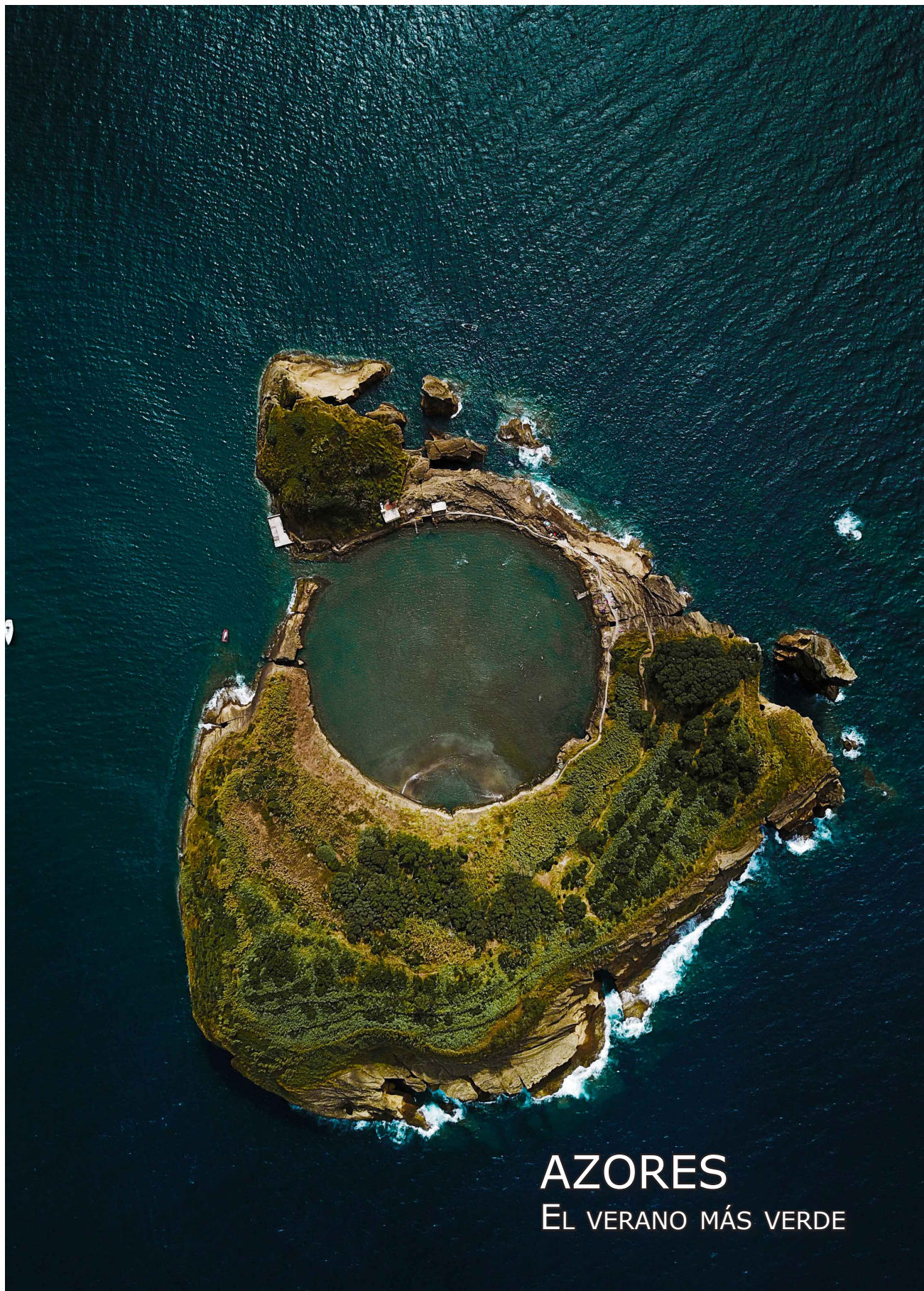


# top V!AJES

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA  
año XIII - Nº 143 julio/agosto 2023

COSTA AMALFITANA / ARUCAS / LLORET DE MAR / ALMERÍA / CASTRILLO MOTA DE JUDÍOS



AZORES  
EL VERANO MÁS VERDE

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



QUINTA  
DO RIO TOURO  
[www.quinta-riotouro.com](http://www.quinta-riotouro.com)

Azóia - Sintra - Portugal



# top VIAJES

EDITORA  
Ana Reino  
[topviajes@topviajes.net](mailto:topviajes@topviajes.net)

DIRECTOR  
José Luis del Moral  
[jluis.delmoral@gmail.com](mailto:jluis.delmoral@gmail.com)

DISEÑO Y MAQUETACIÓN  
Reino & Delmo  
[comercial@reinodelmo.com](mailto:comercial@reinodelmo.com)

DESARROLLO WEB  
Sofía Reino  
[sofiareino@gmail.com](mailto:sofiareino@gmail.com)

REDACCIÓN  
[topviajes@topviajes.net](mailto:topviajes@topviajes.net)

PUBLICIDAD  
[topviajes@topviajes.net](mailto:topviajes@topviajes.net)

EDITA



Madrid

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

## FOTO DE PORTADA

Cráter del islote de Vila Nova de Campo - Azores (Portugal)  
©LUIS EUSEBIO (UNPLASH)

## SÍGUENOS



Las desmadradas temperaturas que vamos a soportar este verano, según apuntan las previsiones meteorológicas, nos van a obligar a aprender a convivir con el calor extremo

VISADO DE ENTRADA

## Escuela de calor

La primera ola de calor del verano nos ha llevado a superar los 45 grados centígrados en muchos puntos de la Península, con los atormentados andaluces como sus mayores víctimas. Por lo que dicen quienes saben de estas cosas de los sofocos veraniegos y de los temblores invernales, la cosa este año pinta mal tirando a muy mal. Vamos que más de una noche habrá que poner la toalla de playa en la cocina junto al frigorífico con la puerta abierta para intentar (lo de conseguirlo es cosa distinta) conciliar el sueño.

Ya he oído decir a alguno/a de estos/as señores/as (que no quiero que se me cabree nadie) que hay que aprender a convivir con las altas temperaturas porque esas salidas de madre del termómetro van a ser frecuentes en el estío que acabamos de inaugurar.

En algunas poblaciones andaluzas se ha optado por abrir las piscinas municipales por la noche con la intención de minimizar los problemas sofocantes de la población. Me imagino que los vecinos irán pertrechados de litros de salmorejo y kilos de ensalada campera, sandía y esas cosas que apetecen jamar frente a los guisotes de cuchara cuando el calor aprieta de manera innoble, cuando arden las calles al sol del poniente, que dirían los Auserón

O sea que, igual que nos enseñaron a lavarnos las manos en esa nefasta época en que el virus del covid campaba a sus anchas por todas partes (miedo me da mentar la bicha), ahora toca aprender a torear la inclemencia solar. Ya puesto a robar la letra de los Radio Futura, me da a mí que estamos a un tris de que se creen las escuelas de calor para evitar en lo posible los mortales golpes de calor que cada año se llevan por delante a decenas de ciudadanos que salen a hacer deporte o a trabajar bajo un sol de justicia.

Se necesita difundir a lo bestia, a todas horas quiero decir, las recomendaciones para que no sólo quienes se ganan el pan al aire libre en horarios inapropiados, sino también quienes lo hacen por esparcimiento sean conscientes de que se la juegan.

Pues eso, que es mejor ser precavidos y aguantar con estoicismo los calores que nos lanza helios, no en vano se encuentra en el solsticio apropiado para ello.

Como decía la banda de Juan Perro, hace falta valor, hace falta valor, ven a la escuela de calor.



JOSÉ LUIS DEL MORAL  
Director  
[jluis.delmoral@gmail.com](mailto:jluis.delmoral@gmail.com)

SUMARIO

«El viaje más bello es la lectura»  
Nuccio Ordine (1958-2023) profesor, escritor y filósofo italiano.

MANCHETA

> **Visado de entrada**  
*Escuela de calor*  
JOSÉ LUIS DEL MORAL PÁGINA 3

OBITUARIO

> **Fernando Pastrano**  
Un difícil adiós PÁGINA 6

DESTINOS

ESPAÑA

> **Arucas**  
Historia, arte y ron  
BEGOÑA A. NOVILLO PÁGINA 46

> **Lloret de Mar**  
Secretos al descubierto  
PILAR ORTEGA PÁGINA 56

> **Almería**  
A golpe de golf  
MANENA MUNAR PÁGINA 74

> **Con historia**  
Castrillo Mota de Judíos (Burgos)  
MIGUEL BLASCO PÁGINA 86

EUROPA

> **Azores (Portugal)**  
El verano más verde  
HERNANDO REYES PÁGINA 8

> **Costa Amalfitana (Italia)**  
Entre cantos de sirenas y estridores de cigarras  
CLEOFE BUCCHI PÁGINA 26

HOTELES

> **España Exclusiva**  
Kimpton Aysla Mallorca  
HERNANDO REYES PÁGINA 088

> **Portugal Exclusiva**  
Vidago Palace  
(Vidago, Trás-os-Montes)  
DELMO PÁGINA 98

> **Hotel Long Beach (Mauricio)**  
DELMO PÁGINA 106

> Hoteles noticias PÁGINA 112

GASTRONOMÍA

> **Langostinos de Medina del Campo** PÁGINA 114

> **Restaurantes**  
- TRIPEA PÁGINA 116  
> Restaurantes noticias PÁGINA 120

> **Viticultura**  
> Bodega Fillaboa  
PILAR ORTEGA PÁGINA 124  
- LA CAVA PÁGINA 128

PISTAS CULTURALES

> **Planes de ocio para el verano**  
PILAR ORTEGA PÁGINA 134

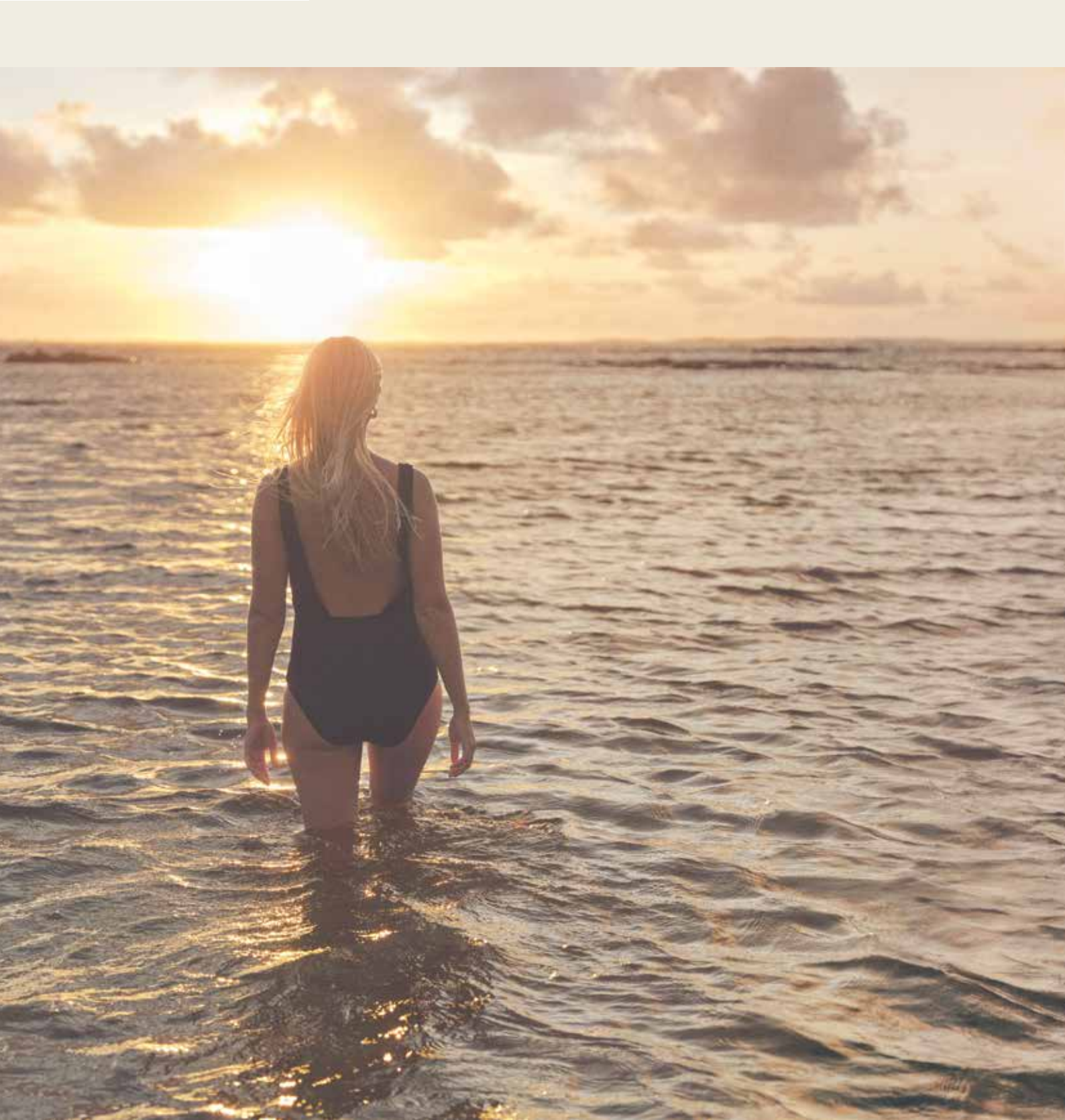
> **Libros** PÁGINA 144

> **Viñeta**  
ÓSCAR MONTOTO PÁGINA 149

MOTOR

> LEXUS RX 500H TURBO  
DIRECT4 F SPORT  
FELIPE TERUEL PÁGINA 152

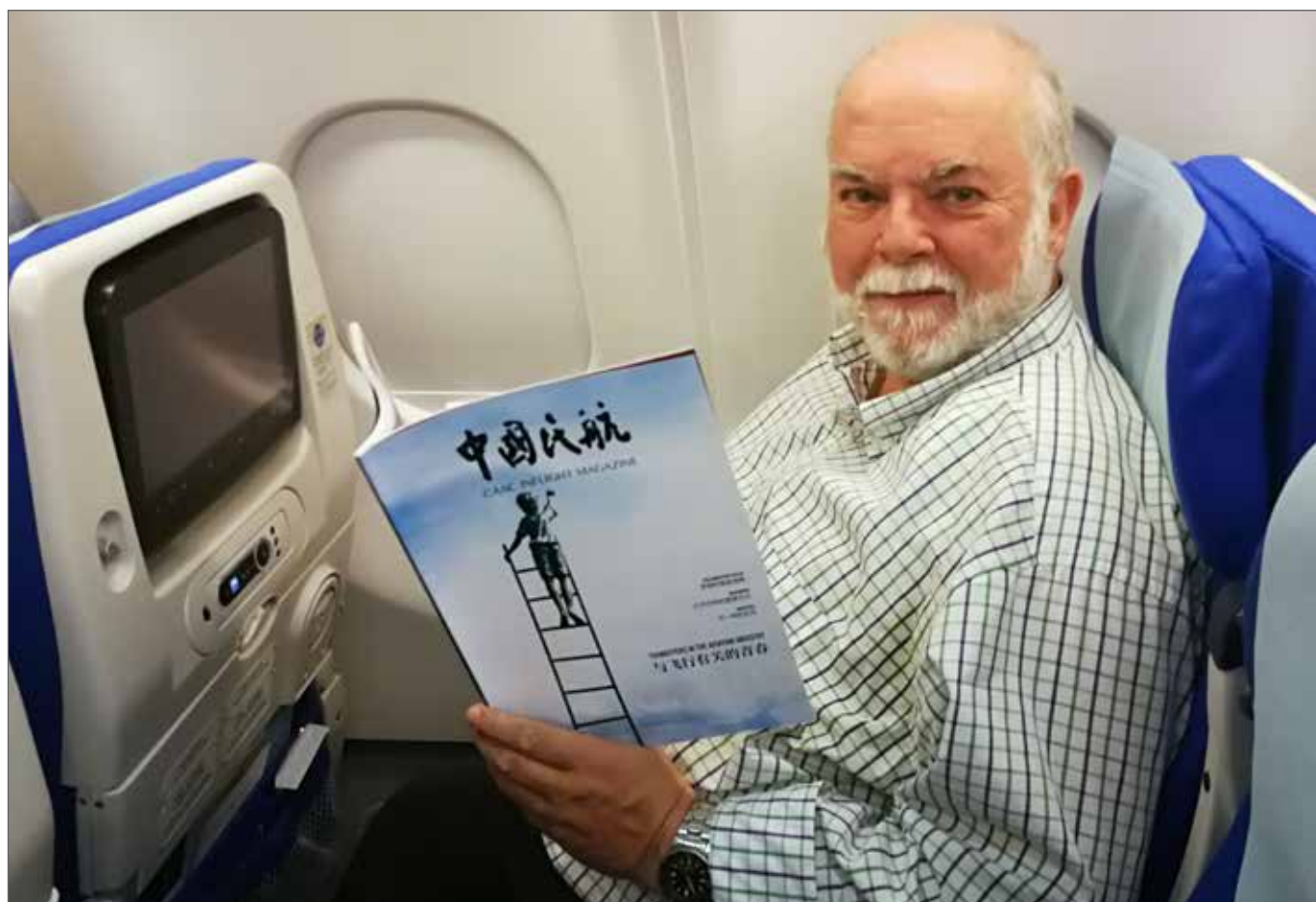
> **KM 0**  
*Colorín colorado*  
ANTONIO GÓMEZ RUFO PÁGINA 158



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

Come Alive

sunlife  
MAURITIUS





## UN DIFÍCIL ADIÓS

### Fernando Pastrano: viaje final

Qué difícil y triste resulta escribir lo que no se desea, lo que la mente no acepta como real, pese a ser inevitablemente cierto.

Nos ha dicho adiós un gran profesional, una enorme persona, un excelente amigo y un ser empático con todo el mundo como nadie. Tan empático que de tanto querer a China, a los chinos y todo lo chino (fue, en 1985, el primer corresponsal de un diario español, ABC, en el país asiático) se fue mutando hacia un buda cariñoso y entrañable, un tierno oso panda querido por cuantos le conocimos. Fernando (García García) Pastrano se ha ido de repente, sin avisar, a un viaje que tarde o temprano todos emprendemos. Y lo ha hecho dejando en desasosiego a sus familiares, su inseparable Pilar y sus tres adorados hijos, Fernando, Carlos y Ana, y a los cientos de amigos que siempre recordaremos su sonrisa casi infantil, picarona y su eterno sarcasmo.

Se ha ido de la mejor forma posible, como a todos nos gustaría irnos, pese a ser terrible para sus seres más queridos: de sopetón, sin avisar.

Sirvan estas líneas como humilde homenaje al entrañable Fernando Pastrano, colaborador de **topVIAJES** desde el primer número, hace ya trece años.

Descanse en paz y siempre en nuestro recuerdo, porque las personas de bien siguen vivas mientras sean recordadas. Y de eso nos encargaremos cuantos hemos conocido su bonhomía. Al menos hasta que nos toque hacer el mismo viaje que él ha emprendido ahora. Ése que le ha llevado *Across the Universe*, por utilizar uno de los títulos de sus admirados Beatles. Hasta siempre.



▲ Lago azul y lago verde, los contrastes de San Miguel se dan cita en Sete Cidades.

# AZORES

El verano más verde



Partiendo de Ponta Delgada, capital de la isla de San Miguel y puerta de entrada al archipiélago de las Azores, **topVIAJES** ha realizado una profunda inmersión en esta porción insular de exuberante belleza con el fin de conectar con el alma volcánica y geotérmica de este destino portugués marcado por la fuerza de la naturaleza.



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

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

FOTOS **VISIT AZORES / SATA / ALTUM**

> DESTINO AZORES (PORTUGAL)



▲ Vista aérea de Furnas en San Miguel .



▲ Las piñas azoreanas son pequeñas y muy dulces.



▲ El verde de Azores, presente hasta el borde de los acantilados



▲ Piscinas naturales geotérmicas.

**D**urante la temporada estival es posible volar directo a Ponta Delgada desde Barcelona o Bilbao —unas cuatro horas de vuelo— con Sata, la aerolínea oficial de las Azores, un archipiélago para muchos aún por descubrir alejado del turismo masivo y muy consciente de la importancia de la sostenibilidad ambiental.

El conjunto de estas nueve islas diseminadas en medio del Atlántico portugués y a 1.400 kilómetros de la costa lusa, recibe su nombre por el azor, una especie de ave similar al gavilán, aunque hay también una versión que achaca el nombre a una derivación de la palabra azurro, por el intenso azul

de las aguas azorianas. Santa Maria, São Miguel, Terceira, Graciosa, São Jorge, Pico, Faial, Flores y Corvo son los nombres de las islas, siendo San Miguel la más grande de todas y en la que hemos aterrizado para adentrarnos en sus encantos.

### ***Barroca y portuaria***

Juan Pablo II es el nombre del aeropuerto de Ponta Delgada, un homenaje al pontífice que habla de lo muy católica que es el Portugal insular. Hasta 1522 la capital de la isla fue Vila Franca do Campo, pero al ser destruida por un terremoto, la capitalidad la asumió Ponta Delgada, un coqueto puerto de pescadores que poco a poco fue

***Ponta Delgada es un coqueto puerto de pescadores, claro ejemplo del barroco portugués***

convirtiéndose en un claro ejemplo del barroco portugués gracias a la fuerza del comercio existente entre el archipiélago e Inglaterra y Flandes, además de la exportación de las naranjas que tanta fama dieron a este lugar. Son tres los arcos que constituyen las Puertas de la Ciudad en la Praça do Municipio construidas en la tradicional piedra volcánica y engalanadas con el llamativo pavimento portugués de mosaicos; con el puerto al lado y el ayuntamiento y la Iglesia de São Sebastião colaterales, este conjunto artístico es punto de obligada visita. San Pedro, San José o la iglesia del colegio jesuita —que se quedó sin torre por haber sido expulsados los miembros de esta orden en 1759— terminan



▲ Piscina de aguas ricas en hierro en Terra Nostra.



Los acantilados de San Miguel definen la abrupta costa.



Imagen aérea del cráter del islote de Vila Nova de Campo.



Mirador de Boca do Inferno en São Miguel.

de componer el ramillete de templos dignos de admiración.

### ***Paraíso ballenero***

Las Azores son un punto estratégico para la observación de cetáceos, hasta 24 especies de las cuales cuatro son residentes, lo que implica que se pueden avistar a lo largo de todo el año. Realizamos una excursión por las aguas de San Miguel para ver ballenas y delfines de la forma más natural y de la mano de un biólogo marino que, de una forma profesional, nos explica la riqueza de la fauna del lugar y la importancia de acercarse a los animales con todo el profesionalismo del caso, mientras deja claro la

importancia de la minuciosa investigación marina que se realiza en este santuario en el que abundan los delfines manchados, los cachalotes, el rorcual norteño, la ballena barbada o la ballena azul, el mamífero más grande del mundo, que puede avistarse con facilidad cuando el invierno se acerca a su fin.

En nuestro recorrido marino nos acercamos hasta la Reserva Natural Regional Ilhéu de Vila Franca frente a la costa de Vila Franca do Campo. Se trata de un islote que se originó a partir de una erupción submarina que creó un cráter casi circular, de unos 150 metros de diámetro, compuesto por dos islotes, llamados Pequeño y Grande, que representan

***La Reserva Ilhéu de Vila Franca es un islote que se formó a partir de una erupción volcánica submarina***



Victorias regias en el Jardín de Terra Nostra.



Es frecuente el avistamiento de delfines y ballenas en San Miguel.

un área importante de anidamiento de aves y paso para algunas especies marinas, y que sin duda puede ser uno de los lugares más fotogénicos de todo el planeta.

### ***La piña, estrella insular***

La piña, una fruta tropical que se importaba siempre de Brasil, pudo ser implantada en la isla hace aproximadamente 100 años tras el declive de la producción de las famosas naranjas de Azores. Gracias a la fertilidad de los suelos y a unos precisos métodos de maduración ejecutados en invernaderos, las piñas que aquí se producen son más pequeñas que las comunes y

### ***La piña se implantó hace un siglo en las Azores para suplir el declive del cultivo de sus famosas naranjas***

bastante más dulces, lo que convierte el producto en un fruto único y exquisito que goza de una amplia aceptación. Visitar una plantación es todo un atractivo que no debe faltar en la agenda, y que, por lo general, incluyen explicaciones en vídeo y recorridos por los cultivos para entender, sobre todo, por qué el humo con que se fertilizan, hace que las piñas tengan esas carac-

terísticas de tamaño y sabor que ofrecen las “ananás” azorianas.

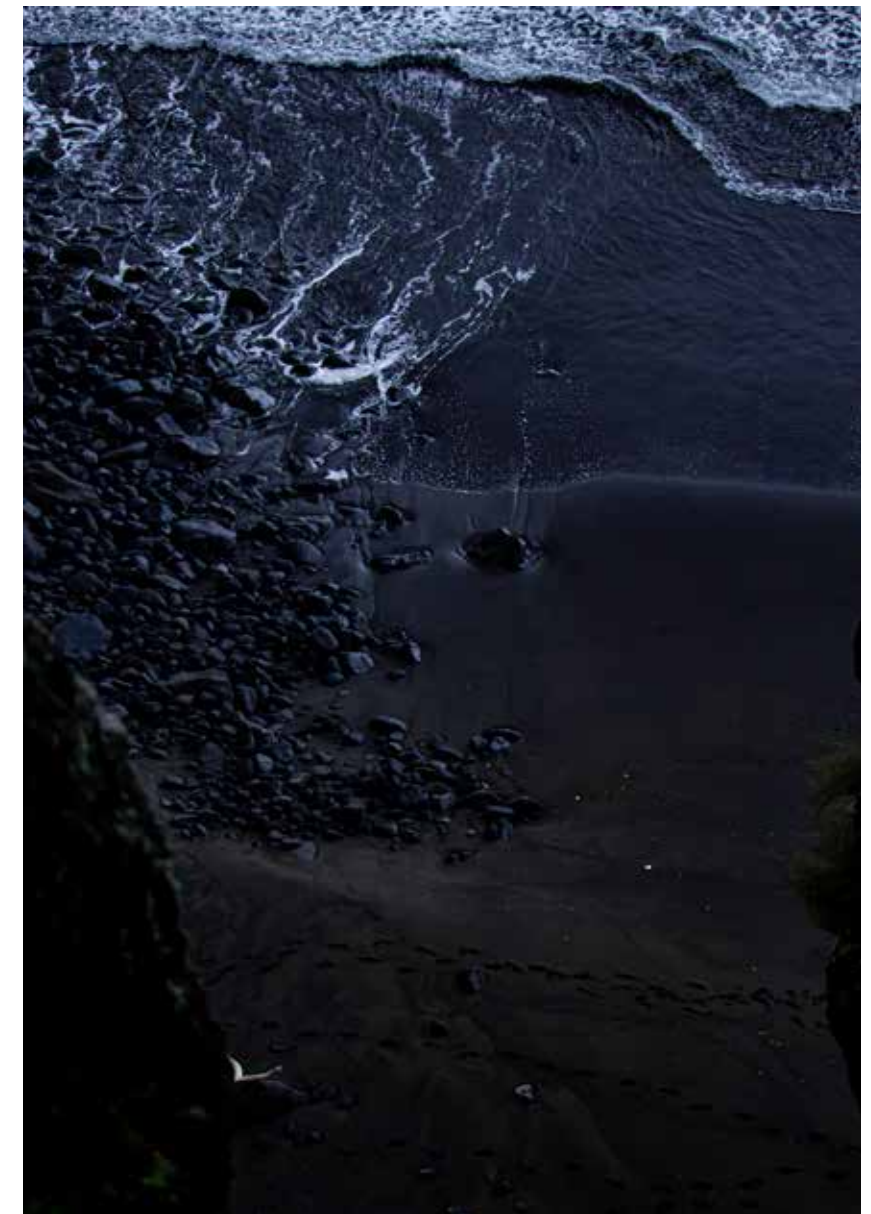
### ***Campos de té de Europa***

La caída de la industria de las naranjas también fue decisiva para que el té se implantara aquí con fines comerciales, y fue el noble José do Canto quien trajo a dos chinos de Macao (antigua colonia portuguesa en Asia) para que enseñasen a los locales los procesos de producción. En los años 50 del pasado siglo se alcanzaron cifras record de la producción de esta planta de vital importancia para la economía de las islas y también para la empresa Gorreana que deci-

dimos visitar. Desde Ponta Delgada nos dirigimos en coche hacia dicha plantación de té por una carretera rodeada de cultivos de singular belleza y donde los diferentes tonos de verdes que contrastan con el azul marino hacen encoger el alma. Esta empresa recolecta y produce el té de forma manual garantizando así una mayor calidad; prácticamente la totalidad de la producción se queda en las islas salvo una pequeña cantidad que se destina a tiendas gourmet de Portugal, Alemania y Francia.

### ***‘Cozido das furnas’***

Recomendamos llegar hasta la localidad de Furnas ubicada en el fondo del cráter de un volcán que explotó hace 750.000 años. Sigue



▲ Las playas de arena negra son otro atractivo de la isla.  
▼ Caminos para senderismo en la costa de San Miguel.





Lagoa do Fogo São Miguel.



Uno de los faros mejor conservados de la isla.

### **El Parque Terra Nostra es todo un refugio de corte romántico creado por un comerciante norteamericano**

en activo y muestra de ello es su intensa actividad geotermal marcada por fumarolas, fuentes de aguas minerales o pozas termales. Explorar el pueblo, dar un paseo por las orillas del lago, disfrutar de los miradores —como el de Pico de Ferro—, o disfrutar de los parques termales creados por el volcán son algunas de las actividades que realizar. Ha de procurarse culminar la visita con la degustación del *cozido das furnas* al medio día, uno de los platos de la gastronomía de esta isla. San Miguel ha estado desde hace muchos años dedicada a la industria agropecuaria, fundamentalmente a la de ganado vacuno, y la gran cantidad de carnes presentes en este plato así lo atestiguan.

Junto al lago, los visitantes se concentran para contemplar las calderas, zonas encharcadas de las que emana el azufre y el agua hirviendo debido a la actividad volcánica. Dicha estampa, que no deja de ser habitual en entornos volcánicos, aquí

se completa con decenas de montones de tierra que lucen carteles con el nombre de un buen puñado de restaurantes de la ciudad que, en ollas inmensas preparan

este plato durante horas al calor que desprende el volcán. Nosotros tomamos el cocido en el Terra Nostra Garden Hotel, un lugar de estilo *decó* rodeado por uno de los jardines botánicos más exuberantes que jamás hayamos visto.

### **El verde más verde**

El Parque Terra Nostra que rodea al hotel fue creado por el comerciante norteamericano Thomas Hickling y es todo un refugio de corte romántico donde encontrar la serenidad y acariciar la paz de la verde naturaleza. La parte alta del parque está ocupada por las alamedas y bosques más densos, mientras que la zona baja está delimitada por los cauces de la Ribera Amarela y la Serpentina de agua donde se pue-

den encontrar paseos, céspedes, estanques y fuentes. Destacan los jardines temáticos de las Cicas, las Endémicas, las Flores, las Camelias y los Fetos, así como la

### **Sete cidades se encuentra dentro de una caldera volcánica de cinco kilómetros de diámetro**

Avenida de las Palmeras y la Avenida de las Ginkgos. Las especies más relevantes son los robles, álamos negros y blancos, cedros, araucarias, tulíperos, camelias, helechos arbóreos, hortensias, azaleas y agapantos. El verde lo domina todo de una forma mágica como si por el exceso de minerales del suelo aflorara con más intensidad. Pero si por algo es mundialmente conocido este parque es por su piscina termal llena de agua volcánica de las termas y que presenta una temperatura constante de 40°C, rica en hierro y otros minerales muy beneficiosos para la piel; un lugar muy concurrido por visitantes y locales.

### **Lagunas y miradores**

Las Azores, dicen muchos, no tienen nada que envidiar a Hawái. Ciertamente aquí todo es naturaleza arrolladora y belleza a raudales; un destino por descubrir, una archipiélago del que enamorarse, un lugar en el que recalcan todas las embarcaciones que se lanzan a realizar expediciones alrededor del mundo. Aquí los acantilados de roca volcánica, negra y porosa, armonizan con laderas de pronunciada verticalidad atercio-



▲ Panorámica de Ponta Delgada al anochecer. Las cascadas son una constante en el paisaje de São Miguel. ▼



▼ La neblina otorga misticismo a los lagos de São Miguel. Vista aérea de un punto en las afueras de Furnas. ▼





▲ El Airbus-A320 de Sata conduce al paraíso de Azores, repleto de cascadas y senderos, como el de Terra Nostra.



peladas por un verde de inusitada intensidad. Y para constatar esto decidimos subirnos a un *jeep* para contactar con el destino desde sus entrañas.

Al divisar Lagoa de Fogo se piensa que “esto es una portada de cualquier revista de viajes”; se trata de un lago de dos kilómetros de largo que ocupa el fondo de la caldera del complejo volcánico Agua de Pau y se puede apreciar desde diferentes miradores, nosotros recomendamos los de Pico de Barrosa o Bela Vista; y no lejos de aquí se encuentra el Parque Natural de Caldeira Velha, un lugar donde el bosque húmedo de São Miguel deja sitio a cascadas y pozas de cálidas aguas que emanan del interior de la isla.

Sete cidades es una freguesía que está situada en el noroeste de la isla, dentro de la caldera del volcán del mismo nombre, una enorme cavidad de cinco kilómetros de diámetro. En el fondo de la caldera se formó un lago que en realidad está formado por dos lagos más pequeños, Lagoa Azul y Lagoa Verde, que están unidos, a su vez, por un pequeño canal sobre el que hay un puente. Un fenómeno natural que ha servido como postal de las Azores desde siempre.

Creemos firmemente que descubrir este archipiélago es acercarse al último paraíso europeo sin masificar, es toparse con la belleza en estado puro, es un viaje donde la sostenibilidad se entiende de una forma mucho más acertada. ●

[www.visitazores.com](http://www.visitazores.com)  
[www.azoresairlines.pt](http://www.azoresairlines.pt)  
[www.azoreswhalewatch.com](http://www.azoreswhalewatch.com)  
[www.t4w.pt](http://www.t4w.pt)  
[www.parqueterranostra.com](http://www.parqueterranostra.com)



▲ Vista desde el mirador de Santa Iria.  
Una docena de lagos se asientan sobre cráteres volcánicos de San Miguel. ▼



▼ Baño en una de las cascadas de Caldeira Velha.





*Belvedere de Villa Cimbrone, en Ravello.*

# COSTA AMALFITANA

Entre cantos de sirenas y estridores de cigarras



TEXTO Y FOTOS **CLEOFE BUCCHI**  
[cleofe.bucchi@gmail.com](mailto:cleofe.bucchi@gmail.com)

**Amalfi da nombre a una de las costas más afamadas y sugerentes de Italia. Conocida como la 'Divina' desde su descubrimiento por las gentes de la 'dolce vita', está surcada de interesantes senderos que recorrer entre el aroma de los limoneros y el estridor de las chicharras. Homero localizó aquí el episodio en que Ulises es tentado por las sirenas.**



*Sendero degli dei.*



Flores brotando entre las rocas, en el sendero

La Costa Amalfitana es conocida como la 'divina' por la fama que heredó de los tiempos de la *dolce vita*, cuando las estrellas de cine la eligieron como escenario de varias películas de posguerra, creando el mito. Ya era un lugar de encanto especial para poetas y escritores como Lawrence, o entre artistas y músicos como Wagner. En 1895, *The Illustrated London News* publicó *Adam Johnstone's Son*, la primera 'fotonovela literaria' ambientada en Amalfi, que presentó la costa a los estadounidenses. El autor, Francis Mario Crawford, fue el primero en llevar

imágenes de Italia a América, un hecho que generó más asombro que el interés por el propio argumento de la fotonovela en sí. Ya escribió nuestra compañera Manena Munar sobre los lugares más famosos de esta costa en un número anterior de **topVIAJES** (abril de 2022). Con este artículo queremos dar a conocer toda la belleza que yace sobre la costa, para dejar al lector encantado, simbólicamente hablando, con el canto de grillos y cigarras que emana de su naturaleza incontaminada. La costa ostenta una cadena de montañas y cerros con un intenso olor a limón, salpicado por todas partes de ese amarillo dorado que se funde con los rayos del sol. Esos picos, a veces yermos como rocas consumidas por las corrientes, a veces verdes, parecen muchos guardianes empeñados en proteger a los pueblos incluidos en la 'Divina' de la furia de los vientos, esparcidos como perlas en las orillas del mar azul.

**Aroma a limones**

Maiori es el pueblo donde se puede vivir una atmósfera más familiar, casi arcaica, lejos del turismo de masas de Positano y Amalfi. Maiori es el lugar adecuado para hacer base como alojamiento ya que se encuentra en una posición estratégica desde la que moverse hacia otros lugares. Aquí, además de las pequeñas playas de aguas color turquesa, se puede disfrutar de una gran área que cuelga de las colinas circundantes donde emerge el castillo



de San Nicola di Thoro Plano, visible al levantar la mirada desde el mar. La fortaleza data de los tiempos en que la zona de Amalfi era una república marítima y sirvió de refugio durante las incursiones de los lombardos y sarracenos. Se recomienda llegar a él a pie, por un camino de 700 escalones, lleno de olor a limones y rodeado de espacios verdes donde crecen variedades de hierbas comestibles.

Alojándonos en el Casale della Nonna, que se encuentra a mitad de camino, el recorrido será más llevadero. Desde el castillo, una amplia vista acariciará los ojos de quienes se aventuren por él y el canto de los grillos se opondrá al de las sirenas, deleitando los oídos como los coros de una iglesia. Estímulos que nutren la parte espiritual creando emociones para todos los sentidos. Por último, pero no menos importante, atrapa el intenso olor de los limoneros que nos hace llegar el viento.

Desde Maiori hay acceso al Sentiero dei Limoni, con destino final en Minori. La ruta comienza en Piazza Milo, junto a la iglesia de Santa



El aroma de los limoneros inunda el entorno de Maiori.



El 'sentiero degli dei' corre paralelo a la costa amalfitana.

Maria a Mare. Se puede hacer en tres horas, salvando un desnivel de unos 400 metros. Considerado uno de los caminos más antiguos que conectan los distintos pueblos de la costa Amalfitana, el paseo atraviesa limoneros cultivados en pintorescas terrazas.

***El 'sentiero dei limoni' es uno de los caminos más antiguos que conectan los pueblos de la costa amalfitana***

Desde el inicio del camino, sigue la costa montañosa hasta encontrarte con el Convento de San Nicola, después de una hora de caminata. Desde aquí el camino llega a Ravello, donde se divisa Villa Rufolo y su hermosa terraza con vistas al mar. Si se dispone de tiempo, no se puede renunciar a esta joya de pueblo y sus famosas villas, en cuyos jardines de aspecto bucólico, durante siglos, nacieron amores de grandes personajes e inspiraciones de célebres obras literarias y musicales. Cerca de la villa, una escalera conducirá a la pequeña Torre Village. Este camino también añade el valor de una meditación, una experiencia del aquí y ahora, donde uno se siente presente en cada paso. Y son muchos. Más de mil. Pero la parsimonia con que se realiza el camino permite que cualquiera, incluso los menos entrenados, lleguen al destino. Más que una excursión, se puede definir como una experiencia mística, un verdadero viaje al interior. En el camino encontrará rincones umbríos para descansar en bancos y recuperar el aliento.



Una bella postal del 'sentiero degli dei'.



*Dos imágenes del 'sentiero degli dei' y, en pequeño, el arranque del camino.*

Momentos para deleitar sus ojos admirando la belleza que serpentea entre el verde del paisaje montañoso y el azul intenso del mar. La calle está ligada al comercio de limones que a lo largo de los siglos se llevaban a hombros o en grandes cestos colocados a lomos de mulas. El período de cosecha comienza en junio y finaliza en agosto. La venta de limones representa una parcela muy importante de la economía local. Durante el lento ascenso podremos toparnos con murales de imágenes inherentes, mientras que al inicio del sendero se leen algunos versos de poemas impresos en las paredes y dedicados a la fruta que más caracteriza a este rincón del paraíso amalfitano. Es posible visitar limoneras particulares y degustar limonadas, bebidas refrescantes ricas en propiedades saludables, o probar el típico aperitivo denominado 'Ensalada de Limón'. Una vez en Minori podemos regalarnos una parada con dulce premio en la famosa pastelería cinco estrellas Sal de Riso .

### *Nueve kilómetros con los dioses*

El Camino de los Dioses es otro destacable sen-

dero natural que ofrece la costa. Se desarrolla a lo largo de unos nueve kilómetros, y se puede hacer en un solo día, con el equipo adecuado, partiendo de Bomerano (Agerola) , una pequeña aldea a 22 kilómetros de Maiori y finalizando en Nocelle (Positano). A paso lento se tarda unas cuatro horas. En los últimos años se ha potenciado mucho este camino desde el punto de vista turístico, ya que ofrece unas panorámicas muy sugerentes. Su horizonte, que atraviesa gran parte de la Costa Amalfitana (Patrimonio de la Humanidad por la Unesco), es único en el mundo. La vegetación es típica de matorrales mediterráneos con predominio de las vides que crecen a lo largo de la cresta de las montañas Lattari, erguida sobre el mar. En algunos puntos es posible ver los farallones de la isla de Capri. El nombre de este camino deriva de hechos históricos y leyendas según las cuales las deidades griegas pasaron por aquí para salvar a Ulises de las sirenas y su seductor canto (según la leyenda, las sirenas se encontraban en la isla de Li Galli, a tres kilómetros de la costa de Positano). Realmente el canto no es más que el silbido del



Cetara, vista desde el mar.



viento que se canaliza en los arroyos y se funde con el sonido del mar. A lo largo del camino nos encontraremos con lugares dignos de atención, como la Grotta Biscotto, los pueblos de roca y 'pistillo' señalizados con carteles informativos escritos en diferentes idiomas. En la belleza de este camino tiene que mucho que decir su 'virginidad,' porque nunca ha sido accesible al turismo de masas. El hombre sólo se ha comprometido a crear barreras de protección y señalización de la ruta para asegurar a las personas que se aventuran por allí. Si se aborda con precaución, el camino puede ser accesible para todos, ya que el desnivel es sólo de unos 200 metros. Una vez en Nocelle di Positano, se puede volver al comienzo del camino con algunos de los autobuses, tanto públicos como privados, que cubren el trayecto.

**Anchoas y atún**

Cetara, un pueblo costero famoso por la salsa de anchoas y por el atún pescado en alta mar mediante las tradicionales almadrabas, merece



Atrani de noche y Villa Rufolo.



Vista de los montes Lattari desde Villa Rufolo, en Ravello.



Fuegos artificiales en Maiori.

una visita, además de un almuerzo o una cena. Se puede elegir entre muchos platos de pescado costero y pasta casera: espaguetis con boquerones fundidos o atún a la plancha con verduras. Si decidimos visitarlo por la tarde disfrutaremos de una impresionante puesta de sol desde las playas o desde las callejuelas con vistas al mar y en completo silencio. La forma más fácil de llegar, es por mar; desde Maiori hay ferris a diferentes horas del día.

Atrani, un antiguo pueblo encajado entre el mar y las altas montañas, ofrece uno de los panoramas más bellos y evocadores de la costa de Amalfi. En época etrusca y griega fue un puerto marítimo de enorme importancia. Esta fracción, como otros pueblos de la costa (provincia de Salerno), es reconocido como el pueblo más pequeño de Italia, de hecho su extensión apenas alcanza un kilómetro cuadrado. Es fácilmente accesible por tierra y por mar. Se recomienda caminar por las callejuelas del centro histórico entre escalinatas, patios y

plazas con vista a la costa. Un añadido especialmente imperdible es el aperitivo, o la omida, en la 'piazzetta' después de haber recorrido a pie todos los rincones y las distintas iglesias, en un ambiente espiritual meditativo, entre el silencio y el asombro.

### ***Ciudad preuniversitaria***

Salerno, ciudad a la que se puede llegar en unos 30 minutos en ferry desde Maiori u otros pueblos de la costa, es conocida internacionalmente por su Facultad de Medicina, nacida alrededor del año 1000 d.C. Se trata de la primera institución médica en Europa en la Edad Media, que es considerada por muchos como la precursora de las universidades modernas. La 'Escuela', basada en la unión de la tradición greco-latina y las nociones adquiridas gracias a las culturas árabe y judía, es reconocida universalmente como fundamental en la historia de la medicina, ya que abordó la profilaxis de manera innovadora. Esta escuela, que abrió el camino al método



Clase de yoga con maestra Emiliana en Il Casale della Nonna. Abajo: haciendo amistades felinas al sol.





Puesta de sol en Maiori.



Maiori, donde el transporte se sigue haciendo a lomo de animales, esconde rincones idílicos.

empírico, se basó en la práctica y la experiencia y en la cultura de la prevención. Fundado por cuatro maestros de diferentes nacionalidades: el judío Elino, el griego Ponto, el árabe Adela y el latino Salernus, hereda varios recintos donde se realizan eventos, seminarios y estudios académicos. Uno de ellos es La Villa Guariglia, un edificio histórico ubicado en Raito, una aldea de Vietri sul Mare, a pocos kilómetros de Salerno. La elegante residencia noble alberga el Centro Studi Salernitani, un centro de documentación sobre la escuela en sí, pero sobre todo alberga el museo de cerámica. El turista viajero, atraído por temas relacionados con la salud, la filosofía de calidad de vida y todo lo que es 'naturaleza', tiene la oportunidad de visitar el Giardino dei Semplici de la Facultad de Medicina de Salerno, en el centro de la ciudad. Esta auténtica joya fue una vez

la huerta de la universidad médica, que utilizaba principalmente hierbas y productos naturales como remedios a las enfermedades. Compuesto por terrazas expuestas al sol, es rico en diversas hierbas, plantas medicinales y comestibles. Fue creado por Matteo Silvatico, médico botánico de Salerno. Todas las hierbas de las que se obtuvieron los principios activos con fines terapéuticos fueron utilizadas por la Facultad de Medicina de Salerno con fines didácticos. Hoy toma el nombre de Jardín de Minerva y en él aún se desarrollan actividades de docencia e investigación. Desde aquí se puede disfrutar de una vista espectacular de Salerno. El lunes permanece cerrado por descanso. De martes a domingo se puede visitar de 9.30 a 16.00 horas en invierno, en marzo hasta las 17.00 horas, y en los meses de verano hasta las 20.00 horas. ●



Restaurante Torre Normanna y la casa de vacaciones Il Casale della Nonna, comida y alojamiento en Maiori.

### Guía Práctica / Recomendaciones

#### CÓMO LLEGAR

La mejor opción es volar a Nápoles. Hay vuelos directos con Ryan Air y Vueling desde distintas ciudades españolas. Desde aquí, tome un barco a Maiori y establezca la base en el Casale della Nonna u otros B&B ubicados en la parte antigua del pueblo para vivir en paz a 40 metros sobre el nivel del mar, en medio de los limoneros y en zona rural. [www.ryanair.com/vueling.es](http://www.ryanair.com/vueling.es).

#### DÓNDE DORMIR

##### NÁPOLES

##### Hotel Ciao Nápoles

Un tres estrellas a buen precio situado a un kilómetro del barrio antiguo, con vistas al puerto de Nápoles, Molo Beverello.

[www.hotelciaonaples.it](http://www.hotelciaonaples.it)

##### Hotel Wellcome Santa Lucia

Hablamos de un cinco estrellas extralujo que se encuentra a un kilómetro del centro, ubicado frente al Castillo dell'Ovo con vistas al Volcán Vesubio.

[www.hotelwellcomesantalucia.it](http://www.hotelwellcomesantalucia.it)

##### MAIORI

##### Il Casale della Nonna

Una casa de vacaciones cinco

estrellas para disfrutar del ocio, donde experimentar los placeres de todos los sentidos bajo los limoneros y con preciosas vistas. Un buen punto de partida para los paseos por la costa. Situada entre el mar y la montaña, 'lejos de todo y cerca de todo' (experiencia que queda muy viva, entre retiro espiritual y *trekking*, que te deja con ganas de volver).

[www.ilcasaledellanonna.it](http://www.ilcasaledellanonna.it)

##### Hotel de Rosa

Este céntrico tres estrellas, ubicado a cien metros de la playa, ofrece un desayuno excelente.

[www.hotelderosa.it](http://www.hotelderosa.it)

##### Montagnella Relax

El nombre lo dice todo en cuanto a tranquilidad, además es limpio, acogedor y con un desayuno excelente.

[www.bebmontagnellamaiori.it/](http://www.bebmontagnellamaiori.it/)

#### DÓNDE COMER

##### NÁPOLES

##### Taverna delle Zoccole

Excelente el pulpo crujiente y las albóndigas de pulpo frito servidas con crema de *friarelli*, un vegetal similar a la achicoria y las espinacas; pastas caseras, entre

ellas, raviolis rellenos de pescado. Situado en zona 'Spanish Quarters', muy céntrico.

[www.tavernadellezoccole.it](http://www.tavernadellezoccole.it)

##### Osteria Ippolito

Muy céntrico y recomendado por la Guía Gastronómica Osterie d'Italia 2022 y 2023. Excelentes platos de pescado, carne y verduras cultivadas en sus propios huertos urbanos. La mejor de las experiencias culinarias en Nápoles: alta calidad a precios económicos. [www.osteriaippolito.it](http://www.osteriaippolito.it)

##### MAIORI

##### Restaurante Torre Normanna

Ubicado en una atalaya del siglo XIII con terraza con vistas al mar, ofrece una cocina mediterránea, deliciosos platos a base de pescados y carnes.

[www.torrenormanna.it](http://www.torrenormanna.it)

##### Restaurante La Pineta 1903

Local histórico con patio bajo limoneros especializado en pescado y pasta casera. 'Sensi' es el delicado aperitivo a base de pescado y marisco que ofrece el sabor de la frescura, así como raviolis rellenos de lubina y queso de oveja.

[www.lapineta1903.com](http://www.lapineta1903.com)



▲ Un emplazamiento pensado para hacer una foto que recuerde la visita a esta población grancanaria.



TEXTO y FOTOS **BEGOÑA A. NOVILLO**  
[bego\\_madridinout@yahoo.es](mailto:bego_madridinout@yahoo.es)

# ARUCAS

Historia, arte y ron

Arucas es una ciudad de algo más de 37.000 habitantes situada en la isla de Gran Canaria que destaca por su Patrimonio Histórico-Artístico y que bien merece una escapada para conocerla más a fondo y descubrirla paso a paso. Playas, arquitectura colonial, plataneras... y ron. Irresistible.



▲ Iglesia parroquial de San Juan Bautista, conocida como la 'catedral' de Arucas. ▼ Heredad de aguas de Arucas y Firgas.



▲ Playa de El Puertillo.

Comenzaremos nuestro recorrido quizás por su monumento más afamado, la espectacular Iglesia Parroquial de San Juan Bautista (conocida popularmente como la Catedral de Arucas). Obra del arquitecto catalán Manuel Vega i March, comenzó a construirse en 1909, prolongándose las obras durante 70 años. De estilo neogótico, fue erigida íntegramente con piedras de la localidad, en ella destacan las cristalerías de la firma francesa Maumejean et Frères, así como las obras del pintor canario Cristóbal Hernández de Quintana y una extraordinaria talla del Cristo Yacente, del escultor aruquense Manuel Ramos. Todo un espectáculo por dentro y por fuera.

A la salida nos perdemos por el casco urbano, declarado de interés histórico y artístico, en un paseo en el que encontramos límpidas calles y edificios tan representativos como la Heredad de Aguas de Arucas y Firgas, las Casas Consistoriales, el Mercado Municipal o la Casa de la Cultura —casa tradicional canaria del S. XVII, con patio interior con balconada y un precioso drago centenario—. Finalizamos el paseo visitando la Casa

***Un recorrido por el casco urbano de Arucas nos permite ver calles límpidas y sus edificios más representativos***



► Bodega de Arehucas.

▼ Reserva especial de Ron Arehucas.



**La Fábrica y Museo del Ron de Arehucas es uno de los atractivos más emblemáticos de este municipio grancanario**

Gourié, que actualmente alberga el Museo Municipal de Arucas y el conjunto arquitectónico que engloba el Jardín Municipal. Situado a medio kilómetro del casco histórico se encuentra el Jardín de la Marquesa, el mejor de los colofones para una primer contacto con la ciudad.

### **Playas y ron**

Pero en Arucas también encontramos playas, de roca y arena, como la Playa de El Puertillo, las piscinas naturales de Los Charcones en Bañaderos y las playas de San Andrés y Quintanilla, además de dos de los productos más conocidos de la isla: el ron y los plátanos.

Ponemos rumbo a la Fábrica y Museo del Ron de Arehucas ([arehucas.es](http://arehucas.es)), considerado uno de los atractivos más emblemáticos del municipio, por la tradición de esta actividad en la localidad.

Desde que en 1884 Alfonso Gourié inaugurara la fábrica de San Pedro, hoy Destilerías Arehucas, han sufrido una evolución en todos los sentidos: producción, variedad, elaboración...

En 1892, el ron que salía de Arucas ya gozaba de una gran apreciación a lo largo y ancho de todas las islas y a principios del siglo XX, Arehucas siguió creciendo gracias a la calidad de su ron. En la década de los 40, con don Alfredo Martín Reyes al frente, nació la denominación de Ron Arehucas, conocido como "el de las llaves", por la simbología de San Pedro en sus distintas etiquetas. En 1965, La Fábrica pasó a denominarse Destilerías Arehucas.

La fábrica es propietaria de una finca en la que aún se obtiene la materia prima en una zafra que dura de marzo a mayo. Durante todo el año, personal de la empresa se encarga del



cuidado de la finca hasta que, en época de zafra, se realiza el corte de la caña ya grande. Primero se le quita la hoja, lo que se llama descogollar, para cortar a continuación el pelo que es lo que se muele hasta obtener el bagazo, que se desecha, y el guarapo o jugo de la caña, que se destina a la fermentación hasta lograr un líquido de unos seis grados de alcohol que se destila. Este destilado de caña es lo que se convertirá, después de su pase por barricas de roble, en ron.

A día de hoy, con 95.000 visitas anuales y una producción de 4,5 millones de botellas, el Ron Arucas es todo un referente en las Islas Canarias. Entre sus rones, destaca el Capitán Kidd, un ron súper premium que se embotella directamente de las barricas de aguardiente de 40° del año 1983, el más antiguo de la bodega.

### ***Plataneras***

Terminada nuestra visita a la destilería nos desplazamos hasta la Hacienda La Rekompensa ([haciendalarekompensa.es](http://haciendalarekompensa.es)). Rodeada de palmeras y dragos centenarios, está ubicada sobre una privilegiada atalaya que regala unas vistas increíbles de la costa norte de Gran Canaria, del majestuoso Teide en la isla de Tenerife y del océano Atlántico. En esta finca encontramos cerca de seis hectáreas dedicadas al plátano y es el escenario perfecto para conocerlo de pleno gracias a la puesta en marcha recientemente del Museo del Plátano.

En la actualidad, en la hacienda encontramos 7.600 plataneras,

*Platanera de Hacienda La Rekompensa.*



Platanera de Hacienda La Rekompensa.



▲ Plato creativo de La Catedral bistró.

cada una de las cuales tiene una piña, pare a los nueve meses, sólo lo hace una vez en su vida y tiene de diez a 16 hijos entre los que hay que seleccionar el mejor. En La Rekompensa encontramos 25 variedades (Plátano rojo; Plátano manzano; Plátano azul, La mano que reza, Mil dedos...) de las 400 que existen, un espacio para celebrar eventos, una casa de tres habitaciones y dos baños que puedes alquilar y una tienda en la que llevarte algún recuerdo.

### ***Talento gastronómico***

Toda visita a una gran ciudad merece ser coronada con un gran almuerzo y por ello nos hemos decantado por conocer La Catedral Bistró ([@lacatedralbistro](https://www.instagram.com/lacatedralbistro)), un pequeño restaurante repleto de enorme talento gastronómico. Comandado por dos jóvenes sobradamente preparados, Adrián García (Poemas by Hermanos Padrón) y Kilian Nordelo (Aponiente) lo encontramos justo en la plaza que alberga la Iglesia

más icónica de la ciudad. El bagaje que tienen sus protagonistas da lugar a platos creativos, en los que el producto canario destaca sobremanera y con los que podemos disfrutar a cada bocado.

Disponen de dos espacios diferenciados, el coqueto local, donde podemos disfrutar de su Menú Degustación o comer a la Carta, y la terraza, en la que se puede comer de manera más informal y cuya oferta ha sido pensada para ser compartida.

En la carta de vinos van de la mano referencias canarias con otras denominaciones. No es larga, pero sí resulta de lo más interesante. Catedral Bistró nos ofrece una propuesta sencilla y eficaz y en ella nos damos de bruces con un gran producto de temporada y una sólida ejecución.

El mejor de los finales para una gran escapada. ●

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



▲ En Sa Caleta comienza el Camí Ronda Nord. ► Lloret, es una ciudad de cara al mar.

---

# LLORET DE MAR

*Secretos al descubierto*

---



**El Cementerio Modernista, los Jardines de Santa Clotilde, el Castell de Lloret o el Paraje de Sant Pere del Bosc invitan a descubrir esta bonita localidad de la Costa Brava de otra manera, más allá del sol, la fiesta y la playa.**



TEXTO Y FOTOS **PILAR ORTEGA**  
[ppm76.ortega@gmail.com](mailto:ppm76.ortega@gmail.com)



▲ Ayuntamiento de Lloret de Mar.

Lloret de Mar quiere romper el cliché de destino de sol, discoteca y playa. Es tremendamente injusto que esta hermosa localidad de la Costa Brava esté integrada en el imaginario vacacional sólo como un lugar de jóvenes que aman y destripan la noche. No es así y los propios vecinos y las autoridades locales luchan por divulgar que es, sobre todo, un lugar para los que aman la luz del día y disfrutan visitando un museo, conociendo la larga e interesante historia de la localidad, degustando la deliciosa gastronomía local o descubriendo su Cementerio Modernista, la ermita de Santa Cristina, el Castell de Lloret o los espectaculares Jardines de Santa Clotilde, que fueron cedidos al Ayuntamiento por la familia Rovi-

alta y que hoy son un paraíso con vistas al Mediterráneo.

Lloret de Mar apuesta por la cultura y el patrimonio y no en vano ha sido elegida Capital de la Cultura Catalana 2023, un título que permitirá incrementar su oferta en el ámbito de la música, la danza, el teatro, las visitas guiadas, los itinerarios teatralizados y los espectáculos concebidos para sorprender a propios y extraños. Este año marcará un antes y un después en el ámbito de la cultura en Lloret de Mar. Por dar sólo un detalle, se acaba de inaugurar un nuevo espacio cultural vinculado al mar en el Castell de Lloret, que permitirá al visitante tener una experiencia multisensorial en este icónico castillo de estilo neogótico con vistas únicas sobre los acantilados de

***Lloret de  
Mar ha sido  
elegida Capital  
de la Cultura  
Catalana 2023***

la Costa Brava. Pero hay mucho más que descubrir en esta localidad de la que partieron en su día muchos navegantes, algunos de los cuales regresaron a Lloret con grandes fortunas y cuyo legado se puede disfrutar hoy en la denominada *Ruta de los indianos*.

### ***Sorpresas bajo el sol***

¿Y qué decir de su magnífico Cementerio Modernista? Diseñado por Joaquim Artau i Fàbregas, en él participaron también arquitectos tan célebres como J. Puig i Cadafalch y es una muestra extraordinaria del arte funerario, con hermosas esculturas y panteones edificados como si se tratara de pequeñas catedrales. No hay que abandonar Lloret bajo ningún concepto si antes no se han visitado los Jardines de Santa Clotilde o la Ermita de Santa Cristina. Tampoco sin adentrarse en el interior de la localidad y descubrir el paraje de Sant Pere del Bosc.

Por supuesto, las magníficas playas de Lloret de Mar son también un reclamo para el turista que desea disfrutar de un baño en el Mediterráneo y aprovechar el sol que aquí brilla para todos, para los casi 40.000 habitantes que viven en la localidad y para los visitantes de este delicioso enclave de la Costa Brava que sabe mirar al futuro y que contabiliza en su padrón municipal más de cien nacionalidades diferentes.

### ***11 kilómetros de costa***

Sorprenden sus cinco magníficas playas, cada una diferente, cada una concebida para un viajero que quiere pisar la arena de



▲ Tejados de la iglesia modernista de Sant Romà.  
La escalera principal de Can Font. ▲



▲ Acceso a Can Font.

Una de las estancias de Can Font. ▲





*Las playas son reclamos turísticos evidentes en Lloret de Mar.*



Escaleras del Camino de Ronda Norte



*El camino de ronda que va de Lloret a Tossa.*

una manera particular. Desde la emblemática playa de Santa Cristina hasta la Cala Canyelles hay más de 11 kilómetros de costa para disfrutar del agua traslúcida del Mediterráneo entre acantilados.

Cala Sa Boadella, con 250 metros de longitud, está indicada para los que aman los destinos singulares y disfrutan con la paz y la calma. Sa Caleta tiene en uno de sus extremos el fotogénico Castell de Lloret y está rodeada de barquitas de pescadores a la espera de salir a navegar. Cala Trons aparece después de dar un paseo por el célebre Camino de Ronda. La Playa de Santa Cristina es una de las más queridas por los lloretenses, ya que aquí, cada 24 de julio, se celebra una procesión marítima con la imagen de

Santa Cristina, patrona de Lloret. Y la Playa de Fenals es la segunda más grande de la localidad, en cuyo extremo norte se encuentra la Punta D'en Sureda, con dos pequeñísimas calas abrazadas por rocas. Todo esto sin desmerecer a la gran playa urbana de Lloret de Mar, que mide 1,6 kilómetros de largo y 40 metros de ancho y es la playa con más dinamismo de Lloret de Mar.

### ***Can Font y Ruta indiana***

Edificio de estilo modernista, Can Font fue construido en 1877 por encargo de Nicolau Font i Maig, que hizo una gran fortuna tras embarcarse rumbo a América. En su día fue la casa más alta de Lloret. Su distribución gira en torno a la escalera central que une todas

***Can Font es una de las pocas mansiones indianas que sobreviven en Lloret de Mar***





Jardines de Santa Clotilde.



▲ Torre del castillo medieval de Sant Joan.



▲ Imagen icónica del Castell de Lloret

las dependencias de cada una de sus tres plantas. En el interior, uno se queda con la boca abierta al contemplar sus artesanías, sus esgrafiados y frescos en techos y paredes, los mosaicos de su pavimento, el hierro artístico de sus barandillas y los emplomados de las vidrieras. Todo un homenaje al Modernismo. El Ayuntamiento de Lloret compró esta casa en 1981 para preservar una de las pocas mansiones de la ciudad vinculadas a las fortunas cosechadas en América.

### ***Museo del Mar***

Hoy la Casa Can Garriga alberga el Museo del Mar, pero en su día fue la lujosa construcción que levantó un hombre que hizo fortuna en Cuba, Enric Garriga i Mataró, y que tenía el sueño de vivir en una casa señorial de marcado carácter modernista. El edificio fue diseñado por el arquitecto Félix de Azúa, que después adquiriría fama por su reforma de la plaza de España de Barcelona, de cara a la Exposición Internacional de 1929.

Situado en pleno Paseo Marítimo, el Museo del Mar también rinde homenaje a los indianos y su exposición permanente está dividida en cinco ámbitos: *Hijos del mar*, *Mediterráneo*, *Las puertas del océano*, *Lloret después de los veleros* y *Más allá de la playa*. Un itinerario que permite descubrir los astilleros de Lloret, la época dorada de los navegantes o los objetos de lujo con que los indianos decoraban sus fantásticas casas, la mayoría desaparecidas.

### ***Mosaicos en los tejados***

La Iglesia modernista de Sant Romà es otro de los iconos de Lloret de Mar. Llama la atención por los des-



▲ Playa Sa Boadella.

▼ Escultura en bronce dedicada a las mujeres de los pescadores que faenan en el mar.





▲ Vista parcial del Cementerio Modernista de Lloret de Mar.

lumbrantes colores de los mosaicos exteriores de sus tejados y torretas, que contrastan con su interior, mucho más austero y sencillo. Aun así, conviene contemplar el retablo del altar mayor, la capilla del Santísimo Sacramento y su torre campanario.

### ***Museo al aire libre***

El Cementerio Modernista de Lloret de Mar es todo un museo de escultura al aire libre. Está integrado en la Red Europea de Cementerios singulares y los indianos de Lloret, con sus inmensas fortunas, contribuyeron a la belleza y el arte de los mausoleos y panteones familiares que se distribuyen en torno a una amplia avenida. Aquí están, por ejemplo, el Panteón Costa i Macià, con gárgolas y ángeles que

sostienen guirnaldas de flores, y el Panteón Esqueu i Vilallonga, cuyo elemento simbólico más relevante es el dragón, que sostiene una calavera y las tablas de la ley. El cementerio está organizado siguiendo unas pautas de jerarquía social.

### ***El capricho del marqués***

Los Jardines de Santa Clotilde son el gran capricho del marqués de Roviralta. Fueron diseñados por Nicolau Maria Rubió i Tudurí con vistas al mar en unos terrenos que antes estuvieron ocupados por viñas. En total, 28.830 metros cuadrados de jardines novecentistas, casi versallescos, entre la cala Boadella y la playa de Fenals, una escenografía vegetal que merece la pena descubrir entre escalinatas, esculturas, bustos, fuentes y

***El Cementerio Modernista es una muestra extraordinaria del arte funerario***



▲ Escultura en la escalera de las sirenas.



▲ Interior de la Ermita de Santa Cristina.



▲ El fondo marino de Lloret de Mar.

estampas naturales que quitan, literalmente, el hipo. Hay que detenerse en la bellísima escalera de las sirenas, obra de María Llimona, de la que Josep Pla dijo que era "uno de los momentos más bellos de la costa". Hoy, estos jardines que antaño disfrutaba sólo la familia Roviralta están abiertos al público en un escenario imposible de olvidar.

### ***Ermita de Santa Cristina***

Santa Cristina es la patrona de Lloret de Mar y su ermita es uno de los iconos más apreciados por los locales. Aunque la capilla original está documentada desde el siglo XIV, la ermita actual fue construida a finales del siglo XVIII en torno a la primera, que se había quedado pequeña para



▲ Dicen que el daiquiri lo inventó (en Cuba) un lloretense.



Puerta de entrada a Sant Pere del Bosc. ▲





*Lloret cuenta con rincones privilegiados para tomar el sol.*



▲ Tirada de las redes en la playa de Lloret de Mar.



▲ Actividades en el mar a la caída del sol.

Pieza del Museo del Mar. ▼



atender la devoción de pescadores, navegantes y comerciantes. De estilo neoclásico, conviene detenerse en su altar mayor de mármol italiano y en su colección de maquetas de barcos en miniatura, entregadas como ofrenda a la santa por los marineros. Cada 24 de julio, la santa es transportada por mar en procesión desde la playa Gran de Lloret hasta la de Santa Cristina, situada a los

***Santa Cristina es la patrona de Lloret y su ermita es uno de los iconos de la localidad***

pies de la colina donde se halla la ermita. Desde aquí se divisa una magnífica estampa de este rincón de la Costa Brava.

***Paraje de Sant Pere del Bosc***

Situado a las afueras de Lloret, en un paraje natural rodeado de bosques, es uno de los rincones más emblemáticos de la Costa Brava, un remanso de paz que, a lo largo de la Historia, ha acogido un monasterio, un asilo y, recientemente, un hotel de cinco estrellas. El edificio original data del siglo X y fue monasterio benedictino hasta que fue incendiado por las tropas francesas. El auge de Sant Pere del Bosc llegó en 1860, cuando el indiano Nicolau Font, conde del Jaruco, compró el monasterio y los terrenos colindantes. Merece la pena pasear por este enclave y descubrir el monumento de l'Àngel i la Creu de Terme y el dedicado a Nicolau Font en la plaza de San Pere del Bosc. Y si se tercia, disfrutar de un menú gastronómico en el restaurante de esta antigua finca señorial. El sabor de boca que dejará esta visita será inolvidable. ●

### CÓMO LLEGAR

Aunque se puede llegar a Lloret de Mar desde los aeropuertos de Barcelona (90 kilómetros de distancia) y Girona (30 kilómetros de distancia), lo más recomendable es llegar por tren en AVE hasta una de estas dos ciudades catalanas y, posteriormente, tomar otro tren en dirección a la vecina localidad de Blanes. Una vez allí, se puede tomar un autobús de la compañía Sarfa o un taxi. También hay autobuses directos desde Barcelona y Girona.

### DÓNDE DORMIR

**Casa Coco Nature Hotel & Spa.** Este hotel boutique recién inaugurado tiene sólo 22 habitaciones y está situado en el barrio de los Pescadores, junto a un bosque de pinos y un palmeral. Además, está a 500 metros de la playa. Es un hotel con encanto que brinda, en su azotea con piscina, una singular experiencia visual, gastronómica y de ocio. Aquí, las mascotas son bienvenidas.

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

**Hotel Sant Pere del Bosc & Spa.** Si buscas un hotel de lujo en un entorno de naturaleza, el Hotel Sant Pere del Bosc & Spa te brinda la experiencia que necesitas. Cada habitación es diferente y tiene una personalidad única. Además de su piscina natural, es muy recomendable disfrutar de su Restaurante Sant Pere, donde podrás de-



▲ Alcachofas con vieiras y jamón ibérico, de Atics.

gustar un menú gastronómico para chuparte los dedos. Aquí prima, lógicamente, el producto mediterráneo.

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

### DÓNDE COMER

**Gammarus Restaurant & Beach Club.** Dicen que está en el paraíso terrenal y algo de razón tienen. Se halla, concretamente, en la Cala Canyelles, un trozo de costa escondido entre Lloret y Tossa, en una de las playas más icónicas de la Costa Brava. El propio Josep Pla dijo que se trata de una playa "magnífica, larga, amplia y de una luminosidad rabiosa". Aquí podrás comer (muy bien) mirando al mar o tomar un cóctel mientras te dejas acariciar por la brisa marina.

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

**La Campana.** Se trata de uno de los restaurantes más populares de Lloret. Se encuentra en una antigua masía y es célebre por su larga historia y porque aquí sirven un pollo asado delicioso, especialidad de la casa, que se presenta con ensalada o patatas fritas. La relación calidad-precio es excelente. Eso sí, conviene reservar.

**Restaurante Atics.** Además de vistas espectaculares frente al mar, este restaurante tiene una carta con propuestas muy interesantes de cocina mediterránea con ingredientes de proximidad. Se recomienda probar la Ostra Amelie Fine de Clire y la flor de alcachofa con vieira y jamón ibérico.

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

**Tribus.** Con un emplazamiento mágico en medio de la naturaleza, este restaurante te invita a disfrutar de los productos de la zona con el toque creativo de su chef. Está abierto de lunes a domingo y tiene una carta mediterránea y una carta de autor, además de un menú degustación. Periódicamente, celebra unas jornadas del arroz con un menú especial.

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

### MÁS INFORMACIÓN

[www.lloretdemar.org](http://www.lloretdemar.org)

[www.costabrava.org](http://www.costabrava.org)

[www.lloret.cat](http://www.lloret.cat)



Indispensable pan con tomate y aceite.

# ALMERÍA

## A golpe de golf

**Playas de arenas blancas y acantilados, mares azules y de brillante plástico, tierra de un pasado con historia y de un presente moderno, desde la costa a la Alpujarra, Almería es un destino deslumbrante. Una rica gastronomía, lujosos alojamientos y campos de golf completan una oferta envidiable.**



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

*El Arrecife de las Sirenas en Cabo de Gata.*



Iglesia parroquial en Laujar de Andarax, Alpujarra almeriense.



La Alcazaba de Almería.

El trayecto entre Almería capital, a media hora, o desde el aeropuerto, a 45 minutos, hasta llegar a Almerimar permite descubrir ese inmenso mar de plástico que son los invernaderos de frutas que se exportan a toda Europa. Perteneciente al municipio de El Ejido, la pedanía de Almerimar presenta un escenario completamente diferente. Amplias avenidas bordeadas con palmeras, casas agradables de poca altura, y el mar de fondo. El color turquesa, casi fosforito, de su mar, es algo que se instala en las pupilas, y hasta por las noches se sueña con él, tanta es la fuerza que tiene.

### El exgolfista Gary Player diseñó en Almerimar, junto a Rob Kirby, un campo de 27 hoyos con amplios 'greens' y búnkeres estratégicos

Almerimar Golf Resort recibe a sus visitantes entre los olivos centenarios de su

entrada, donde espera para dar la bienvenida Marisa Parrón, encargada del golf, encantadora y amena. Me enseña las enormes habitaciones del hotel, el bar, el restaurante y la piscina, para terminar

con la auténtica joya del complejo hotelero: su campo de golf. Un verdadero tesoro para los amantes de este deporte,

así pensado hace ya casi cincuenta años por el famoso diseñador y exgolfista Gary Player que creó, junto con Rob Kirby, un campo con amplios *greens*, arenas estratégicas y veintisiete hoyos que, si no se juegan de una vez, sirven para alternar diferentes partidos. Todo esto me lo cuenta Marisa mientras conduce con el *buggy* que recorre el campo, con cuidado, pues



Las aguas del Cabo de Gata .



La Alpujarra almeriense.

se celebra el torneo femenino de golf de las comunidades. Nos encontramos en el mismo campo con su hermano Juan Parrón, director del golf resort y golfista renombrado que durante su carrera deportiva llegó a obtener el hándicap más bajo de Europa, +4'2. Más tarde, la clase para principiantes recibida de la mano del prestigioso maestro de golf Víctor Galindo, fue práctica y aleccionadora. Cómo coger el palo, cómo colocar el cuerpo, mientras contaba curiosos detalles de la esencia del golf, que tuvo sus principios en la escocesa St. Andrews a pesar de que, según Víctor, mucho antes, pastores y gente de campo habría practicado seguramente con un palo cualquiera y una buena piedra en lugar de la bola. El masaje de ensueño tras la clase fue el punto decisivo para estar en la mismísima gloria.

Una de las campeonas lanza con verdadera destreza la bola, que salta el estanque y se queda pegada al hoyo. Marisa habla de los muchos torneos que tienen lugar en el privilegiado campo, donde jugaron el Conde de

**El empresario Francisco Escorial creó un oasis en Almería para liberarse del estrés y recargar energía**

Barcelona, José María Olazábal o Severiano Ballesteros, entre muchos otros. Los escandinavos acuden regularmente durante la temporada de golf que comienza en septiembre y finaliza en mayo, momento en el que Almerimar Resort acoge clientela vacacional que va a disfrutar de su piscina



y de los chorros, la sauna y los masajes de su spa. Comenta Marisa que uno de los pioneros del golf en Almería fue su padre, Juan Parrón, genuino maestro de golf del Almerimar, campo que pisó por primera vez en 1975. El visionario segoviano Francisco Escorial, presidente del grupo AR Hotel, potenció en 1988 la sociedad de Almerimar. Aunque vive en Madrid, a menudo se traslada a Almería para disfrutar del bienestar de su magnífico oasis.

**Cabo de Gata ¿sueño o realidad?**

La localización del hotel es ideal para hacer excursiones. Ineludible recorrer el onírico Cabo de Gata, donde el azul marino se junta con el del cielo y contrasta con la tierra roja, negra, y las casas encaladas, pintando una excelsa postal. Las exclamaciones de admiración van *in crescendo* según se pasa del arrecife de las Sirenas, enclave del faro, al coqueto pueblo de San José,

▲ Víctor Galindo profesor de golf en Almerimar Golf Resort .

▼ Almerimar Golf Resort.



▲ Campo de 27 hoyos de Almerimar Golf Resort.



donde cada casa, iluminada por buganvillas, merece una foto, al igual que la playa y la marina. No hay palabras para expresar el escenario que se divisa desde la isleta del Moro, el agua transparente y seductora de las playas de los Genoveses y Monsúl, y el punto álgido de la visita

a Rodalquilar, cuna de Carmen de Burgos, que escribió sobre el crimen de Níjar, inspiración de las *Bodas de Sangre* para Lorca.

En Rodalquilar se celebran exposiciones de arte al aire libre, fotografía clavada en los muros, pues viento no falta, escultura, y pintura. Se visita lo que fue la mina de oro en sus tiempos y los edificios abandonados que sirvieron de plató cuando Hollywood descubrió el enclave almeriense. Otra joyita, bastante escondida, del Cabo

de Gata es la llamada Agua Amarga. Su recoleta Plaza, a pocos pasos de la playa, está bordeada por un banco vestido con azulejos y se llena en la hora del aperitivo.

imposible de encontrar, ha sido descubierto, pero tratado con mimo y esmero como testimonian sus casas blancas, a cada cual más primorosa.

Con el ocaso, el sol cae pintando de violeta el mar y haciendo brillar los invernaderos que se vuelven un escenario fantasmagórico.

En el hotel esperan serenidad y bienestar. Una cerveza en el bar para luego pasar al restaurante y saborear su variado bufe-

**En su ocaso, el sol pinta de violeta el mar y hace brillar el plástico de los invernaderos, que se vuelven un escenario fantasmagórico**

Mientras que sus aguas son idílicas para navegarlas e investigar los fondos buceando. Aunque parece un lugar casi



▼ Arte en las calles de Rodalquilar. ▲ Alegría en Agua Amarga.



te que va desde pescados de la zona, hasta *roast beef* en su punto, acompañados de todo tipo de ensaladas, fiambres y ahumados.

**Camino de la Alpujarra**

Situado en la parte occidental de la comarca denominada como la Alpujarra Almeriense, buena parte del municipio de Laujar de Andarax lo ocupa el Parque Nacional y Natural de Sierra Nevada. Regada por el río Andarax, la población cuenta

**Buena parte del municipio de Laujar de Andarax, en la Alpujarra Almeriense, lo ocupa el Parque Nacional de Sierra Nevada**

con la grandiosa iglesia parroquial de la Encarnación, que data del s. XVI, de un color ocre que contrasta con el blanco de las casas vecinales. Mudéjar en su exterior, sorprende el barroco de su retablo y los lienzos de la escuela holandesa que adornan los muros de la iglesia.

Otro secreto a voces de Laujar son sus die-



▲ El Cortijo del Cura. ▼ Vista de Almería desde la Alcazaba..



ciséis fuentes, cada una con su leyenda, recuerdos o tradiciones familiares. Un ejemplo es el pilar de la Plaza Mayor de estilo barroco, cuyos cuatro caños comenzaron a manar agua en 1684 y se le considera una de las fuentes de mayor importancia de la Alpujarra. Pilares que no sólo hablan de la cultura del agua, sino también de aquellos musulmanes, cristianos y mudéjares que bebieron de su fuente. Las sorpresas no terminan y, caminando entre las encaladas calles repletas de flores y con farolillos en las esquinas, aparece un regio palacio del s. XVIII convertido en Centro hispano-filipino en honor a su hijo ilustre, el jesuita Pedro Murillo Velarde, jurista, historiador, músico, poeta y cartógrafo de altura que tiene a gala ser autor de un célebre mapamundi y del mapa más completo de la época de Filipinas, islas en las que vivió muchos años.

El momento lúdico de la excursión está a

**El nombre de Alpujarra remite a pueblos blancos, a guisos calientes, a frutas frescas y a una historia escondida en sus calles**

cargo de los hermanos Sánchez Vizcaíno, propietarios de El Cortijo del Cura, y los primeros en cosechar viñedos ecológicos en Almería. Hombres simpáticos y orgullosos de la bonita finca cuyas vistas alcanzan el pico Veleta de Sierra Nevada.

**Almería capital, una sorpresa tras otra.** Antes de ir al aeropuerto, de vuelta a casa, es una delicia pasear por el Parque Nicolás Salmerón entre puerto y ciudad. Observar las raíces de sus ficus centenarios y las palmeras que lo bordean, sus muchas fuentes como la de los Delfines, o la elocuente Hombres del Mar, para torcer hacia el Casco Antiguo, camino de la Catedral de la Encarnación de Almería y subir a la Alcazaba. Inquietante la vista que se contempla de la ciudad al desnudo, descubriendo los tejadillos con la ropa colgada, las cúpulas de las iglesias, y el azul rabioso del mar, al fondo. ●



▲ El arroz con pulpo del restaurante Cuatro Nudos, en San José.    ▲ Puesto de frutas de la Alpujarra.



A la rica quisquilla.

**Recomendaciones**

**CÓMO LLEGAR**

**Iberia** tiene vuelos diarios a Almería  
[www.iberia.com](http://www.iberia.com)

**DÓNDE DORMIR**

**Hotel Golf Almerimar**  
Vacaciones cinco estrellas con un todo incluido de altura.  
[www.hotelgolfalmerimar.com](http://www.hotelgolfalmerimar.com)

**DÓNDE COMER**

**Restaurante La Almadraba** en la Marina de Almerimar. Pescado fresco y excelentes verduras.  
Telf.: +34 950 48 74 58

**Restaurante Cuatro Nudos**

Ubicado en San José, son muy recomendables las quisquillas y el arroz con pulpo.  
<https://4-nudos.negocio.site/>

**Restaurante Aljibe 19**

Este local de Agua Amarga está especializado en comida casera, con un excelente pescado, como el gallo San Pedro o la lubina recién pescados.  
Telf.: +34 687 82 23 28

**Bar Restaurante El Parque**

(Nicolás Salmerón 9, Almería). Una típica freiduría, con marisco y pescado de primera. Se aconsejan los salmonetes, la sepia y el revuelto de gambas y ajetes.  
Telf.: +34 636 60 90 60

**VISITAS**

**Bodega Ecológica Cortijo del Cura**  
[www.cortijoelcura.com](http://www.cortijoelcura.com)

**Centro Cultural Hispano-filipino**

Laujar de Andarax.  
Telf.: + 34 695 40 15 10



▲ Casa típica de Castrillo Mota de Judíos..

▼ Ayuntamiento de Castrillo.



## Castrillo Mota de Judíos (Burgos, España)

### De comuneros y conversos

La rebelión comunera, acaecida a comienzos del reinado de Carlos I, contaba con la simpatía de muchos de los judíos conversos porque veían en ella una ocasión para aliviar la violencia.

Durante mucho tiempo se mantuvo que el movimiento comunero había sido promovido por los conversos para desestabilizar el reino y acabar con la Inquisición, pero estudios recientes dicen que esa relación nunca existió, porque hubo conversos en ambos bandos contendientes y no fue su pertenencia a una casta lo que determinó su acercamiento a los comuneros, sino su ideología personal y su condición social.

Los judíos conversos no eran todos adinerados, también había artesanos y clases medias de los centros urbanos y algunos llegaron a tener un cierto peso político pese a que la "limpieza de sangre" les impedía formar parte de la corte o de determinadas instituciones.

En los límites de Burgos con la provincia de Palencia, en el Camino de Santiago francés, se encuentra Castrillo Mota de Judíos, un apacible pueblo que recientemente ha inaugurado un Centro de la memoria Sefardí. El pueblo nace en 1035 tras la muerte de Sancho III el Mayor de Navarra, que dejó un vacío de poder. Con la llegada de Fernando I de Castilla los vecinos de la localidad de Castrojeriz se alzaron en armas contra los agentes del monarca y aprovecharon para echar a los judíos, obligándoles a trasladarse al cerro La Mota. En esa época la comunidad judía era importante en Castrojeriz como lo atestigua el fuero del conde Castilla García Fernández en el año 974, que igualaba la situación legal de cristianos y sefardíes. ●



TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO

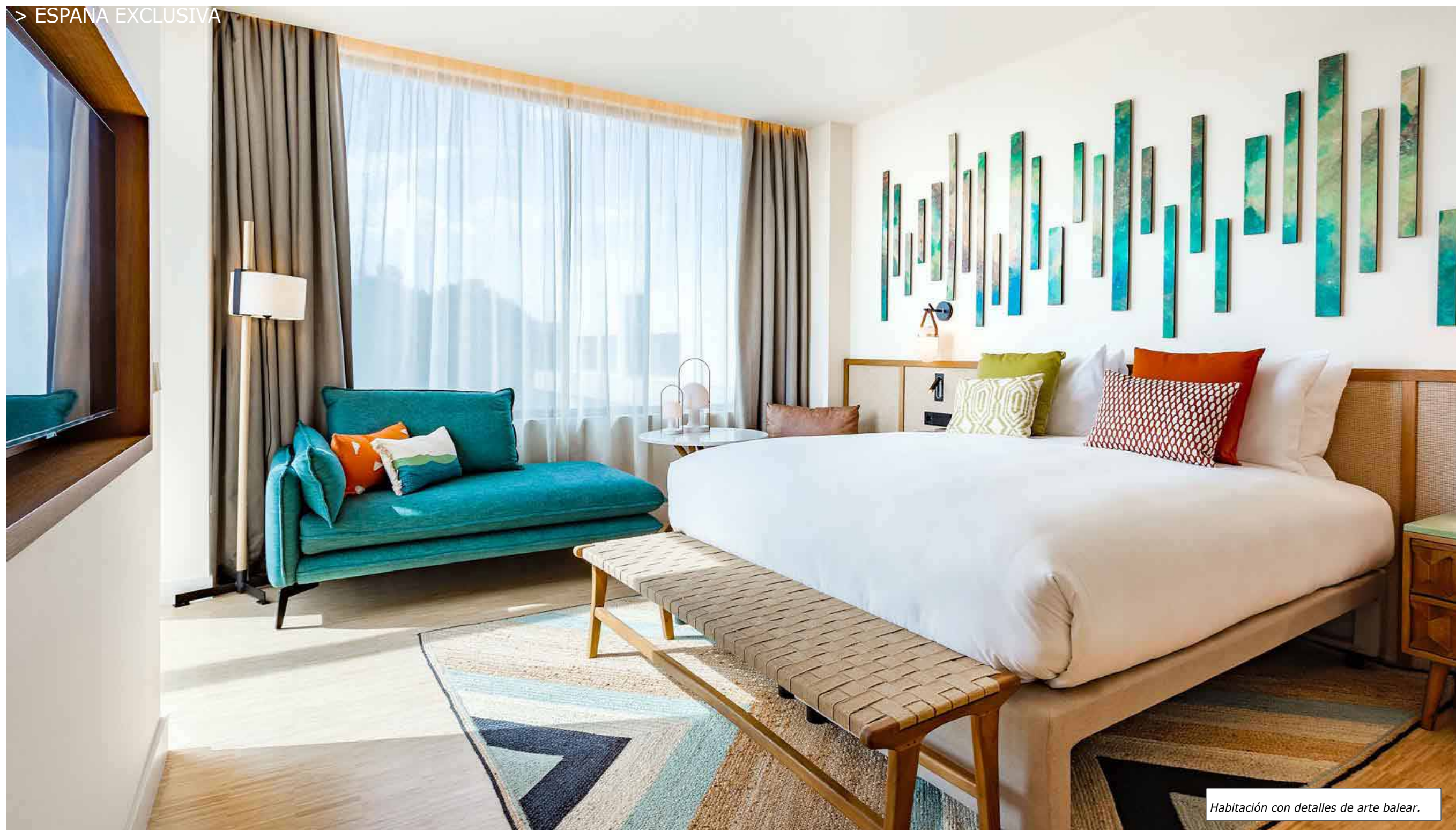


▲ Iglesia de San Esteban.

▼ Centro de la memoria sefardí.

◀ Antigua cárcel de la Inquisición





Habitación con detalles de arte balear.

Esta marca de hoteles, propiedad de IHG Hotels & Resorts, ha abierto en Mallorca su primer resort en Europa otorgando especial relevancia a la socialización, a las experiencias del cliente a partir de la conexión humana, a la importancia de ser uno mismo, a un interiorismo que busca dar comodidad al cliente en cualquier espacio del hotel y, por supuesto, a los caprichos holísticos de su centro de bienestar.

## *HOTEL KIMPTON AYSLA MALLORCA* *El lujo de ser uno mismo'*



TEXTO **HERNANDO REYES**  
[www.altum.es](http://www.altum.es)

FOTOS **KIMPTON AYSLA MALLORCA**



Piscina interior del hotel.

A tan sólo 14 kilómetros de Palma y a 20 minutos del aeropuerto internacional de Son Sant Joan la marca de *lifestyle* Kimpton, de IHG Hotels & Resorts, ha encontrado su espacio. Desde las directivas del grupo hotelero inicialmente se pensó que la marca que aquí debería tener presencia era Intercontinental, sin embargo, tanto el inversor, como el histórico Country Club de Santa Ponsa, donde se encuentra el hotel, conectaron rápidamente con la filosofía de la marca Kimpton que, estando ya presente en Europa —en España tan sólo tenía presencia en Barcelona—, encontraba la oportunidad de abrir su primer resort en el Viejo Continente.

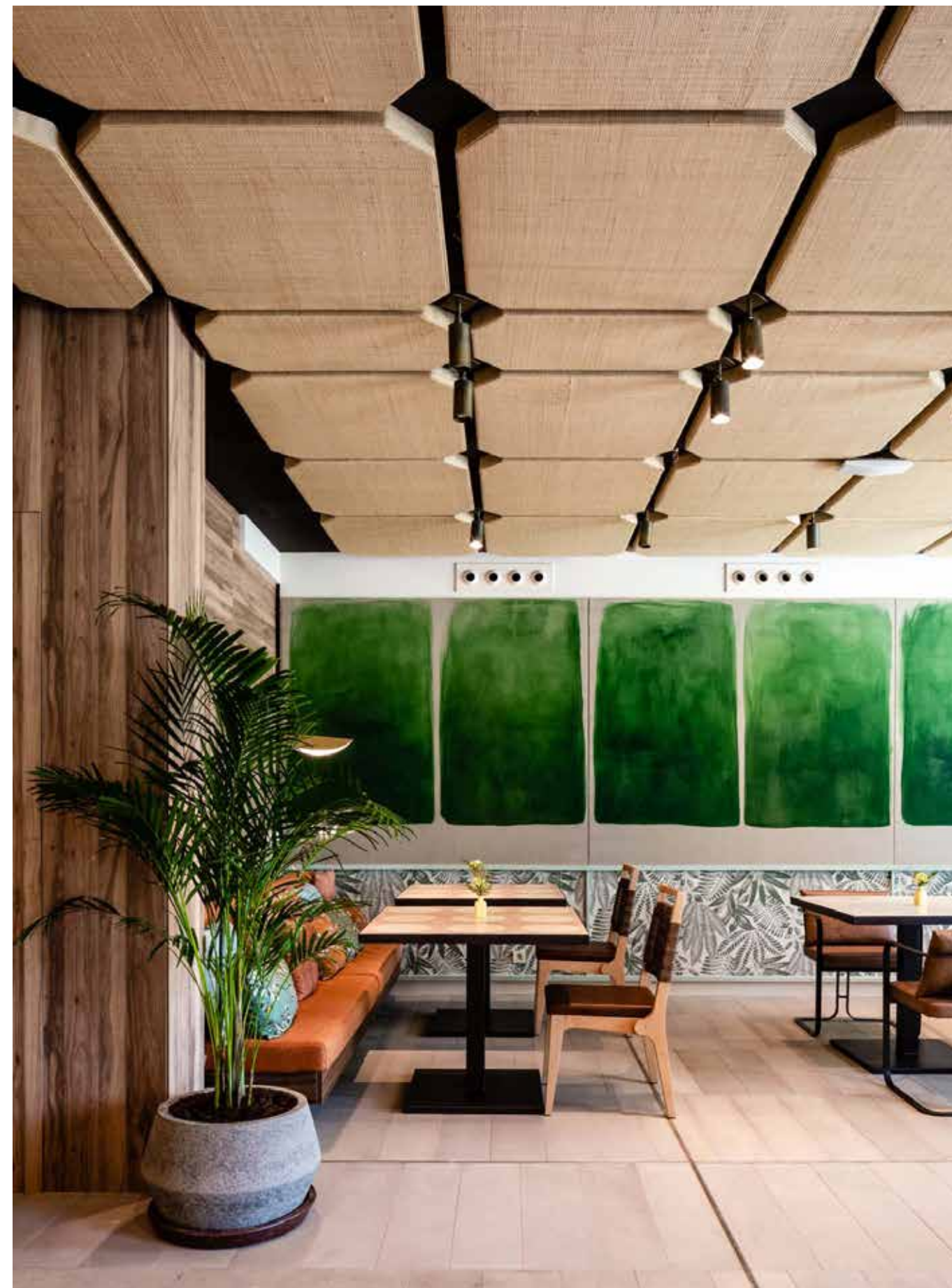
### Los hoteles de Bill Kimpton

La historia de esta marca se remonta a 1984 cuando un emprendedor de San Francisco enfocado en la hostelería, abría su primer hotel entendiendo que su establecimiento sería ante todo un lugar de socialización al margen de los motivos por los que un cliente decidiera alojarse en él.

Bill Kimpton, su fundador, entendía los hoteles como un lugar de socialización independientemente de si a ellos se iba a dormir, a comer o a trabajar, como ese lugar en el que al final del día hay que sentirse cómodo en cualquiera de las áreas del recinto, integrado y en equipo; y Kimpton entendía que esa convivencia es el corazón de las experiencias que su establecimiento había de entregar al cliente. Además, como propietario de un cachorro, asumió que los animales tenían que ser bienvenidos, y de hecho actualmente la filosofía de la marca afirma que todas las mascotas que quepan en el ascensor son bienvenidas. La empresa se reserva algunas habitaciones para huéspedes con mascotas, asumiendo que algunos clientes pueden ser alérgicos a algunos animales o simplemente pueden no tener ningún tipo de simpatía hacia las mascotas.

### Redefinición de la esencia

Cuando, en 2014, IHG se hizo con la marca, la mayor parte de los 55 hoteles Kimpton en los Estados Unidos se encontraban en



Espacio gastronómico.



Barra teatral para la cocina en directo.

las grandes ciudades. En un principio redefinió la esencia de los establecimientos sin apartarse mucho de las líneas ya trazadas hasta convertirse en la enseña del “estilo de vida” del gigante hotelero. Sin embargo, cuando comienza la expansión en Europa y en Asia lo hace acercándose a ese concepto que el mundo de la excelencia denomina “estilo de vida”, un concepto del lujo que ellos asimilan como “relajado”, es decir, sin estridencias y desenfadado.

El primer hotel Kimpton en el Viejo Continente abrió en Ámsterdam, y aunque rompió muchos moldes en diferentes sentidos, jamás desvirtualizó los valores de la marca. Kimpton siempre ha hecho énfasis en que su personal sea auténtico, que cada uno de los empleados mantenga su estilo y personalidad dentro de este nuevo universo de elegante sencillez que se impone, para que así, partiendo de la autenticidad, de lo puro y lo original, cada empleado consiga dar al huésped una experiencia de hospitalidad absolutamente honesta y personalizada con el propósito de conectar desde lo

más humano y personal de cada uno. Esto se ha entendido como un punto que le quita rigidez al servicio y que despoja de cualquier posible corsé a las relaciones humanas. Desde la marca asumen que todas aquellas cuestiones que en el pasado se concibieron como paradigmas, ahora son accesorios, puntos de valor, para ser exactos. No en vano, en una agradable charla sostenida con Alejandro Bautista Gómez, el director del Kimpton Aysla Mallorca, entendimos claramente sus palabras al referirse a este aspecto de la siguiente manera: “Adiós corbata y bienvenidas zapatillas”. Y nos llama la atención oír de su propia voz que, a excepción del Reino Unido, Kimpton ha encontrado en España ese territorio europeo en el que va a crecer más rápidamente.

**El peso de lo local**

En el caso del ejemplar balear, IHG ha comandado la premisa de respetar el entorno local de una manera extraordinaria. Se han asentado en Mallorca siendo absolutamente sensibles con la comunidad



Especialidades gastronómicas Doegi Galbi del hotel: kimchi, dumplings,tataki de atún...





Panorámica del hotel desde la piscina y el Zayt Pool Kitchen & Garden Deli para una comida informal.



Patio que emula la posesión de la isla.

local y beneficiándola para crecer juntos, favoreciendo en todo momento el producto insular. Así, el interiorismo, que en esta marca ostenta una inmensa preponderancia, ha procurado que cada rincón del Kimpton Aysla Mallorca sea una experiencia fotográfica, un patrón que valga la pena señalar, algo que incluso es palpable hasta en los cuartos de baño, en la forma en la que se prepara un cóctel o, si se nos permite, en los detalles a veces rompedores de la propia arquitectura: un estilo de vida singular y elegantemente canalla, porque así hemos entendido la filosofía de la marca.

El arquitecto Guillermo Reynés y su equipo han impuesto un particular sello de increíble nivel estético. Aquí se respira un aire isleño, y se entiende con facilidad que la máxima inspiración del proyecto viene dada por esos dos edificios de corte moderno que mantienen su patio interior tal y como se solía hacer en las tradicionales posesiones de Mallorca.

### 700 obras de arte insular

Influido por la escena artística contemporánea de Baleares en general, y de Mallorca en particular, el hotel cuenta con su propia Colección de Arte Contemporáneo Site Specific, una muestra comisionada por ABA ART LAB —empresa dedicada a la exposición y producción de arte contemporáneo, fundada en 2004 en Palma— y compuesta por pie-

zas producidas con sensibilidad y humildad para los distintos espacios de la propiedad.

Con más de 700 obras de artistas y artesanos locales, la Colección es esencialmente mediterránea, pura, atemporal y cosmopolita. Cada autor ha concebido su pieza pensando en el lugar, en su luz, en la utilidad y en su ubicación final, generando una experiencia única y cálida. Los materiales y conceptos seleccionados representan una exquisita reinterpretación contemporánea de la esencia y la luz de Mallorca a través de esculturas, pinturas, fotografías o instalaciones artísticas, entre otros, firmadas por autores que destacan por su sólida trayectoria, como Antoni Pedraza y su serie *El Bell Record*; Estefanía Pomar Aloy y su instalación *Islas*, o Pepe Roig Sancho y sus esculturas creadas en marés de Mallorca. Sin duda, los objetos de arte y la forma en la que se han dispuesto sirven para reforzar la premisa de crear experiencias y estancias íntimas y muy personales que todos los hoteles Kimpton se esfuerzan en definir acorde con su identidad, y que en el caso de este de Mallorca, se consigue gracias a los elementos únicos y diferenciadores propios de la isla.

### Ocio activo y relax absoluto

Estamos, pues, ante una labor de interiorismo en la que cada detalle se ha seleccionado de forma



Vestíbulo del hotel y detalle del baño y la terraza.

minuciosa para crear espacios de ambiente relajado y tranquilo, donde los tonos neutros y los materiales naturales se combinan con el color turquesa brillante, todo ello pensado para proporcionar a los huéspedes momentos memorables y auténticos que trasciendan el guion preestablecido de lo que significa gran lujo.

Sus 79 habitaciones, algunas de ellas de categoría premium (con jardín privado y terraza doble) y la suite presidencial, se distribuyen alrededor de exuberantes patios de estilo mallorquín y cuentan con grandes ventanales, balcones privados, ducha de lluvia y bañera separada y acceso gratuito al lujoso spa de 900 metros cuadrados. Además, su reinterpretación del concepto del lujo pone el foco en una innovadora visión de la vida en un resort donde el ocio activo se une al relax absoluto.

### Directo al paladar

Los dos restaurantes y los dos bares del hotel, además de ser espacios cálidos y acogedores, son lugares de encuentro y de reunión favoritos tanto de los

clientes del hotel como de los residentes de la isla.

Además de ZAYT Pool Kitchen & Garden Deli, de filosofía más informal, es imprescindible detenerse en SABA Restaurant Bodega & Bar, cuya oferta gastronómica combina ingredientes españoles de origen local y platos atemporales típicos de la cocina del sudeste asiático: varias propuestas de *kimchi*, *bibimbap*, *shabu-shabu*... En el centro del comedor se encuentra la cocina-teatro, abierta y con 14 puestos desde los cuales los comensales disfrutarán de la cena mientras observan los movimientos de los cocineros como si formaran parte de una coreografía teatral. Los comensales pueden optar por un menú *omakaze*, una moderna alternativa de dejarse seducir por recetas elaboradas con los productos estrella del día según el criterio gastronómico del chef.

El bar SABA está pensado como espacio de aperitivo, con una importante selección de bebidas (cócteles, cerveza de barril o vino de la bodega contigua) y con una carta de tapas españolas y del mundo, como boquerones en vinagre con aji-



llo, ceviche o hummus. El lugar ideal para reconectar con la familia o con los amigos en cualquier momento del día y un espacio pensado para quienes busquen un sitio de trabajo distendido a la par que tranquilo.

Si se prefiere un día de relax en la piscina, el hotel cuenta con dos exteriores, ambas con vistas al paisaje (una de ellas rodeada de arena real) y con acceso al ZAYT Pool Kitchen & Garden Deli, un espacio gastronómico donde degustar pescados frescos, carnes o verduras variados y cocinados al momento, acompañados de zumos naturales y *smoothies*.

### El bienestar como fortaleza

Para disfrutar de un momento de relajación y bienestar, Kimpton Aysla Mallorca cuenta con un completo programa de actividades, como entrenamientos matutinos, meditación guiada, clases de yoga o ciclismo de carretera. El extenso spa de la Maison Codage Paris, además de piscina cubierta, baños de barro y sauna, dispone de cueva de sal, un espacio donde disfrutar distintos tratamientos de haloterapia, una terapia complementaria con innumerables beneficios

respiratorios, dermatológicos y antiestrés. Además, siete salas donde disfrutar de distintas experiencias *wellness*, como el Tratamiento Facial y Masaje Corporal Magistral en el que se utilizan diferentes serums y productos elaborados a medida, siempre de acuerdo con las necesidades que cada piel requiere en ese momento. Sin duda, la marca Codage y el spa como tal son una fortaleza para un grandísimo hotel que nos ha dejado claro que sus puntos fuertes son un interiorismo con personalidad que marca tendencia, un personal altamente cualificado, y un punto que el visitante tendrá que descubrir por sí mismo, el paisaje de sus jardines, que sencillamente es impresionante. ●

[www.ihg.com/kimptonhotels/hotels/us/es/aysla-mallorca-spain/pmims/hoteldetail](http://www.ihg.com/kimptonhotels/hotels/us/es/aysla-mallorca-spain/pmims/hoteldetail)



Fachada de noche.

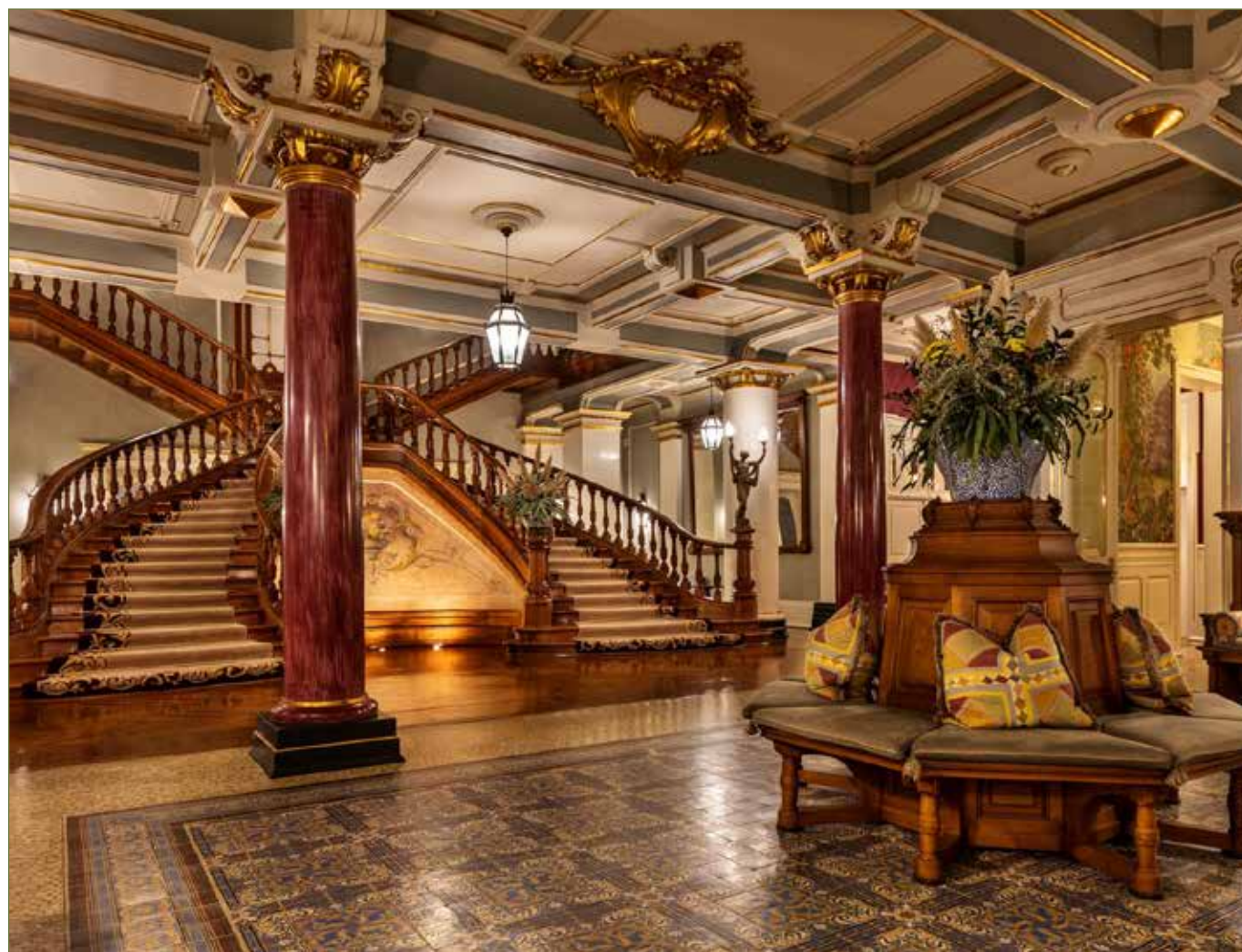
TEXTO **DELMO**  
FOTOS **VIDAGO PALACE**  
[jluis.delmoral@gmail.com](mailto:jluis.delmoral@gmail.com)



# VIDAGO PALACE

## Vivir la Belle Époque

Un palacio de estilo Belle Époque acoge desde 1910 uno de los hoteles más exclusivos de Portugal, que ha reabierto sus puertas tras experimentar una cuidada renovación. Spa, aguas termales y piscina, una cocina de estrella Michelin, campo de golf y un ambiente de excelencia son las credenciales de este espacio único rodeado de bosque.



Escalera del vestíbulo que da acceso a los pisos superiores.

Situado a una hora del aeropuerto de Oporto y a unos 40 minutos de Ourense, el pueblo de Vidago, en la norteña región de Trás-os-Montes, acoge uno de los hoteles más exclusivos y con más historia de Portugal, un palacio singular, rodeado de bosque que ha ido aumentando su atractivo con el paso de los años.

El Hotel Vidago Palace ocupa un edificio palaciego construido en el siglo pasado durante el reinado de Carlos I, que no vería terminado su deseado proyecto de crear un complejo terapéutico de lujo con proyección internacional basado en las aguas termales de la zona. Un atentado ocurrido en Lisboa acabó con su vida el año 1908. Tampoco su sucesor, su hijo Manuel II, disfrutaría de las bondades del hotel, pues cuando éste fue inaugurado, el 6 octubre de 1910, se acababa de proclamar sólo un día antes la Primera República portuguesa

y el monarca se exilió en el Reino Unido, tras una breve estancia en Gibraltar.

### Edificio majestuoso

La majestuosidad del edificio de estilo Belle Époque se hace notoria desde su fachada y el acceso, que se efectúa ascendiendo por una señorial escalinata. Con el paso de los años se fueron realizando cambios y mejoras, como la construcción de un campo de golf de nueve hoyos en 1936 lo que, unido a los tratamientos de aguas termales, lo convirtió en uno de los hoteles más prestigiosos y visitados durante la Segunda Guerra Mundial, beneficiado asimismo por la condición neutral de Portugal en el conflicto.

Todo esto ya es historia porque el Hotel Vidago Palace se ha ido adaptando a las necesidades de cada época, pero sin perder un ápice de su magnífica y señorial



esencia. A comienzos de siglo, en 2006, se cerró para acometer trabajos de modernización que concluyeron con la reapertura de las instalaciones en 2010 y, más recientemente, se emprendieron nuevas adaptaciones llevadas a cabo este mismo año, con acciones que han mejorado la decoración y el mobiliario de las habitaciones y las zonas comunes, así como una apuesta decidida por ofrecer una gastronomía del máximo nivel, de la mano de Vitor Matos, un chef portugués de contrastado reconocimiento internacional, que viene respaldado por los dos soles Repsol y una estrella Michelin que le fueron concedidos.

Suite) distribuidas en las cuatro plantas de que consta el histórico edificio.

La nobleza del establecimiento se constata en cualquiera de sus rincones, desde la magnífica escalera romántica de madera que parte del vestíbulo hacia los pisos superiores, hasta los pasillos y salas presididas por obras de arte de todo tipo: cuadros, esculturas en yeso, jarrones... Sin olvidar la presencia, en el Parque Natural, que rodea el edificio, de árboles centenarios que proporcionan una sensación real de sosiego y tranquilidad. Un paisaje típico de principios del siglo XX que se mantiene intacto, un territorio surcado de buleva-

### 70 habitaciones

Hoy, el Hotel Vidago Palace dispone de 70 habitaciones repartidas en categorías distintas (desde las 37 de la denominada clásica, la más numerosa, a las tres Grand Suite, pasando por las cuatro Jardín de luxe o las ocho Junior



▲ Habitación clásica  
► Baño Privilege



Interior del lobby.

res, caminos, senderos y espejos de agua lacustre que invitan al paseo entre magnolias, camelias japónicas, pinos, acebos, *platanus hispanica* y secuoyas, que permiten descubrir las cuatro hermosas fuentes cubiertas de arquitectura tradicional repartidas por el parque.

Esa sensación de espaciosidad y contacto con la naturaleza se acrecienta con los 6.308 metros de extensión del excelente actual campo de golf que nada, o poco, tiene que ver con el primigenio de 1936. Diseñado por el arquitecto Mackenzie Ross y luego renovado por Cameron & Powell, es un campo de 18 hoyos y par 72.

### Reminiscencias regias

Las habitaciones, de techos altos y dimensiones superiores a las habituales, ofrecen una decoración íntima, inspirada en los colores que mandan en la naturaleza de la región. El interiorismo está firmado por el taller portuense de Diogo Rosa Lã y José Pedro Lopes Vieira, que han optado por personalizar cada suite con cuatro colores, recubriendo el suelo de madera y utilizando telas, papel pintado y mobiliario de diseño para recrear una estancia con reminiscencias regias. La mayoría tienen una decoración neoclásica, con cama *king size* (160, 180 o 200 centímetros), cabe-

cero capitoné, mesitas de noche lacadas o de cuero y forja, escritorio de palisandro barnizado y lacado, sillas *bergères* o *chaise longues*, mesas pie de gallo, alfombras gruesas en tono claro, cortinas con motivos florales de inspiración francesa e inglesa... Hasta llegar a estas habitaciones, los largos y espaciosos corredores se enseñorean con gruesas alfombras de lana confeccionadas a mano.

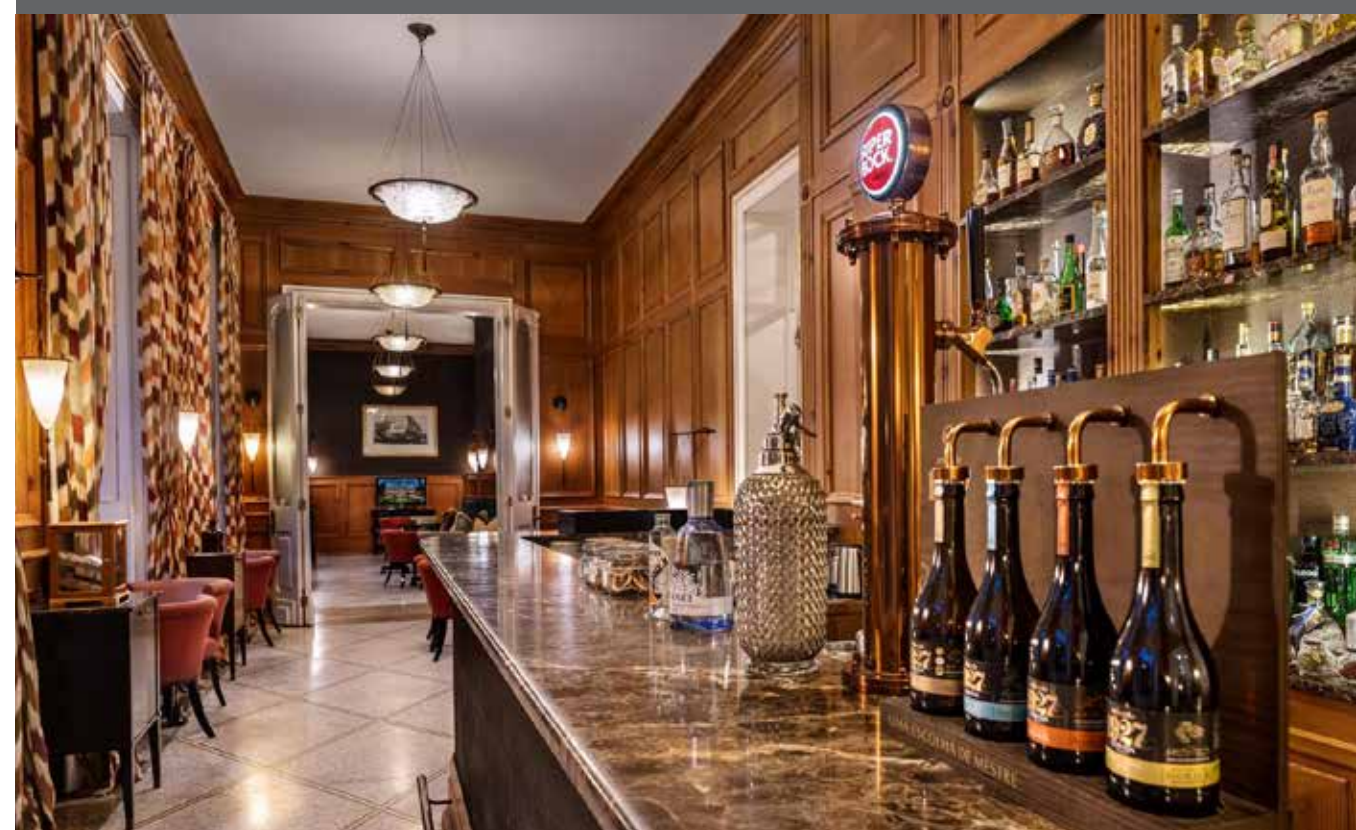
### Aguas minerales y spa

Uno de los grandes activos del Hotel Vidago Palace son sus aguas minerales, conocidas desde tiempos de los romanos. Es un agua "muy rara" de dióxido de carbono y rica en hierro y flúor cuyas propiedades fueron descubiertas accidentalmente a mediados del siglo XIX por un agricultor local que al beber de un manantial experimentó un alivio inmediato de los problemas digestivos que padecía, lo que llevó a su embotellado y comercialización a partir de 1886 en las "farmacias del reino". Hoy, reconocidas científicamente sus propiedades curativas que facilitan la digestión y purifican hígado y riñones, se utiliza en tratamientos exclusivos del Spa Termal Vidago Palace.

El moderno edificio de mármol blanco del spa, obra del afamado arquitecto portugués Álvaro Siza Vieira, es un espa-



Salón noble y dos de los platos de la cocina de Vitor Matos. / Garrafeira y sus tapas. / Lobby bar.





Campo y clase de golf.

cio minimalista que transmite bienestar y placidez, incluso antes de disfrutar de cualquier tratamiento. Los 2.500 metros cuadrados de que consta se reparte entre 10 salas de tratamiento, cinco para tratamientos termale, dos suites para parejas, otras dos salas de relajación, un salón de belleza, un consultorio médico, una piscina exterior climatizada con chorros de agua, dos piscinas (una cubierta y otra al aire libre), experiencias de contraste frío/calor (sauna, baño turco, fuente de hielo...), un gimnasio completamente equipado y un bar de zumos.

Ofrece una amplia gama de tratamientos médicos y de belleza impartidos por profesionales especialistas altamente calificados que utilizan productos de las marcas Clarins y Aromatherapy Associated y, por supuesto, las aguas termales minerales de Vidago.

### Congresos y gastronomía

El Vidago Palace dispone, además, de un luminoso centro de congresos y conferencias que consta de siete salas de reuniones, un lobby bar, una sala polivalente y un auditorio con 264 butacas, perfecto para todo tipo de actividades profesiona-

les o familiares. A eso se añade un Club de niños, un campo de tenis y dos pistas de pádel.

Como apuntábamos más arriba, la apuesta decidida por una gastronomía de alto nivel ha sido encomendada al chef Vitor Matos, que ha realizado sus veinte años de carrera profesional entre Portugal y Suiza (curso de cocina y pastelería en Neuchâtel). Como cocinero ganó diversos premios y distinciones, entre las que figuran una estrella Michelin, dos soles Repsol, mejor chef de los años 2003, 2013 y 2014. Su cocina destaca por el uso de productos regionales y de temporada para la elaboración de platos de claras influencias mediterráneas, con una destacada presencia de la cocina portuguesa revisitada, en una simbiosis entre la tradición y las nuevas tendencias gastronómicas. Él mismo asegura que su objetivo es brindar una experiencia gastronómica única e inolvidable, en la que da rienda suelta a su imaginación a partir de una técnica actual y un producto fresco y genuino, que se sirve en los distintos restaurantes del hotel, como el imponente Salón Noble, otrora espacio destinado a grandes fiestas y hoy transformado en un lujoso restaurante



*gourmet*. El hotel dispone, además, de otros bares y restaurantes, como la Garrafeira (Bodega), un bistró elegante en el que degustar los típicos *petiscos* y los mejores vinos; el Jardín de invierno, destinado a servir el desayuno bufé; la sala Cuatro estaciones, un rincón que recuerda a una sala de lectura del siglo XVIII; el Bar de la piscina, idóneo para bebidas frescas y tentempiés, y el Club House, un edificio independiente en el que gozar de una comida informal o de una copa entre amigos.

El Hotel Vidago Palace es una experiencia única, capaz de trasladar a un ambiente con la tranquilidad y el sosiego de comienzos del siglo XX, pero con todas las comodidades propias del primer cuarto del siglo XXI. ●

<https://vidagopalace.com/>

▲ *Piscina exterior.*  
► *Una de las cuatro fuentes para beber agua de Vidago.*





Piscina principal.

## **LONG BEACH MAURITIUS de Sunlife** *La vida entre jardines tropicales y el océano Índico*

**Un ‘cinco estrellas’ pensado para el descanso y la diversión de adultos y familias. Playas extensas de arena dorada, cuatro piscinas, gastronomía de primer nivel, actividades acuáticas, golf gratuito... Y el hechizo de la naturaleza mauriciana.**

**E**n la salvaje costa este de Isla Mauricio se encuentra la tranquila playa de Belle Mare y en ella Long Beach, un lujoso resort de la cadena Sunlife con vistas a un arrecife de coral virgen y un kilómetro de playa. Un magnífico complejo de cinco estrellas de estilo contemporáneo rodeado de cuidados jardines tropicales que se presenta como un destino perfecto para una escapada de los viajeros más exigentes,

pues en él encontrarán un alojamiento que proporciona relajación y actividad en la misma proporción.

### **255 suites para todos los públicos**

Long Beach dispone de 255 espaciosas y luminosas habitaciones y suites, cada una con su propio espacio al aire libre, que pueden tener vistas a los exuberantes jardines tropicales, a la playa de arenas blancas o a la piscina. Las suites

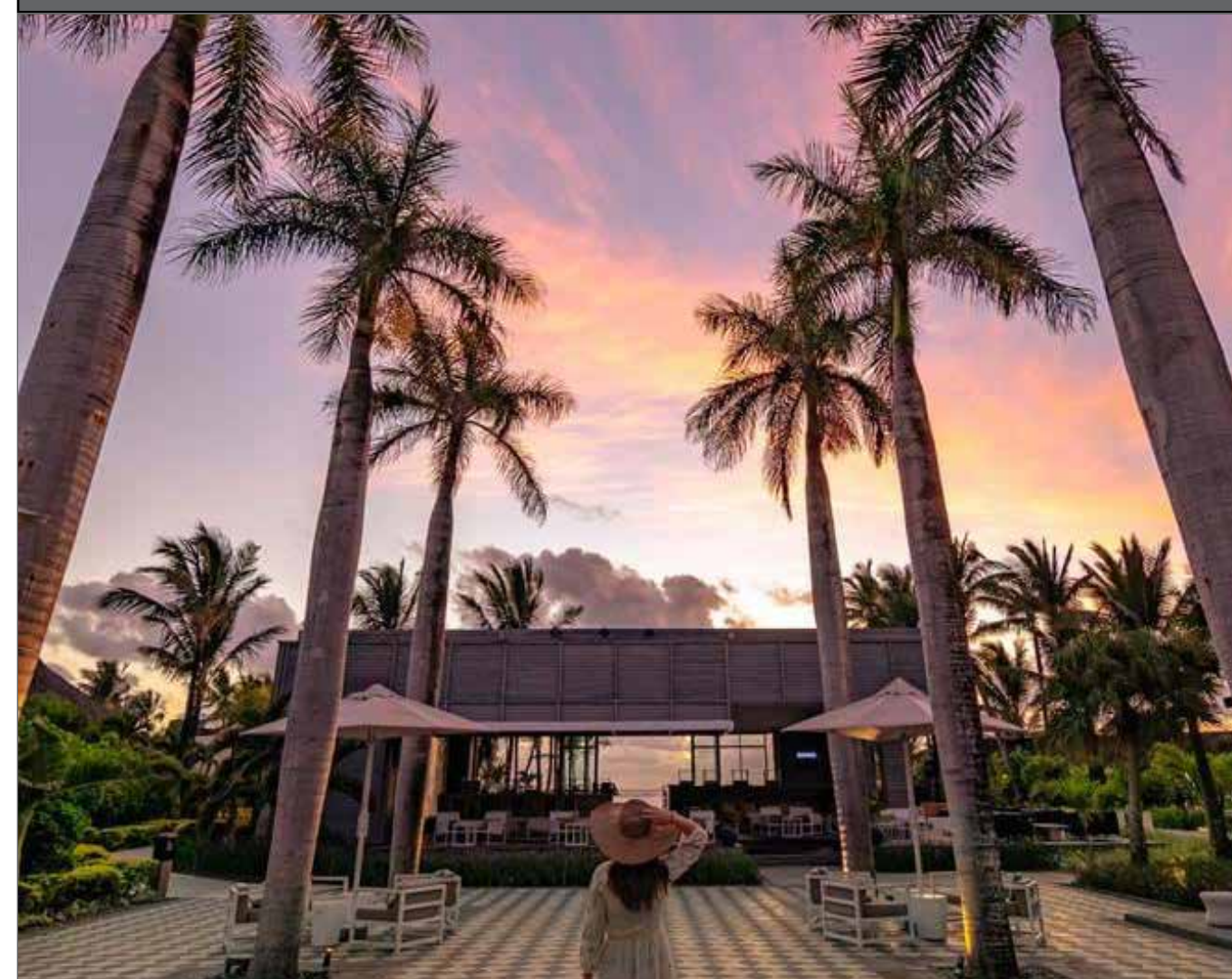


TEXTO **DELMO**

[jluiss.delmoral@gmail.com](mailto:jluiss.delmoral@gmail.com)



▲ Habitación Junior suite con vistas al océano.  
▼ La plaza central sirve de escenario par conciertos nocturnos de música en vivo.





Long Beach ocupa una playa de un kilómetro de arena blanca salicada de hamacas.

familiares, a partir de 60 metros cuadrados de superficie, pueden ser compartidas por dos adultos y dos niños.

Porque Long Beach está pensado para acomodar sin problemas de interferencia tanto a adultos como a familias. De hecho, dispone de un Club infantil (Sun Kids Club) que acoge a niños de dos a once años y les ofrece programas diarios de diversión con actividades, instalaciones y servicios apropiados para cada una de las edades. Los adolescentes, de 12 a 17 años, también disponen de un espacio diferenciado, el Waves Club, un lugar para actividades deportivas y recreativas, que incluyen salidas y excursiones de aventura, además de reuniones nocturnas con barbacoas en la playa o noches de pizza.

Y en estas actividades destaca el denominado parque de la biodiversidad, un recorrido por las colmenas de la

mano de Izzi the Bee (la abeja Izzy), la nueva mascota del grupo Sunlife, y por un sendero natural que transcurre entre plantas endémicas de la isla; una experiencia que concluye con la degustación de la miel que producen las cerca de 245.000 abejas del parque, con la que Long Beach elabora sus propias barras energéticas. ¡Más naturales imposible!

### Actividades acuáticas

Entre las muchas actividades que facilita Long Beach hay que diferenciar las que se realizan en tierra y las que, en mayor o menor medida, están relacionadas con el agua. Las acuáticas van desde paseos en kayak al amanecer al disfrute en cualquiera de las cuatro piscinas de que dispone (polo acuático, gimnasia acuática) y, por supuesto, las que se desarrollan en las aguas transparentes del océano Índico o en su orilla,



▲ Shores.

Hasu ▲ ▲

una gran playa de arenas blancas y limpias. También el agua es el elemento en que se basan las actividades y los tratamientos del spa Cinq Mondes. Este espacio de relajación es la mejor manera de preparar el cuerpo y recuperar la mente pensando en la inevitable vuelta a la vida rutinaria cuando se acabe nuestra estancia en Long Beach. Ubicado entre la exuberante vegetación que rodea al resort y rodeado de agua, Cinq Mondes introduce en un lujoso ritual de belleza en el que se aprovecha la ancestral sabiduría tradicional de tratamientos curativos o, como alternativa, aprovechar esa modalidad de baño de vapor que conocemos como baño turco, o hamman, una milenaria tradición que incluye limpiar el cuerpo y relajarse.

De relajación sabe mucho Long Beach, que ha habilitado unas hamacas de lona a lo largo de la playa para animar a sus huéspedes a disfrutar la placidez que proporcion el sonido del mar hasta, incluso, caer en un sueño profundo.



▲ Saporì.

▼ Tides.





El "imprescindible" campo de golf Île aux Cerfs.

A lo que ayuda el recibir un masaje de alguno de los especialistas del spa.

### Golf gratuito

Tierra adentro, las actividades facilitadas por el resort van desde el tenis, al voleibol pasando por petanca, bádminton, fútbol americano, y golf. Para los apasionados por el deporte de los palos, Long Beach es su destino porque se puede disfrutar de *green fees* gratuitos e ilimitados, tanto en Anahita Club como en la mundialmente famosa Ile Aux Cerfs (Isla de los ciervos), un campo que el profesional Colin Montgomery calificó como "imprescindible", con traslados gratuitos, terrestres y acuáticos, a cualquiera de los dos campos. La visita a la isla de los ciervos lleva aparejado un almuerzo de cortesía en el Langer's Bar & Grill de la isla para los huéspedes de todo incluido.

No le anda a la zaga en cuanto a la calidad del diseño el campo de Anahita, un par 72 de 18 hoyos repartido en un recorrido de 6.828 metros, que diseñó

el que fuera golfista número uno del mundo y permaneciera durante 788 semanas entre los 10 mejores de la tabla mundial, el sudafricano Ernie Els.

### Cocina de nivel mundial

Otra de las grandes bazas con que cuenta el Long Beach Mauritius es su amplia oferta gastronómica, que reparte entre los cinco restaurantes y dos bares de que dispone:

**Chopsticks**, de ambiente informal, sirve comida de inspiración asiática (china, tailandesa, india), pero con un toque actual. Una carta de platos elaborados con productos frescos, incluidos los mariscos de la zona.

**Hasu** es un espectacular restaurante de ambiente japonés reservado para los adultos. En él se confeccionan platos de la cocina tradicional nipona, en la que no faltan la parrilla, la estación de sushi y los *yakitori*, esas brochetas de pollo, también conocidas como *kushiyakis*.

**Le Marché** abre y cierra el día. Por las mañanas es escenario del abundante y

variado desayuno bufé y por la noche elaboran platos internacionales en sus estaciones de cocina a la vista, preparados por chefs de nivel mundial.

**Sapori** presenta lo mejor de la cocina italiana, desde *risottos* a *carpaccios*, lasañas o pizzas. Platos aderezados con vinos italianos y cócteles ingeniosos.

**Tides**, situado junto a la piscina, pero rodeado de arena de la playa, abre a la hora del almuerzo y añade el té de la tarde con panqueques caseros, aunque su mejor opción es la que llega con la noche al transformarse en un lugar íntimo a la luz de las velas, donde se puede degustar pescado fresco y platos de la cocina mauriciana. Es un espacio idóneo para celebrar reuniones especiales; de receptivos, por ejemplo.

**Shores** es un bar moderno con vistas a la laguna tropical, perfecto para tomar bebidas relajadamente durante el día y buscar la compañía de la noche con la degustación de cócteles exclusivos elaborados con ingredientes locales frescos, como complemento a cualquiera de los muchos rones mauricianos que incluye en su amplia carta de espirituosos.

**Santé** es el santuario de los cócteles más allá de la rutinaria piña colada. Aquí se elaboran mezclas saludables que van desde las festivas a las que ayudan a curar la resaca o aliviar las quemaduras solares. Mixólogos con habilidades casi mágicas que utilizan hielo seco.

Tras la cena, para terminar la jornada, es una buena opción disfrutar de la música en directo que se organiza en la plaza; desde solistas a bandas de jazz. ●

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



De arriba abajo: Spa Cinq Mondes / Masaje en suspensión / La coctelería casi mágica de Santé / La abeja Izzy, mascota de Sunlife.



## ST. REGIS MARDAVALL MALLORCA RESORT inaugura club, restaurante y actividades para toda la familia

St. Regis Mardavall Mallorca Resort, el único hotel de la marca St. Regis de España, da la bienvenida a sus huéspedes este verano con más novedades después de haber renovado completamente el diseño del St. Regis Bar, el restaurante estrella Michelin Es Fum, y de celebrar la apertura del restaurante *farm-to-table* Terra, que homenajea a las casas señoriales mallorquinas y los productos y recetas autóctonos con un precioso diseño de Lázaro Rosa-Violán

[www.stregis.com/mardavall](http://www.stregis.com/mardavall)



## DORMIO RESORT COSTA BLANCA Un resort con todo para que disfruten los más pequeños



Según la ocupación del resort, julio es el mes preferido para las familias que quieren pasar unos días en la costa.

Dormio Costa Blanca es el lugar perfecto para tener unos días de descanso en familia, ya que los niños podrán divertirse con animación infantil mientras sus padres se relajan en las instalaciones del resort.

La ubicación de Dormio Resort Costa Blanca lo convierte en un lugar privilegiado. Al encontrarse a orillas del Mediterráneo, el resort cuenta con acceso directo a Cala Lanuza, un tramo de playa casi privada para que los niños jueguen con libertad. También cuentan con dos piscinas exclusivas para el uso de los huéspedes y que serán, en muchas ocasiones, el centro de las actividades acuáticas del Club MIO.

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

## OLIVIA SINGULAR HOUSES presenta sus hoteles y 'boutique guest houses'



1872 River House.

Exmo. Hotel.



Olivia Singular Houses Group presentó el pasado 28 de junio en el Exmo Hotel by Olivia de Oporto sus unidades hoteleras que son el proyecto más reciente de Lince Capital, una empresa independiente de capital riesgo.

Olivia Singular Houses es un grupo de hoteles boutique y casas de huéspedes típicamente portuguesas que destacan por su cálida hospitalidad y servicio personalizado. Está formado por el Exmo Hotel y las casas de huéspedes boutique 1872 River House, Marquês Garden House y 1895 Apartments. Las cuatro unidades se caracterizan por la unión entre modernidad e historia y sobresalen por el encanto y la sofisticación, alineados con la arquitectura y el diseño de Oporto.

<https://oliviahouses.com/>

## Ohai Nazaré El plan más refrescante para este verano

El verano ya está aquí y es el momento de disfrutar de las vacaciones ideales en los *glampings* sostenibles de Ohai Nazaré (Portugal).

En Ohai, situado en la costa Atlántica, el huésped vivirá una experiencia única y completa, ya que al hecho de dormir en sus formidables tiendas entre pinos, se le unen actividades refrescantes y divertidas al aire libre, tanto para pequeños como para los mayores de la familia.

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



## NORAY

### Los codiciados langostinos de Medina del Campo

TEXTO PILAR ORTEGA

**Pocos podrán imaginarse que los mejores langostinos tengan un origen tan poco exótico. Una emprendedora empresa castellana ha conseguido en poco más de trece años llevar su propio crustáceo a las mejores mesas.**



*El langostino de Noray se pesca bajo demanda.*

Situada En Medina del Campo, sí, en el corazón de la meseta vallisoletana, se encuentra Noray, la empresa que comercializa langostinos de calidad, con alto valor gastronómico y sin aditivos. Aquí se trabaja día a día para criar, de forma natural y sostenible, el mejor el langostino posible, que ya ha sido galardonado con la máxima puntuación (tres estrellas) en los Superior Taste Award 2022 que el International Taste Institute celebra cada año en Bélgica.

Después de 13 años de inversión en I+D, y gracias a la perseverancia de su equipo humano, Noray se ha convertido en un referente de acuicultura sostenible en Europa, que se ha visto recompensado también con la certificación ASC, distinción que les convierte en la primera

granja de langostinos bajo techo del mundo en obtener dicho reconocimiento. Su modelo de negocio también ha merecido el premio Alimentos de España, dentro de la categoría de Producción de la Pesca y de la Acuicultura.

#### ***Pesca bajo demanda***

El langostino Noray se ofrece en diferentes formatos. Hay desde sus langostinos frescos en crudo de diferentes calibres, hasta langostinos frescos cocidos que hierven en su cocedero propio para que lleguen al destino listos para consumir en su punto óptimo. Noray cría los langostinos en su propia granja y en un entorno controlado que reproduce su hábitat natural mediante un sistema de cría único. Su metodología se basa en pescar bajo demanda, garan-



*Los langostinos de Medina del Campo, frescos o ya cocidos, están en los mejores restaurantes.*

tizando el envasado de sus langostinos en menos de una hora desde su captura para ofrecer siempre un producto ultrafresco.

#### ***Calidad 'sushi'***

Es precisamente el respeto por sus langostinos y su trazabilidad lo que les ha hecho obtener el grado de calidad "sushi", convirtiéndolos en la mejor opción para su consumo en crudo en diferentes recetas. Desde sushis, ceviches, tartares y carpaccios hasta cocinados a la plancha, parrilla, cocidos, fritos o en guisos. Todo un recetario que muestra la versatilidad de los langostinos Noray a los fogones y que los ha convertido en los favoritos de muchos chefs y restaurantes.

Su sabor dulce, su textura crujiente y su carne tersa y limpia lo posicionan ya como una delicia culinaria para el sector de la restauración y la gastronomía. En definitiva, es un langostino que destaca por su pureza y que no deja indiferentes a los comensales, sobre todo, en

aquellas recetas que apuestan por su consumo en crudo. ●

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



## TRIPEA Alta cocina en los mercados de abastos

TEXTO PILAR ORTEGA

**Pionero en ofrecer menús gastronómicos junto a los puestos de carnes y verduras de los mercados de barrio, el chef Roberto Martínez se reinventa y ofrece “un menú definitivo para flipar”.**



Alcachofa confitada.



Carillada guisada.



Ceviche de atún.

Todo empezó hace seis años, cuando el cocinero Roberto Martínez, después de trabajar con Darío Barrio, Andrés Madrigal, los hermanos Roca y Luis Arévalo en España, y con Pedro Miguel Schiaffino y Mitsuhary Tsumura en Perú, decide poner en marcha una aventura profesional vinculada a la alta cocina con la que tan familiarizado ya estaba. Se le ocurrió montar su propio restaurante entre puestos de verduras, carnes, pescados y embutidos. Y lo hizo en el Mercado de Vallehermoso, desde donde se ha convertido en un referente gastronómico que todo el mundo quiere conocer.

Una mesa corrida de 12 puestos dentro de este mercado de abastos es suficiente para sorprender a todo el que se acerca hasta él para disfrutar de la propuesta gastronómica que Roberto Martínez y su equipo brindan de martes a sábado en horario fijo: 14:30 h para el almuerzo y 21:30 h para las cenas. Es difícil conseguir sitio en esta mesa tan demandada, hasta el punto de que el primer día de cada mes se abre el calendario de almuerzos y cenas y los que corresponden a los fines de semana se agotan en sólo 10 minutos. Visto y no visto. Y es que el menú de Tripea es toda una deliciosa experiencia, pero además es que la relación calidad-precio no puede ser mejor.

### Sabores del Sudeste asiático

Un menú gastronómico de ocho platos, con sabores que evocan el Sudeste asiático, cuesta sólo 50 euros, aparte el maridaje. Roberto Martínez acaba de estrenar otro menú con nuevos pla-



tos, pequeños bocados para coger con las manos, y entre ellos aparecen el clásico ceviche caliente de mejillones y una original versión del no menos clásico arroz con leche como despedida.

¿Qué platos nuevos añade Tripea al menú anterior que tantas buenas críticas tuvo? El pulpo con leche de tigre “a la parmesana” o el ceviche de atún “carrillero” en gazpachuelo acevichado, además de los *dumplings* y otras propuestas de cocina chifa, como el *siu mai* relleno de panceta y papada o el bao relleno de lomo salteado. También se degusta una carrillera guisada y ahumada en laurel, reducción de sopa Tom Yum, puré apionabo brasa, zanahoria escabechada, *hoisin* de peras asadas, cacahuete garrapiñado y cinco especias chinas. Y de postre, como ya hemos dicho, un arroz con leche de coco muy singular, que se sirve con chicha morada, arándanos, kumquat confitado, crispy arroz, galleta lotus y polvo de remolacha.

### Evocando recuerdos

Roberto Martínez, que estudió cocina en la escuela María de Zayas y Sotomayor de Majadahonda, está empeñado en adaptar las referencias peruanas a la gastronomía española, bien utilizando producto nacional, bien haciendo versiones de recetas o guisos populares. “Intento que el cliente reconozca de alguna manera lo que está comiendo y le traiga recuerdos. El arroz con leche lo hemos elegido precisamente para dar a un plato tradicional el toque tripero para hacerlo más divertido”, dice Martínez, que ha recibido el reconocimiento como “mejor puesto de mercado de la Comunidad de Madrid 2023”, además de contar con un Sol en la Guía Repsol desde 2022.

La propuesta vinícola de Tripea también presenta nuevas incorporaciones con las que se puede acompañar la experiencia gastronómica. Entre las nove-



Roberto Martínez.

dades, figuran ocho referencias de tintos y blancos por botellas, con pequeñas joyas de bodegas nacionales –como Fedellos do Couto o Enric Soler– y algunas incorporaciones francesas.

### Un “pop up” en Barquilo

De forma temporal, y hasta el 30 de julio, Tripea propone una experiencia gastronómica diseñada para compartir en el Only YOU Boutique Hotel (Barquillo, 21). Será un “pop up” efímero de su restaurante en el que se podrán degustar atún, vieiras, ostras y mejillones elaborados, como siempre, a la manera de Roberto Martínez, un cóctel de sabores con el que promete trasladar al comensal, de miércoles a domingo, hasta Perú.

Roberto Martínez (Madrid, 1987) lleva más de media vida dedicado, en cuerpo y alma, a la cocina. Y ahora sueña con su próximo proyecto, que tendrá también el sabor y el aroma de un mercado de abastos: el Mercado de San Leopoldo, también en Madrid. ¿La inauguración? Más o menos, dentro de tres meses. ●

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

## RESTAURANTE ROBUCHON

### Alta cocina francesa en Madrid

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

**Con un equipo de fábula, el restaurante del afamado chef francés aterriza en el antiguo Embassy con espacios bien diferenciados entre sí y con las recetas más emblemáticas del ya fallecido Joël Robuchon sin olvidarse de la gastronomía española.**



Soufflé.



Foie gras en terrina.



Caviar imperial.

El mítico chef creador del puré de patatas más famoso del mundo falleció en 2018 tras una vida llena de éxitos entre los que se cuenta el haber sido el chef con mayor número de estrellas Michelin, porque ciertamente, llegó a tener hasta 32 y actualmente se cuentan 27 en los 30 restaurantes que tiene diseminados por Europa, Norteamérica y Asia.

Robuchon desembarcó hace ya unos meses en la capital, y lo hizo en uno de los edificios más emblemáticos de la historia de la restauración madrileña: el palacete que ocupó el mítico Embassy, en el paseo de la Castellana, 12. Con esta apertura, el grupo continúa su expansión mundial, cumpliendo con uno de los sueños del chef, que era un enamorado de España - de hecho, estableció en su momento su residencia de verano en Denia -, de sus productos y su cocina.

#### L'Ambassade

Este espacio en la planta baja obedece aun concepto desenfadado creado expresamente para Madrid. Su cocina abierta permite vivir la magia de cada plato de la carta en la que no faltan las opciones para compartir: "cornetos" de tartar de buey, corvina o remolacha con manzana; croquetas de confit de pato; ensaladilla rusa con ventresca de atún y cortezas de trigo o tortilla de patatas. También ensaladas, hamburguesas, pitas y sándwiches divertidos (como la croque mille-



feuilles al estilo Robuchon, el bocata de calamares con cebollino o el lobster roll en tempura con mahonesa kimchi), pastas al gusto y varios principales más potentes como la milanesa de pollo con patatas fritas, el steak tartar cortado a cuchillo o la presa de cerdo ibérico, acompañada por el célebre puré de patatas Robuchon (50 % mantequilla, 50 % patata ratté), que no hay que perderse.

#### L'Atelier

Dirigido por el chef Jorge González, quien fuera asesor de Goizeko y chef del Hotel Ritz durante 15 años, este espacio está presidido por una gran barra, seña de identidad de Joël Robuchon, pionero en la introducción de este concepto en la alta gastronomía. Parte de la carta se dedica a las petit portions tales como caviar imperial de Sologne con king crab, terrina de foie gras, ramen de gamba roja, vieiras a la plancha, cigala en papillotes crujientes, alcachofas con jamón ibérico, tortellini de pecorino y trufa... Se incluyen propuestas del legendario chef como el caviar Imperial de Sologne sobre huevo crujiente de corral escalfado y salmón ahumado; el lenguado a la meunière teppanyaki; la codorniz caramelizada rellena de foie gras con puré de patata o los ravioli de cigala con trufa negra, salsa de foie gras y salteado de col verde. Recetas que juegan con incorporaciones de González, inspiradas en el producto nacional, como el cochinillo de Segovia asado a baja temperatura con pochas con chorizo o las chuletillas de cordero lechal con tomillo fresco y canelón de berenjena. Siempre atento a la materia prima de temporada y de cercanía, aparecerán en la carta en su mejor momento los espárragos silvestres, las colmenillas, las alcachofas sobre porrusalda con jamón y tupinambo o la liebre à la royale. El postre estrella es el soufflé al whisky, acompañado por helado de vainilla de Madagascar, pero también cuenta con otras opciones dulces como la selección de tartas y con una tentadora selección de quesos. La carta de vinos, con cerca de 800 referencias y protagonizada por Francia y España, dedica especial atención a la tradición, la singularidad y la artesanía, con cabida casi todos los países productores. Champagne, Borgoña y Loira son imprescindibles del lado francés, por su elegancia y versatilidad, mientras Galicia actúa como su contraparte española, acompañada de los mejores de Rioja, Duero, Priorat y Andalucía. Otro de los espacios es Le Speakeasy, una especie de boîte parisina que nos reservamos para un futuro. ¡Bon Appétit! ●

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



Jorge González.



Chuleta de ternera.

### EL PALACE, último proyecto de Borja Cortina con Ricardo Sotres como director gastronómico

El Palace (plaza del Marqués,3), un espacio sin etiquetas para disfrutar de la mañana a la noche, ha abierto sus puertas en el corazón de Gijón. Situado en un precioso edificio del siglo XVIII, junto al Palacio de Revillagigedo (de ahí su nombre) y en uno de los barrios más icónicos de la ciudad, une gastronomía y cócteles en una propuesta que se organiza en torno a sus barras, salones y terrazas.



Ensaladilla rusa con ventresca de bonito.

Flor de alcachofa con vinagreta de piñones y cebollino.

Remolacha en tartar con encurtidos, mostaza y ajoblanco de almendra.



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

### Festival del Dim Sum en Madrid

El pasado 16 de junio arrancó la I Edición del Festival del Dim Sum en Madrid con 12 restaurantes que elaboran menús en los que este sabroso plato es protagonista. El Festival de Dim Sum se desarrolla hasta el 9 de julio en la capital con motivo de la celebración del Festival del Bote del Dragón. Coincidiendo con la fiesta tradicional china que da la bienvenida al verano, 12 de los mejores restaurantes asiáticos de Madrid muestran la riqueza gastronómica china con uno de sus bocados más icónicos, los Dim Sum.



Dim Sum (Soy Kitchen).



Dim sum variados al vapor (Kököchin).

### La robata de NANA KO, el lado caliente de la cocina nipona de Ariel D'Avila



Zamburiña en su concha.

El omakase que sirve Ariel D'Avila en su coqueto local de Chamberí es el de mejor relación calidad-precio de la ciudad, pero ahora que arranca la temporada de barbacoas descubrimos su robata, la otra gran especialidad de este chef brasileño enamorado de la gastronomía nipona. ¿Una brocheta? Las hace de pollo campero, ternera, pluma ibérica, zamburiñas, pulpo, pez limón, y por supuesto, todos con el toque aromático que caracteriza su cocina. De esta parrilla japonesa salen también unos edamames y berenjenas de escándalo, así como la deliciosa piña para un refrescante final

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

### La CARNAZA BURGER presenta Cantabria Tour, un recorrido por los festivales más punteros de Cantabria

La nueva food truck de La Carnaza estará presente en los festivales My Fest Cantabria Infinita, Música en Grande y Magdalena en Vivo, que se celebrarán en Cantabria durante este verano. La Carnaza se acerca a los grandes festivales cántabros impulsados por la tierra que los vio nacer y cuya gastronomía está tan presente en su carta. En julio, la food truck de La Carnaza hará su aparición estelar en el Magdalena en Vivo, que se celebrará los días 22, 24, 26, 27 y 28 de julio y el 3 de agosto en el recinto de la Campa de la Magdalena en Santander. Así, el público asistente podrá disfrutar de las hamburguesas más deliciosas entre los conciertos de Loquillo, UB40, David Bisbal, Fangoria o Alejandro Sanz, entre otros.

<https://lacarnaza.com/>



New York

## **CASA FELISA** arranca la temporada estival con platos en homenaje al atún

Hasta el 24 de julio, el chef Antonio del Álamo, con una cocina caracterizada por el respeto a la calidad y temporalidad del producto, ofrece cuatro elaboraciones fuera de carta protagonizadas por el atún rojo.

Además, para celebrar el cambio de estación, Casa Felisa también presenta nueva carta, en la que destacan platos como salteado de judías verdes con langostino nacional, tosta de patata y manitas, tortilla abierta con cocochas al pil pil o lomo de rodaballo salvaje a la brasa con chalotas y cebolletas.

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



Arroz a la llauna con carabi-  
nero nacional, espárragos y  
judías verdes.



T-Bone de un kilo.



Ventresca de atún rojo con  
tomate soasado y remola-  
cha a la brasa.

## **TATEL MADRID** presenta su carta para el verano



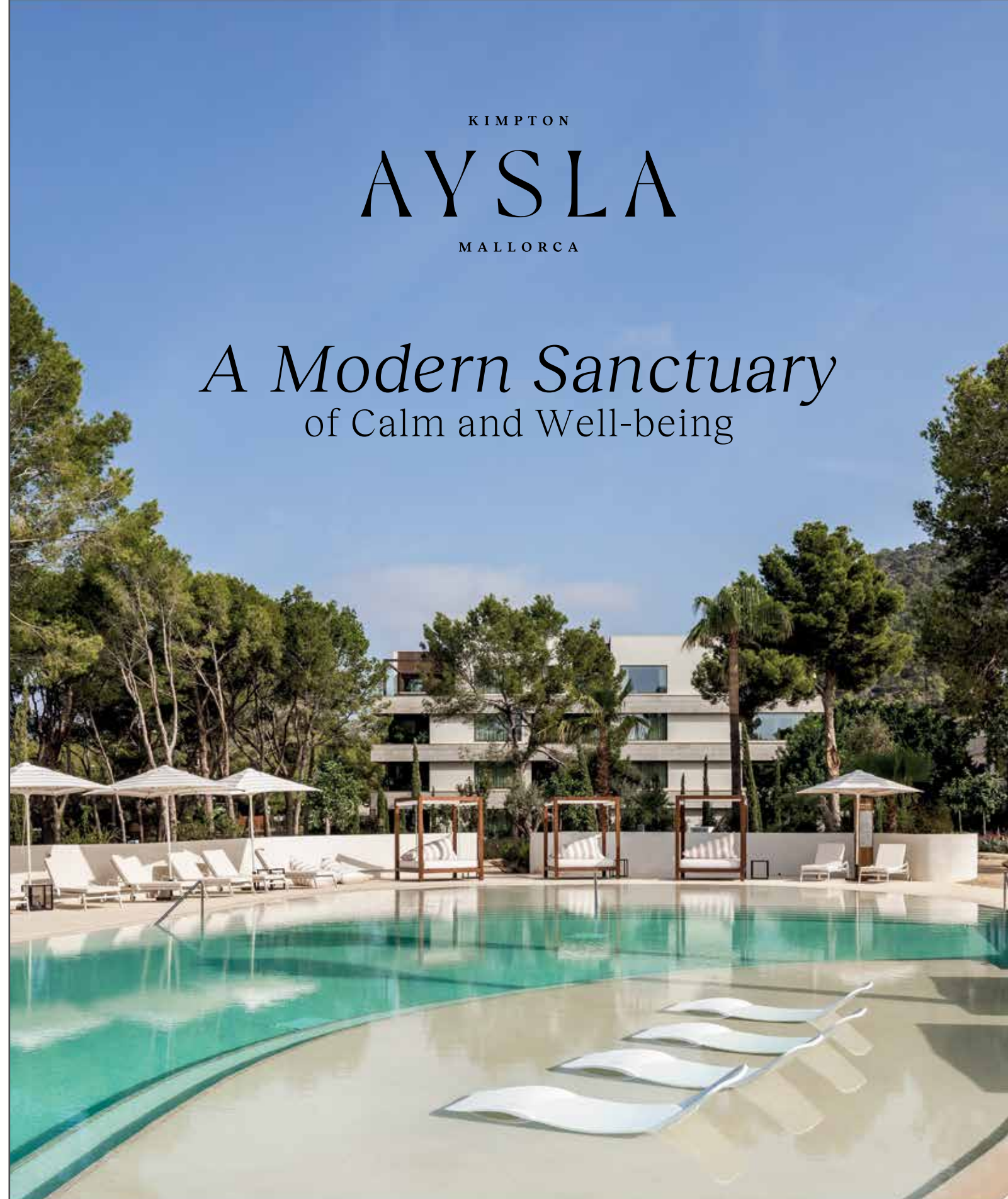
<https://tatelrestaurants.com/madrid-resto/>

TATEL Madrid, espacio referencial en el Paseo de la Castellana, presenta las nuevas propuestas gastronómicas que se podrán disfrutar durante este verano en el restaurante. Una propuesta elaborada con su chef ejecutivo, Juan Antonio Medina, que toma como base la excelencia de la cocina mediterránea y el producto de temporada. Una opción creativa, deliciosa y fresca, perfecta para disfrutar de grandes momentos en un ambiente único.



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](mailto:reservations@kimptonayslamallorca.com) | (+34) 871 555 500 | [kimptonayslamallorca.com](http://kimptonayslamallorca.com)



## BODEGAS FILLABOA

### Magia, vino y arte en las Rías Baixas

TEXTO PILAR ORTEGA

**Situadas a orillas del río Miño, prácticamente en la frontera natural con Portugal, estas bodegas, que cuentan con su propia leyenda, son propiedad del Grupo Masaveu desde el año 2000.**



Fachada de las históricas Bodegas Fillaboa.

Fillaboa significa, en gallego, buena hija y cuenta la leyenda que dos hijas de un conde maltrataban por envidia a su hermana menor, por lo que el padre, para compensar el agravio, le dejó en herencia las mejores tierras. Y esas tierras, eso dicen al menos, son las que ocupan hoy las Bodegas Fillaboa, pertenecientes al Grupo Masaveu desde el año 2000.

Situada en Salvaterra de Miño, prácticamente en la frontera con Portugal, la bodega presume de tener las puertas abiertas para que el viajero traspase el histórico muro de piedra de la finca y descubra los albariños y licores que

se elaboran, con mimo, en esta propiedad, tan enraizada, por cierto, con el arte y la cultura. Y es que algunas de las piezas de la colección de arte de Corporación Masaveu se exponen en sus instalaciones.

Fillaboa no es una bodega cualquiera. Se encuentra en un pazo del siglo XIX cargado de leyendas y rodeado de paisajes de espectáculo, en los que se integran los ríos Tea y Miño, y que cuenta incluso con una capilla que luce un retablo y obras de arte del siglo XVI. También tiene en la finca un palomar y un bonito hórreo. Pues bien, en este legendario escenario es donde la



Fillaboa tiene 54 hectáreas de viñedo divididas en 12 parcelas. Abajo, la enóloga Isabel Salgado posa en el viñedo

enóloga Isabel Salgado elabora, desde hace 24 años, los vinos que dan prestigio a la finca. En la actualidad, distribuyen los vinos con el nombre de Fillaboa, un albariño que se conserva en depósitos sobre lías finas durante al menos seis meses; Fillaboa Selección Finca Monte Alto, con 24 meses de crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable, y La Fillaboa 1898, la etiqueta premium de la bodega, un vino de guarda que mantiene la frescura de los albariños jóvenes y la elegancia de los grandes vinos blancos.

#### **Vino, cultura, gastronomía, arte...**

Ubicada en la milenaria villa de Salvaterra de Miño (Pontevedra), Fillaboa combina vino, cultura, gastronomía, arte y patrimonio, lo que le hace especialmente atractiva para disfrutar de una escapada enoturística para conocer la finca con sus viñedos, sus jardines, su pazo... y ver el proceso de elaboración y degustar sus vinos y licores, además de disfrutar de las obras de arte propiedad de Corporación Masaveu y des-





La capilla de la finca data de 1909.



Hórreo antiguo en la finca de Fillaboa.

cubrir los secretos del Condado de Tea, donde se ubica la amurallada Salvaterra de Miño, con la vista puesta en la vecina Portugal.

El viñedo propio de Bodegas Fillaboa lo componen 54 hectáreas divididas en 12 parcelas delimitadas y orientadas al sur, con una edad media del viñedo de 30 años, la mayoría plantado en espaldera y en parra. Desde algunas de esas parcelas se divisa el puente medieval Fillaboa que, en su día, fue la antigua entrada a la finca, que se encuentra rodeada por un muro de piedra de 1.600 metros donde, aseguran, habitan trasgos, brujas y meigas.

**Una apuesta por la investigación**

Y es que la magia del paisaje se apodera del visitante cuando se adentra en la que es la segunda finca más grande y antigua de Galicia, que ha permanecido indivisible a lo largo de los siglos y que, por sus características, es la única de la comunidad autónoma que pertenece a la Asociación Grandes Pagos de España.

Durante la visita a la bodega, se descubrirá una sala con minidepósitos de acero inoxidable donde se realizan microvinificaciones con el fin de hacer ensayos e investigar, a modo de laboratorio, los detalles que condicionan la calidad en la elaboración del vino. Y es que Bodegas Masaveu siempre ha apostado por la investigación, el desarrollo y la innovación.

Y por si fuera poco, en el año 2002, en una de las parcelas de Bodegas Fillaboa (Finca Coto de Prado), situada en Santiago de Ribarteme, se descubrieron unos petroglifos prehistóricos sobre rocas, con símbolos geométricos en buen estado, que son objeto de estudio por arqueólogos especializados en este tipo de manifestaciones artísticas.

**Actividades de enoturismo**

Para degustar los tres vinos emblemáticos de la

bodega, se ofrecen actividades de enoturismo que combinan visitas guiadas por los viñedos, la zona de elaboración para conocer el proceso de estos albariños y visita a las estancias que albergan las obras de arte. La duración de la visita oscila entre los 40 minutos y las dos horas, según la experiencia elegida, si bien se pueden organizar eventos a demanda de los interesados.

Y ya que hemos llegado hasta las Bodegas Fillaboa, conviene seguir ruta por Salvaterra de Miño, que sirve de frontera con Portugal, y donde se pescan en temporada las célebres lampreas. Se trata de una bonita localidad reconocida por su castillo medieval amurallado y por el Castillo de Doña Urraca, reconvertido hoy en Museo de la Ciencia del Vino, dedicado a los vinos de la D.O. Rías Baixas. Otros atractivos de esta bonita localidad son la iglesia de San Lorenzo, con su fachada renacentista y la capilla de la Virgen de la Oliva, además del Parque da Canuda, considerado el más grande de Galicia. Y si hay tiempo, merece la pena llegar hasta Tui y descubrir su impactante conjunto histórico y su majestuosa catedral medieval.

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



De arriba abajo:  
La Fillaboa 1898 2016, el vino premium de la bodega.  
Todo listo para comenzar la cata en una de las parcelas de las bodegas.  
Minidepósitos de acero inoxidable para hacer ensayos con el vino.



**UN VINO DE ALTURA**  
*José Moro toca el cielo con Malabrigo 2019*

TEXTO: MANENA MUNAR

Cuando se paladea el primer sorbo del tempranillo Malabrigo, realmente casi se llega al cielo. Sabores a tierra, a lluvia, a excelencia, acarician el paladar de tal manera que es difícil traicionarle a la hora de escoger un vino.

Malabrigo 2019, su última añada, está elaborado a partir de uvas tempranillo y tiene una crianza en barrica de roble francés, lo que da como resultado un vino con gran personalidad; es un tinto con matices especiados y aromas a fruta negra, equilibrado, con calidez y amabilidad, pero a la vez con peso y potencia.

**Al compás de su terroir**

Su marcado carácter, la fuerte personalidad que se refleja en la botella y en la misma etiqueta habla del sello inconfundible de su *terroir*. Como diría José Moro, presidente de la bodega vallisoletana Cepa 21 «El vino es el gran catalizador de las relaciones humanas y nosotros a través de Malabrigo queremos llegar al corazón de las personas, despertar emociones y que cada brindis sea un momento único e irrepetible.»

**Allende los mares**

La crítica nacional e internacional ha reivindicado el podio para esta referencia irremplazable. El tinto de José Moro ha conquistado y conquista los certámenes con excelentes puntuaciones; consiguió 94 puntos en los Decanter World Wine Awards 2022, uno de los galardones más reconocidos del sector, y 93 puntos de James Suckling, uno de los críticos especializados en vino más influyentes del mundo. Malabrigo destaca por su elegancia, que queda marcada en cada copa y que refleja el carácter de Ribera del Duero y de la filosofía de Bodegas Cepa 21.

**La joya de la Cepa 21**

José Moro tiene todo a su favor para hacer historia y convertir en leyenda su tinto más potente. Como presidente de la bodega, está entregado a Cepa 21, un proyecto vitivinícola innovador que le ilusiona de forma especial desde que lo concibió, siendo Malabrigo una de sus grandes creaciones en esta nueva etapa y un fiel reflejo de ese mantra que resuena en su mente: «Hay que dejar huella para alcanzar la cima.»

[cepa21.com](http://cepa21.com)



**LA SABIDURÍA DEL CAMBIO**  
*Bodegas NOC da un salto innovador*

TEXTO: MANENA MUNAR

De tierras toledanas, Bodegas NOC ha experimentado una transformación radical llevada a cabo por su nuevo presidente, Carlos Galdón. En 2021, de ser Tierra de Orgaz, vinos enfocados al consumo local, pasó a convertirse en Bodegas NOC, dando un salto innovador que justifica el tremendo potencial del terruño en los montes de Toledo.

**Visión de futuro**

Cambio que testimonian la nueva denominación, y el *branding* de la mano de Estudio Mucho, convirtiéndose en un referente de excelencia vitivinícola. Viene al tanto la famosa frase del estratega Winston Churchill, según la cual “Mejor es cambiar; así que para ser perfecto hay que haber cambiado a menudo”. Tras tomar la presidencia de Tierras de Orgaz, con una trayectoria en el sector farmacéutico y energías renovables, Carlos Galdón decide rodearse de grandes profesionales, personas que ya habían contribuido a descubrir nuevas zonas vitícolas en España más allá de La Rioja. Hablamos de Ignacio Miguel, como director, y de Elena Rincón y Jaime Noto, el último “padre” de Anna Codorníu, como enólogos.

**Un terruño especial**

Clima, suelo y altitud configuran una ubicación privilegiada para la elaboración de grandes vinos de los que hacen soñar y emocionarse. La vinculación al terreno también ha cristalizado en la producción de un AOVE ecológico de excepcional calidad y de su miel, totalmente natural.

**La pasión de un nuevo proyecto**

Al presentar sus sublimes vinos, se observa en el equipo de NOC la satisfacción de quien arriesga y se apasiona por un nuevo proyecto con resultados excepcionales, en sus vinos tintos Leyenda de NOC, de alta gama, como en el NOC tempranillo, el *coupage* más representativo de las bodegas o el Ecológico Noqueado Tempranillo.

Los blancos no se quedan atrás y magníficos son su NOC Chardonnay F.B., el NOC Viognier o el Petit NOC Chardonnay. Perla de la bodega es el vino rosado, tan de moda últimamente, que NOC ha bordado con su NOC Syrah Rosé. Para terminar se puede decir que un vino a tener muy en cuenta, puunto álgido de la selección pueden ser sus bruts tanto el NOC Brut Prestige como el bonito NOC Brut Rosé. goloso y muy fresco.

[bodegasnoc.com](http://bodegasnoc.com)



## VINOS NAVARRA APUESTA POR LOS ROSADOS

### La campaña ‘Nacidos para gustar’ defiende la autenticidad de la garnacha

TEXTO: PILAR ORTEGA

No podían haber elegido mejor eslogan. La Denominación de Origen Navarra se identificará durante los próximos años con el lema *Nacidos para gustar*. Esta nueva campaña, presentada en Madrid, está basada en la reciente estrategia con la que la D.O. Navarra quiere reconquistar los mercados. El objetivo es volver al origen, ya que su liderazgo lo tiene en los vinos rosados que ubican a Navarra en el mapa vitivinícola internacional; la garnacha, emblemática variedad de uva de la región, y la frescura de sus elaboraciones, aportada por su enclave privilegiado al norte de la península Ibérica.

Los vinos rosados, de gran tradición en la región, cuentan con una marcada identidad, ya que, a diferencia de otros, se elaboran únicamente con uvas tintas y por el método del sangrado de mostos. Es decir, los rosados D.O. Navarra se obtienen del primer mosto de la uva, llamado también “mosto flor”, que se extrae al romper las uvas por la precipitación en el depósito, sin usar ningún tipo de prensa.

### Garnacha, el emblema de la región

Son vinos de un color muy atractivo y con marcados aromas de frutos rojos. Además, en los últimos años, en Navarra se está desarrollando esta categoría con otras elaboraciones que aportan distintos tipos de crianza para obtener otros matices y vinos más longevos. La gran mayoría de los rosados Navarra son producidos con garnacha, emblemática en la región, ya que la Denominación de Origen atesora un valioso patrimonio vitivinícola en torno a esta variedad de uva con la que también se elaboran tintos de reconocible identidad.

Las cinco zonas (Tierra Estella, Valdizarbe, Baja Montaña, Ribera Alta y Ribera Baja) que dividen el viñedo de la D.O. Navarra moldean el carácter de la garnacha, que se manifiesta de diferente manera según las condiciones climáticas y geográficas de cada una de ellas.

La Denominación de Origen acoge desde las garnachas más atlánticas de algunos de los viñedos más septentrionales de la península y de montaña hasta las más mediterráneas continentales del valle del Ebro. Todas ellas, garnachas que ofrecen la frescura del norte y aportan una vibrante riqueza histórica a la región.

### Ha llegado el momento

“El momento de Navarra es ahora. La D. O. se ha reconducido para reconquistar el mercado con un mensaje claro y muy definido, tras los golpes recibidos por los efectos de la pandemia o la crisis derivada de los problemas geopolíticos. Ante la adversidad, Navarra se ha armado diseñando una hoja de ruta para navegar por aguas bravas. En los próximos años trabajaremos en su fortalecimiento y espero que poco a poco se vayan viendo los resultados”, declaraba David Palacios, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra, en Madrid.

Los asistentes al acto de lanzamiento de la nueva campaña, celebrado en la terraza del Hotel Thompson, brindaron, lógicamente, con vinos rosados y tintos de garnacha armonizados con un cóctel elaborado con productos de calidad Reyno Gourmet, colaborador del evento.

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



Sara Clemente (i), Elena Arraiza, y David Palacios, directora de comunicación, gerente y presidente, respectivamente, de la D.O. Vinos Navarra.

## LAR DE MAIA 8º

### El origen de un rosado gastronómico

María Burgoa, fundadora de la bodega Lar de Maía explica que Lar de Maía 8º Rosado surge una tarde de agosto del año 2015 “paseando por el viñedo con el fin de saber cuándo teníamos que empezar los primeros muestreos de la vendimia de ese año, decidimos hacer un vino Rosado gastronómico. Fieles a nuestro estilo —dice—, el de elaborar vinos sutiles y de corte moderno que invitan a beber a nuestros consumidores, nos embarcamos en la elaboración de un vino delicadísimo desde que entra la uva en bodega en una vendimia temprana a principios de septiembre hasta que la última botella de la añada se ha vendido. Hoy, ocho añadas después de nuestro primer Lar de Maía 8º Rosado en el mercado podemos decir que somos los fanes número uno y cada año nos esforzamos por mejorarlo”.

### NOTAS DE CATA

Vino brillante, color rosa picota con reflejos azulados, aromas intensos a frutas rojas ácidas: fresas y frambuesas, final balsámico. Entrada en boca frutal y con gran frescura, notas de fresa ácida. Vino sedoso y buena persistencia en boca.

**PVP: 13,50€**



Bodega Lar de Maía  
[www.lardemaia.com](http://www.lardemaia.com)

## GRUPO LA NAVARRA SE PREPARA PARA EL VERANO

### Lanza la innovadora Crema de sandía y tequila

GLN (Grupo La Navarra), especializado en la elaboración de licores, ya tiene en el mercado Bianca Villa Sandía y Tequila, la nueva crema que une la dulzura de esta fruta y el refrescante amargor de este destilado mexicano. Para su elaboración, Alicia Usubiaga, directora de calidad e

innovación, ha hecho una selección previa de tequilas blancos para elegir el que mejor combina con los aromas de la sandía y así conseguir una original crema dulce y fresca, con el sello de calidad que caracteriza a todos los productos GLN. Bianca Villa Sandía y Tequila es una crema original para disfrutar del tardeo, del ocio nocturno, sola en chupito o en combinados de coctelería, y en la sobremesa, igual que el resto de la gama Bianca Villa.

**PVP: 14,50**

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





## ROBERT J. MUR ecològic-organic Una expereincia burbujeante única

Las personas *gourmet*, disfrutonas y con conciencia medioambiental no pueden pasar por alto la última creación de Rober J. Mur, un cava *vintage* de viticultura ecológica y orgánica. Se trata de un Brut Nature de auténtica tradición ecológica que asegura una experiencia burbujeante única sin renunciar a lo más natural

### NOTAS DE CATA

Amarillo limón con matices dorados, con burbuja fina de desprendimiento constante y continuada. Limpio y brillante.  
Nariz aromática, fresca, frutada con fondo de plátano, manzana golden y también toques cítricos que le aportan una sensación fresca de juventud.  
Su boca tiene acidez muy equilibrada. Su entrada es muy limpia y con intensidad golosa y un amargor final muy elegante.

**PVP: 10,80 €**

Robert J Mur  
[www.robertjmur.com](http://www.robertjmur.com)

## Wine Searcher destaca la excelente relación calidad-precio de MARQUÉS DE VARGAS RESERVA

Las Bodegas Marqués de Vargas acaban de presentar la añada 2018 Reserva. Un vino de finca, con la capacidad de guarda de los grandes vinos de Rioja que se elabora con uvas de los viñedos de la 'Hacienda Pradolagar', ubicados en un enclave único de la Rioja Alta. Y se hace, como en el resto de referencias de esta bodega, con un absoluto respeto por el viñedo y su entorno, lo que da como resultado un vino placentero, complejo y elegante, fiel reflejo del carácter de la finca.

### NOTAS DE CATA

Alcohol: 14,3%  
Variedad de Uva: 90% Tempranillo, 5% Mazuelo y 5% Garnacha  
Crianza: 22 de crianza en barricas de roble francés  
Maridaje: carnes rojas a la parrilla, jamón de bellota y quesos de oveja, entre otros.  
Temperatura de consumo: 17-18°C.  
Se recomienda su decantación antes de servir.  
Alérgenos: contiene sulfitos.

**PVP: 27,90 €**

Bodegas Marqués de Vargas  
[www.marquesdevargas.com](http://www.marquesdevargas.com)



## VALDECUEVAS ROSÉ 2022 El equilibrio perfecto entre frescura y madurez

La bodega Valdecuevas lanza la añada 2022 de Valdecuevas Rosé, un vino que combina elegancia y frescura en cada copa. La potencia de su juventud se fusiona con el sutil toque de madurez que le aporta su paso por barrica. Elaborado con uvas tempranillo y verdejo, Valdecuevas Rosé 2022 es una opción ideal para combatir el calor del verano.

En 2023 Valdecuevas celebra su décimo aniversario consolidada como una de las bodegas de referencia de la D.O. Rueda. Ubicada en una zona privilegiada de la región, conmemora su primera década con interesantes novedades en su catálogo, colaboraciones con distintas entidades y una nueva imagen de marca.

**PVP: 8,55 €**

Bodega Valdecuevas  
<https://valdecuevas.es/>



## LA MAISON AYALA presenta la nueva edición de su BRUT MAJEUR

Una mayor presencia de uva Chardonnay y una botella inspirada en la artesanía, imagen del *savoir faire* y la excelencia que caracteriza a la Maison Ayala son las señas singulares de la nueva edición de su Brut Majeur. La evolución de su forma optimiza el desarrollo del champán en el tiempo y el diseño recuerda a la icónica botella de La Perle lanzada hace 30 años

### NOTAS DE CATA

De apariencia dorada y con abundantes burbujas finas. En nariz, se aprecia una gran frescura aromática, con notas cítricas, florales y de frutas blancas. En boca, destaca su equilibrio y frescura con un acabado largo que aporta complejidad y redondez, haciendo que cada trago sea una experiencia inolvidable. Es ideal para maridar con pescados y mariscos; aves y quesos.

**PVP: 43,50 €**

Maison Ayala  
[www.champagne-ayala.fr/es/](http://www.champagne-ayala.fr/es/)



## Mérida, Almagro, Marbella, Barcelona, Málaga... LOS FESTIVALES SON PARA EL VERANO

La geografía española, durante el estío, sabe a cultura, música, teatro, cine... Se multiplican las propuestas singulares que sorprenden año tras año y que se suman a las programaciones habituales de las salas culturales y a otras ofertas de ocio. Aquí van algunas sugerencias.

TEXTO PILAR ORTEGA  
[ppm76.ortega@gmail.com](mailto:ppm76.ortega@gmail.com)



### Mérida, teatro junto a las ruinas romanas Una programación ambiciosa

Desde el 1 de julio y hasta el 27 de agosto, el Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida regresa a su cita anual con una ambiciosa programación en la que aparecen obras como *Las assembleístas* (*Las que tropiezan*), una comedia protagonizada por Silvia Abril y dirigida por José Troncoso; el musical *Los titanes, la furia de los dioses*, con Daniel Diges y Ramoncín; *Shakespeare en Roma*, una producción del Centro Dramático Galego; *Pandataria*, un espectáculo de danza con intérpretes de la talla de Cayetana Guillén Cuervo, Chevi Muraday y Elio Toffana; *Las nubes*, una versión de la obra de Aristófanes protagonizada por Pepe Viyuela y Mariano Peña dirigidos por Paco Mir; o *Salomé*, con texto y dirección de Magüi Mira y protagonizada por Belén Rueda, Luisa

Martín y Pablo Puyol, entre otros. Todo un regalo para los espectadores y para los dioses que miran de reojo desde los restos del Teatro romano de Mérida.

Este año también se conmemoran los 90 años del festival, ya que fue el 18 de junio de 1933 cuando Margarita Xirgu y Cipriano Rivas Cherif pusieron en escena la *Medea* de Séneca, en versión de Unamuno. Desde entonces, el festival ha acogido representaciones de grandes comedias, tragedias griegas y romanas como testigo de honor de la Historia con mayúsculas. [www.festivaldemerida.es](http://www.festivaldemerida.es)



### Almagro

#### Teatro clásico en La Mancha

La Plaza Mayor, los barrios, las calles y las plazas de Almagro volverán a experimentar el teatro clásico, con el que se invita a convertir las noches veraniegas en una gran fiesta. Dicen que la edición de 2023 del Festival de Almagro es la edición de las creadoras, de la complicidad y de la celebración en torno al Siglo de Oro. Este año se presentan 40 propuestas en una programación que reunirá crea-



ciones de Lluís Homar, Laila Ripoll, Declan Donnellan, Eduardo Vasco, Yayo Cáceres, Ricardo Iniesta, Eva del Palacio, Beatriz Argüello y Pepe Viyuela, entre otros.

Hasta el 23 de julio, el Festival de Teatro Clásico de Almagro estrenará también propuestas de danza contemporánea, recitales, música y circo, con la voluntad de ensanchar los horizontes de un encuentro que ya va por la 46ª edición. El festival visibilizará la aportación de autoras como Ana Caro de Mallén, Sor Juana Inés, Santa Teresa de Jesús, María de Zayas, Florencia de Pinar y Marcia Belisarda.

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

### 'Paso a paso'

#### Tes grandes en escena

'Paso a paso' es el título de una comedia que está triunfando en Madrid y que protagonizan tres amigas, durante dos días y con un solo propósito. Es una obra que desborda humor, amor, ilusiones, sentimientos... un cóctel que ahora llevan a escena en el Teatro Alcázar tres actrices que son también monstruos de la escena: Diana Peñalver, Carmen Conesa y Eva Barceló. Es todo un alegato a la amistad y a las relaciones personales que se materializa durante una excursión en plena naturaleza que deben hacer juntas en homenaje a



una cuarta amiga recientemente fallecida. Ella, Rebeca, estará siempre presente en esta *road movie* teatral cuya acción tiene lugar por los senderos de un monte y que pondrá a prueba a las amigas.

El autor, Peter Quilter, es un dramaturgo de referencia internacional cuyas obras se han representado en más de 40 países y traducido a más de 30 idiomas. Ha sido candidato en dos ocasiones al premio Olivier como Mejor Obra Nueva y Mejor Nueva Comedia y su debut en Broadway fue nominado a tres premios Tony.

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

### 'Starlite Occident'

#### Artistas de todo el planeta

Con artistas procedentes de todos los rincones del planeta, el festival *Starlite Occident Marbella* acogerá en exclusiva en España los conciertos de los iconos mundiales Michael Bolton, Ricky Martin y Christopher Cross, a los que se suman los norteamericanos Lionel Richie, BLack Eyed Peas, Iggy Pop, Anastacia, Norah Jones o Wilco, y las estrellas británicas Tom Jones, Rod Stewart, Seal y Mika. Desde Francia, llega la dulce canción de Zaz y desde Italia, los acordes al piano de Ludovico Einaudi, las románticas baladas de Eros Ramazzotti o el enérgico rock de Zucchero. También habrá espacio para rendir homenaje a una de las grandes divas de la música, Whitney Houston, con el espectáculo *Whitney, Queen of the Night*.

Hasta el 2 de septiembre, *Starlite Occident* será un gran acontecimiento cultural, musical, gastronómico y de ocio y el espacio perfecto para vivir una experiencia emocionante. El festival protagonizará momentos inolvidables de la mano de Raphael, Miguel Ríos, Marta Sánchez, Víctor Manuel, Pablo López, David Bisbal, Melendi, Antonio Orozco, Malú, Mónica Naranjo o Taburete, entre otros. ¿Quién da más?

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



### 'Las noches clásicas del Olivar'

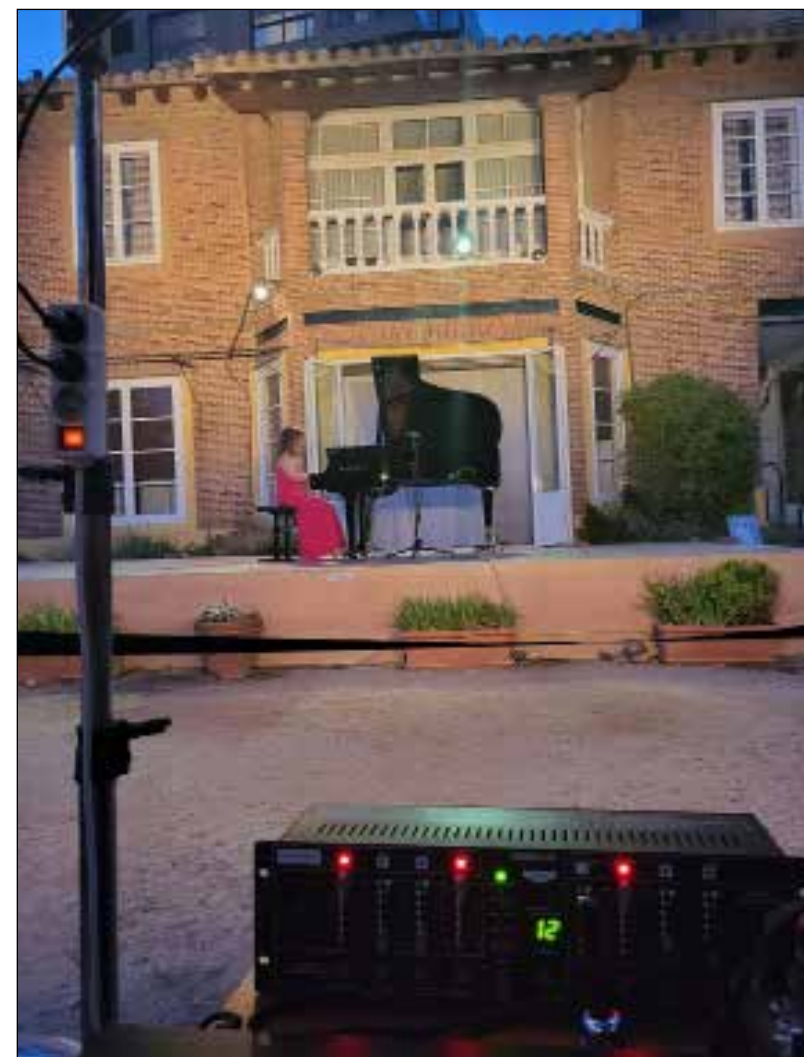
#### Música bajo las estrellas

Hasta el 16 de septiembre, la Fundación Olivar de Castillejo organiza *Las noches clásicas del Olivar*, con una programación que invita a pasar las noches de verano en compañía de la mejor música en directo y con una propuesta gastronómica de temporada. Una iniciativa

que se desarrolla al aire libre, en un bonito jardín repleto de olivos centenarios y almendros situado en el distrito madrileño de Chamartín.

Durante el mes de julio, participan numerosos músicos, entre los que se encuentran los pianistas Luigi Caselli, Cristina Manzanares, Miguel Ángel Cuadrado, Enrique Lapaz, Elena Frutos y Luisa Fanti, y agrupaciones como Bologna Piano Trío, el Cuarteto Aguilar, el Cuarteto Manuel de Falla, Ensemble Magerit, Ensemble Roma, Rhea Quartet, el Cuarteto Galerna y Fanny Davies Trío. El ciclo llegará a su fin con un recital especial protagonizado por la voz de Natalia Calderón y el piano de Sebastián Chames.

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





### Cumpleaños del Teatro del Barrio Diez años de rebeldía

El Teatro del Barrio cumple diez años como teatro de vocación popular y, para celebrarlo, hace suyo el lema *A la calle* con una nueva programación que persigue dar voz al público y enfrentarse a los espacios de poder. El teatro acogerá esta temporada obras como *Arrancamiento*, de Paloma Palenciano, *No sólo duelen los golpes*, "Freak", de Anna Jordan y Paula Amor, o *Malas*, del colectivo Cómo me pone la lavadora.

El Teatro del Barrio echó a andar el 4 de diciembre de 2013 como baluarte de la escena alternativa, tomando el testigo de la Sala Triángulo. Dicen que el Teatro del Barrio es un teatro respondón, ya que ofrece una mirada crítica de las estructuras sociales y económicas. Por el Teatro del Barrio han pasado José Sacristán, Nuria Es-

pert, Juan Margallo, Aitana Sánchez Gijón, Andrés Lima, Juan Mayorga, Juan Cavestany, Pepe Viyuela, Cristina Medina, Los Torreznos y un sinfín de nombres de la escena.

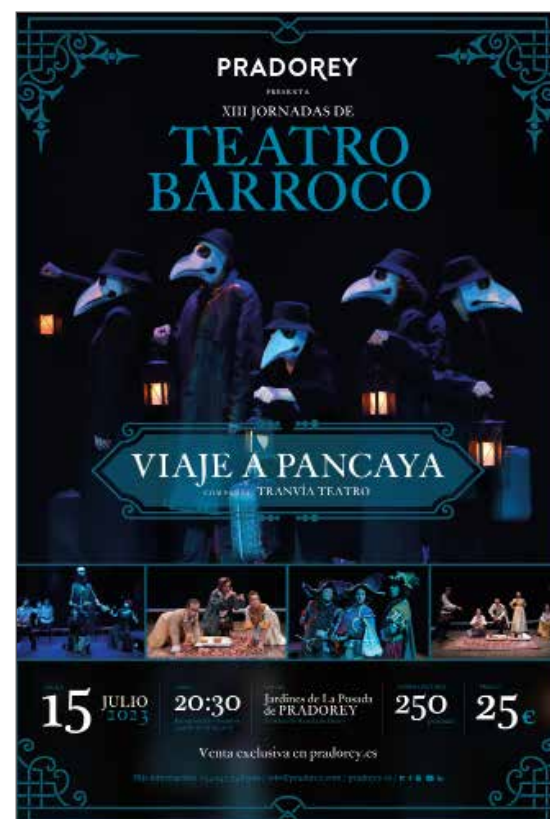
[www.teatrodelbarrio.com](http://www.teatrodelbarrio.com)

### 'Viaje a Pancaya'

#### Teatro barroco en una posada

Visitar la Posada de Pradorey, situada en el bonito entorno de Ventosilla (Burgos), ya es una experiencia singular, pero si, además, le añadimos la posibilidad de viajar al pasado a través de la escena, la tentación es más atractiva. Es lo que va a suceder el fin de semana del 14 de julio, porque los jardines de la histórica posada se van a transformar en un escenario de la mano de la compañía zaragozana Travía Teatro, que representará *Viaje a Pancaya*. Se trata de una obra que nos lleva hacia una isla fantástica y utópica en la que el ser humano es feliz y vive en armonía, en la que la comida y el techo se comparten y el mayor tesoro es la risa. Un viaje desde el Siglo de Oro hasta ahora en el que participan grandes figuras, como Cervantes, Calderón, Quevedo, Juan del Encina, Quiñones de Benavente y Agustín de Rojas, entre otras. El aforo es muy limitado y las entradas vuelan. Y es que pasear por los jardines, degustar una copa de Ribera (cortesía de la casa), disfrutar de una exhibición de esgrima y adentrarse en este viaje al pasado es una experiencia de lujo.

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



### 'Tradición y fiesta en la tierra de Cervantes'

71 fotografías de costumbres festivas

El Museo Casa Natal de Cervantes, en Alcalá de Henares, acoge, hasta el 17 de septiembre, la exposición *Tradición y fiesta en la tierra de Cervantes*. La muestra es una invitación a contemplar la forma en que se viven desde hace siglos las costumbres festivas a lo largo de toda la geografía española. Un territorio descrito de manera brillante por Miguel de Cervantes, gracias en buena parte a una azarosa y viajera vida por la que conoció de primera mano gran diversidad de lugares y gentes. El escritor sin duda se sirvió de la esencia de las fiestas que le tocó vivir, y es notorio cómo empleó la naturaleza del carnaval para la construcción de muchas de sus escenas o la caracterización de personajes, tal y como fácilmente apreciamos en las personalidades opuestas y complementarias de don Quijote y Sancho, diríase que encarnaciones de Cuaresma y don Carnal. Se exponen 71 fotografías de siete grandes fotógrafos: Juanjo Albarrán, Carmenhu Alemán, Cristina García Rodero, Carlos González Ximénez, Andrés Marín, Rubén Martín-Benito y Benito Román.

<https://museocasanataldecervantes.org/>



### 'Sabàtic Fest'

#### Música, arte y gastronomía

Hasta el 15 de septiembre, Málaga contará con un nuevo festival, *Sabàtic Fest*, que reunirá música, arte y gastronomía en una experiencia diferente en el entorno del Autocine Málaga Cesur FP, un espacio cultural con más de 16.000 metros cuadrados que tendrá un aforo aproximado de 9.000 personas. Además, la pantalla de estos autocines, la segunda más grande de Europa, se utilizará para proyectar videoarte durante el festival. Se han programado 40 conciertos de artistas de primer nivel, tanto nacionales como internacionales.

*Sabàtic Fest* pretende llegar a todos los públicos con sus conciertos de música en directo y su continuidad está asegurada, al menos, durante cinco años. Además, tendrá una zona de gastronomía de unos 3.000 metros cuadrados, donde se ofrecerá una experiencia culinaria con menús creados por chefs de prestigio, con ingredientes ecológicos, de temporada y de proximidad. *Sabàtic Fest* nace como un festival sostenible y comprometido con el entorno, con medidas destinada a reducir el impacto ambiental del evento.

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



### 'Festivales para un territorio' Citas festivas y culturales hermanadas

Bajo el nombre *Festivales para un Territorio*, se han agrupado cuatro citas festivas y culturales que tendrán lugar en otros tantos lugares de la geografía española. Se trata de *17º Ribeira Sacra*, *Esférica Rioja Alavesa* y *Nómade Alcusses-Alforins*, a los que se ha unido este año *Tierra Bobal Fest*, que tiene su primera edición en la Comunidad Valenciana los días 30 de junio y 1 de julio.

Ya se ha dado a conocer la programación de *Esférica Rioja Alavesa* (del 18 al 20 de agosto) con la presencia en Bodegas Ysios de Yoann Bourgeois, un célebre artista cuyas creaciones son valoradas como poesía visual. Hasta el 30 de julio, se celebrará *17º Ribeira Sacra* en diferentes localidades de Lugo con una programación en la que figuran Deus, Morgan, Jane Weaver, Jimena Amarillo, Oracle Sisters, La Costa Brava, Tito Ramírez o Catuxa Salom. Y, por último, *Nómade Alcusses-Alforins* se celebrará del 15 al 17 de septiembre en el interior de Valencia.

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



### 'Vampiro al rescate' 300 años buscando novia

Dirigida por Roman Artemiev, la película *Vampiro al rescate* se estrenará en cines el 11 de agosto con una nueva aventura del eternamente joven y siempre elegante Vladimir, el vampiro inmortal, quien no ha podido encontrar una novia durante 300 años, y eso que ha convertido a varias princesas en ranas. Se trata de una comedia romántica animada que da la vuelta a los estereotipos de los cuentos de hadas, ya que cada uno de los personajes es único, inimitable y no tienen nada que ver con los héroes con los que estamos familiarizados.

El propio director de la película afirma que "tenía la intención de crear un personaje subversivo, un villano que mostrara una faceta positiva. Sé que los cuentos de hadas son versiones truncadas o editadas de mitos olvidados. Es por eso por lo que los rituales ya no se practican. Aquí hay humor, magia y romance y el protagonista es una criatura de magia oscura porque me gustan los antihéroes, con matices. Me fascinan los personajes complicados".



Durante la actuación, y como parte del espectáculo, el público oirá una recreación de sus pensamientos, invadidos por el miedo, la soledad o la percepción del viento.

Algunas de las propuestas escénicas más relevantes de este festival barcelonés son las que firman Robert Wilson con *UBU*, la bailaora Rocío Molina acompañada del Niño de Elche, y Alexander Zeldin, quien fue alumno de Peter Brook, que estrena *The Confessions*. A ellos se añaden otros grandes nombres internacionales como los de Ivo van Hove, Sasha Waltz o Dimitris Papaioannou.

[www.barcelona.cat](http://www.barcelona.cat)

#### 'Sara Hebe' Estrella del Teatro Eslava en septiembre

Superando la cifra de los 300.000 oyentes mensuales en Spotify, la cantante y compositora argentina Sara Hebe, considerada como referente indiscutible de la música rap y géneros urbanos en su país, sonará en Teatro Eslava el próximo 21 de septiembre.

La intérprete de *Tuve que quemar* también ha experimentado y explorado otros sonidos como el funk, el reggaetón, el punk rock y el drum y bass, prueba de ello son las distintas colaboraciones que tiene con perfiles musicales divergentes como Chancha Via Circuito, Rosario Ortega, Kumbia Queens o Fémina, entre otros muchos.



Sara Hebe es defensora de las comunidades y colectivos más vulnerables, portavoz de las minorías menos escuchadas y conocida, entre las generaciones más jóvenes, por combatir contra los abusos de poder y la intolerancia. En sus letras, los seguidores pueden conocer y escuchar de cerca las historias y valores de vital importancia para la argentina, que siempre ha sabido cuidar de los que más la necesitan. Su último trabajo de larga duración ha sido *Sucia estrella*, un álbum de catorce canciones publicado en 2022. En mayo de 2023, la artista lanzó *Cream Hot*, segundo adelanto de su nuevo EP, que ha visto la luz a principios del pasado mes de junio.

<https://teatroeslava.com/>

#### 'Festival Grec'

##### Homenaje al Paseo de Gracia

Hasta el 30 de julio, el Festival Grec de Barcelona ofrece un total de 88 propuestas escénicas y este año se suma, además, al 200 aniversario del Paseo de Gràcia, con una acción que estará protagonizada por el funambulista Nathan Paulin, quien, bajo la dirección de Rachid Ouramdane, cruzará, el 2 de julio, el Paseo de Gracia sobre un cable de acero.

IMMFLY

# Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

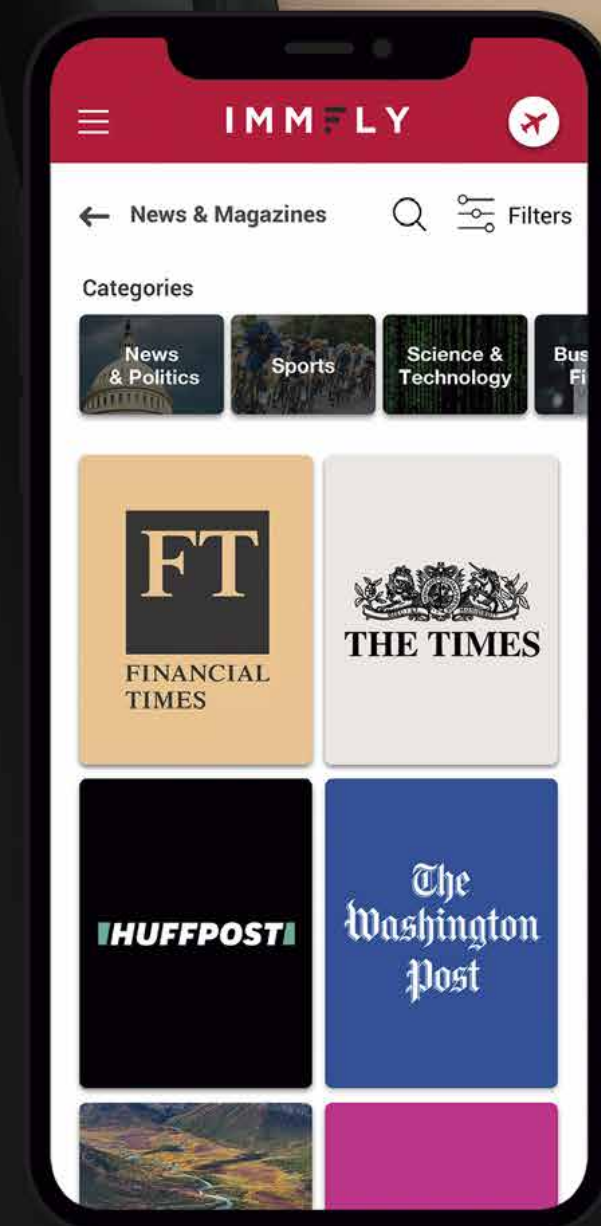
Immfly es la plataforma de servicios digitales y entretenimiento a bordo que te permite sacar el máximo partido a tu vuelo con:

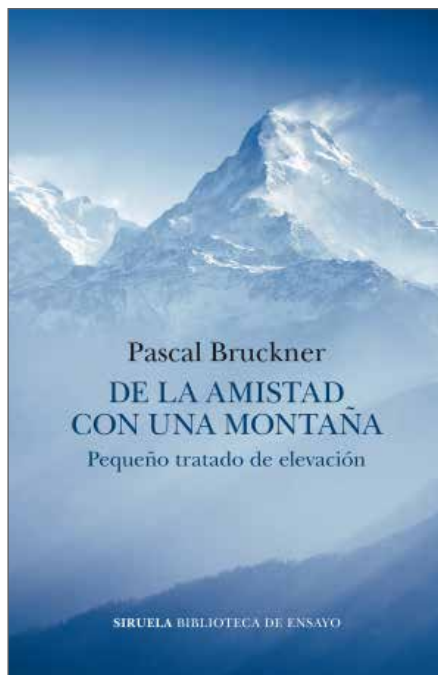
Películas  
Programas & series  
Guías de viaje  
Música  
Prensa & revistas  
Juegos  
Y mucho más

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

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

Servicio disponible en vuelos seleccionados.





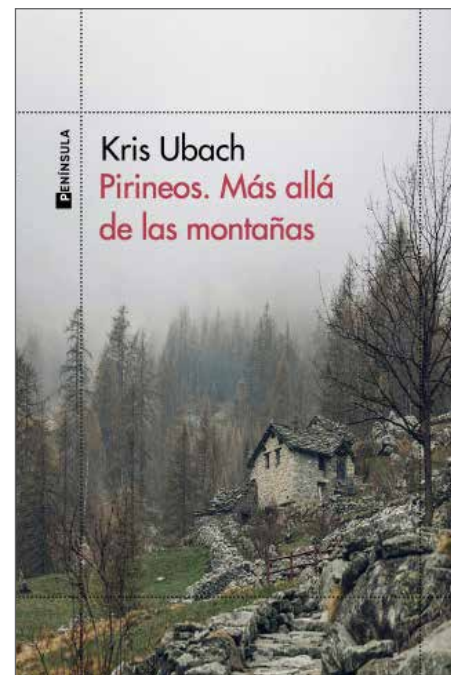
### UNA FORMA DE AVENTURA La montaña da sentido a la vida

¿Por qué son tan fascinantes las montañas? Hijo de la nieve y los abetos, criado en Austria y Suiza, el autor tiene también una relación muy especial con el tema: cuanto más alto sube, más cercano es el reencuentro con su juventud. De modo que este libro es, en realidad, una especie de autobiografía sensorial en la que todo contribuye al recuerdo del pasado.

¿Por qué subir a la cima si sólo es para volver a bajar, por qué el dolor de ascender se convierte en placer, por qué lo absurdo de esta práctica hace que lo absurdo de la existencia parezca trivial, qué metafísica de lo absoluto está aquí en juego; qué desafío al tiempo, al envejecimiento, al pánico y al peligro? ¿Queda espacio para una ontología del heroísmo en nuestros tiempos postheroicos?

Con un estilo resplandeciente y sensual, este ensayo es un compendio de cosas vistas y leídas, de literatura y filosofía, de los rituales de una práctica apasionada y de preguntas sobre la destrucción de nuestro ecosistema; el crepúsculo de una forma de entender la aventura y, en último extremo, el sentido de la vida.

**Autor:** Pascal Bruckner  
**Título:** De la amistad con una montaña  
**Páginas:** 152  
**Editorial:** Siruela  
**Precio:** 17,95 euros



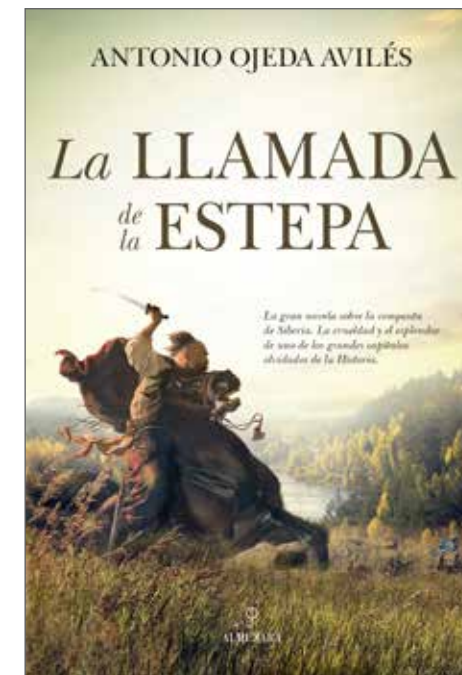
### HISTORIAS Y LEYENDAS PIRENAICAS Proscritos, espías nazis, pastores, monjas...

Kris Ubach nos invita a un viaje para descubrir la magnitud de los Pirineos: grandes picos y valles, ríos caudalosos y aldeas encantadoras. Un recorrido fascinante y transversal desde Irún hasta el cabo de Creus en el que, además de los paisajes idílicos de estas montañas, conoceremos espías y nazis, montañeras legendarias, proscritos, pastores trashumantes o monjas de clausura...

En definitiva, personajes con unas historias cautivadoras y leyendas ocultas del alma pirenaica.

Y, sin alejarnos del presente, oiremos las voces de los lugareños que habitan hoy sus tierras, mujeres y hombres que nos ayudarán a recuperar la memoria de los que ya no están y que nos mostrarán cómo se vive en las montañas y cómo han recuperado tradiciones olvidadas. Todos estos relatos darán sentido a cada parada y fonda de esta aventura.

**Autor:** Kris Ubach  
**Título:** Pirineos. Más allá de las montañas  
**Páginas:** 360  
**Editorial:** Península  
**Precio:** 18,90 euros



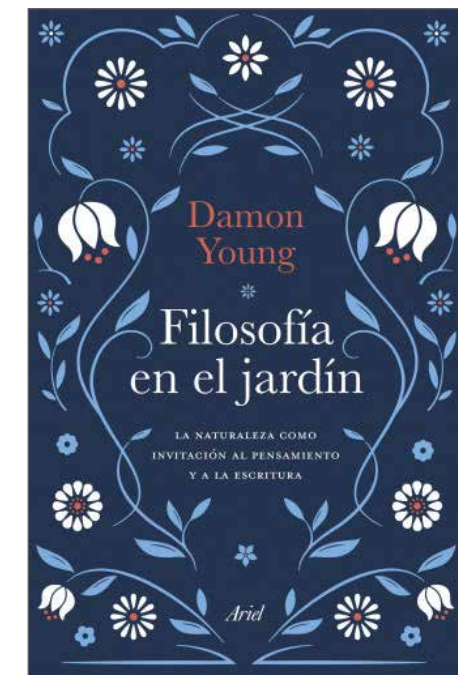
### EPOPEYA CON INTRIGA La conquista de Siberia en el s.XVI

En medio de un vasto territorio salvaje y desafiante, un joven siervo se encuentra con una encrucijada que cambiará su vida para siempre. Su determinación y espíritu indomable lo transformarán en un hombre libre, conectando con los indígenas y tramperos de la región. Sin embargo, su destino se entrelaza con la ambición de una enigmática mujer y un imperio inesperado, mientras las implacables fuerzas del zar avanzan sin piedad por el territorio gigantesco.

El joven protagonista, guiado por la leyenda de las siete ciudades de oro, se enfrentará a peligros inimaginables y tomará decisiones trascendentales en su búsqueda incansable. A medida que la expedición avanza, el espectro de la conquista del Nuevo Mundo se cierne sobre ellos, y el zar no se conformará únicamente con la riqueza de Siberia, sino que anhela expandir su dominio hacia horizontes lejanos.

Una epopeya llena de intriga, una lectura trepidante que te transportará a la Rusia del siglo XVI, en plena expedición de conquista de Siberia liderada por la influyente familia Stroganov.

**Autor:** Antonio Ojeda Avilés  
**Título:** La llamada de la estepa  
**Páginas:** 512  
**Editorial:** Almuzara  
**Precio:** 23,95 euros



### LOS PERSONAJES Y SUS PLANTAS El jardín como metáfora del ser humano

Platón enseñaba paseando y su Academia se hallaba en un bosque sagrado. Aristóteles daba sus charlas en un parque y su escuela, el Liceo, recibía ese nombre por su sombreada arboleda. Los jardines pueden consolar, calmar y elevar el ánimo, pero también pueden desconcertar y provocar, y este es su valor filosófico.

Esta obra explora la relación íntima de grandes figuras históricas —entre otros, Proust, Rousseau, Orwell o Dickinson— con plantas, árboles y flores que tanto amaban (y en ocasiones tanto detestaban) y revela los profundos pensamientos que se llevaron a cabo al aire libre. Jane Austen buscaba el consuelo de la perfección entre el filadelfo y la peonía de su casita de campo. Los manzanos helados de Leonard Woolf le sugerían justo lo contrario: un atisbo de la precaria brutalidad del mundo. Colette descubrió la paz contemplativa en las rosas. Sartre describía la náusea provocada por un castaño: un grito existencialista que congregó a una generación. Los jardines son una manifestación de la naturaleza al tiempo que la metáfora de la naturaleza humana, de allí su esencia filosófica y la belleza de este libro.

**Autor:** Damon Young  
**Título:** Filosofía en el jardín  
**Páginas:** 240  
**Editorial:** Ariel  
**Precio:** 18,90 euros



### CÓMO DISFRUTAR DE LA MASCOTA

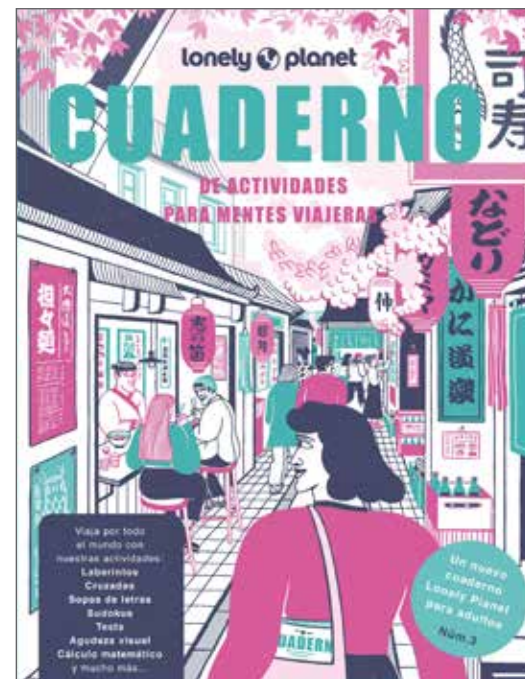
Guía para cuidar y educar a tu perro

¿Estás pensando en tener un perro? ¿Ya tienes un cachorro pero no conoces los cuidados que necesita o no sabes cómo educarlo? ¿Tienes un perro desde hace años pero a veces no logras controlarlo?

Si la respuesta a cualquiera de estas preguntas es sí, este libro es para ti. En sus páginas, el experto en comportamiento canino Mark Lee comparte toda su experiencia y conocimiento para ayudar a los dueños de perros a educar a sus mascotas, lograr un equilibrio en el hogar y disfrutar plenamente de esa mágica relación que solo existe entre un perro y su humano.

En esta guía práctica, sencilla y divertida encontrarás todas las herramientas necesarias para seleccionar, cuidar, educar y entender al integrante perruno de la familia. La metodología de los cinco pilares de educación creada por el autor se convertirá en tu mejor aliada para conseguir una convivencia pacífica y divertida con tu perro.

**Autor:** Mark Lee  
**Título:** Tu perro quiere que leas este libro  
**Páginas:** 128  
**Editorial:** GeoPlaneta  
**Precio:** 12,95 euros



### MÁS DE 100 ACTIVIDADES VIAJERAS

Laberintos, sudokus, cruzadas, enigmas...

Nuevo volumen de *Cuaderno de actividades para mentes viajeras* en el que encontrarás actividades viajeras para cualquier momento de tu vida, tanto si necesitas romper con todo y encontrarte a ti mismo, como si quieres poner a prueba tu lado más arriesgado, dar rienda suelta a tu yo romántico o, incluso, si no quieres salir de casa (ni casi del sofá).

En este tercer volumen, el cuaderno llega con más de cien actividades, nuevas y muy variadas, que pondrán tus neuronas a trabajar y saciarán tu curiosidad por el mundo. Desde laberintos a sudokus pasando por retos de lógica, cruzadas, enigmas matemáticos y mucho más, todas las actividades del cuaderno te harán viajar de una punta a otra del planeta y conocer un montón de curiosidades de nuestro inmenso planeta. Hay mucho por descubrir ahí fuera y puedes empezar a hacerlo ya mismo. Toma un bolígrafo y ponte manos a la obra. ¡Activa tu mente viajera ya!.

**Autor:** Lonely Planet Publications  
**Título:** Cuaderno de actividades para mentes viajeras  
**Páginas:** 96  
**Editorial:** Lonely Planet  
**Precio:** 12,90 euros



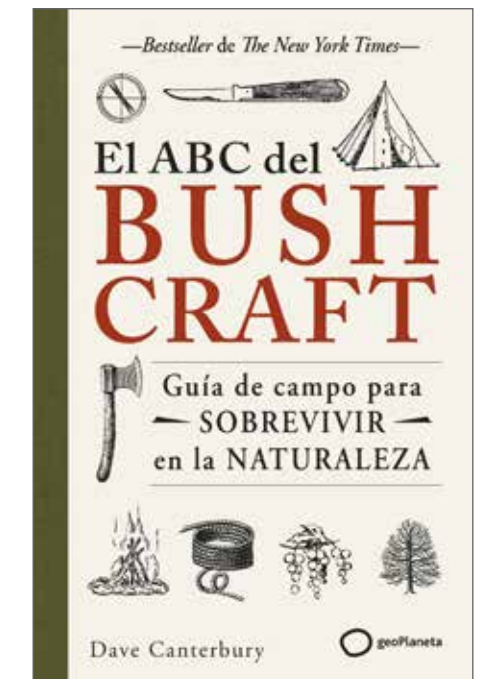
### HISTORIA DE UNA PASIÓN

Personajes del deporte de la bicicleta

Este no es un diccionario al uso, aunque se ordene de la A a la Z. Es un repaso a la historia del ciclismo con plena conciencia de ser subjetivo. Los gustos del autor quedan tan de manifiesto como su nostalgia incorregible. Si el lector echa en falta algo sólo queda esperar que no le sobre nada.

Descartado el rigor enciclopédico, lo que aquí se presenta es una galería de personajes y conceptos que no pretenden explicar un deporte, sino una pasión.

**Autor:** Juanma Trueba  
**Título:** Diccionario de ciclismo  
**Páginas:** 232  
**Editorial:** GeoPlaneta  
**Precio:** 19,95 euros



### SOBREVIVIR EN LA NATURALEZA

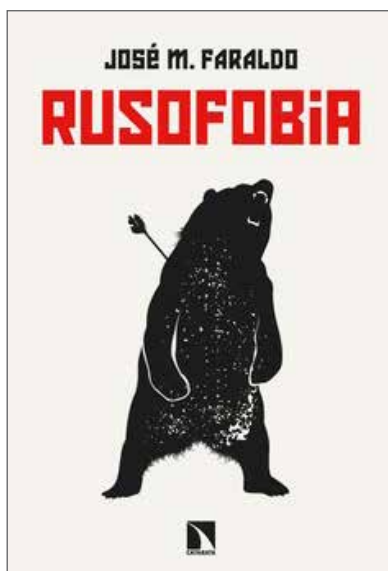
Guía de supervivencia en el campo

Escrito por el experto en supervivencia Dave Canterbury, *El ABC del 'bushcraft'* te prepara para tu próximo viaje al campo con consejos para aprovechar al máximo tu tiempo al aire libre. Basada en las cinco cosas indispensables del *bushcraft* (herramientas de corte, cubiertas, dispositivos de combustión, contenedores y cuerdas), esta valiosa guía explica las habilidades de supervivencia más importantes para ayudarte a buscar recursos en tu entorno y a experimentar de verdad la belleza y la emoción de la naturaleza. En su interior, también descubrirás información detallada sobre:

- Elección de los elementos adecuados para tu equipo.
- Fabricación de herramientas y suministros.
- Recolección y cocción de alimentos.
- Protección contra los elementos.

Con la guía de David Canterbury, no sólo te prepararás para cualquier clima y situación, sino que también aprenderás a usar el arte del *bushcraft* para reconectar con la naturaleza.

**Autor:** Dave Canterbury  
**Título:** El ABC del 'Bush Craft'  
**Páginas:** 256  
**Editorial:** GeoPlaneta  
**Precio:** 15,95 euros



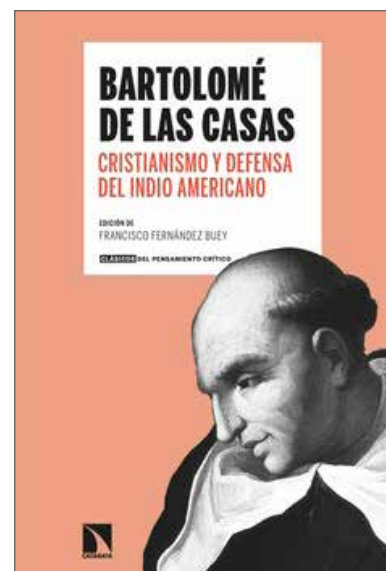
### HUIR DE LOS ESTEREOTIPOS Historia de los prejuicios contra Rusia

Rusia dice que está rodeada de enemigos. La acechan, la amenazan, tratan de debilitarla o destruirla. Putin cree que están por doquier. Los norteamericanos, que se hicieron pasar por aliados cuando pretendían desmembrar su cultura; los europeos, a los que identifica con los nazis, los polacos, los suecos, las tropas napoleónicas, todos invasores de la tierra eterna. También desconfía de China, pero la necesita para formar un frente contra el "Occidente colectivo". Incluso los ucranianos, esos hermanos menores, también han sido infectados por el resto de sus adversarios.

No hay tregua alguna, solo apariencia de ella. Para Putin, las viejas guerras siguen estando presentes y la agresión supone una forma de defensa. No es el único que lo piensa. Sus medios de comunicación extendieron esa idea. Entre la propaganda y la realidad apenas percibimos lo que de verdad sucede.

Este breve ensayo narra la historia de los prejuicios contra Rusia y analiza si estos han constituido una barrera para apreciar su cultura. Su lectura nos permitirá huir de la mera repetición de estereotipos y de ser usados como tontos útiles por políticas que tienen sus propios designios.

**Autor:** José M. Faraldo  
**Título:** Rusofobia  
**Páginas:** 198  
**Editorial:** Catarata  
**Precio:** 13,00 euros

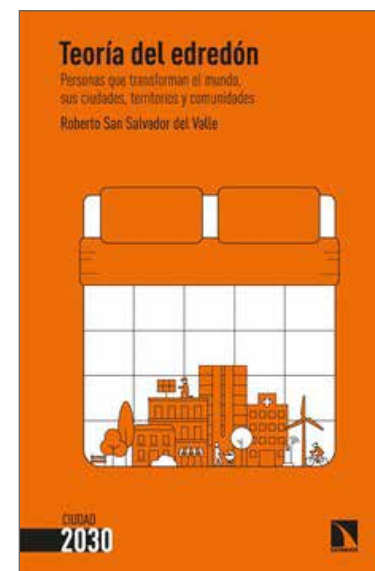


### ANTOLOGÍA LACASIANA Textos básicos del dominico

De Bartolomé de las Casas se ha hablado mucho, pero se le ha leído poco y frecuentemente mal. Por lo general se le identifica solo con la *Brevísima relación de la destrucción de las Indias* y con el origen de la llamada leyenda negra antiespañola. La primera tarea de un pueblo con conciencia histórica es reconocer a sus clásicos. Las Casas es conocedor del pensamiento crítico español del siglo XVI. La segunda tarea, tal vez más importante aún, es reconciliarse con aquellos de los clásicos que tuvieron la valentía de denunciar sin reservas, y con verdad, los desmanes y barbaridades de los nuestros. *Cristianismo y defensa del indio americano* es una antología de escritos lascasianos que nace con esta voluntad: poner a disposición del público en general textos básicos de Las Casas (la mayoría de ellos posteriores a la *Brevísima*) que solo suelen ser conocidos por los especialistas. Se reconocerá ahí uno de los orígenes de la actual filosofía latinoamericana de la liberación: el cristianismo humanitario y solidario con el otro.

El dominico y obispo de Chiapas Bartolomé de las Casas nació en Sevilla en 1484 y murió en Madrid en 1566. Vivió más de veinte años en América: una buena parte de su juventud y de su vida adulta.

**Autor:** Bartolomé de las Casas  
**Título:** Cristianismo y defensa del indio americano  
**Páginas:** 176  
**Editorial:** Catarata  
**Precio:** 16,50 euros

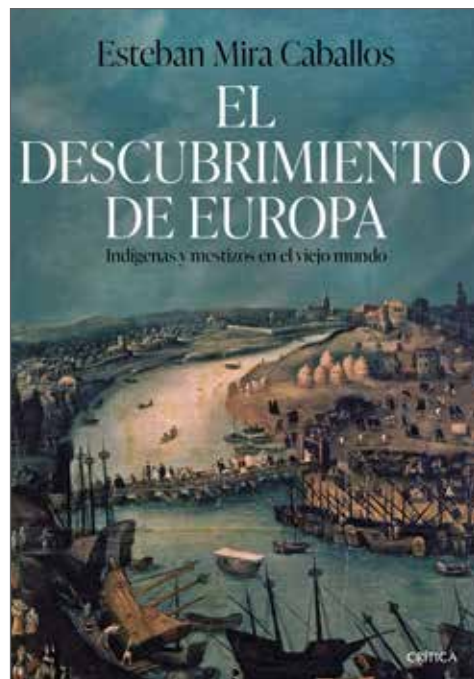


**Autor:** Roberto San Salvador del Valle  
**Título:** Teoría del edredón  
**Precio:** 448  
**Editorial:** Catarata  
**Precio:** 25,00 euros

### METÁFORA DEL MUNDO Entender mejor dónde vivimos

El edredón es una funda ligera y un relleno que, con diverso gramaje y espesor, tiene por finalidad cubrir la cama y proteger a las personas que la ocupan del frío y la humedad. A través de la metáfora del edredón, podemos entender mejor el mundo en el que vivimos, sus ciudades, territorios, comunidades y personas. Nuestro uso del edredón provoca desajustes como el paradigma científico-tecnológico en el planeta. El manejo acelerado y globalizado de este edredón llamado mundo va generando desajustes medioambientales, económicos, sociales y culturales de gran complejidad. El Paradigma 2030, reflejado en los Objetivos de Desarrollo Sostenible y en las Agendas que los aplican, plantea una manera más humana y sostenible de ajustar el edredón, mediante una gobernanza más democrática que haga cómplices a instituciones, empresas, entidades sociales y ciudadanía. El factor clave en dicha propuesta es la persona. Los seres humanos, en calidad de personas anónimas en su devenir cotidiano o como personas referentes liderando organizaciones, podemos generar, mediante un uso más sabio del edredón, bienestar y bienser para todas las ciudadanas y ciudadanos que habitan el planeta. ¿Quieres ser una de esas personas que transforme el mundo, sus ciudades, territorios y comunidades?





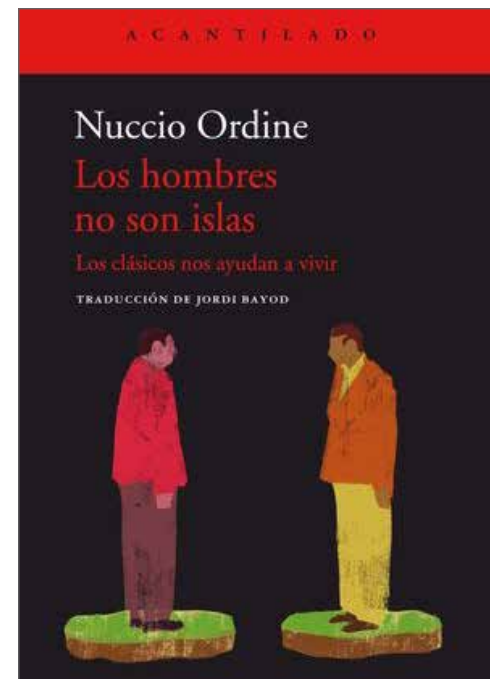
### LOS INDÍGENAS EN EUROPA ¿A qué se dedicaron?

Esta obra desmonta el viejo tópico que sostenía que la presencia de indígenas americanos en el Viejo Mundo se limitó a un puñado de ellos que trajeron algunos descubridores, como Cristóbal Colón. La realidad es que hubo un tráfico de indígenas con destino a los mercados esclavistas europeos que, hasta mediado el siglo XVI, entraron por el puerto de Sevilla y, posteriormente, a través de Lisboa.

Otros llegaron voluntariamente: bien para conocer los secretos de la tierra, bien para solicitar sus derechos, acudiendo personalmente a la corte para entrevistarse con el soberano. Lo mismo reclamaban tierras de sus antepasados, que privilegios —como escudo de armas, o el derecho a portar armas o a usar caballos—.

Unos retornaron a su tierra natal mientras que otros permanecieron en tierras europeas, adaptándose a una nueva forma de vida. Eran vasallos, habían aprendido la lengua castellana y eran católicos practicantes, por lo que despertaban menos recelos que otras minorías étnicas. ¿Cómo sobrevivieron? ¿Qué pensaron de la civilización europea? ¿A qué se dedicaron? ¿Cómo se comportaron? Son preguntas a las que este libro trata de dar respuesta.

**Autor:** Esteban Mira Caballos  
**Título:** El descubrimiento de Europa  
**Páginas:** 480  
**Editorial:** Crítica  
**Precio:** 24,90 euros



### VIVIR PARA LOS DEMÁS Elogio de lo que no reporta beneficio material

Fallecido antes de poder recoger el premio Princesa de Asturias de Comunicación y Humanidades 2023, el filósofo y escritor Nuccio Ordine nos deja un nuevo libro en el que mantiene su defensa de lo 'inútil' (filosofía, lectura, clásicos...) en una sociedad que sólo valora lo económicamente rentable.

Partiendo de la célebre meditación de John Donne, Ordine amplía su «biblioteca ideal» invitándonos a leer —y a releer— más páginas escogidas de la literatura universal. Convencido de que una cita brillante puede despertar la curiosidad del lector y animarlo a leer la obra de la que procede, Ordine continúa su defensa de los clásicos, demostrando que la literatura es fundamental para fomentar el entendimiento y la compasión entre las personas. En una época marcada por el individualismo, las terribles desigualdades sociales y económicas, el miedo al «forastero» y el racismo, estas páginas nos invitan a entender que «vivir para los demás» es una oportunidad de dotar de sentido nuestras vidas. Como *La utilidad de lo inútil* y *Clásicos para la vida*, anteriores libros del profesor diamantesi, este volumen es una defensa de todo lo que una parte de la sociedad acostumbra a desdeñar porque no reporta provecho material.

**Autor:** Nuccio Ordine  
**Título:** Los hombres no son islas  
**Páginas:** 296  
**Editorial:** Acantilado  
**Precio:** 18,00 euros



### RECONOCIMIENTO A UNA VIAJERA Cristina Morató, Arcipreste de Hita 2023

El sábado 10 de junio se celebró en Hita (Guadalajara) el Acto de Nombramiento de Cristina Morató como Arcipreste del Año. Periodista, fotógrafa, escritora y directora de programas de televisión, Cristina Morató llegó a la provincia de Guadalajara hace más de veinte años y en Hita encontró su refugio para escribir sus libros de grandes mujeres olvidadas por la historia. Para esta infatigable viajera, que se siente “una catalana de corazón alcarreño”, este nombramiento es un gran honor por dos motivos: “porque es la primera vez que se concede a un escritor y porque este título lleva el nombre de Juan Ruiz Arcipreste de Hita, autor de una obra maestra de la literatura medieval española en la que las mujeres tienen un especial protagonismo”. El acto, presentado por Juan Garrido, presidente de la Fundación Siglo Futuro, y con la presencia del alcalde de Hita, José Ayuso, tuvo lugar en las ruinas de la iglesia de San Pedro, en el corazón de la Villa. Hita es uno de los pueblos más bonitos de España famoso por su Festival Medieval, proclamado “Fiesta de Interés Turístico Nacional”, que se celebra el 1 y 2 de julio.



Si los híbridos fueron la opción más ecológica hasta la llegada de los eléctricos, los RX de Lexus ostentaron el más alto exponente entre los *crossover* respetuosos con el medio ambiente. Ahora, la quinta generación del modelo más emblemático de la marca nipona se mantiene fiel a aquellos principios y aumenta su calidad, equipamiento y exclusividad sin renunciar a su apuesta por la eficiencia, incluso en su versión más potente, la 500h Turbo de 371 caballos de potencia y acabado F Sport probada por topVIAJES.

## LEXUS RX 500H TURBO DIRECT4 F SPORT Singularidad de alto rendimiento



TEXTO FELIPE TERUEL

**H**oy por hoy, el Lexus RX 500h Turbo es el *crossover* en versión todoterreno que se mantiene entre los SUV más espacia-  
sos y respetuosos con el medio ambiente, con la excepción de los cien por cien eléctricos, de cuantos se comercializan en España. Y aunque parezca que nada ha cambiado y conserve el concepto de diseño que la marca define de doble punta de flecha, esta quinta generación apenas conserva el cinco por ciento de las líneas y componentes externos e internos del modelo anterior. El frontal es, por encima de otras consideraciones, una muestra de poderío estético que en el caso del 500h ha sido agrandado con una parrilla exclusiva y paragolpes y faldones aerodinámicos para intensificar el carácter deportivo del acabado F Sport y realzar aún más el diseño exterior de perfiles marcados, que se completa con unas llantas de 21 pulgadas y diez radios en negro mate a juego con las pinzas de freno delanteras.

La zaga queda definida por una tira luminosa que se extiende por todo el ancho del portón de grandes dimensiones con las letras de la marca cromadas en sustitución del logo habitual.

Ligeramente más grande que su predecesor, los aumentos de tamaño se han mantenido al mínimo a favor de su agilidad y maniobrabilidad urbana, un hábitat en el que el nuevo RX 500h, el primer turbo de Lexus, se muestra ágil, silencioso, funcional y, sobre todo, ahorrador hasta niveles insospechados: menos de ocho litros si se favorece la entrada en funcionamiento de los motores eléctricos. Esta nueva versión ha sido concebida para clientes que buscan un añadido de deportividad y altas prestaciones sin renunciar a la exclusividad y elegancia que la gama RX conserva y mejora desde sus inicios en 1998.

### ***Refinamiento y minimalismo***

Todo el interior es igualmente una muestra de refinamiento en el que se ha optado por la decoración minimalista propia de los automóviles de lujo japoneses. Al abrir la puerta del conductor se activan unos paneles acrílicos y

se iluminan lentamente y una vez activado el sistema Lexus Hibrid Drive la luz llega primero a las agujas y después a la pantalla de información. Ahora añade una completísima dotación en conectividad constante, que se gestiona en una pantalla táctil antirreflectante de 14 pulgadas, y un equipo de sonido Mark Levinson con 21 altavoces, diseñado y producido específicamente para este modelo y generar un escenario sonoro preciso e intenso.

El habitáculo, totalmente nuevo, es más amplio, cómodo y deportivo que el modelo al que sustituye y añade un cuadro de mandos más ergonómico y completo. Dividido en dos zonas diferenciadas, sobre el salpicadero destaca la pantalla de 14 pulgadas en la que aparecen de forma ininterrumpida todas las funciones operativas del sistema híbrido y una zona inferior con controles para acceder al navegador, el equipo de alta fidelidad y el climatizador.

Los asientos están tapizados con un tipo de piel más suave que la que se encuentra habitualmente en las tapicerías de cuero convencionales; las dos butacas delanteras son extraordinariamente cómodas y con múltiples reglajes para aumentar más si cabe su confort, sobre todo, en los recorridos sinuosos o por carreteras de montaña. No cabe la menor duda de que están diseñados para conductores acostumbrados a devorar kilómetros, ya que después de un largo y variado recorrido por carreteras secundarias, autovías y autopistas no se percibe la sensación de cansancio que inevitablemente irrumpe después de rodar durante más de cuatro horas seguidas en un *crossover* de estas características.

### ***Tres motores***

El 500h, el primer híbrido turbo de Lexus, mejora notablemente las prestaciones de todas las motorizaciones de la gama RX. Su potencia se basa en una arquitectura híbrida completamente nueva que consta de un motor turboalimentado de gasolina de 2.4 litros, un motor eléctrico delantero alojado entre el motor de combustión, un eje eléctrico trasero de 76 Kw





FICHA TÉCNICA

LEXUS RX 500H TURBO DIRECT4 F SPORT

**Dimensiones:**  
Largo: 4.890 mm.  
Ancho: 1.920 mm.  
Altura: 1.695 mm.  
Batalla: 2.850 mm.  
Peso: 2.100 kilos.  
Depósito de combustible: 65 litros.  
Maletero: 461 litros.

**Motor:**  
Motor de combustión: gasolina con inyección directa,  
turbo e Intercooler.  
Cilindros: 4 en línea.  
Cilindrada: 2.393 centímetros cúbicos.  
Potencia: 272 CV.  
Par motor: 460 Nm.  
Motor eléctrico 1: 81 CV.  
Par motor: 292 Nm.  
Motor eléctrico 2: 103 CV.  
Par motor: 169 Nm.  
Cambio: Automático de 6 velocidades.  
Tracción: integral

**Prestaciones:**  
Velocidad máxima: 210 km/h.  
Aceleración: de 0 a 100 en 6,2 segundos.  
Consumo medio: 8,5 litros cada 100 km.  
Emisiones de CO2 WLTP: 184 gr./km.

Precio: 111.300 euros.



y una transmisión automática de seis velocidades que proporciona 371 CV de potencia máxima del sistema y una aceleración de 0 a 100Km/h de 6,2 segundos al que se ha añadido el control de tracción integral Direct4 para intensificar la conexión entre la carretera y el volante e intensificar una maniobrabilidad increíblemente estable independientemente de la velocidad a la que se rueda.

Al volante se detecta al instante el aumento de potencia con respecto al resto de sus hermanos de gama. Desde el mismo momento de la puesta en marcha y por debajo de 40 km/h, el coche funciona de forma automática en el modo eléctrico, lo que permite una conducción



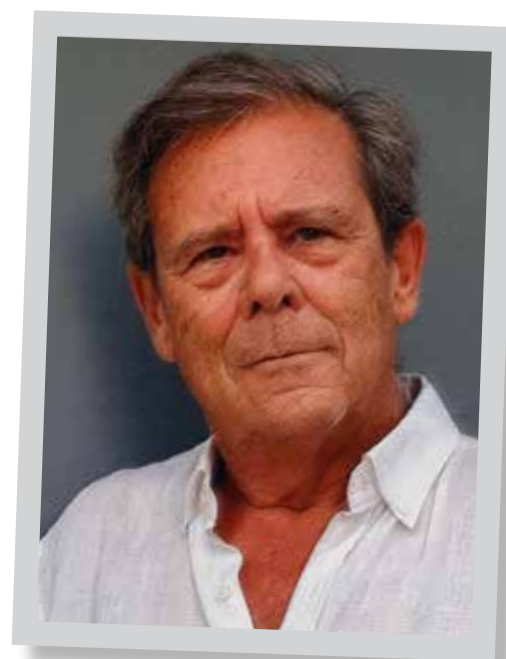
urbana con niveles de consumo mínimos y ausencia de los ruidos mecánicos propios del propulsor de combustión.

En carretera se mueve con soltura y responde permanentemente con firmeza y extrema rapidez a la mínima presión del acelerador. No parece que el coche pese más de dos toneladas en vacío. Pero, sin duda, uno de los logros de este híbrido turbo de Lexus es lo ajustado de sus consumos, que en ciclo urbano no llega a los 8 litros y en conducción normal por carretera rara vez supera los 9 litros de consumo medio cada 100 kilómetros cuando se rueda por encima de los límites legales. Todo un récord, sin duda, para un vehículo de estas características, tamaño grande, peso elevado, completísimo equipamiento y elevadas prestaciones que lo convierten en un modelo singular y de alto rendimiento.

**Conclusión:** el RX 500h Turbo de Lexus es un SUV que conserva sus niveles de exclusividad, refinamiento y confort y combina con los sistemas más avanzados de seguridad activa y asistencia al conductor integrados en la nueva generación de Lexus Safety System +, con funciones mejoradas y un mayor alcance de detección y prevención de riesgos de accidente. Ahora se añade un nivel más de deportividad y prestaciones sin renunciar a las ventajas de la etiqueta ECO de la DGT que proporciona la circulación urbana en modo eléctrico. ●

## COLORÍN, COLORADO

ANTONIO GÓMEZ RUFO  
Escritor  
[www.gomezrufo.com](http://www.gomezrufo.com)



**A**caba el curso y el mundo de los viajes ha aprobado con un sobresaliente. El espejo donde se ha reflejado lo sucedido durante estos meses y se ha exhibido lo mejor del panorama turístico, es decir las revistas, ha obtenido también una calificación de excelencia. Por último, la piedra en que se han escrito con cincel y martillo las crónicas, los consejos, los retratos y las noticias referidas a ese universo, esto es, **topVIAJES**, se ha doctorado *cum laude*. Acaba el curso y acaba bien: a España llega el mismo número de viajeros que antes de la pandemia mundial y los desplazamientos internacionales de los españoles ha recuperado cifras máximas. El sector turístico se ha rehecho en apenas dos años, lo que indica que sus raíces eran sólidas y estaban bien cimentadas, y la ciudadanía ha vuelto a cumplir sus deseos en ocio, turismo, viaje e intercambio cultural. Todo son buenas noticias.

Y, no obstante, la percepción es que los datos de inflación están dañando las economías domésticas y, en consecuencia, las cuentas públicas; que

la guerra de Ucrania va a prolongarse por mucho tiempo y que el daño será global; que Europa ha entrado en recesión técnica y que, así las cosas, no hay motivos para el optimismo. Con todo, los ciudadanos del mundo se desplazan, toman vacaciones, viven nuevas experiencias y usan parte de sus ahorros en no privarse de su afición más grande: viajar.

Hora es, por último, de reconocer la labor de las publicaciones que han sido el amigo cercano que ha ayudado a elegir destinos y que han estado a nuestro lado para dar ideas, mostrar paraísos con los que soñar, recomendar y sugerir, invitar a conocer y decirnos cómo hacerlo y cuánto compensaría. Publicaciones que, como **topVIAJES**, tan útiles, también toma sus vacaciones merecidas. Al menos hasta que en algún momento despierte de las siestas del estío. Feliz verano a todos. ●

# 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](http://www.topviajes.net)**

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

# somos

*Lifestyle Management*



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

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

 [info@somoslifestyle.com](mailto:info@somoslifestyle.com)

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

