitiva de un plan de aperturas para el 2024 de entre dos y tres locales propios, y de unas 7 franquicias, que irán aumentando a medida que crezca la demanda y el interés de los franquiciados. Así, en los próximos 5 años, la compañía contará con unos 50 locales, entre propios y franquicias. www.paellitas.es



TABERNA LINAZA

El nuevo espacio de Óscar Portal



Este es el nuevo proyecto del chef Óscar Portal (Volea / Club de Pádel) en el corazón de Madrid, a unos pasos de El Retiro. Una taberna 'de buen comer', como a él le gusta llamarla, con un toque castizo y algún que otro guiño francés con una tentadora oferta. El salón, que se encuentra tras la barra de mesas altas, se divide en dos, pudiendo convertir el espacio del fondo en un semi reservado. Aunque la barra tiene su carta plata, algunos de los platos de la misma también pueden llegar a la mesa. La bodega, corta pero variada, acompaña a la perfección con clásicos y joyas, opciones para todos los bolsillos. El atento personal hace que cada servicio sea una experiencia agradable que apetece repetir. www.tabernalinaza.es

LA PARRILLA DE ARGANDA

Clásicos para el frío

En invierno las temperaturas van disminuyendo en favor de las recetas calientes y, sobre todo, los platos de cuchara. De esta forma, tras el éxito de su cocido la temporada pasada, La Parrilla de Arganda trae sus opciones tradicionales de platos de cuchara. El restaurante actualiza su recetario de cara a la temporada de invierno, abarcando una selección de platos de cuchara, como son sus lentejas castellanas estofadas con morro y chorizo de León. Desde su propio huerto en Huerta de Tajuña, llegan las verduras y hortalizas para las cremas de verdura. Además, todos los miércoles de la temporada ofrece su reconocido cocido madrileño servido en 3 pasos, primero la sopa, posteriormente las legumbres y verduras, y, por último, las carnes y embutidos.

www.laparrilladearganda.com



IL POSTO

Nuevo restaurante en el barrio de Salamanca

Tras el éxito de Il Posto di Bravo, abre sus puertas Il Posto di Conde: el nuevo proyecto inspirado en la Italia más auténtica, con un concepto que aúna restaurante y mercado. Il Posto di Conde (en la calle Conde de Peñalver) se convierte en la más reciente incorporación a la cartera de éxitos del empresario Esteban Arnáiz. Reconocido por su liderazgo en restaurantes destacados como los del Grupo Le Cocó (Fellina, Giuletta, Antonella, Le Cocó y El Columpio), Casa América, La Cabrera o La Hacienda Argentina. La carta de Il Posto di Conde, mantendrá la esencia de Il Posto compuesta por una variedad de platos creados con productos originalmente italianos, preservando la tradición del país, pero con un toque de imaginación que da lugar a una propuesta culinaria sugerente y reconfortante. www.ilpostomadrid.com



KABUKI MADRID

La apertura más esperada

Sin artificios ni pretensiones, y dejando al producto y al diseño hablar por sí mismos, definimos a Kabuki Madrid. Es la última propuesta gastronómica del grupo del mismo nombre, que acaba de abrir sus puertas en el 38 de la calle Lagasca, en pleno barrio de Salamanca de Madrid; sin duda, una de las aperturas más emocionantes de la temporada. En la dirección gastronómica se encuentra el reputado chef mexicano Alejandro Durán, gran innovador de la cocina fusión, experto en técnicas japonesas y que forma parte del grupo desde 2013. Su propuesta se caracteriza por el uso de materias primas de altura para mantener los sabores y la autenticidad de los pescados, así como el uso de las técnicas más puras para trabajarlos, en especial los cortes, su precisión y el respeto a la estructura orgánica de los alimentos. www.grupokabuki.com



EL PERRO Y LA GALLETA

Apertura de su séptimo restaurante en Valdebebas



El Perro y la Galleta abre su séptimo restaurante en el barrio de Valdebebas consolidando la expansión de su concepto 'dogfriendly'. En este nuevo local, el más grande del grupo hasta la fecha, se incorporan a la carta novedades a la parrilla con una variada oferta de las mejores carnes tanto nacionales como internacionales, verduras a la brasa y nuevos entrantes.

Siguiendo el hilo conductor del resto de restaurantes del grupo, este nuevo local está inspirado en los clubs privados británicos envueltos en una atmósfera discreta e íntima y

siendo fiel a los orígenes británicos de la famosa galleta María. El grupo busca así convertir el restaurante en un clásico, un local que parece que siempre estuvo ahí, huyendo de las modas y tendencias más efímeras.

www.elperroylagalleta.com/valdebebas/

ZAGAL 1200

Original pollería al carbón

Madrid respira nuevos aires provenientes de Mestrenos y aperturas que buscan sorprender. Y este claramente es el caso de Zagal 1200, que ha abierto sus puertas en pleno Barrio de Salamanca con una pollería de diseño, que vuelve la mirada hacia la tradición con un toque moderno, donde los grandes protagonistas son la materia prima y el mimo del producto.

Una firma que llega para romper moldes y convertirse en el punto de referencia de los amantes de la alimentación honesta, ya que se trata de un concepto que da un giro sobre la compra y consumo del pollo, volviendo a los orígenes y acortando el camino que recorre este producto del campo a la mesa. Una vuelta al pasado que rememora los almuerzos típicos de antaño, un concepto nuevo que le otorga a este alimento el protagonismo que merece, pese a su aparente sencillez.

www.zagal1200.com





LA ÚLTIMA CENA

Nochevieja por todo lo alto

Desde **topV/AJES** presentamos las propuestas que algunos hoteles, restaurantes y caterings madrileños ofrecen para la cena de fin de año, un evento celebrado por muchos como el cierre de un ciclo. En algunos casos, esta celebración se convierte en una ocasión propicia para la reflexión que representa un momento de agradecimiento, o incluso renovación espiritual que se festeja por todo lo alto.

Ya en los inicios del Imperio Romano se celebraba la nochevieja homenajeando al Dios Janu, de dos cabezas, una que mira hacia adelante y otra que mira hacia atrás, que simboliza la mirada del año pasado y el año nuevo que comienza. Hoy por hoy, el último día del calendario gregoriano es celebrado en casi todo el mundo, y bien es sabido que nosotros los españoles, antes de tomar las tradicionales uvas, celebramos esta fecha con una succulenta cena. Conoce los menús de nochevieja que hemos probado para contártelo.

MADRID,MADRID, MADRID

En 2023, el año en el que el primer hotel internacional de la ciudad cumple 70 años, se conmemoran también los 40 años de constitución de la Comunidad de Madrid, que firmó el 25 de febrero de 1983 su Estatuto de Autonomía.

La capital servirá de hilo conductor a todas las citas gastronómicas navideñas del hotel, diseñadas con mimo por el equipo de alimentación y bebidas, liderado por los chefs Miguel de la Fuente, Juan Carlos de la Torre y Raúl Gil. La Gran Cena de Gala de Fin de Año, que es una de las más elegantes del InterContinental, rinde tributo a la Comunidad de Madrid, concretamente a las estrellas de su bandera que representan los siete astros de la Osa Mayor que pueden contemplarse desde la Sierra de Guadarrama. Serán, por tanto, siete pases. Se acompañará de vinos seleccionados (vino blanco Marqués de Riscal Limousin D.O. Rueda, Vino Tinto Avelino Vegas 100 aniversario 2017 D.O. Ribera del Duero y Champagne Mumm Gran Cordon Rosé A.O.C.) y contará con música en vivo durante la cena, discoteca y sala de juegos infantiles. Tras las campanadas con una



Lomo de Vesugo con almejas finas

conexión en directo con la Puerta del Sol, dará comienzo un gran fiesta-cotillón con barra libre y discoteca, que durará hasta las 05.00 h.

www.madrid.intercontinental.com



Salpicón de centolla

ARANJUEZ
Lomo de bogavante azul con caviar de beluga; cigala de tronco de Marín con jamón ibérico; ostra francesa.
REAL SITIO DE EL PARDO
Salpicón de centolla.
ALCALÁ DE HENARES
Consomé de pichón.
HAYEDO DE MONTEJO
Zarzuela de langosta, almeja y lomo de besugo.
REAL SITIO DE EL ESCORIAL
Granizado de limón y champagne.
BUITRAGO DE LOZOYA
Tournedó Rossini, solomillo de Guadarrama con foie asado y trufa negra
CHINCHÓN
chocolate negro y reflejos dorados.

BAJO UNA CÚPULA DE ENSUEÑO



Bombón de perdiz

Una noche muy especial es la que se vivirá con la última cena del año bajo la cúpula centenaria del Hotel Palace Madrid, que se viste de largo para celebrar la Gran Gala de Fin de año. Un escenario y una atmósfera perfecta donde la Big Band y el DJ Fernando Martínez-Teruel amenizarán una velada inolvidable de baile y diversión, que irá desde las 20.30h hasta las 05.00h. El menú ha sido diseñado por Iván Cerdano, chef español galardonado con 2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol en su restaurante ubicado en el histórico "Cigarral del Ángel" en Toledo. Con el título, Memorias de Toledo, el chef nos propone un tributo a su tierra con las mejores materias primas, y una puesta en escena muy contemporánea. Los excelentes vinos de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal y Champagne Laurent-Perrier maridan este sobresaliente menú para despedir el 2023.

Hotel Westin Palace

APERITIVOS
Garbanzo encominado, Bollito de queso, Bombón de perdiz.
MENÚ
Crema fría de tomates asados a la albahaca
Cigala al natural, cuajada de cigala con caviar y manzana verde
Sabayón templado de setas de invierno y mousse trufada de tupinambo
Besugo en escabeche ligero, cebolletas asadas al tomillo y salicornia
Cordero asado, buñuelos de patata, frutos secos y calçots;
POSTRE
Cítricos y frutos rojos
Queso, especias y azafrán
Uvas de la Suerte
Café y Mignardises
Barra libre
Tentempié de madrugada



Besugo en escabeche ligero

CON EL SELLO RELAIS & CHÂTEAUX

Los hoteles de 5 estrellas Orfila y Heritage, asociados a Relais & Châteaux, celebran estas navidades apostando por la alta cocina, la gastronomía de autor y el mejor producto. El biestrellado Mario Sandoval, chef ejecutivo de El Jardín de Orfila y Haroma, ha creado una propuesta gastronómica de altura, común para ambos hoteles, y que hará las delicias de los paladares más exigentes en estas fechas señaladas. Para despedir el año en Nochevieja los hoteles ofrecen una elegante propuesta maridada con una cuidada selección de vinos: Laurent-Perrier Millesime 2012, Campo Eliseo Verdejo (D.O. Rueda), Valduero Una Cepa (D.O. Ribera del Duero) y Chivite 125 Colección V.T. (D.O. Navarra).

www.hotelorfila.com



Mesa Nochevieja Hotel Orfila

ENTRANTES

Terciopelo de coliflor con gelée de jamón ibérico y caviar

Osetra y milhojas de boletus y trufa melanosporum

PRINCIPALES

Carabinero a la brasa con americana de su jugo

Besugo escabechado con ensalada de escarola y berros

Solomillo Wellington con duxele de foie, demiglace de su jugo y frutos rojos

POSTRE

Merengue de turrón con avellanas y chocolate



Cochinillo lechal en su jugo

DESPIDIENDO EL AÑO CON PALILLOS



Entrantes del menú Nochevieja

Una forma distinta de despedir el año es hacerlo con un menú (excelente) de una cultura tan exótica como la asiática. El restaurante Lelong Asian Club de Madrid es una opción magnífica para decir adiós a 2023. Está en el número 9 de la madrileña Carrera de San Jerónimo, a un paso de la Puerta del Sol, escenario emblemático de la noche de Fin de Año en la capital. Hablamos del restaurante Lelong Asian Club, que ha preparado con mimo un exclusivo menú de Nochevieja para paladares exigentes que quieran salir de 2023 con una experiencia distinta, palillos incluidos.

Lelong Asian Club es uno de los restaurantes del Grupo China Crown donde la cocina internacional asiática se disfruta en un ambiente cosmopolita y elegante. Y, a la hora de preparar el menú de Nochevieja, el chef Felipe Bao ha puesto toda su sabiduría para brindar una experiencia gastronómica muy especial. El menú de varios pases, discurre de la siguiente manera:

BIENVENIDA

Copa de champán y bombón de foie con emulsión de castañas y salsa de judía negra fermentada

ENTRANTES

Wonton chino con crema de txangurro y trufa

Xiao long bao de carabinero y vieiras

Dim sum 'Fin de año' de cigala y curry chino

Xiao long bao de txangurro en su jugo

PRINCIPALES

Bacalao negro en costra de jengibre y especias chinas sobre arroz glutinoso y perlas de vinagreta

Pato Pekín Deluxe con caviar de beluga

POSTRES

Flan chino con crema ligera de cacao, pimienta de Sichuán y reducción de kumquat acompañado de picatostes de brioche



Bombón de foie

CAPÓN, EL “PATA NEGRA” DE LAS AVES

Los capones rellenos ecológicos de Dehesa El Milagro provienen de una pradera de 10 hectáreas situada en una finca de Alcañizo, Toledo. Se trata de uno de los grandes protagonistas de las mesas de Navidad. Al no desarrollar sus características masculinas, su cresta y barbilla dejan de crecer y su cabeza siempre es pequeña. Y sus plumas son más largas de lo habitual. El animal acumula más grasa y, por tanto, su carne es más suave, jugosa y sabrosa que la de un pollo normal. Países tan diversos como China o Italia tienen una gran tradición en la castración de pollos, aunque esta práctica se ha difundido en países como Francia, Inglaterra o Estados Unidos. En la actualidad, la industria de los capones cuenta con una gran demanda, sobre todo en el mercado “gourmet” y en ciertas épocas

del año, especialmente en Navidad. El proceso de elaboración del capón relleno de Dehesa El Milagro entrelaza tradición y vanguardia. Todos los días, en su obrador de Villaviciosa de Odón (Madrid), las aves se deshuesan y se rellenan con mousse de hígado de ave al coñac, cebolletas, seta shiitake, ternera picada criada en la finca, jamón ibérico, panceta y frutos secos (dátiles y ciruelas). Son ingredientes que aportan jugosidad y matices dulces que hacen que el producto sea redondo en boca.

Todos los productos ya están disponibles en su web, sus tiendas propias ubicadas en el Mercado de La Paz y Chamartín y en los “corners” de El Corte Inglés de Pozuelo y Castellana en Madrid.

www.dehesadelmilagro.com



Capón ecológico relleno de Dehesa El Milagro



ENTRA A VER LO QUE SE ESTÁ COCIENDO EN VIPEIKA
WWW.FUNDACIONVIPEIKA.ORG



Cosecha de arroz en la Albufera

ARROZ DE VALENCIA el sabor de la Albufera

Se cumplen 25 años de la Denominación de Origen Arroz de Valencia, que ampara tres variedades icónicas: bomba, senia y albufera.

TEXTO PILAR ORTEGA

El nombre del arroz de Valencia evoca por sí mismo un territorio inconfundible: la Albufera. Dicen los locales que la cocina de este cereal es el paisaje de este parque natural puesto en un plato. Y por eso, para velar por su calidad y su procedencia, se hizo necesario regular y ajustar unos parámetros de calidad y procedencia. De este cometido se ocupa el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arroz de Valencia, que nació en 1998, exactamente hace 25 años.

Además, el cultivo del arroz de Valencia sostiene en el Parque Natural todo un ecosistema singular. Aquí se cultivan tres variedades de arroz: senia, bomba y albufera. Son, además, las más

indicadas para la cocina del recetario arrocerero tradicional. Pero, ¿qué diferencias existen entre estos tipos de arroz?

Senia, bomba y albufera

El arroz tipo senia absorbe muy bien el sabor y el resultado en el plato es una textura muy cremosa, con granos que, una vez cocidos, resultan muy jugosos. La variedad bomba es tan antigua como apreciada, ya que presenta una buena resistencia a la sobrecocción y ofrece un resultado final de gran firmeza. Y el arroz tipo albufera es el más joven, pero va ganando terreno para los arroces melosos. Se caracteriza porque, una vez

cocido, ofrece una textura y cremosidad extraordinarias manteniendo una textura firme, si bien el grano recoge mucha humedad en la superficie.

Sin duda, el plato estrella de la cocina del arroz es la paella valenciana. Es tan deliciosa, sabrosa e internacional como universal. Hasta tal punto que ha conseguido ser declarada Bien de Interés Cultural Inmaterial y acumular nada menos que ocho millones de búsquedas en Internet al año.

Un plato del siglo XVI

Dicen los entendidos que la paella valenciana nació en la Albufera de Valencia en el S. XVI, aunque no se tiene documentación oficial escrita antes del S. XVIII. En cualquier caso, sí se sabe con certeza que surgió de la necesidad, como tantas otras cosas. De la necesidad que tenían los trabajadores del campo de elaborar platos nutritivos con los productos que tenían a mano, como el arroz, los conejos y las verduras de su propio cultivo, como la judía plana, el pimiento y el tomate. Por este motivo, y según la comarca en la que se elabore, hay ingredientes que se agregan a la fórmula inicial.

Por ejemplo, en la zona de la Albufera es común

incluir pato y caracoles, en La Safor albóndigas de magro a las que llaman «pilotetes» y en Castellón, alcachofas. Desde ese humilde origen, la paella fue entrando en todos los hogares, extendiéndose a las grandes ciudades y ya en el S. XX el boom del turismo se encargó de convertirla en un fenómeno internacional.

Unas reglas básicas

El nombre del plato viene del término valenciano «paella», que significa sartén, un término que proviene del latín «patella» y que designaba una especie de plato metálico grande. Es decir, que la receta tomó el nombre del recipiente en el que se cocina. Y eso es ley, pues una paella de verdad sólo admite ser cocinada con fuego y en el clásico recipiente de dos asas que todos tenemos grabado en la mente.

¿Cuáles son sus ingredientes principales? Sin duda, pollo y conejo, judía ferradura, garrofó y tomate. Y para condimentar: aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce, azafrán, sal, agua y una ramita de romero para aromatizar. Y ya sólo queda un detalle que hace la diferencia: el arroz.



Paella elaborada con arroz de Valencia

¿Qué tipo de arroz lleva la paella? Pues vale con cualquiera de las variedades de la Denominación de Origen de Arroz de Valencia cultivadas en el Parque Natural de la Albufera: senia, bomba y albufera.

El planeta, rendido a la paella

¿Sabías que la paella tiene incluso un certamen propio? Se trata del #WorldPaella, que se celebra cada 20 de septiembre en diferentes países. Es un torneo en el que chefs de todo el planeta compiten por el título de la mejor paella del mundo.

Además, la D. O. Arroz de Valencia organiza cada año la Fiesta de la Siega, en la que un grupo de agricultores hacen una demostración de la siega manual del arroz, y se entrega el título de Segador de Honor, que este año recayó en la cocinera valenciana Begoña Rodrigo, del restaurante La Salita (una estrella Michelin). Y que en otras ediciones obtuvieron el chef Ricard Camarena, el atleta paralímpico David Casinos, el periodista Ximo Rovira, el cantautor Miquel Gil o la familia Andrés Salvador.

Un paseo por el lago

La D.O. Arroz de Valencia aprovecha la bondad del arroz para divulgar sus excelencias siempre que puede. Todos los años organiza un encuentro inmersivo en torno al territorio en torno a la gas-

tronomía. Se trata del Aplec, una cita en la que numerosos chefs se inician en la elaboración del arroz, profundizan en los usos de las tres variedades acogidas a la D.O. y surcan las aguas de la Albufera a bordo de barcas tradicionales.

Y para terminar, nada mejor que una visita al Museo del Arroz, un destino imprescindible para quienes desean conocer las peculiaridades de este cereal y comprender el largo camino que emprende desde que sale del "tancat" hasta su paso por el molino y sus procesos mecánicos. Además, el Museo del Arroz se encuentra en un edificio de principios del siglo XX que funcionó hasta los años 70 como molino arrocero en el barrio del Cabanyal de la capital.●

www.arrozdevalencia.org



Embarcación típica de la Albufera

somos

Lifestyle Management



Diseñadores de viajes de lujo y servicios a medida, especializados en la creación de experiencias únicas y exclusivas.

 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

 [@somos.lifestyle](https://www.instagram.com/somos.lifestyle)



LA NUEVA COCINA DE CASTILLA-LA MANCHA

El V Congreso Culinaria demuestra que la gastronomía como destino es un viaje hacia la experiencia



Más allá del morteruelo, las migas y el atascaburras, la gastronomía castellanomanchega saca pecho y reinventa este territorio en el plato a través de diferentes y sofisticadas elaboraciones.

TEXTO **PILAR ORTEGA**

Carme Ruscallea, Leonor Espinosa, Javier Sanz, Juan Sauquillo, Alex Paz, Jesús Sánchez, Fran Martínez, Pablo González, Juan Monteagudo, Víctor Infantes, Diego Guerrero, Zarmig Halladjian, Alberto Lozano, Jerónimo Martínez,... La lista de chefs participantes en el V Congreso Culinaria es demasiado larga para citar a todos. Un dato que pone en evidencia el interés por profundizar en la gastronomía de Castilla-La Mancha. Este año Culinaria se ha celebrado en Cuenca y la respuesta del sector no ha podido ser mejor. Durante dos días el recetario tradicional se ha mostrado con orgullo a través de las creaciones más vanguardistas de los cocineros participantes.

La inauguración corrió a cargo del presidente regional, Emiliano García-Page, y contó con un programa de actividades con exposiciones, ponencias y showcookings que volvieron a hacer de esta cita, impulsada por el Gobierno de Castilla-La Mancha y la marca gastronómica Raíz Culinaria, un espacio para las principales tendencias en el mundo de la cocina regional, nacional e internacional, además de un punto de encuentro para profesionales.

La cocina y las redes sociales

Se han abordado temáticas tan variadas como la cocina y las redes sociales, la importancia de la sala en un restaurante o el potencial de



Carme Ruscallea, en Culinaria



Probando las tartas de queso del concurso de Culinaria



Un de los "showcookings" del congreso

los sabores cercanos para paladares exóticos. En la primera jornada intervino la chef Carme Rusalleda, que habló sobre la cultura de Castilla-La Mancha como motor inspiracional de una gastronomía excepcional. La ponencia de la chef Leonor Espinosa, del restaurante Leo de Bogotá, en Colombia, número 43 en la lista 50 Best, habló sobre 'Pozoneros, sin adjetivo'. Ese mismo día tuvo lugar un encuentro de la mano de algunos de los chefs regionales más jóvenes.

Javier Sanz y Juan Sahuquillo, responsables de OBA (Casas Ibáñez, Albacete) y Olga García y Alex Paz, del restaurante Fuentelgato (Huerta del Marquesado, Cuenca) protagonizaron una charla en formato entrevista guiada por el periodista internacional Ignacio Medina, en la que se dieron a conocer las experiencias de estos jóvenes al frente de dos de los proyectos gastronómicos más destacados de la región.

Territorios cercanos

Las actividades de la mañana se cerraron

con el showcooking que plasmó el encuentro entre dos territorios cercanos de la mano de los chefs Fran Martínez, del Restaurante Maralba, de Almansa; y Pablo González, del Restaurante La Cabaña, en Murcia, ambos con dos estrellas Michelin. Por la tarde, se pudo disfrutar de otro showcooking a cargo del triestrellado chef Jesús Sánchez del Cenador de Amós en Cantabria en el que dio a conocer el territorio cantábrico a través de la cocina.

La jornada se cerró con una mesa redonda acerca de la sala, compuesta por Cristina Díaz, jefa de sala y sumiller en Maralba; Blanca Moreno, directora y sumiller de Molino de Alcuneza, en Sigüenza; y Cristina Prados, directora de sala de Bon Amb, de Jávea, en Alicante. El concurso Elige tu chef Raíz Culinaria, y la visita turística a la ciudad de Cuenca, Capital Gastronómica Nacional en 2023, pusieron el punto y final al programa del primer día.

Reconocimiento de Michelin

Durante la segunda jornada del Congreso

Culinaria, tuvo lugar el showcooking sobre la nueva cocina castellanomanchega de la mano de los chefs regionales Juan Monteagudo, de Ababol en Albacete, y Víctor Infantes, de Ancestral en Illescas, Toledo, ambos galardonados con una estrella Michelin en la pasada edición de la gala.

Después de la intervención de Diego Guerrero, de DSTAgE, llegó el turno de la comunicación gastronómica de la mano de influencers y periodistas especializados en las redes sociales. Los viajes gastronómicos fueron el tema a tratar y la mesa estuvo moderada por la bloguera Susana Webos Fritos, quien contó con la participación de Boticaria García, divulgadora científica; Iker Morán, periodista gastronómico, y Laura López Ponts, estilista gastronómica.

Una maestra de Qatar

Zarmig Halladjian, maestra cocinera gastronómica de Qatar, puso la nota exótica para todos los paladares con una ponencia showcooking. Y por la tarde, se pudo disfrutar de la entrevista a Alberto Loza-

no, chef en Huset, en Noruega, y Jerónimo Martínez, jefe de partida del restaurante Alchemist en Copenhague, Dinamarca. El III Concurso de Tarta de Queso Manchego puso el broche final al congreso con el fin de poner en valor un producto tan tradicional como el queso manchego.

Sobre el Congreso Culinaria

El congreso se presenta como el evento de referencia para el sector de la gastronomía regional y como palanca para el futuro inmediato del sector, animando a seguir un camino de excelencia bajo la marca Raíz Culinaria.

La presencia en eventos de referencia como Madrid Fusión, Gastronomika San Sebastián, Tast a la Rambla Barcelona o Alimentaria Barcelona, los éxitos obtenidos a través de los premios que embajadores han recolectado, y el apoyo de una marca del prestigio de Michelin, afianzan una posición de impulso de Castilla-La Mancha en el ámbito gastronómico. ●

www.culinariaclm.es



Detalles arquitectónicos de la catedral de Cuenca



Panorámica general de la bodega



Vino de pago Chardonnay con Crianza 2021

OTAZU

Creación de una bodega privada

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

Con vinos de pago, que solo ostentan unas pocas bodegas en España, y una de las colecciones de arte contemporáneo más importantes de Europa, el entorno idílico de Bodega Otazu permite una fusión entre vino y arte donde el enoturismo alcanza los más altos niveles de exclusividad.

A solo 8 kilómetros de Pamplona, entre la sierra del Perdón y la del Sarbil y delimitada por el río Arga, me encuentro con Bodega Otazu. Las 116 hectáreas de viñedo propio que la rodean producen cepas tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, pinot noir, berués y chardonnay, utilizadas en la producción de unos vinos que llevan Denominación de Origen Protegida Pago, la máxima categoría que puede obtenerse en España y que tan solo unas pocas bodegas producen.

Los predios, que fueron una antigua aldea medieval, ostentan la iglesia románica de San Esteban (s. XII), la Torre Otazu -una de esas construc-

ciones defensivas que aparecieron en el siglo XV por la sierra de Etxauri-, además de dos palacios renacentistas del mismo siglo, cuando, según consta en varios archivos, se empezó a elaborar vino en la zona.

La bodega se concibió como el típico château francés en 1840, pero debido a la filoxera que arrasó media Europa, hubo de cambiar las vides por remolacha, con su consabida producción de azúcar. El edificio alberga hoy la sede social de la bodega y constituye un auténtico museo del vino.

Convertirse en enólogo

Ahora los visitantes pueden poner a prueba sus

conocimientos para crear su propia bodega. A cada equipo se le entregan tres vinos monovarietales, uno por cada una de las variedades de uva cosechadas en Otazu (100% Merlot, 100% Tempranillo y 100% Cabernet Sauvignon) y, con la ayuda del equipo técnico aprenderán las características y cualidades de estas variedades; así, cada grupo tendrá que diseñar distintos ensamblajes combinando diferentes proporciones hasta lograr la mezcla perfecta. Posteriormente se efectúa una cata a ciegas de los vinos creados por los equipos. Esa bodega privada de 225 litros será custodiada en la llamada Catedral del Vino durante todo el proceso de crianza. Los participantes, como parte de este proceso exclusivo y cuidado al detalle, la firmarán y tendrán la oportunidad de diseñar la etiqueta de las botellas. Solo cuando el vino esté en su momento perfecto, el personal de Otazu lo embotellará y las 300 botellas resultantes serán etiquetadas para hacerlas llegar a los participantes. Una actividad que va más allá de la otra experiencia que ofrece la



Bodega, El juego de ser enólogo, ya que los participantes crean su propia bodega de vino y etiqueta para el uso y disfrute posterior en su vida cotidiana.

Un invierno con Chardonnay

Tradición y profesionalidad definen al Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2021 elaborado a partir de uvas 100% Chardonnay, vendimiadas manualmente durante septiembre, y procedentes de viñedos seleccionados y certificados D.O.P. Pago de Otazu. Destacan los 93 puntos que le han otorgado en la Guía Peñín, además, de haber sido premiada con doble medalla de oro en el concurso internacional de Gilbert & Gaillard. Sin duda, la añada 2021 de este vino blanco garantiza los mejores encuentros navideños.

El arte lo es todo

Las obras de arte contemporáneo son uno de los grandes atractivos de este lugar, que bajo la batuta de la Fundación Otazu se ha convertido

en un punto de gran relevancia en el coleccionismo europeo, con más de 700 piezas que componen una narrativa propia. En el inicio de la colección conviven algunos artistas que conforman la creación plástica española de los años sesenta y setenta (Tàpies, Millares, José Guerrero).

A ellos se añaden las telas abstractas de Zobernig, Scheibitz, Bernard Frieze, Rashid Johnson, Uslé o Decrauzat. La colección entra en el siglo XXI con varios de los artistas que lo inician: Aballí, Isaac Julien, Tillmans o Emmanuel Van

der Auwera. Pero la capa de memoria más reciente es la más profunda; creadores, principalmente jóvenes e iberoamericanos, que trabajan en los terrenos fronterizos del arte conceptual y el activismo político: Daniela

Libertad, Héctor Zamora, Ximena Labra, Lucas Simões, Arturo Hernández Alcázar, Bruno Kurru, Nicolás Robbio, Fabio Moraes, Ignacio Gatica, Nazareno, Marilá Dardot o Asier Mendizábal.●

www.bodegaotazu.es

Obra de arte al aire libre



Sala de Barricas Bodega Otazu

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 RUEDA MÁS AUNTÉNTICO DE VINOS SANZ - Verdejo CIEN X CIEN de Finca La Colina

La bodega vallisoletana lleva más de 150 años elaborando vinos con la más pura esencia de su DO. Desde hace 20, la familia Carbajo se esfuerza en que cada una de sus etiquetas expresen la personalidad de sus uvas y del prolífero terreno en el que se asienta su viñedo, el Triángulo de Oro de Rueda. Con esta premisa han dado forma al vino de gama alta más fiel a ese sabor autóctono que aporta la uva local por antonomasia, la Verdejo, criada sobre lías.

Notas de cata:

Su color es amarillo pajizo con irisaciones verdosas, limpio y brillante; es un vino muy expresivo, con una nariz intensa y elegante, con infinidad de matices balsámicos y complejos aromas herbáceos -hinojo, hoja de higuera, flor blanca...- con marcadas notas de fruta fresca. Tiene un final anisado, una amplia estructura gustativa y es sabroso, manteniendo su delicadeza. Su recuerdo es mineral, fiel reflejo del suelo cascajoso de la finca de la que procede. Es elegancia pura, un fabuloso compañero de carpaccios, mariscos y ahumados, así como de pescados y carnes magras al horno o a la plancha, e incluso en guisos como el suquet o zarzuelas suaves.

El PVR de su botella de 75 cl es de 10'90 €

Vinos Sanz
www.vinossanz.com

EL ORIGEN Magnum de PRIETO PARIENTE

Esta Bodega nace de la ilusión de los hermanos Martina e Ignacio Prieto Pariente por emprender un proyecto vitivinícola con un estilo muy personal. Su meta es crear vinos singulares, que aporten un carácter diferenciador, un perfil de frescura y de complejidad.

95% Tempranillo | 5% Garnacha

Bodegas José Pariente propone su vino El Origen de Prieto Pariente, en formato magnum (1.5L), para compartir y sorprender en cualquier ocasión. Un tinto del que sólo se elaboran 2.478 botellas, jugoso, con aroma frutal. Tras pasar 15 meses en bodega, muestra un persistente final especiado muy fino y elegante. Gracias a su cuerpo y estructura, marida a la perfección con asados, carnes rojas.

José Pariente
<https://josepariente.com/>



Una década de PRUNOMANÍA

Con la añada 2021, Finca Villacreces celebra una década de reconocimientos para su famoso vino Pruno que se ganó, hace más de diez años, el elogio de Robert Parker, al considerarlo el mejor vino relación calidad - precio del mundo. Desde entonces, Pruno se ha convertido en una de las etiquetas más conocidas de la Ribera del Duero en España y fuera de ellas, llegando a ser comercializado en más de 50 países.

Pruno 2021 nace de la finca que rodea la bodega Finca Villacreces, asentada sobre un meandro del río Duero, y que está al resguardo de un bosque de pinos centenarios.

Con cada nueva añada, Pruno llega también en tamaño magnum (1,5l) con un packaging especial y sostenible para celebrar este año como vino referente para los 'prunolovers'. Con la añada 2021, se han diseñado tres estuches diferentes que muestran los aromas y colores que podemos encontrar en este vino.

PVP: 12,50€ Botella / PVP: 32,50€ Magnum



Finca Villacreces
www.villacreces.com

BODEGAS BERONIA celebra su 50º aniversario



Bodegas Beronia
www.beronia.com

Beronia Reserva 50 Aniversario

Creado para disfrutar en momentos señalados y siempre con amigos, esta edición conmemorativa de Beronia Reserva es de la añada 2019, calificada como Excelente por la D.O.Ca. Rioja. Las uvas de Tempranillo y Graciano con las que se elabora proceden de los viñedos que rodean a la bodega y expresan la elegancia y el equilibrio propios de Rioja Alta, dos características ideales para los vinos de guarda.

Notas de cata:

Su esencia se refleja en el precioso color profundo granate de capa alta y en la atractiva y compleja nariz que muestra, donde afloran frutos rojos y un fondo de chocolate sobre notas balsámicas y mentoladas. Cuando se disfruta en boca es redondo, sabroso, largo y con una equilibrada acidez. Este lienzo le convierte en el mejor acompañante para disfrutar de asados, chuletillos, embutidos ibéricos y quesos curados.

PVP €17,00

FINCA RÍO NEGRO presenta las nuevas añadas de sus vinos con matices a un terroir de altura

La bodega presenta las nuevas añadas de sus tintos: 992, Finca Río Negro, Cerro del Lobo y 5º Año
Los viñedos de Finca Río Negro están situados a 1.000 metros de altura, en uno de los viñedos más elevados desde el centro peninsular hasta el norte de Europa. Una Bodega aislada cuya ubicación desafía los límites tradicionales del cultivo de la vid.

Finca Río Negro
www.fincarionegro.com



Notas de cata: En copa es limpio y brillante, rojo cereza con ribetes violáceos, capa media. En nariz, aroma intenso con predominio de fruta, notas de frutos rojos y violetas ensambladas con las notas de los dos tipos de roble. En boca presenta una entrada amable, buen equilibrio, cuerpo medio, fresco y persistente. PVP: 11,50€	Notas de cata: En copa es limpio y brillante, rojo cereza con ribetes violáceos. En nariz, se percibe un aroma intenso, profundo y complejo con predominio de frutas tipo zarzamora, engarzadas con notas propias de los tipos de roble. Además, destacan recuerdos a minerales y balsámicos. En boca es potente, elegante, con cuerpo, fresco, muy persistente. PVP: 17€	Notas de cata: En copa destaca su alta intensidad de color rojo cereza con ribetes violáceos. En nariz, aroma intenso, profundo y complejo, violetas y fruta negra, moras, grosellas, balsámicos, aceitunas negras, especias, vainilla, tabaco y tostados. En boca tiene un cuerpo medio-alto, fresco, sabroso, persistente y cremoso. PVP: 27,50€	Notas de cata: En copa se presenta limpio y brillante, rojo picota con ribetes violáceos y alta intensidad de color. Nariz intenso con predominio de notas de frutas negras maduras, ensambladas con notas de maderas nuevas, especias y balsámicos. Su entrada en boca es corpulento, robusto, carnoso, equilibrado y con un largo postgusto. PVP: 31,50€
--	--	---	---

Bodegas y Viñedos VALTRAVIESO lanza el nuevo Club Catalia

Bodegas y Viñedos Valtravieso está en constante innovación con el fin de encontrar nuevas experiencias para que sus clientes disfruten del universo del vino de la forma más personalizada posible.
El nuevo Club Catalia ofrece 3 niveles de membresía para que los socios puedan descubrir vinos singulares y experiencias innovadoras como la posibilidad de participar en la elaboración de uno de los vinos de la bodega.

Bodegas Valtravieso
<https://valtravieso.com/es/catalia/>



CARLOS I LEGACY COLLECTION SB, la primera de una saga de joyas enológicas



Osborne
www.osborne.es

Legacy Collection, una saga de joyas enológicas destinadas a preservar un legado y un oficio histórico que nace de un maravilloso blend entre los toneles históricos y las añadas más distinguidas de la bodega.
Carlos I Legacy Collection SB es la primera edición de esta saga que aúna la soleira de primera clase del tonel histórico San Bartolomé junto a una selección de soleras de Carlos I de la reserva familiar de Osborne elaborada artesanalmente por el Master Blender de Carlos I, Marcos Alguacil.

Carlos I Legacy Collection SB estará a la venta en El Club del Gourmet, tiendas especializadas, alta restauración y licorerías premium.
PVP: 320€

GUYLIAN O LAS ICÓNICAS CONCHAS DE CHOCOLATE

Desde la localidad belga de Sint-Niklaas, esta marca -una de las de chocolate envasado más vendidas del mundo- permite que estas navidades tengan otro sabor gracias a sus cajas regalo, todo un capricho para saborear. La gama de cofres regalo premium ha recibido un nuevo y lujoso envoltorio pues cuidadosamente seleccionadas, no sólo redefinen el regalo de chocolate, sino que añaden un toque extra de elegancia a cualquier ocasión. Ya sea para la familia, los amigos, los compañeros de trabajo o los clientes, las cajas regalo de Guylian transmiten un mensaje de amor e indulgencia que se adapta perfectamente a cualquier ocasión, recordándonos siempre que son el resultado de la historia de amor de Guy & Liliane, que ya ha cumplido 65 años.

www.guylian.com



top V/AJES
BazaR

PALO CORTADO TRADICIÓN DE BODEGAS TRADICIÓN



Un jerez único de Bodegas tradición, VORS monovarietal de uva Palomino con una vejez promedio de 32 años. Esta rareza enológica, exclusiva y escasa, que en los últimos años se ha convertido en uno de los grandes focos de atracción del Marco de Jerez, conjuga una delicada nariz con una gran estructura en el paladar. Clasificado inicialmente como fino, durante la época de sobretabla y bajo la acción del velo de flor se desvía hacia una nariz envolvente y melosa que hace pensar en un destino diferente para él, alejado de la crianza biológica; así, se mantiene en estas condiciones y bajo continua vigilancia durante aproximadamente un año, y si persiste en el estilo, se destina a añada de palo cortado con una previa alcoholización.

Precio a consultar.

www.bodegastradición.es

CECINAS NIETO, PRODUCTO PREMIUM ESTA NAVIDAD

En Cecinas Nieto dan una vuelta de tuerca más a lo exclusivo y lanzan al mercado su Cecina de Buey en formato loncheado y porciones de 1 kg. Hace dos años lanzaron una edición limitada de esta Cecina pero en formato pieza, un lujo que se distribuía únicamente bajo pedido. Este formato Premium proviene de una salazón con mayor infiltración de grasa que la vaca vieja y destaca por la intensidad de su sabor. Para su elaboración no sirve cualquier buey, solo se seleccionan aquellos que por sus cualidades de carne y peso son aptos para elaborar este exquisito manjar. La carne tiene un proceso de curación de al menos dos años, por lo que desarrolla unas cualidades sensoriales y organolépticas únicas y diferenciadas. www.cecinasnieto.com



VODKA BELUGA, UN REGALO DE “LUJO”

La reconocida marca de vodka Beluga, sinónimo de saber hacer y tradición, es la opción perfecta para acompañar las celebraciones más esperadas del año de una forma sorprendente. Y qué mejor que hacerlo con su clásico clásico Beluga Noble o su inigualable Beluga Gold Line.

Dos regalos perfectos para aquellos que buscan brindar estas Navidades de la forma más especial. Con su minuciosa atención al detalle y sus características botellas realizadas en cristal óptico francés y acompañadas por su emblemático esturión Beluga de hojalata, cada botella de la marca es una pieza de artesanía en sí misma, convirtiéndose así, no solo en un maridaje exclusivo, sino también en el regalo perfecto para los amantes del vodka.

(preguntar cuál web María Fernández)



COFRES REGALO RELAIS & CHÂTEAUX



Relais & Châteaux presenta siete nuevos cofres regalo: Dune, Rose, Azur, Jade, Terrcotta, Eucalytus y Hotrizon. Cada sobre ofrece experiencias y estancias para dos personas en establecimientos (hoteles y restaurantes) asociados a relais 6 Châteaux. Disponibles en todo el mundo a través de su propia web, pueden adquirirse en formato de invitación física, diseñada de manera sostenible, o digital, en línea con el espíritu de conciencia ecológica de la asociación. En ambos casos, es posible reservar el alojamiento, comidas, cenas y experiencias de spa online o por teléfono directamente con la propiedad preferida. Tienen una validez de dos años a partir de la fecha de compra. P.V.P. de 350 a 2.450 € www.relaischateaux.com

BOLLINGER Y CRISTINA ORIA

Esta Navidad, Bollinger x Cristina Oria se va a convertir en el regalo perfecto para todos aquellos amantes de la buena mesa, que buscan diferenciarse en los pequeños detalles. Con esta original colaboración, que incluye una exclusiva botella de Bollinger PN AYC 2018 y una elegante champanera de Cristina Oria bañada en plata de ley con asideros de madera, los reencuentros y reuniones con familiares y amigos serán aún más especiales, brindando por los nuevos propósitos y todo lo que el año nuevo traerá.

Una colaboración dirigida a todos aquellos amantes del champagne que esta temporada de fiestas quieran acertar con el regalo perfecto. Y es que, con una personalidad propia, PN AYC 2018 es un champagne que refleja el espíritu innovador de la Maison Bollinger y que combina a la perfección con el buen gusto de Cristina Oria. www.cristinaoria.com



EL IMPRESCINDIBLE PANETTONE DE LA DUQUESITA

Abierta en 1914, La Duquesita siempre ha sido un referente de calidad, e inicio una nueva etapa en 2015 de la mano de Oriol Balaguer quien cuenta con el honor de haber sido mejor pastelero de España. El Panettone, que no falta en estas fechas, lo realiza de Gianduia con castaña, de fruta y de chocolate. Como novedad, este año presenta una edición limitada de castaña, limón y chocolate. La Duquesita ha sido reconocida como la 'Mejor pastelería de Madrid 2023', según la Academia Madrileña de Gastronomía en la presente Edición de los Premios de Gastronomía de La Comunidad de Madrid. La Duquesita, historia y patrimonio dulce de Madrid, elabora un producto con las mejores materias primas de la mano de la creatividad e innovación y respetando al máximo la tradición artesana.

www.laduquesita.es



AYALA O LA DIVERSIDAD DE LAS UVAS DE CHAMPAGNE

Con más de 160 años de historia y pionera en introducir un estilo de vino más seco, Ayala lanza 'Nº16 Blanc de Blancs' dentro de su exclusiva 'Collection Ayala', una serie de cuvées únicas y efímeras producidas en ediciones limitadas, unas 7.000 botellas en cada edición, y presentadas cuando alcanzan su máximo potencial. Joyas líquidas que reflejan a la perfección el estilo refinado y fresco de la Maison. Fruto del ensamblaje a medida, Ayala "Nº16 Blanc de Blancs" se compone en su mayoría de Chardonnay, la variedad icónica de la casa (50%) y de otras variedades menos conocidas como la Arbane, Petit Meslier y Pinot Blanc (50%). Degustarla, entre otras cosas, es viajar a través de la personalidad de los Grands y Premier Crus de la Côte des Blancs y de la Montagne de Reims. P.V.P. 128 €

www.champagne-ayala.fr/es/



TURRONES Y BOMBONES TRAPA



Chocolates Trapa, firma 100% española, cuenta con 11 referencias de turrones. Además de sus tres superventas (turrón crujiente de chocolate blanco, de chocolate negro y de chocolate con leche), ofrece chocolate blanco crujiente sabor limón y chocolate con leche y grageas de cacao. No se olvida de quienes necesitan cuidarse, con los deliciosos turrones de chocolate crujiente sin lactosa y de turrón de chocolate con leche crujiente 0% azúcares añadidos. Todos están 100% exentos de gluten, grasas hidrogenadas, ácidos grasos trans y aceite de palma. Además, esta Navidad sus míticos bombones Cortados Clásicos podrán adquirirse a través de Interflora en un dueto especial junto con una flor de Pascua.

P.V.P entre 2.35€ y 2.49€; pack Interflora (estuche Cortados Clásicos + flor de Pascua) 39,99 €

www.trapa.es www.interflora.es

MANOLO BAKES Y LA NAVIDAD CON IA

Manolo Bakes se ha ayudado de la inteligencia artificial para diseñar su caja especial de edición limitada para Navidad, con un resultado mejorado por el equipo de diseño de la compañía. Cajas y vasos de café take away muestran a Papá Noel disfrutando de un Manolito y a Mamá Noel comiendo un Manolo Crocanti, todo ello con el predominio de los colores navideos: rojo y verde. Además, en el interior de las



cajas aparecen frases de humor como "Por fin un regalo que abres sin fingir que te encanta", "¿Estas navidades? Me los como a pares" y "La única caja que no necesita ticket regalo". Manolito Noel y Palmita Noel son otras de las novedades que junto con las cajas que sirven como adorno para el árbol dan un toque muy "Manolo" a estas fiestas.

www.manolobakes.com

LA ELEGANCIA CONSERVERA DE ROSA LAFUENTE

La familia Lafuente lleva más de un siglo con un fabricando selectas conservas de pescados y mariscos 100% gallegos. Su diseño creativo, junto a la calidad del producto, es un doble regalo para los amantes de lo Premium y la opción perfecta para sorprender estas navidades. El look vintage de su envase recuerda a exclusivos perfumes y talcos de antaño, reservados para las pieles más glamurosas y las bellezas cinematográficas de la década de los 50. Así, almejas, berberechos y navajas al natural; mejillones en escabeche de receta propia; zamburiñas en salsa de vieira; sardinas en aceite de oliva y en escabeche; sardinillas en aceite y ventresca de atún en aceite de oliva se presentan en un exclusivo envoltorio diseñado para guardar productos de tal valor.

www.rosalafuente.com

www.pacolafuente.com



APERITIVOS PREMIUM CODESA



El aperitivo perfecto para esta época del año lo pone Codesa con sus anchoas 100% del Cantábrico, las guindillas 100% Ibarra y las aceituna 100% manzanilla natural de calidad Premium. Todas sus anchoas están garantizadas por el sello de calidad "ANCHOAS DE CANTABRIA" que se presenta en dos formatos: Serie Limitada, y Serie Rosa Edición Limitada, esta última en un AOVE ecológico, que fue premiado en la 34ª edición del Salón de Gourmet como uno de los tres mejores productos ecológicos. Con la calidad que caracteriza a Codesa desde 1976, sus gildas acaparan la atención de todos los amantes de las anchoas y del pincho más famoso de San Sebastián. Con estos dos productos el aperitivo navideño está servido.

www.codesa.es

EL FRESCO CARÁCTER DE MALABRIGO

Lleno de matices y complejidad, Malabrigo es uno de los vinos de gama alta de Bodegas Cepa 21, el proyecto de José Moro en Ribera del Duero. Nació en 2009 haciendo honor a la parcela que le da nombre, un terreno expuesto a fuertes vientos y a temperaturas bajas, lo cual favorece la maduración más tardía de las uvas y, por tanto, un vino más fresco y con carácter. De color profundo, aromas melosos y paso por boca cálido; con cuerpo, pero fácil de beber. Con motivo del XXI aniversario de la bodega este año, la marca estrena nueva imagen y nuevas etiquetas, que plasman escenas cotidianas de las labores de campo de la infancia y juventud de José Moro en la Ribera del Duero y que cuentan la historia de la viticultura castellana tradicional. P.V.P.: 28,48 €

www.cepa21.com



VINO Y ALTA COSTURA

Oteyza, la firma de alta costura, rinde homenaje a los viñedos de Conde de San Cristóbal y a su vino de parcela Reserva Especial, uno de los tintos más exclusivos de la Bodega con una producción de 12.976 botellas. Un trabajo inspirado en la artesanía, la tradición de los viejos oficios, las raíces y la belleza de unos viñedos situados a 900 metros de altitud en el Pago de Valdestremero, y que pretende poner en valor el esfuerzo y el tiempo pausado de quienes trabajan en proyectos artesanales. Una alianza que rinde homenaje a la historia de la tierra y a los procesos de elaboración de máxima sensibilidad, representada en un estuche único formado por Conde de San Cristóbal Reserva Especial y un lazo de corbata de serie numerada hecho a mano inspirado en las hojas de parra.

www.marquesdevargas.com



MAZAPANES BARROSO, DULCES OBRAS DE ARTE

133 años acaba de cumplir esta empresa dedicada a la fabricación artesanal del auténtico y genuino mazapán característico de la ciudad de Toledo, cuyos ingredientes principales son almendra Marcona y azúcar, base y secreto de su sabor auténtico y su genuina esencia. Anguilas, Delicias, Lágrimas, Yemas de nuez, Mancheguitos, Pastas de piñón o de almendra, están entre las diferentes formas con las que Mazapanes Barroso elabora este producto hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos. Nos esperan fechas muy especiales en las que el mazapán no puede faltar en ninguna mesa. Y ahora llevan el auténtico mazapán artesano de Toledo a domicilio comprando en su tienda online o llamando al teléfono 925 35 31 49.



www.mazapanesbarroso.com

LA TENDENCIA GASTRO NAVIDEÑA ES EL PATO DE CHINACROWN

Este manjar, uno de los mayores exponentes del recetario chino imperial, destaca por su preparación de más de cinco horas de cocinado, sustentándose en la receta originaria que data del siglo XV. El restaurante China Crown hace posible que este plato llegue a domicilio gracias a su servicio delivery en un packaging exclusivo y envasado al vacío. Sus acompañamientos tradicionales como las crêpes, el puerro y, en especial el membrillo de Goji de elaboración propia y cuatro sopas agripicantes de pato.



En aras de ofrecer una experiencia de lo más similar a la que se ofrece en el propio establecimiento, China Crown añade un código QR al packaging que dirige a la web del restaurante, donde el chef Felipe Bao explica el procedimiento de corte y servicio de forma sencilla y clara, además de varias recetas para preparar el pato laqueado. P.V.P. 99€.

www.restaurantechinacrown.com

NAVIDAD CON EL COGNAC VSOP DE RÉMY MARTIN

La reconocida casa de cognac Rémy Martin, presenta una edición limitada por Navidad con su referencia Rémy Martin VSOP. Esta edición rinde homenaje a la rica herencia y al legado de la marca, y anticipa un gran hito que se celebrará en 2024: su 300 aniversario. Elaborado a partir de una cuidadosa selección de eaux-de-vie de las prestigiosas regiones de Grande Champagne y Petite Champagne y envejecido en barricas de roble francés, ofrece una experiencia de cata excepcional. Su equilibrio y su textura sedosa, así como la elegante botella adornada con detalles dorados que encarna la sofisticación y el lujo característicos de Rémy Martin, lo convierten en el regalo perfecto en Navidad, sin duda, una edición limitada que captura a la perfección la historia, el arte, la pasión y el compromiso inquebrantable con la excelencia en la destilación que caracterizan a la marca. Disponible a partir del 1 de noviembre en El Corte Inglés, Eroski, Uvesco y Carrefour, por 53,00€ (PVP recomendado). www.remymartin.com



MADREAMIGA RESPETO POR LA TRADICIÓN



Este obrador artesano, que se basa en el respeto por la tradición de trabajar el pan y otras delicias, es reconocido por su Roscón de Reyes, considerado entre los mejores de Madrid dentro de los rankings especializados que valoran este dulce –y también según la opinión de sus clientes, que repiten cada año–. Su distintiva textura, su peculiar aroma a azahar y sus especiales ingredientes consiguen crear un sabor único que deleita el paladar de todos aquellos que lo prueban. Por supuesto, siguen conservando su esencia utilizando los mismos ingredientes desde hace más de cinco años: huevos camperos gallegos, harina de Huesca, aceite de oliva virgen de Jaén, su masa madre, naranja y limón rallados a mano, líquido de sus naranjas confitadas, almendra marcona, naranja confitada, azúcar y sal.

www.madreamiga.com

LO MÁS EXCLUSIVO DE CONSERVAS JOSÉ PEÑA

Bajo la marca P&P se encuentra una de las referencias más exclusivas de esta conservera centenaria de Cambados, hoy dirigida por la tercera generación de la familia Peña y custodia de la máxima calidad del producto y de métodos de elaboración tradicionales. Uno de sus artículos súper premium son los filetes de boquerón fresco en aceite, de producción limitada, requieren



conservación en frío entre 0 y 8 grados C. Las sardinillas en aceite de oliva, procedentes de Rianxo son firmes y sabrosas, y además, tienen una virtud: mejoran y se confitan más durante su tiempo en lata. P.V.P.: Filetes de boquerón en aceite (consultar precio; a la venta en el servicio de atención al cliente de www.josepeña.com); sardinillas en aceite de oliva, 9,88 € (138 g).

www.josepeña.com

VALLFORMOSA 150 GRAN RESERVA O EL MEJOR “SPARKLING”

Vallformosa se ha convertido en una tradición que simboliza la unión, la alegría y los motivos para brindar, quedar con los seres queridos y disfrutar de un buen sparkling. Este año, lo mejor es regalar el maridaje perfecto que aprobarían los mejores sumilleres para conquistar a los sibaritas y amantes de lo gourmet. El mejor secreto de esta casa es este Gran Reserva que compite con el champán más prestigioso. De entrada, suave y burbuja fina, su posgusto es largo y agradable con un cuerpo equilibrado. Las notas de este cava 100% xarel·lo son de fruta blanca mezclada con suaves aromas que provienen de la segunda fermentación en botella, según el método tradicional, que tiene una duración de más de 30 meses. ¿El resultado? Un cava elegante, con aromas cítricos y florales.

www.vallformosa.com



REGALOS NAVIDEÑOS EN DEHESA DE LOS LLANOS



Capacho Navideño

Pieza 1kg aprox. queso Media Curación
Vino Tinto Mazacruz 2022; Aceite de
Oliva Virgen Extra Arbequina Miel Ar-
tesana de Lavanda; Saquito de Nuez
Nacional de la finca 500 gr. PVP 75 €



Gran Cesta de Navidad

Pieza 2 kg aprox. queso Gran Reser-
va Vino Tinto Mazacruz 2022; Acei-
te de Oliva Virgen Extra Arbequina;
Miel Artesana de Lavanda; Saquito
de Nuez Nacional de la finca 500 gr
- PVP 140 €

Compras través de su página
www.dehesadelosllanos.es

Queso D.O Manchego Artesano Gran Reserva



Elaborado a partir de leche cruda,
apto para intolerantes a la lac-
tosa y alérgicos al huevo. Pieza
pequeña desde 0.700 Kg: 32 €;
Pieza mediana desde 1.600 kg:
69 €; Pieza grande desde 2.600
kg: 112 €

Miel artesana de lavanda

Elaborada de forma artesanal tiene un color
ámbar de medio a intenso, con una textu-
ra densa. De un profundo olor floral y gus-
to dulce, posee un sabor muy intenso, se
aprecian notas balsámicas y de eucalipto.
Sin azúcares añadidos. PVP: 8,15 €



Aceite de oliva virgen extra variedad arbequina



El aceite de oliva virgen extra de Dehesa
de Los Llanos se obtiene mediante extrac-
ción mecánica de las aceitunas de la va-
riedad Arbequina de las 14 hectáreas de
olivares de la propia finca. De cosecha
extratemprana, sus frutos son recogidos
antes de los primeros fríos del otoño (a
principio de noviembre). PVP: 12,79 €

BODEGAS IZADI ABRE SU PRIMERA TIENDA POP UP DE IZADITONE EN MADRID

Bodegas Izadi ha inaugurado el pasado 27 de noviembre su primera
tienda, concepto pop up, en pleno centro de la capital. El éxito de
Izadittone, proyecto gastronómico que une a Loison, el 'Ferarri de los
panettones', y a la bodega de la DOCa Rioja, ha animado a Izadi a
embarcarse en esta iniciativa que llega coincidiendo con las fiestas
navideñas.

El establecimiento, con una imagen que replica la estética de
Izadittone, tendrá un horario ininterrumpido de 11.00 a 20.00
h de lunes a sábado, mientras que el domingo permanecerá
abierta al público de 10.00 a 15.00 horas. Esta tienda estará
ubicada en la céntrica calle de Agustín Betancourt, 25, esquina
Raimundo Villaverde, frente a una de las bocas de metro de
Nuevos Ministerios.

Durante una semana, todos los amantes de los panettones, uno de los
dulces navieños con mayor expansión en los últimos tiempos, podrán
comprar directamente la propuesta de Izadi y Loison. Izadittone está
elaborado con orujo procedente de las uvas de Bodegas Izadi con la
receta centenaria de la marca de Vicenza. <https://artevinostore.es/>



VERDEJOS DE GUARDA

El Cofre Navideño de Bodegas José Pariente

Bodegas José Pariente propone su Cofre Verdejos de Guarda por ser un elegante obsequio navideño y la armonía perfecta para la gastronomía de estas fechas.

José Pariente: Fermentado en Barrica Verdejo profundo, untuoso y complejo. Sus aromas son especiados y balsámicos, con fruta madura y ahumados. Cuvée Especial: La intensidad emocionante en una nueva definición del verdejo. Elegante, sutil y complejo. La fusión entre tradición e innovación.

Finca Las Comas: Su aroma a hierbas aromáticas, hinojo, flores blancas y ciertos recuerdos tostados hacen de Las Comas la expresión más pura del terruño en esta variedad. PVP: 94€

<https://josepariente.com>

SELECCIÓN ESPECIAL DE LOS VINOS MARQUÉS DE VARGAS

Marqués de Vargas Reserva 2018.

Marqués de Vargas Reserva es el reflejo del carácter fino y elegante de la Finca, situada en la Rioja Alta. La elegancia del Tempranillo, la densidad y generosidad de la Garnacha y la frescura del Mazuelo, son el sello distintivo de Marqués de Vargas Reserva 2018. Con Crianza de 22 meses en barricas de roble francés, destaca su color cereza picota. Limpio y brillante. En nariz, fresco con elegante carácter frutal y con notas especiadas a madera muy bien integradas. En boca es fresco y afrutado. Su final es fresco y prolongado que indica una buena capacidad de guarda. Un tinto perfecto para regalar y disfrutar en grandes encuentros y presentado en un elegante estuche doble.

PVP estuche dos botellas: 56€

www.marquesdevargas.com



ESTA NAVIDAD, REGALA UNA EXPERIENCIA DCHEF

Productos novedosos, ideas de recetas sencillas y un plan inhouse para sorprender esta Navidad.

Dchef es una startup creada para potenciar la cocina en casa a través del envío de una caja mensual que incluye productos originales seleccionados de las mejores marcas de alimentación

y una propuesta de receta sencilla. Con esta fórmula, el equipo de Dchef apuesta por regalar experiencias entre fogones:

"Ya se sabe que la forma más facilona de conquistar a alguien es por el estómago y nosotros queremos que se les haga la boca

agua a todas las personas que reciban nuestra caja". La caja foodie Dchef es el mejor regalo de estas Navidades.

<https://dchef.es/>



REGRESO DE NOËL GAULOIS AL PARQUE ASTÉRIX

Con la llegada de la Navidad, Parc Astérix luce sus más bellos colores invernales para el placer de grandes y pequeños gracias a una nueva experiencia cálida e inmersiva. Los Maravillosos Jardines de Papá Noel iluminarán el Parque con una ruta encantada para descubrir. Vuelve el desfile navideño galo con todos los personajes.

Se suman tres asombrosos espectáculos en honor al tradicional Papá Noël galo, las artes circenses, la ilusión y la poesía. En un ambiente cálido, los pasillos del Mercado de Navidad se amplían para dar la bienvenida a sabores más gourmet.

www.parcasterix.fr/es





www.historyindrops.com

HISTORY IN DROPS BY DANIEL JOSIER, VOLUME II - IMPERIO ROMANO

Hace 2000 años, el Imperio Romano, gracias a sus conquistas en Grecia y Egipto, adquirió el conocimiento del mundo de las esencias. Fue en Roma donde recibió su nombre: Profumo (a través del humo, en latín), ya que los aceites se utilizaban para los quemadores y crear atmósferas. En la misma ciudad se creó el primer gremio de perfumistas llamado "Ungüentari", y con el nacimiento de los baños públicos y los masajes, los perfumes recibieron una nueva innovación. La recreación de la antigua Roma hecha perfume, Volumen II de esta historia.

Notas de salida: bergamota, pimienta rosa y chili.

Notas de corazón: incenso, cistus y iris.

Notas de fondo: pachuli, vainilla y almizcle.

PVP: 140€

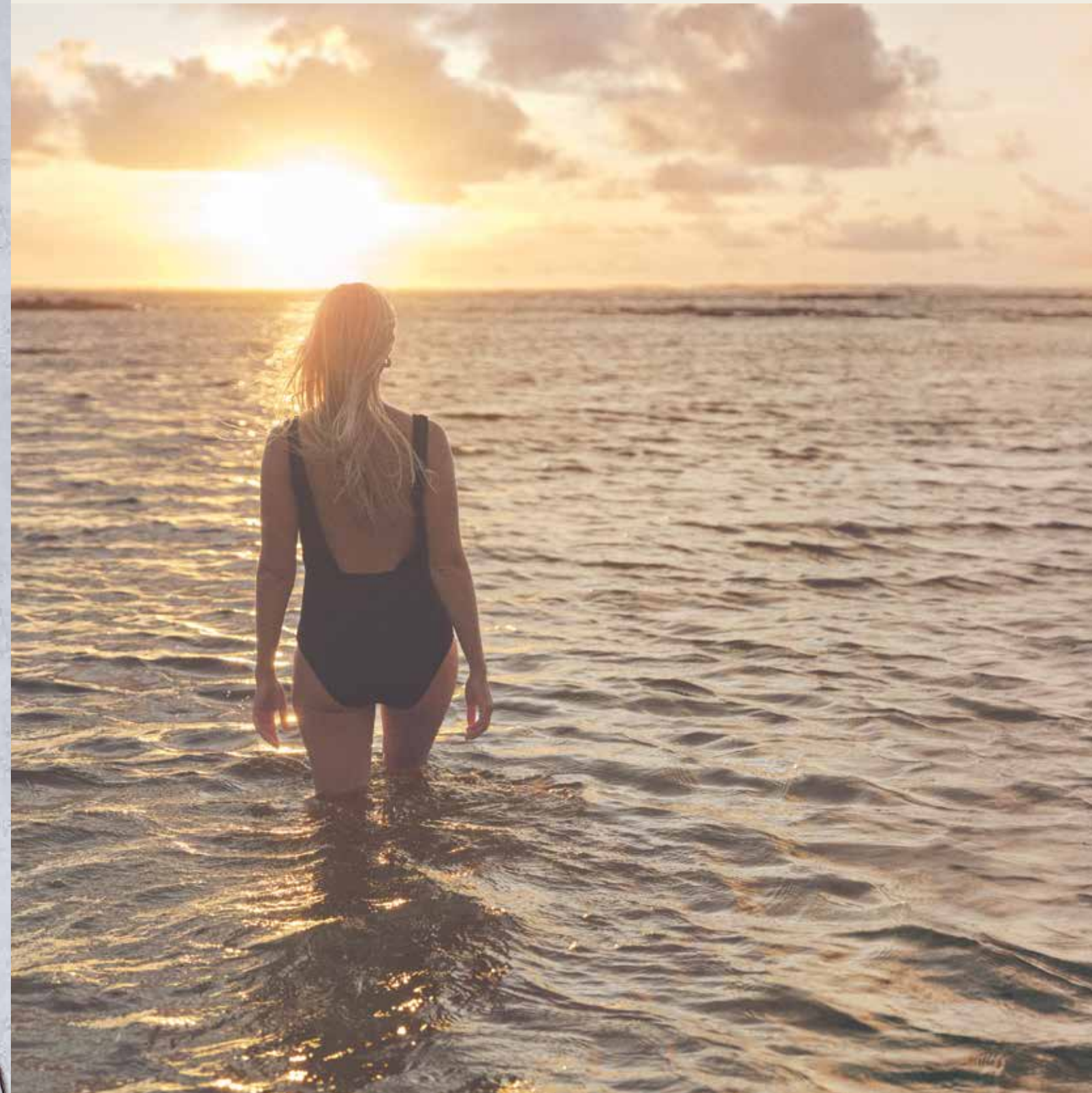
PINTA, ROTULA Y DECORA LA NAVIDAD CON CARIOCA

CARIOCA PLUS PRISMA FIBER-TIP, pensado para quienes tienen una curiosidad emprendedora, deseando explorar nuevas técnicas artísticas y experimentar diferentes modos de expresión. Para quien quiere una oportunidad para dejar su impronta, sus colores, su huella única y compartirla con el mundo. En definitiva, para quien quiere detener el tiempo, dedicárselo a sí mismo y a sus pasiones.

Caja rígida de 30 rotuladores de arte. Gracias a la tinta de alta cobertura y a la punta de fibra japonesa, se pueden crear diseños con colores vibrantes e intensos que perduran en el tiempo. Punta cónica para líneas gruesas y delgadas, y diseño ergonómico. Colores resistentes a la luz 24 horas de tiempo con el capuchón quitado, y nombre del color en cada rotulador.

PVP: 23 euros

www.carioca.com



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

Come Alive

sunlife
MAURITIUS

LLEGA LA NAVIDAD: MERCADILLOS, BELENES Y PARQUES TEMÁTICOS

Diciembre es sinónimo de fiesta, familia y ocio. Llega la Navidad y es tiempo para compartir. Por ello, queremos proponer 12 planes para realizar con nuestros seres queridos. Podemos recorrer los belenes y mercadillos navideños, descubrir el jardín (artístico) de Ghada Amer paseando por Valencia, acudir a un concierto de góspel o despedir el Año Picasso en el Museo Reina Sofía.

TEXTO PILAR ORTEGA



Mercado de Navidad en la Plaza Mayor de Madrid

El mercadillo navideño y el belén napolitano de la Plaza Mayor de Madrid son una cita obligada tanto para los locales como para los visitantes. Este año, los 104 puestos instalados por miembros de la Asociación del Mercado Tradicional de la Plaza Mayor están distribuidos en forma de "U" alrededor de la estatua ecuestre de Felipe III. Sus diseños conservan una decoración similar a la de los mercados navideños del norte de Europa, con laterales rojos y tejados puntiagudos de color negro. Por su parte, el Belén Napolitano, situado frente a la Casa de la Panadería, conmemora este año el VIII centenario de la creación del primer belén, en el año 1223, en la localidad italiana de Greccio. Está realizado por la Asociación de Belenistas de Madrid y sus piezas están construidas a gran escala. El Mercado de Navidad estará abierto hasta el 31 de diciembre.

www.madrid.es

Los Reyes Magos se instalan en Puy du Fou

Desde el 2 de diciembre y hasta el 4 de enero, el parque Puy du Fou España dará la bienvenida a la Navidad a través de una experiencia inolvidable, especialmente para los más pequeños, que podrán disfrutar de espectáculos y del espíritu navideño con el Cortejo de Sus Majestades los Reyes Magos. El nuevo espectáculo lleva por título "Sueños de un Ángel Pícaro", será al aire libre y las calles se engalanarán a su paso. Mientras tanto, los mercaderes y tratantes se darán prisa en elaborar sus regalos. La estrella que los Reyes de Oriente siguen se ha detenido sobre Puy du Fou España convirtiéndose el parque en la morada de los Magos. Después, Sus Majestades recibirán a todos los niños en una Recepción Real. Durante la visita, y al compás de zambombas, panderetas y cascabeles, se escucharán villancicos que nos trasladarán a la infancia.

www.puydufou.com



El Reina Sofía "celebra" a Picasso a lo grande



El Museo Reina Sofía de Madrid, domicilio del "Guernica" desde 1992, celebra a lo grande una efeméride tan redonda como el 50 aniversario de la muerte de Picasso. Lo hace con la exposición "Picasso 1906. La gran transformación", con la que se recuerda el momento de mayor esplendor del artista malagueño. El museo pretende arrojar luz sobre el nacimiento del arte moderno y el momento en que el autor de "Las señoritas de Avignon" experimenta la mayor revolución conceptual, estética y formal como pintor. Una transformación que los expertos sitúan en el año 1906 porque entonces removi6 los cimientos del arte del siglo XX. La exposición estará abierta hasta el próximo 4 de marzo y muestra un Picasso optimista y deseoso de reformular la experiencia artística, un genio en busca de lo primitivo cuya obra se centra en la representación del cuerpo y la interculturalidad.

www.museoreinasofia.es



El jardín (artístico) de Ghada Amer en Valencia

La artista egipcia afincada en Nueva York Ghada Amer se ha adueñado, hasta el próximo 5 de marzo, de tres espacios del centro de Valencia: la galería Ana Serratos (Pascual y Genís, 19), donde expone una selección de su obra más reciente; el escaparate de un edificio intervenido artísticamente, conocido como "Domicilio particular", y un fragmento del cauce del río Turia, entre el Palacio de las Artes y el Museo de las Ciencias, donde ha inaugurado una instalación titulada "Esto

nos salvará". Se trata de una escultura-jardín que está realizada con 14 contenedores de acero corten en forma de letras donde crecen plantas de lombarda, kale verde, hinojo, remolacha, colirrábano rojo, repollo rizado, achicoria roja y arroz. La obra pretende hacer reflexionar sobre el uso que hacemos de la naturaleza. Se da la circunstancia de que esta exposición coincide con otras de Ghada Amer en Nueva York y Londres.

www.anaserratos.com



El muro de Berlín se traslada a Madrid

El Muro de Berlín tenía una longitud de 155 kilómetros, 43 de los cuales hacían de frontera entre Berlín Oriental y Berlín Occidental. Durante 10.860 días dividió a la capital alemana, al país y al mundo. Fue el símbolo visible de la Guerra Fría hasta su demolición el 9 de noviembre de 1989. Ahora más de 300 objetos originales, muchos expuestos por primera vez, se pueden contemplar en la exposición "El Muro de Berlín. Un mundo dividido" que está abierta al público en la Fundación Canal de Madrid. Una muestra con historias reales que sirven para comprender el mayor símbolo de división del siglo XX. Entre otras piezas, hay 20 metros del propio Muro y materiales que retratan su evolución con el paso de las décadas, como el alambre de espinos colocado en la primera etapa de la división.

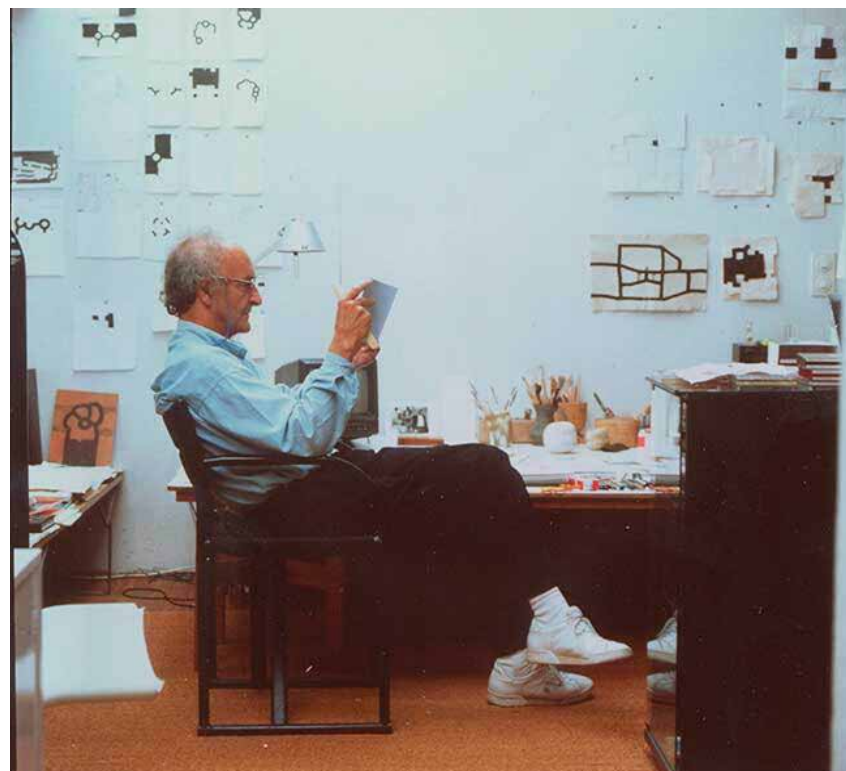
www.fundacioncanal.com

La Fundación Mapfre reivindica, con una exposición en Madrid, la obra escultórica del artista italiano Medardo Rosso (Turín, 1858-Milán, 1928), que en vida apenas suscitó el reconocimiento de quienes estaban entonces a la vanguardia del arte contemporáneo. Sin embargo, sus obras y sus recursos expresivos se adelantaron a muchas de las preocupaciones estéticas que marcaron después la obra de escultores tan célebres como Brancusi, Alberto Giacometti, Lucio Fontana o el más contemporáneo Thomas Schütte. Instalado en París desde 1889, mantuvo un estrecho contacto con intelectuales y artistas como Rodin, Modigliani o Degas y se aproximó a la fotografía, hasta el punto de incorporarla como una práctica más de su forma de trabajar. Esta exposición, que estará abierta hasta el 7 de enero, recupera su memoria a través de una amplia selección de esculturas, dibujos y fotografías.

www.mapfre.org

Medardo Rosso, pionero de la escultura moderna





Rigoletto regresa al Teatro Real

El Teatro Real de Madrid estrena el 2 de diciembre una nueva producción de "Rigoletto", de Giuseppe Verdi, en coproducción con la ABAO Bilbao Ópera y el Teatro de la Maestranza de Sevilla, de la que se ofrecerán 22 funciones, hasta el 2 de enero de 2024. Miguel del Arco, responsable de la puesta en escena del potente drama de Victor Hugo, ha creado una producción que indaga en la personalidad del personaje titular, víctima y verdugo, maltratado y maltratador, convirtiendo la obra en un retrato de la sociedad actual, complaciente con las actitudes más crueles. Solamente el amor puede sobreponerse a la deshumanización del alma, dice, abriendo una brecha de luz en el mundo oscuro del Rigoletto verdiano. La espectacular escenografía es de Sven Jonke y el diseño de luces, de Juan Gómez-Cornejo.

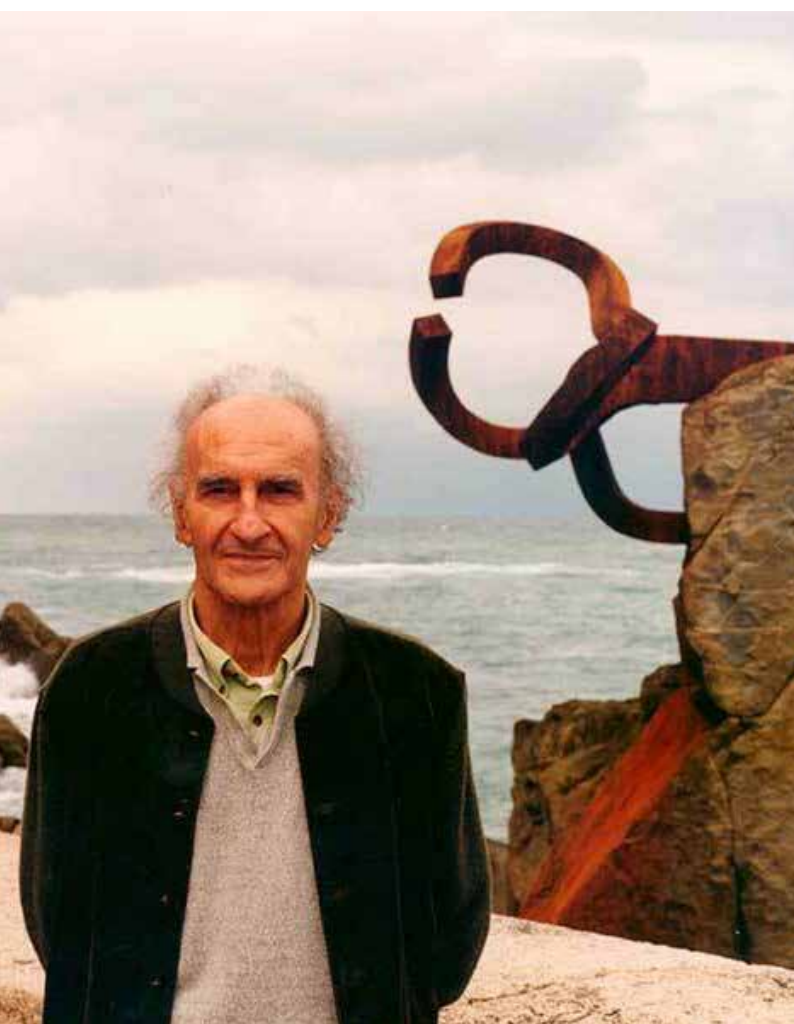
www.teatroreal.es



100 años de Eduardo Chillida

El próximo 10 de enero, el escultor vasco Eduardo Chillida hubiera cumplido 100 años. Se trata de un aniversario que la Fundación Eduardo Chillida-Pilar Belzunce pretende aprovechar para divulgar aún más su obra. Para ello, se ha elaborado un completo programa de exposiciones, publicaciones, proyectos audiovisuales, educativos y académicos. Bajo el lema "Eduardo Chillida. Lugar de encuentro", el centenario pone en valor la obra pública del artista, un conjunto de 45 esculturas que han convertido numerosas ciudades en espacios de encuentro, demostrando que Chillida era un 'creador de lugares'. El centenario calentó motores hace unos meses en Chillida Leku con la instalación de "Lugar de encuentros IV", una escultura de 13 toneladas de peso que pertenece al Museo de Bellas Artes de Bilbao. Sin embargo, el núcleo central del centenario tendrá lugar entre 2024 y 2025.

www.museochillidaleku.com



Noche (y gastronomía) flamenca en La Carmela

El maestro flamenco Juan Andrés Maya define el Tablao la Carmela, de Madrid, como "la cueva del misterio", por la experiencia que vive el cliente desde que llega hasta que termina el espectáculo. El local se encuentra en la calle de la Victoria y su fundador, Sergio de Frutos, junto con Juan Andrés Maya como director artístico y Raquel Martos como directora, ha querido dar a Madrid un espectáculo único. Y es que La Carmela es un lugar místico y lleno de historia en el que se fusiona una gastronomía castiza de muy alto nivel con artistas de flamenco de renombre. La Carmela abre de lunes a domingo y cuenta con 2 funciones diarias: la primera, de 19:30h a 20:30h y la segunda, de 21:00h a 22:00h. En La Carmela ofrecen una gastronomía que no deja a nadie indiferente, con horario de cocina ininterrumpido.



www.tablaolacarmela.com

"Los gestos" según Pablo Messiez

Del 1 de diciembre al 14 de enero, el Teatro Valle-Inclán de Madrid representa la obra "Los gestos", escrita y dirigida por Pablo Messiez, ganador del Premio Max al mejor espectáculo en 2022 por La voluntad de creer, obra con la que dinamitó la frontera entre ficción y realidad, entre el teatro y la vida. Ahora crea esta nueva obra, protagonizada por Elena Córdoba, Manuel Egozkue, Fernanda Orazi, Emilio Tomé y Nacho Sánchez, en un intento por lograr entender también algo más sobre la vida. La obra va de gestos. De los gestos que hacemos y de los que nos pasan. Pablo Messiez pone también el foco en aquello que no se puede escribir. Y es que, dice, ya nadie sabe si hace lo que hace porque quiere o solamente repite lo que alguien ya ha hecho antes.

<https://dramatico.mcu.es/>



"Semilla del son", un tributo del cine a Cuba

Santiago Auserón se topó en 1984 con el «hechizo» del son cubano y el tinerfeño JuanMa Betancort, especializado en películas sobre músicos, ha querido bucear en el universo del compositor y líder del grupo Radio Futura, resaltando su labor como musicólogo. En la película "Semilla del son", recorre Cuba de punta a punta y asistimos a la evolución artística de Santiago Auserón (y de Juan Perro, su alter ego), quien profundiza aquí en la música afrocaribeña. JuanMa V. Betancort, dirigió en 2016, junto a Pavel Giroud, su primer largometraje, 'Playing Lecuona', que recibió el premio al mejor documental en el Festival de Montreal y se presentó, entre otros certámenes, en el IDFA de Ámsterdam, la Seminci o el Festival de Róterdam. Le siguieron 'María en el exilio' (2018) y 'Atlanticidad' (2019). Actualmente produce y dirige el largometraje 'La partitura del cosmos'.

www.karmafilms.es



Willaq Pirqa, el "cinema paradiso" andino

Llega a los cines el segundo largometraje de César Galindo. Se trata de "Willaq Pirqa, el cine de mi pueblo", la cinta que representa a Perú en los 38 Premios Goya. Este filme, que narra la historia de Sistu, un niño de una pequeña comunidad de los Andes que descubre la magia del cine, ha sido recibido como el "Cinema Paradiso andino". La cinta, que arrasó en el Festival de Cine de Lima, narra la historia de Sistu y su pequeña comunidad en los Andes, que quedan fascinados por el cine. Este encuentro causa un gran revuelo y una confrontación con su cultura. Encomiendan a Sistu que vaya todas las semanas a ver una película y la cuente a todos en la plaza. Pero un día el cine se va y Sistu decide crear su propio cine, con sus propios actores, su cultura y en su idioma.

<https://mubi.com/es/cast/cesar-galindo>



CHAGALL

en el Palau Martorell

“El color de los sueños”

Este palacete barcelonés acoge hasta el 24 de marzo de 2024 una apasionante muestra del pintor francés que, comisariada por Lola Durán Úcar, incluye más de 150 obras expuestas según los temas que inspiraron al artista.

TEXTO MARIA RICAURTE



Inaugurada el pasado 31 de octubre esta exposición con más de 150 obras, de las cuales al menos 25 de ellas no se han visto jamás en España, recorre a través de 7 secciones los grandes temas que inspiraron al artista: Orígenes, Mundo Sagrado, Éxodo, Color, París, Fábulas y Amor.

Inclasificable y creador de su propio estilo, nacido en territorio del Imperio Ruso en 1887, logró construir un estilo propio a lo largo de su carrera. Los colores intensos dan vida a la escenografía y a los personajes, reales o imaginarios, de sus obras. El cubismo, el fauvismo, el surrealismo o el orfismo influyeron en la obra de Chagall aunque jamás se unió a ninguno de estos movimientos.

“Si creo desde el corazón, casi todo funciona, si lo hago desde la cabeza, casi nada”

Orígenes

Nacido el 7 de julio de 1887 en Vitebsk se vio profundamente influenciado por esta ciudad, mitad judía y mitad rusa. Habiendo pasado la mayor parte de su vida fuera de ella, sus recuerdos de infancia y la conexión con las tradiciones rusas persistieron en su obra. Una infancia marcada por la vida familiar, las oraciones y las experiencias culturales arraigaron su interés en la naturaleza y las creencias judías. Afirmaba que ser un “pintor ruso” significaba más para él que la fama internacional.

Mundo Sagrado

Como judío experimentó una infancia marcada por el antisemitismo del Imperio Ruso. En 1931, realizó un viaje por Egipto, Siria y Palestina, una peregrinación que significó un retorno a la tradición judía y una profunda reflexión sobre su identidad. Su obra refleja el impacto emocional de este viaje, mostrando la fe, vitalidad y la intensa luz palestina. Testigo de la persecución de su pueblo, utiliza la Biblia como fuente de inspiración, creando obras que transmiten una conexión espiritual con la naturaleza y la historia judía.





Marc Chagall, *Le Reve*, 1980

Éxodo

Su vida estuvo marcada por la guerra y el desarraigo. Representó el éxodo bíblico como una alegoría de la persecución judía durante la Segunda Guerra Mundial, exiliándose en los Estados Unidos. A través de veinticuatro escenas, interpretó la epopeya del pueblo judío guiado por Moisés hacia la libertad. Los aguafuertes de esta serie, expuestos, se inspiran en los gouaches de Chagall de 1931.

Color

Su obra, rica en simbolismo, exhibe colores brillantes y matices imposibles. Estos tonos saturados y vibrantes, junto con luminosos e intensos matices, definen su universo onírico. Domina la esencia del color para transmitir sensaciones y emociones, alterando la realidad con su paleta. La exposición destaca la fascinación de Chagall por el colorido del circo desde su infancia, inspirado por los días de feria en Vitebsk. Con un lenguaje propio y luminoso,

comunica un mensaje de esperanza, y de un posible mundo diferente.

París

Atraído por la efervescencia artística de la capital francesa se instaló en París en 1910, una urbe que se convertiría en su principal fuente de inspiración. En 1954, Chagall expresa su amor por la ciudad con litografías coloridas que destacan sus emblemáticos monumentos. Estas obras, presentes en la exposición, rinden homenaje al París, que según él mismo “iluminó mi mundo sombrío, como si se tratara del sol”.

Fábulas

Una destacada sección de la exposición presenta casi un centenar de obras dedicadas a las Fábulas de La Fontaine, encargadas a Marc

"El color es mi obsesión cotidiana, mi gozo, mi tormento"



"En nuestra vida hay un solo color, como en la paleta del artista, que ofrece el significado de la vida y el arte. Es el color del amor"

Chagall por Ambroise Vollard en 1927 y editadas posteriormente en 1952 por Tériade. Con estas ilustraciones se sintió conectado a la tradición rusa, reflejada en iconos y los “lubki”, estampas populares rusas con texto simple para la instrucción. Terneros, vacas, cerdos, burros, sapos y otros crean un imaginario mágico que refleja la fantasía e ironía de La Fontaine. A pesar de épocas diferentes, ambos comparten un aprecio por las tradiciones populares, la reflexión sobre el comportamiento humano y una desbordante imaginación, creando una profunda simbiosis entre la idea, el texto y la imagen en este libro ilustrado.

El amor

En el verano de 1915, Chagall se casó con Bella Rosenfeld, su musa y compañera hasta su muerte en 1944. En “Mi vida” expresó poéticamente las sensaciones que Bella le inspiraba. Su unión, elevada por la intensidad del amor, se refleja en cuadros donde la pareja flota en un azul brillante, simbolizando la exaltación del amor. Las obras también destacan coloridos ramos de flores, llenos de vida y esperanza, evocando la primera flor que Bella le dio. Esta sección de la exposición presenta estas expresiones artísticas que capturan la esencia del amor y la vitalidad de las flores en el universo de Chagall. ● www.marcchagall.com



Marc Chagall, *Les amoureux à l'âne bleu*, 1955



Marc Chagall, *El burro en la mesa*



Castillo del Papa Luna o Templario-Pontificio de Peñíscola

PEÑÍSCOLA de cine

El discreto encanto de la belleza en pantalla



Con sus calles empedradas, una muralla centenaria y la imponente presencia del Castillo del Papa Luna, Peñíscola, en la provincia de Castellón, ha desempeñado un papel fundamental en la creación de atmósferas históricas y cinematográficas.

TEXTO Y FOTOS [PACO ALMANZA](#)

Hay sitios en los que la realidad y la ficción se dan la mano. La población de Peñíscola es uno de ellos. Su encanto a través de la gran y pequeña pantalla. Estamos en una pintoresca localidad costera situada en la provincia de Castellón, cuya historia está fuertemente ligada al cine y las series debido a su impresionante paisaje y su emblemático castillo, el cual se ha convertido en un lugar de interés para la industria del entretenimiento.

A raíz de series como Juego de Tronos, cada vez está más de moda el turismo seriéfilo y cinéfilo para conocer de primera mano esos rincones y revivir las escenas que tantas emociones, buenas o malas, nos han dado. Un reclamo turístico que permite conocer la ciudad de otra manera y que sin embargo, no es algo nuevo de los últimos años.

En este pueblo los rodajes ya se asentaron antes de que Daenerys y sus dragones lo conquistaran. Es fácil reconocer muchos de los escenarios cuando se puede ver a soldados subiendo por las escaleras que acceden al paseo de Ronda o a Tyrion Lannister paseando por la Rampa Felipe II.

Si nos fijamos en lo nacional, el 'pelotazo' fue El Chiringuito de Pepe (2014). Una divertida serie sobre un reputado cocinero que vuelve a un chiringuito de playa para reflotarlo. Su paisaje de fondo es el bello castillo, pero a lo largo de los episodios también se recorren las diferentes calles, el faro, el puerto o la plaza de armas. Además, dada la trama

culinaria, entran ganas de conocer la parte gastronómica de la ciudad. Varios de los platos de la serie se reproducen en los restaurantes locales. Restaurante La Cabaña, Casa Jaime y Tío Pepe son lugares de referencia, sobre todo este último con su famoso cordero confitado.

La tradición de Peñíscola en el cine no es nueva. En 1956 Berlanga eligió la playa sur, el faro y la plaza de armas, entre otros lugares, para su film Calabuch. Berlanga volvió a repetir localizaciones unos años más tarde, concretamente en 1999, para París Tombuctú.

Los americanos también se habían fijado en estas tierras, y sobre todo en su castillo, para rodar una de las películas más conocidas, El Cid. Estrenada en 1961, fue

toda una superproducción en la que tuvieron que construir una gran muralla y portón para tapar los edificios modernos. Seguro que los mayores recuerdan los ajetreados días de rodaje o incluso se pueden ver en pantalla, porque fueron necesarios unos dos mil extras, prácticamente casi toda la ciudad.

Aunque las zonas más conocidas de Peñíscola, como el parque de Artillería, la Plaza Santa María, la Rampa Felipe II o Portal Fosc, son visita obligada, la sierra de Irta tampoco ha pasado desapercibida para quienes buscan escenarios con mucha magia. Los aficionados a la MTB saben que tienen un santuario en este espacio natural.

Duras cuestas que suben hacia el castillo de Santa Magdalena de Pulpi, y un

Magia y autenticidad de este rincón de la costa mediterránea española han atraído a diversos directores de cine



Tyrion y Varys de Juego de Tronos junto a la muralla renacentista de la fortaleza

Escena de Calabuch de Luis Garcia Berlanga





Estampa de Peñíscola

sinuoso camino que baja hasta las calas más conocidas. La del Ruso o las Dunas de Pebret son ese lugar perfecto para “aparcar” nuestra bici y darnos un baño de libertad.

Son 15 kilómetros vírgenes de sierra costera además de rocosa que están salpicados de acantilados y calas que esconden la esencia de un lugar plagado de encanto natural son una maravilla mucho menos conocida de lo que debería. En algunas de esas calas se han rodado secuencias de series nacionales como El Barco o El Ministerio del Tiempo. El

acantilado de Torre Badum –uno de los más altos de la Comunidad Valenciana–, el pico de Campanilles y las 16 calas rodeadas de naturaleza virgen son algunos de los alicientes de este entorno de película. De la carretera al camino, del asfalto a la arena con la misma facilidad que se pasa del zapato a la zapatilla. ¡Así es Peñíscola!●

www.hoteldepeniscola.com

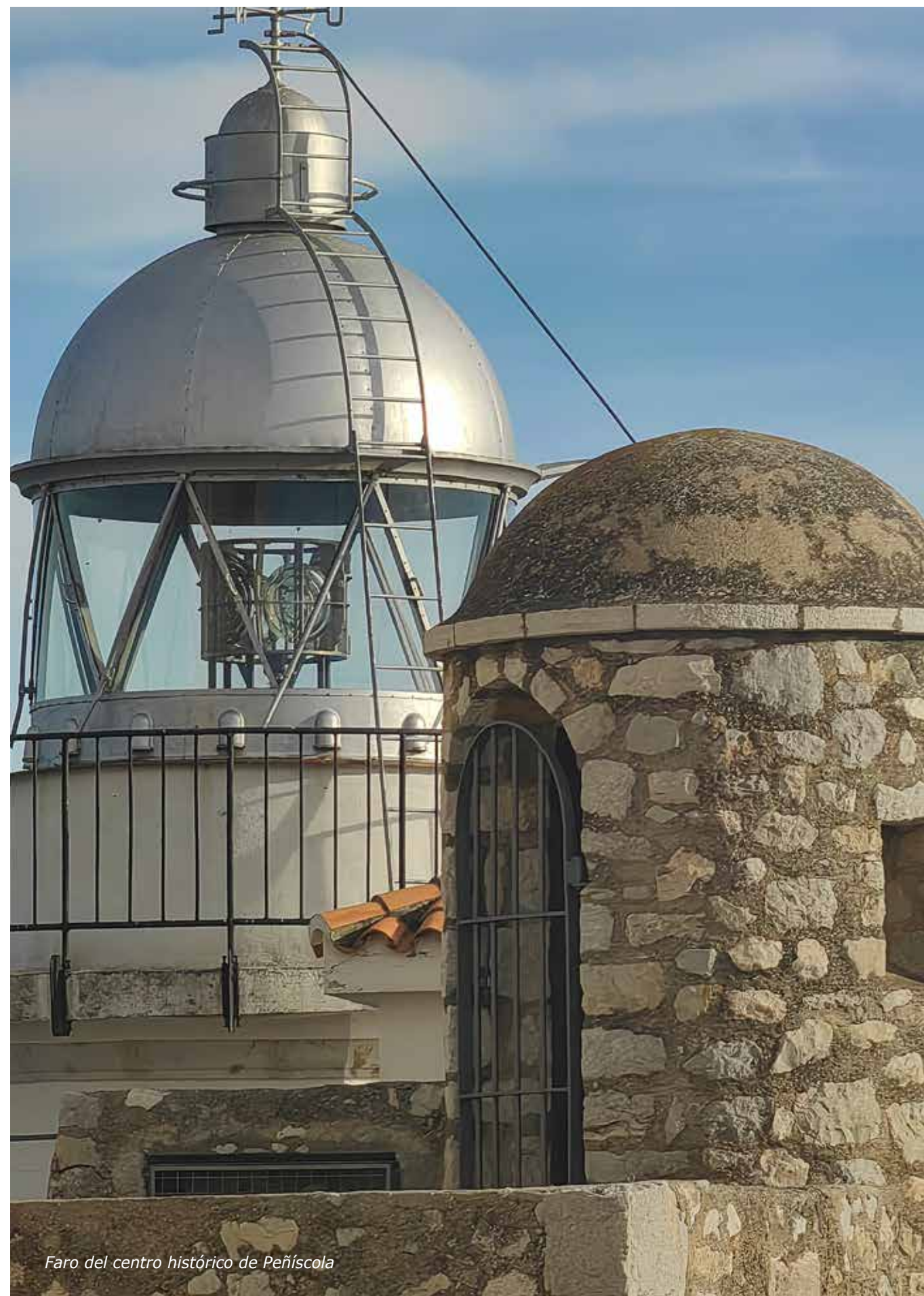
www.casajaimepeñiscola.com

www.hotelrestaurantetiopepe.com

Acantilados y calas de la cercana Sierra de Irta han conquistado a directores nacionales e internacionales



El Cid (1961), Charlton Heston y Sofia Loren



Faro del centro histórico de Peñíscola



FÁBULA DE HOY EN DÍA

Una puerta al mundo de lo inconfesable

Grooming, una de las obras de Paco Bezerra más premiadas a nivel internacional; *La desconocida*, uno de los debús de nuestro cine más sorprendentes de los últimos años. Una misma fábula contada de dos formas distintas a partir de mimbres comunes: internet, un chantaje, un parque de una ciudad, una farola, el encuentro de un hombre adulto con una adolescente: «Usted no tiene dieciséis años», dice ella. Él responde: «Dices eso porque todavía no me conoces». ¿Qué quiere el hombre? ¿Y ella? Empieza la intriga, también el miedo. Entramos en el tenebroso mundo de las parafilias, de lo inconfesable.

Autor: Bezerra, Paco / Maqueda, P. / Viana, H.
Título: Grooming / La desconocida
Páginas: 224
Editorial: La uña rota
Precio: 17,00 euros



UNA NUEVA ESPECIE

Un eslabón más en la evolución humana

Relato en primera persona del hallazgo que reescribió nuestra historia evolutiva, el descubrimiento de *Homo antecessor*.

Hace tan sólo tres décadas pocos podían imaginar que una especie humana hallada y nombrada en la península ibérica por científicos españoles tuviera el honor de formar parte de nuestra historia evolutiva. La especie *Homo antecessor*, cuyos restos fueron descubiertos en un yacimiento de la sierra de Atapuerca, fue descrita en 1997 en la revista *Science*. El proceso, que duró tres años, no estuvo exento de grandes dificultades ajenas a la propia investigación. No obstante, la emoción de cada nuevo hallazgo y la sorprendente anatomía de los restos fósiles fueron un estímulo para superar todos los obstáculos. Una vez superado el primer escollo, la aceptación de *Homo antecessor* como fuente trascendental para la comprensión del origen del linaje de nuestra especie tropezó con la oposición de un buen número de expertos en evolución humana. La resistencia duró más de veinte años, hasta que la información anatómica y molecular impuso su lógica.

Autor: Bermúdez de Castro, J.M. / Carbonell, E.
Título: Homo antecessor
Páginas: 340
Editorial: Crítica
Precio: 20,90 euros



MALTRATADAS POR LA HISTORIA

Soberanas en un mundo de hombres

Tras el éxito de *Reinas malditas* Cristina Morató vuelve con *Reinas de leyenda* las apasionantes biografías de cinco mujeres maltratadas por la historia que gobernaron en un mundo de hombres.

Los retratos sociales que muestran a las reinas ataviadas con suntuosos vestidos y cubiertas de joyas ocultan unas vidas marcadas por las desdichas y las tragedias personales. Algunas de ellas se encontraban lejos del trono al nacer, pero consiguieron ceñir la corona por derecho propio y no por matrimonio. Isabel I de Inglaterra, hija de Ana Bolena, pasó de ser una princesa bastarda a dar nombre al glorioso siglo en que reinó; Catalina la Grande no dudó en ponerse al frente de un ejército para derrocar a su esposo y dirigir con mano firme el imperio ruso, mientras que la emperatriz Cixí entró en la Ciudad Prohibida como concubina y gobernó China oculta tras una cortina de seda. Hubo también reinas marcadas por la fatalidad que sobrevivieron en un mundo de intrigas: Catalina de Aragón, hija de los Reyes Católicos y primera esposa de Enrique VIII, fue una de las soberanas más amadas de Inglaterra. O la infeliz Carlota, una joven y culta princesa belga que se convirtió en emperatriz de México y perdió la razón tras el asesinato de su esposo, Maximiliano de Habsburgo.

Déspotas, libertinas, desalmadas, arpías, locas... son algunos de los adjetivos que engrosaron la leyenda negra de estas cinco soberanas, que lo fueron gracias a su inteligencia, valor y fortaleza.

Autor: Cristina Morató
Título: Reinas de leyenda
Páginas: 600
Editorial: Plaza & Janés
Precio: 22,90 euros



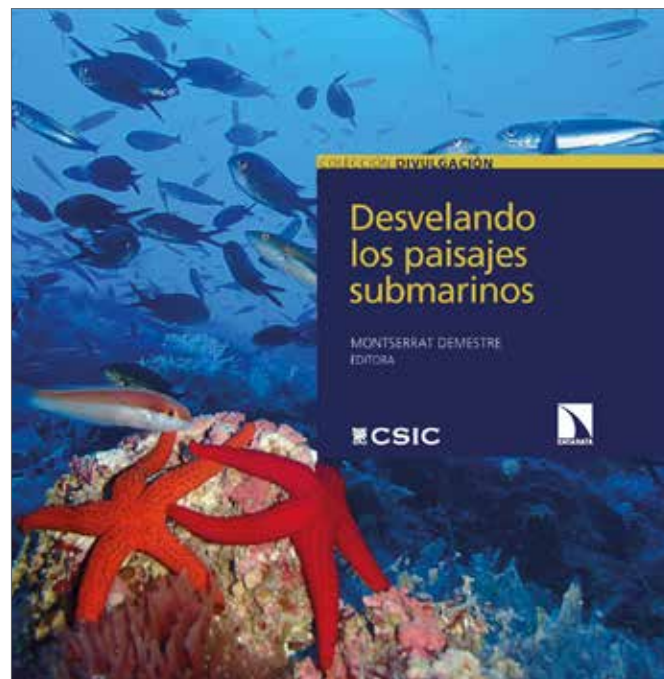
MUJERES PELIGROSAS

Segunda parte de 'Todo arde'

Regresan Aura, Sere y Mari Paz, en la continuación de la exitosa *Todo arde*. Es la historia de tres mujeres que lo han perdido todo. Por eso son tan peligrosas. Si alguna vez has querido mandarlo todo a la mierda, esta es tu historia.

Una novela de un ritmo endiablado que nos devuelve al mejor Gómez-Jurado, uno de los autores más vendidos internacionalmente, que ya ha colocado más de tres millones de ejemplares de sus anteriores trabajos.

Autor: Juan Gómez-Jurado
Título: Todo vuelve
Páginas: 608
Editorial: Ediciones B
Precio: 22,90 euros



EL MEDITERRÁNEO SUBMARINO

Imágenes de un vehículo ROV subacuático

Los fondos marinos siguen siendo grandes desconocidos. Frente a los paisajes terrestres, más accesibles y familiares, la mayor parte de ellos permanecen inexplorados, siendo un enorme desafío para la investigación científica. Este libro, escrito por un equipo de investigación multidisciplinar en ciencias del mar, da a conocer los paisajes submarinos de distintas zonas del Mediterráneo peninsular: unos fondos singulares y poco explorados, formados por crinoideos (animales exclusivamente marinos) y maërl (agregaciones de algas marinas calcáreas), que se hallan entre los 20 y 200 metros de profundidad. De un gran interés ecológico por su rica biodiversidad de fauna y flora, son también fondos muy vulnerables, al estar sometidos a una intensa actividad pesquera y a distintas perturbaciones medioambientales, de ahí la necesidad y urgencia de lograr un equilibrio entre conservación y explotación. Imperativos que adquieren una mayor relevancia al tratarse de hábitats que son una abundante fuente de bienes y servicios, desde la provisión de alimento hasta la mitigación de los efectos del cambio climático, contribuyendo a la salud y bienestar planetarios y humanos.

Autor: Demestre, Montserrat / VV AA
Título: Desvelando los paisajes submarinos
Páginas: 240
Editorial: Catarata / CSIC
Precio: 22,00 euros



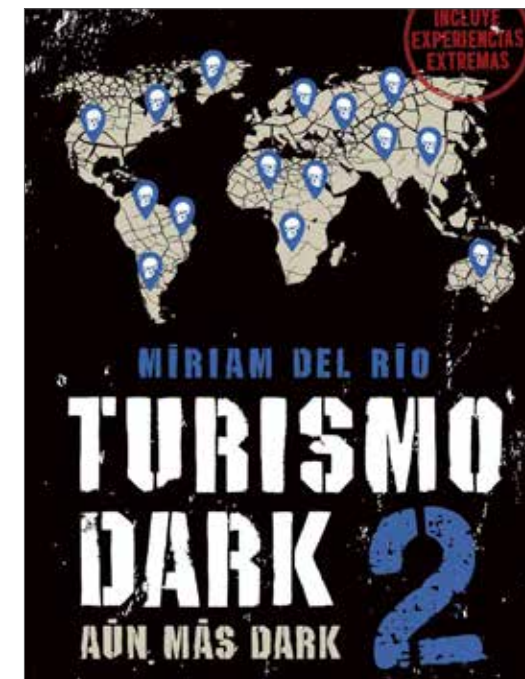
CÓMO FUNCIONA EL CEREBRO

Puerta a un mundo insular soñado

Los misterios de nuestra vida cotidiana resueltos por un neuropsicólogo. Nuestra vida cotidiana está llena de situaciones que pueden tener una explicación neuropsicológica. Nos referimos a los olvidos involuntarios, los lapsus, las pasiones desbordadas, las fobias y manías e incluso las experiencias que se podrían calificar como «extrañas» (apariciones y alucinaciones).

En este libro, Saúl Martínez-Horta ofrece una mirada científica para entender mejor cómo funciona nuestro cerebro.

Autor: Martínez-Horta, Saúl
Título: ¿Dónde están las llaves?
Páginas: 286
Editorial: geoPlaneta
Precio: 19,95 euros



TURISMO OSCURO

Descubre la parte sombría de la humanidad

¿Sabías que en Islandia se encuentra el volcán que sirvió de inspiración a Julio Verne para ubicar su famosa entrada al centro de la tierra o que en Las Vegas está el restaurante donde más comensales terminan en el hospital después de probar alguno de sus platos?

¿Conocías que en La India hay un templo donde las ratas son veneradas o que en Papua Nueva Guinea todavía existen tribus caníbales?

En *Turismo Dark 2* tienen cabida jardines, hospitales, islas, rutas guiadas, prisiones, grutas, museos... Un viaje alrededor del mundo que explora diversos lugares asociados con la muerte, el misterio o el abandono, desde una perspectiva histórica y cultural.

Después del éxito de *Turismo Dark*, Míriam del Río vuelve con una nueva edición para mostrarnos su peculiar visión del turismo oscuro a lo largo de los cinco continentes. Un libro que expone las motivaciones e impulsos que llevan a la sociedad a querer descubrir la parte más sombría de la humanidad.

Autor: Del Río, Míriam
Título: Turismo Dark 2
Páginas: 172
Editorial: Luciérnaga CAS
Precio: 17,95 euros



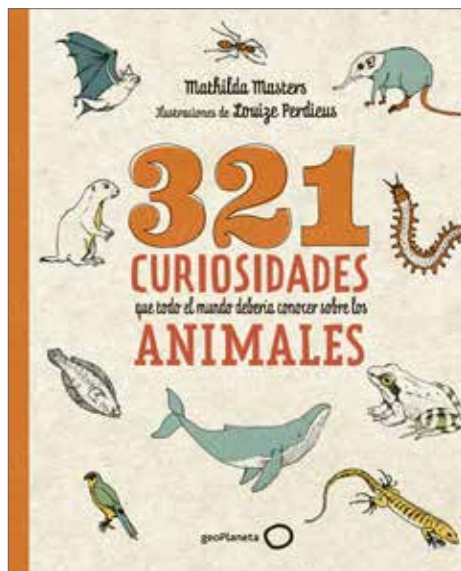
DESTINOS SIN MULTITUDES

Un turismo más sostenible

Este libro presenta 100 alternativas apasionantes para alejarse de los destinos más concurridos y convertir el próximo viaje en una experiencia auténtica. Podrás descubrir ciudades, regiones y países que suelen pasar desapercibidos, lugares ideales para disfrutar sin multitudes y generar un impacto positivo en la comunidad local. Este libro conjuga inspiración, sugerencias de primera mano y consejos prácticos para que el viaje se convierta en una vivencia inolvidable. En estas páginas, el término "fuera de ruta" abarca desde ciudades y regiones europeas que han sido ignoradas hasta islas remotas de África y ruinas alejadas de la senda turística en Asia. Aquí hay lugares más conocidos que otros, reflejo de la diversidad de intereses. Se encontrarán excelentes alternativas a destinos que se han popularizado tanto que ya no se puede ni estar, pero también destinos únicos en los que nunca se ha pensado.

Tenemos la oportunidad de cambiar los patrones de viaje y de apostar por un turismo más sostenible. La clave está en dispersar a los viajeros de forma más equitativa por el mundo. La pregunta ahora sería: ¿dónde se quiere ir? Lonely Planet te aporta respuestas nuevas y sorprendentes en este libro.

Autor: VV AA
Título: Fuera de ruta
Páginas: 324
Editorial: Lonely Planet
Precio: 32,95 euros



SORPRESAS ZOOLOGICAS

Anécdotas y datos del mundo animal

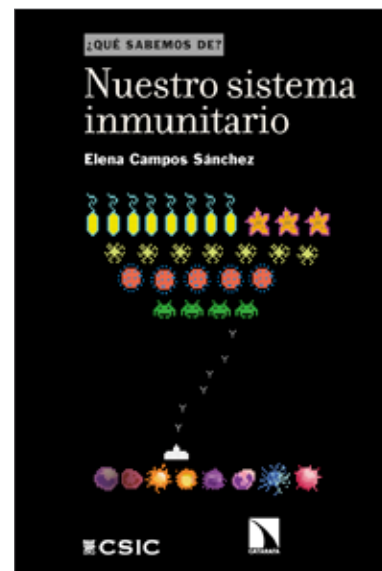
La enciclopedia definitiva de curiosidades sobre los animales: 321 curiosidades sorprendentes sobre mamíferos, aves, peces, insectos, anfibios y reptiles

¿Sabías qué...

- ...las nutrias duermen agarradas de la mano de sus bebés?
- ...hay ranas fluorescentes?
- ...los cuervos se conocen por el nombre?
- ...las serpientes huelen con la lengua?
- ...los tiburones blancos tienen tres hileras de dientes?

Todo esto y más en un maravilloso compendio de información, datos y sorpresas sobre los animales. Un libro ilustrado y para todos los públicos, que reúne anécdotas, información e innumerables datos curiosos para lectores de 0 a 99 años.

Autor: Mathilda Masters / Louise Perdieus
Título: 321 curiosidades que todo el mundo...
Páginas: 160
Editorial: Catarata
Precio: 15,50 euros

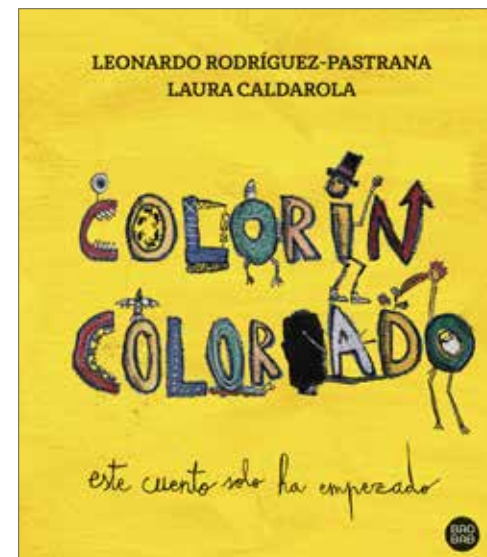


CÓMO FUNCIONA LA INMUNIDAD

Lucha de las defensas con los patógenos

Cada día de nuestra vida, nuestro sistema inmunitario se mantiene alerta defendiéndonos de multitud de agentes con potencial para causarnos enfermedad: parásitos, bacterias, virus, células cancerosas, etc. El trabajo es constante. Esta lucha permanente entre nuestras células de defensa y los múltiples agentes patogénicos suele pasarnos desapercibida hasta que un fallo en el sistema defensivo nos recuerda que somos vulnerables y que nuestro sistema inmunitario es imperfecto. Tras millones de años de evolución, el sistema inmunitario humano se ha dotado de moléculas, células, tejidos y órganos capaces de orquestar respuestas sumamente complejas y dirigidas frente a las más variopintas amenazas. ¿Cómo lo hace? ¿Qué elementos actúan y dónde están? ¿De qué manera puede fallar? ¿Por qué se producen las enfermedades autoinmunitarias, las alergias e incluso el cáncer? ¿Y las inmunodeficiencias? ¿Cómo afectan el sexo, la edad, el embarazo o el microbioma? Este libro pretende adentrarse en el mundo de la inmunología repasando conceptos esenciales y realizando un breve recorrido histórico para aprender qué es, cómo funciona y cómo podemos contribuir a nuestra propia inmunidad.

Autor: Campos Sánchez, Elena
Título: Nuestro sistema inmunitario
Páginas: 144
Editorial: Catarata
Precio: 13,00 euros



CUENTOS LLENOS DE SIMBOLISMO

El niño ilustra los textos de su madre

Colorín, colorado, este cuento sólo ha empezado contiene una recopilación de 29 cuentos llenos de simbolismo, humor y algún que otro toque personal. Algunos de los títulos son: *La Archibuela*, un diálogo surrealista entre un niño y su abuela que, a priori, no logran entenderse; *La grúa de Alcalá*, un texto rimado y poético sobre «la grúa más alta de la ciudad»; *Bocabajo*, breve, certero y con mensaje, o *La pastelería Caldarola*, que goza del componente emocional al tratarse de la pastelería de la familia. Los textos van acompañados de las pinturas de Leonardo, algunas inéditas y otras que forman parte de la colección del artista, una joven promesa del arte que con sólo cinco años ya había expuesto su obra en varias ciudades.

Autor: Caldarola, Laura / Rodríguez-Pastrana, Leonardo
Título: Colorín, colorado, este cuento sólo ha empezado
Páginas: 96
Editorial: Planeta
Precio: 17,95 euros





Con una autonomía confirmada de más de 500 kilómetros, carga ultrarrápida de 800 voltios y 384 CV de potencia, el EV9 es el primer SUV totalmente eléctrico de KIA con tres filas de asientos en 6 ó 7 plazas. Exhibe un diseño tan vanguardista como poderoso y es todo un familiar de gran tamaño adecuado tanto para el uso urbano diario como largos viajes por carretera, que invita a adentrarse como usuario en la nueva era de la movilidad sostenible. Acaba de ser presentado en España y ya está disponible en los concesionarios de la marca.

KIA EV9 GT-LINE

Un eléctrico a lo grande



TEXTO **FELIPE TERUEL**

Buque insignia en la estrategia de electrificación de Kia, el nuevo EV9 es un SUV de gran tamaño, larga distancia entre ejes y una arquitectura de vehículo eléctrico completamente plana anclada en la plataforma Modular Global Eléctrica (E-GMP), desarrollada por la compañía coreana, que permite disponer de un habitáculo de espacio amplísimo repartido en tres filas de asientos de seis o siete confortables plazas. Con una batería de 99,8 kWh y tracción a los dos ejes en la versión GT-Line, que es la única que se comercializa en España, dispone de dos motores eléctricos de 141,3 kW (192 CV) cada uno que aportan una potencia total de 384 CV para alcanzar una velocidad máxima de 200 kilómetros por hora, una aceleración de 0 a 100 en tan sólo 5,3 segundos. Preparado para una carga ultrarrápida de 800 voltios puede añadir hasta 223 kilómetros más de autonomía con sólo 15 minutos de conexión a un cargador en una red rápida. También está equipado con carga bidireccional para suministrar electricidad a dispositivos eléctricos y, en un futuro, a un hogar o incluso a la red general.

Con una longitud de más de cinco metros, casi dos de ancho y 1,78 de alto, el EV9 es el vehículo de pasajeros más espacioso de Kia, que, además de su amplitud, proporciona también un espacio de almacenamiento adicional en el maletero delantero de hasta 52 litros disponibles para sumar al maletero trasero de 828 litros con cuatro o cinco asientos o a los 333 litros con seis o siete plazas.

Opuestos unidos

El EV9 está inspirado en lo que la marca denomina Opuestos unidos, que se resume en una geometría sólida, de líneas limpias, perfil de SUV y frontal con la última generación de la Digital Tiger Face, caracterizada por sus distintivos grupos ópticos verticales de led. En la zaga, la imagen luminosa en forma de mapa estelar le confiere un aspecto de gran solidez al tiempo que advierte de que estamos detrás de un vehículo de gran tamaño y poderío. Los tiradores de las puer-

tas, automáticos y enrasados, contribuyen igualmente a aportar modernidad y pureza de líneas, mientras que los deflectores de aire activos mejoran la eficiencia aerodinámica. El exterior se completa con neumáticos absorbentes de ruido de 21 pulgadas montados sobre llantas de aleación de baja resistencia y un atrevido diseño rectangular.

Espacioso y minimalista

Las novedades y originalidad del diseño se prolongan al interior, con un salpicadero, una consola central estilizada y vanguardista y una dotación tecnológica al completo como la del acabado GT-Line que lucía la unidad probada por **topV/AJES**. Al volante y frente al conductor, destaca una tecnología sencilla pero refinada para una experiencia claramente intuitiva. La triple pantalla panorámica reúne un panel de 12,3 pulgadas justo delante del conductor, otra de infoentretenimiento de las mismas dimensiones y una tercera de 5,3 pulgadas para el control del sistema de climatización con información sobre la calefacción y los asientos. Además de los botones físicos del volante y salpicadero, cuenta con otros que sólo se iluminan cuando el coche está conectado. Y el cuadro de instrumentos es completamente digital y, además de mostrar todos los parámetros del vehículo, proyecta en la esfera de sus relojes la visión del ángulo muerto.

El habitáculo se caracteriza por la amplitud que facilita la distancia entre ejes de 3,10 metros, la distribución y tonalidades minimalistas, la funcionalidad y el empleo de materiales sostenibles en tapizados, salpicadero, acabado de puertas y pilares, diseñados a partir de plásticos reciclados de residuos postconsumo. Por ejemplo, el tejido y las alfombrillas están hechos con Pet reciclado y redes tradicionales de pesca recuperadas.

Las plazas traseras pueden albergar a cuatro o cinco ocupantes sin estrecheces y la tercera fila aporta más espacio para la cabeza, las piernas y los hombros que la que ofrecen actualmente sus rivales.





FICHA TÉCNICA

KIA EV9 AWD GT-LINE

Dimensiones:

Largo: 5.015 mm.

Ancho: 1.980 mm.

Altura: 1.780 mm.

Batalla: 3.100 mm.

Peso: 2.674 kilos.

Maletero: de 333 a 828 litros.

Motor:

Motores: delantero y trasero de 192 CV cada uno.

Potencia: 384 CV.

Batería: 99,8 kWh

Potencia de recarga en corriente continua (CC): 240 kW.

Tiempo de recarga de 0 al 80 % : 24 minutos (350 kW).

Par máximo total: 700 Nm.

Cambio: Automático de velocidad única.

Tracción: 4x4.

Prestaciones:

Velocidad máxima: 200 km/h.

Aceleración: de 0 a 100 en 5,3 segundos.

Consumo medio: 22,8 kWh/100 km.

Autonomía: 505 km.

Precio: 86.200 € versión GT-Line de 6 asientos.

85.100 € configuración GT-Line de 7 asientos.

Conclusión: con una conducción todavía más segura y confortable que la de un SUV convencional, incorpora una tecnología de última generación en un habitáculo donde los ocupantes de las tres filas de asientos pueden conectarse y relajarse con absoluta comodidad, ayudada por una suspensión totalmente independiente que reduce los efectos sobre la carrocería por las imperfecciones del pavimento, limita el ruido y las vibraciones y, al mismo tiempo, mejora los movimientos y la respuesta en los trazados virados. En el tren trasero, un amortiguador autonivelante mejora tanto la dinámica como la estabilidad cuando el vehículo desplaza una carga pesada.

Esta primera generación del EV9 añade a sus cuatro modalidades de conducción (Eco, Normal Sport y My Drive) el sistema Terrain Mode Select para ampliar sus aptitudes fuera del asfalto. Junto a la tracción 4x4, incrementa la capacidad para circular sobre arena, barro o nieve.

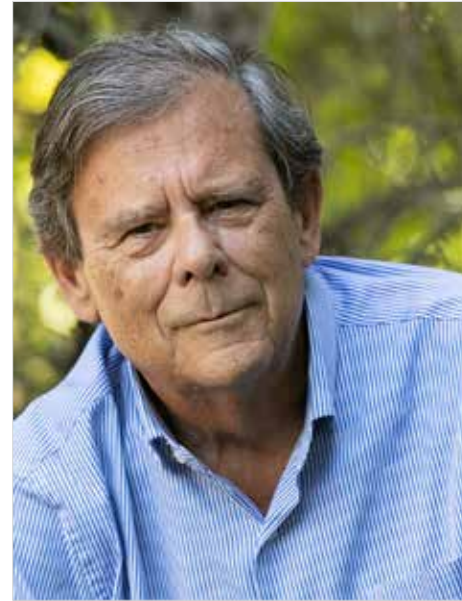
No faltan en su completísimo equipamiento ni el asistente de aparcamiento por control remoto con la llave del vehículo desde el exterior ni un planificador de rutas de carga que alerta de la necesidad de ampliar la autonomía en los cargadores próximos que marca el navegador. 📍



VÍSPERAS DE AÑO NUEVO

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor

www.gomezrufo.com



© Josefina Blanco

Cuando acaba un año se suele hacer balance de lo vivido en los últimos doce meses para concluir si ha sido un tiempo a recordar o una época para olvidar. Todo año, sea como sea, tiene de bueno el hecho de haberse vivido, y también el drama de haber atrapado entre sus dedos a personas queridas que se han ido, acontecimientos de luto, pasajes negros y desconsuelos que se recuerdan. No sé qué pensará el mundo de 2023, pero en opinión de muchos ha sido un desgarrador: en el mundo se han abierto las heridas de la guerra, otra vez; no se han cerrado las cicatrices de las que permanecen de antiguo; se han dado resultados electorales inesperados, y se han multiplicado catástrofes que seguirán aumentando porque el cambio climático no se detiene. Y en España, para muchos, se ha abierto el sumidero por el que puede desaguarse el país y trocearse. España es como una pizza, se dice, y el gobierno ha repartido trozos entre quienes sólo quieren el suyo para vomitarlo.

En el año en que todo había vuel-

to a la normalidad sanitaria tras dejar atrás la peor pandemia en un siglo, y la ilusión por disfrutar de la vida ha devuelto cifras de viajeros y de actividades iguales o mejores que antes del golpe vírico, se ha sabido que se han alcanzado temperaturas climáticas superiores a ningún otro año. No es buena noticia porque, aun repitiéndose como advertencia y amenaza, nada va a hacerse para contener el deterioro del planeta. No, no es buena noticia, como tampoco lo es que se mire con indiferencia la crispación enquistada entre países, el enfrentamiento populista entre ideologías y la predisposición a saltarse las reglas del diálogo. Un año más.

Todo hierve. Y la caldera de 2023 va a seguir en el fuego para que bulla durante 2024 hasta que termine rebozando. O no, esperemos. Pero hacen falta respuestas, hacen falta intelectuales, hacen falta dirigentes honestos y políticos limpios; hacen falta, en fin, acuerdos y consensos que se rijan por los principios del sentido común. Como siempre. Como nunca. ●

ALTUM
CON | TEXTO | TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL

IMMFLY

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.

