

top V!AJES

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XIII - Nº 142 junio 2023

DUERO-DOURO / ALGARVE / NUEVA YORK-TURCK AND CAICOS / ALCARRIA / RÁVENA / BELALCÁZAR



CATAR
UN PAÍS HECHO A MEDIDA

SOROLLA / MOTOR / HOTELES / GASTRONOMÍA / LIBROS / PISTAS CULTURALES /





QUINTA
DO RIO TOURO
www.quinta-riotouro.com
Azóia - Sintra - Portugal



topVIAJES

EDITORA
Ana Reino
topviajes@topviajes.net

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

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

REDACCIÓN
topviajes@topviajes.net

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA



Madrid

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

FOTO DE PORTADA

Ceremonial Court de Education City
(Catar)
© QATAR TOURISM

SÍGUENOS



Hay una incomprensible aceptación por parte de los clientes de que cuanto hay en un hotel, cuadros o mandos a distancia del televisor, pueden introducirse en la maleta

VISADO DE ENTRADA

¿Debo algo?

El director de un prestigioso y 'quintaestrellado' hotel me comentó en su día que en un resort costero pillaron *infragati* a un cliente tratando de 'guardar' un bidé en el maletero de su coche. Ante lo insólito del hecho, y requerido por los empleados del lujoso alojamiento para que les diese una explicación —más que nada por curiosidad— el sorprendido (sujeto pasivo, porque los sorprendidos de verdad eran los trabajadores) escamoteador del sanitario les confesó que se lo llevaba porque en su país no había nada parecido.

El hombre, que al parecer era ruso, se quedó más ancho que largo y dio por zanjado el asunto; no así la dirección del hotel, una vez comprobó que el 'extraviador' de lo ajeno había necesitado de herramientas específicas para desmontar el utensilio de la habitación que había alquilado por unos días. Esto hace ya varios, muchos años que ocurrió, en una época en la que estos señores esclavos ya habían dejado de ser soviéticos, pero todavía no formaban parte del 'imperio' Putin.

Me viene esto ahora a la memoria cuando cae en mis manos, y ante mis ojos, los resultados de una encuesta relacionada con lo que los clientes se guardan/nos guardamos en las maletas a la hora de entronar la despedida del hotel. Dicen estos datos que casi nueve de cada diez (87%) hospedados reconocen (a mí no me encuestaron) haber cogido algo de la habitación al menos una vez en su vida. Entre los objetos distraídos hay preferencia por los accesorios de baño, artículos de aseo y géneros varios del minibar. Algo que, a tenor de lo confesado por los encuestados, tiene bula, al considerarlo como de uso particular. Aunque no se antoja que sean tan privativas de uso las toallas, las jaboneras y las cajas de pañuelos de papel que engrosan un 35% de los equipajes finales antes de la partida.

Se me antoja de todo punto incomprensible y absolutamente censurable que a estas alturas haya señores (y señoras, que en esto del hurto hotelero no hay un sexo destacado por encima del otro) capaces de argumentar que se llevan una toalla de hotel a su casa porque han pagado la habitación. ¿Cómo se soluciona el desaguisado? Pues el hotel obliga a pagar el objeto distraído o, en caso de no haber acuerdo, denuncia al 'despistador.'

He de confesar que ese peine horrible que más que adecentar el cabello lo corta o el botecillo de champú sí me lo he llevado en alguna ocasión. ¿Qué les debo?

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



«Se tiene que viajar para aprender»
Mark Twain, escritor estadounidense (1835–1910)

VISADO DE ENTRADA

> Visado de entrada
¿Debo algo?
JOSÉ LUIS DEL MORAL PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> Duero, Douro
Paisajes con historia, territorios con futuro
FERNANDO PASTRANO / PILAR ARCOS PÁGINA 72

> Sorolla
Luz y sabor
HERNANDO REYES PÁGINA 90

> Guadalajara
Viaje gastronómico a la Alcarria
PILAR ORTEGA PÁGINA 106

> Con historia
Belalcázar (Cordoba) PÁGINA 122

ORIENTE MEDIO

> Catar
Hecho a medida
HERNANDO REYES PÁGINA 6

EUROPA

> Rávena (Italia)
La ciudad de los mosaicos
CLEOFE BUCCHI PÁGINA 38

> Algarve (Portugal)
Esencia portuguesa
MANENA MUNAR PÁGINA 44

AMÉRICA

> De Nueva York a Turcas y Caicos
Ciudad y playa
CARLOS SÁNCHEZ REY PÁGINA 60

HOTELES

> España Exclusiva
Molino de Alcuñeza (Guadalajara, España)
HERNANDO REYES PÁGINA 82

GASTRONOMÍA

> Restaurantes
- ADALY PÁGINA 134
- VINOLOGY PÁGINA 136
- TERRACOTTA PÁGINA 138
- NOTICIAS PÁGINA 140

> Bodega
> Bodegas Montecillo
PILAR ORTEGA PÁGINA 142
> Bodega Finca Río Negro
MANENA MUNAR PÁGINA 148
- NOTICIAS PÁGINA 150

PISTAS CULTURALES

> La oferta cultural y de ocio crece con la primavera
PILAR ORTEGA PÁGINA 154
> Libros PÁGINA 164
> Viñeta
ÓSCAR MONTOTO PÁGINA 171

ENTREVISTA

> Mar Sánchez (Turismo de Mauricio)
PILAR ORTEGA PÁGINA 172

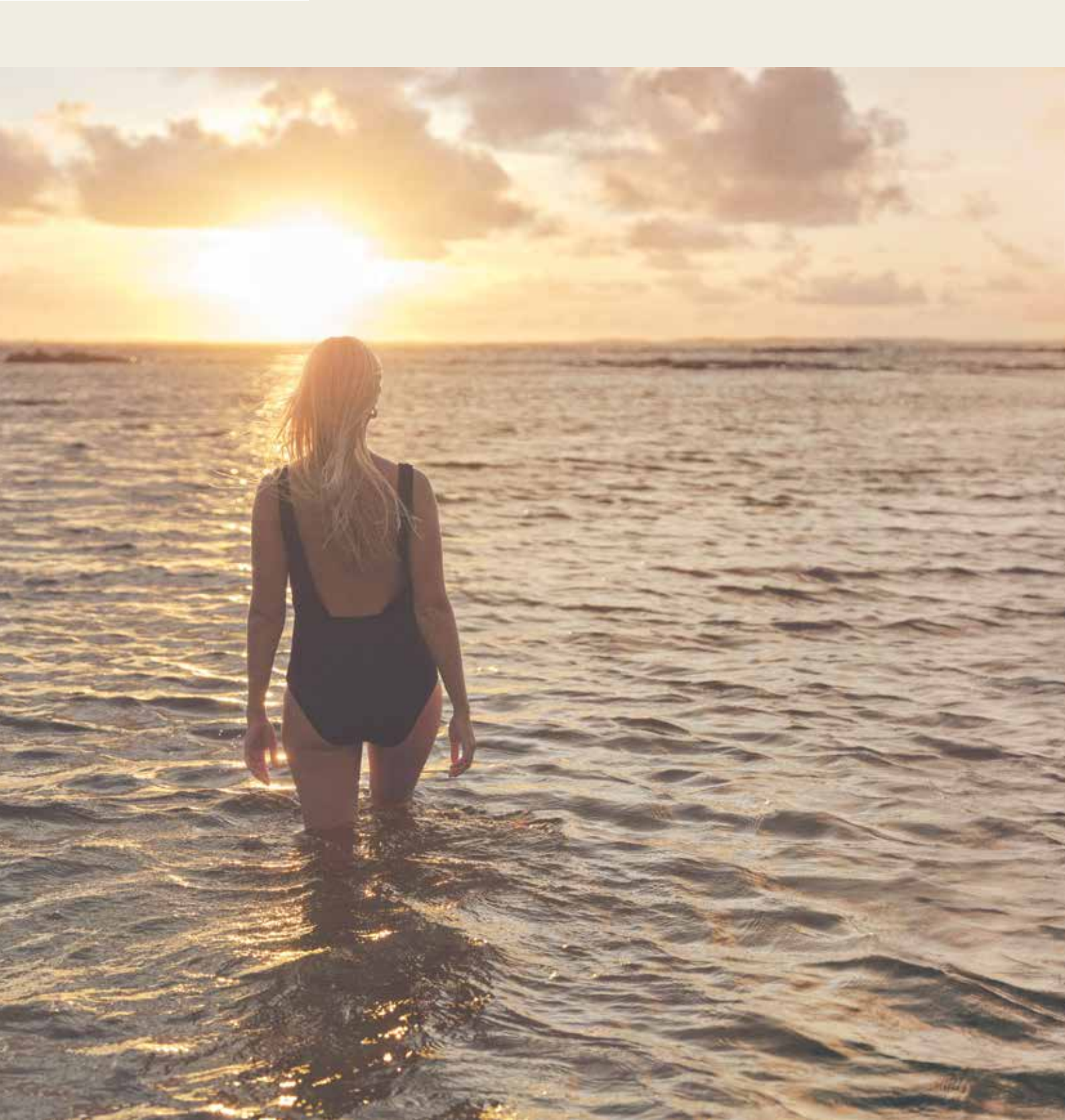
BAZAR

> Propuestas PÁGINA 178

MOTOR

> PEUGEOT 508 PSE HÍBRIDO ENCHUFABLE
FELIPE TERUEL PÁGINA 182

> KM 0
Vino para todos
ANTONIO GÓMEZ RUFO PÁGINA 188



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

Come Alive

sunlife
MAURITIUS



▲ En el zoco de Doha un hombre detalla una perla. ► La arquitectura del Museo Nacional está inspirada en la Rosa del Desierto.

CATAR

HECHO A MEDIDA



Tras el auge del buceo artesanal para obtener las mejores perlas del mundo, esta pequeña nación del golfo Pérsico pasó en pocos años, gracias al gas y al petróleo, a convertirse en el destino más rico del planeta. Doha, su capital, es un enclave en el que la sostenibilidad, el arte y la educación siembran las bases para su futuro económico.



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

www.altum.es

FOTOS **ALTUM**



▲ Arquitectura de Doha como patrimonio del emirato.



▲ 'Skyline' de la ciudad.

La caída de la pesca a pulmón para obtener las perlas por las que Catar captó durante años la mirada de medio mundo —en especial de todas las casas reales reinantes—, empezó a mediados del siglo pasado cuando la industria del cultivo de perlas le ganaba terreno al buceo artesanal, una actividad que durante décadas estuvo adherida al ADN de este emirato del golfo Pérsico. Y aunque la labor para hacerse con estos tesoros del fondo del mar nunca fue fácil, dado que había que emprender largos viajes para sumergirse en las profundidades del océano aguantando la respiración, este tipo de pesca se convirtió en la principal industria de la península de Catar; un negocio que llegó a representar hasta el 75% de las exportaciones y

acaparó el 80% de la producción mundial de estas gemas de origen orgánico. "La Perla de Oriente Medio", como se le llamaba a esta nación de apenas 11.570 kilómetros cuadrados, tuvo la suerte de descubrir grandes yacimientos de gas y petróleo justo cuando su economía estaba agonizando; ciertamente es el tercer productor mundial de gas, tras Rusia e Irán. Y así, el pescador de perlas se convirtió en la nación más rica del mundo.

La ciudad de los sueños

Desde la independencia del país en 1971, Doha ejerce de capital económica, política y social de este emirato que hizo parte del protectorado británico durante 55 años. La han llamado la "Ciudad de los Sueños" por ser capaz de fundir armónicamente lo tradicional con

Catar tuvo la suerte de descubrir grandes yacimientos de gas y petróleo justo cuando su economía agonizaba

lo contemporáneo y moderno con un resultado más que admirable, y que, a diferencia de sus vecinos, ha sabido sembrar sus bases a futuro a partir del arte, la cultura y la educación, pilares fundamentales para una nación "hecha a medida".

Doha se puede recorrer a pie, en transporte público y también en bicicleta. El metro de esta ciudad es uno de los sistemas ferroviarios más avanzados del mundo, su red de última generación está operativa desde 2019 y cuenta con trenes de 100 Km/h, vagones sin conductor e incluso *Business Class* para los llamados pasajeros *Premium*; además, un servicio gratuito de autobús hace viajes por la ciudad hasta las principales estaciones de metro. En determinados distritos fun-



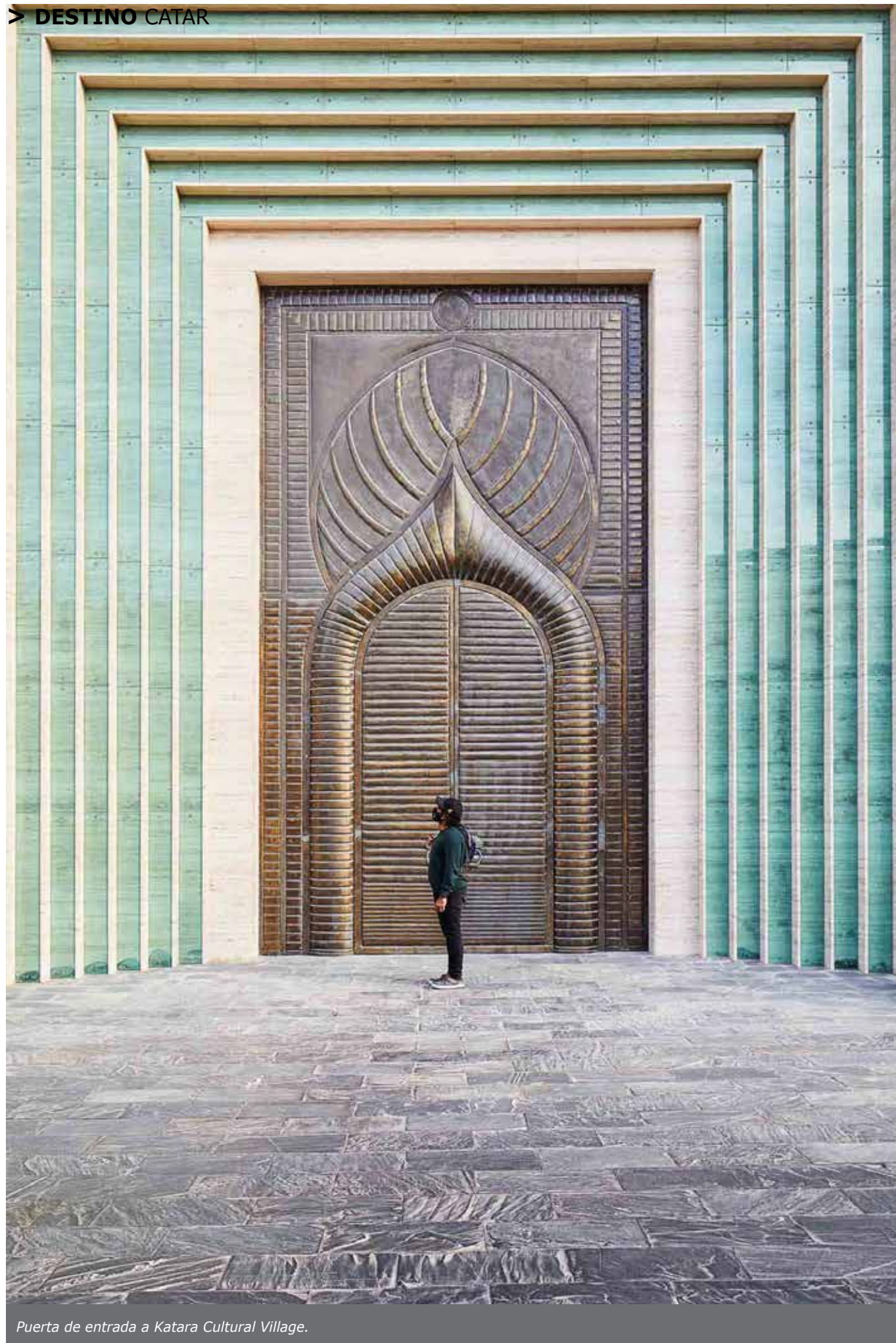
▲ Lámparas árabes en el zoco de Doha.



Rascacielos de Doha al atardecer. ▲



Museo Nacional de Catar, obra de Jean Nouvel.



Puerta de entrada a Katara Cultural Village.



Puesto de especias en un mercado de Doha.

ciona un servicio de tranvía, como es el caso de Education City, Msheireb, y Lusail, la Ciudad Sostenible del Futuro. A medida que el gobierno aumenta el énfasis en los estilos de vida saludables y activos crecen las nuevas vías para bicicletas, como la Pista Olímpica de Ciclismo inaugurada en 2020 con 33 kilómetros y que ostenta el *Récord Mundial Guinness* del carril bici continuo más largo del mundo. Y para los adictos a las caminatas, un paseo por la Corniche es, sin duda, la mejor opción para que los primerizos en este destino se empapen de la cultura catari.

Museo de Arte Islámico

El célebre arquitecto chi-

no I.M. Pei, nacido en Hong Kong y criado en Shanghai —famoso por haber diseñado la pirámide del Louvre—, es también el responsable de la fortaleza en forma postmoderna que da techo a la mayor colección de arte islámico del mundo procedente de tres continentes: exquisitas telas, cerámicas, pinturas miniaturas, relevantes textos, esmaltes y piezas de cristal, azulejos o joyas se exhiben de forma conceptual, un estilo que abraza la modernidad museística.

Construido explícitamente sobre una isla artificial, el edificio apenas tiene ventanas para reducir el consumo energético. En su parque exterior se encuentra la es-

La fortaleza en forma postmoderna que da techo a la mayor colección de arte islámico del mundo es obra del chino I.M. Pei



Atardecer en el desierto de Catar.



Ambiente en el zoco de Souq Waqif.

cultura “7”, de casi 25 metros de altura, del aclamado artista estadounidense Richard Serra, una obra realizada con siete placas de acero en referencia al significado de dicho número en la cultura islámica.

Un museo ‘eco-friendly’

Desde que abriera sus puertas en 2019, el Museo Nacional de Qatar (NMoQ, por sus siglas en inglés), obra de Jean Nouvel, conquista a locales y viajeros por su llamativa forma de rosa del desierto y el conocimiento que alberga en su interior. Destaca por ser una construcción *eco-friendly* que ostenta múltiples reconocimientos internacionales, empezando por su fachada, que desempeña un importante papel en el aislamiento del

Doha siembra sus bases a futuro a partir del arte, la cultura y la educación, pilares para una nación ‘hecha a medida’

edificio, mientras que los interiores se complementan con masa térmica para minimizar la necesidad de un gran consumo de energía.

La fachada superior, que representa los pétalos de la rosa del desierto, también proporciona sombra para proteger la mayor parte del edificio de la luz solar directa, lo que reduce aún más la necesidad de consumo energético para refrigerar los interiores.

Sorprende que el 50% de sus materiales provengan de fuentes de reciclaje y que el 98% de los residuos generados durante su construcción no llegaron a los vertederos gracias al reciclaje y reutilización.

Pasado y modernidad

El zoco Souq Waqif es el ejemplo por excelencia de los contrastes de Qatar y cómo el país del Golfo conserva su historia fundiéndola en un armónico baile con la modernidad. Construido sobre el lugar del centenario mercado comercial de Doha, aquí encontramos un conjunto de distintos edificios restaurados que preservan la arquitectura tradicional y donde cada esquina es una muestra de cultura. Entre

sus cuidadísimos puestos de adobe se pueden encontrar desde hospitales de halcones y artículos de cetrería, a camellos y caballos árabes, pasando por la artesanía más tradicional y obras de artistas locales, especias y comidas típicas, sin olvidar las joyas de Gold Souq. Las perlas, por supuesto, también están presentes y, para aprender más de este renglón histórico del país, lo mejor es acudir a ese puesto regentado por el último exbuzo de perlas.

El potencial humano

Fue en 1995 cuando del propio seno de la Casa Real nació la Qatar Foundation, una institución en pro de la educación, la ciencia y el desarrollo comunitario y cuyo objetivo es lograr la sostenibilidad económica a través de la innovación en la educación y la investigación mediante el “desbloqueo del potencial humano”.

La llamada Education City o Ciudad de la Educación, ideada por la Qatar Foundation, es sede, entre otras cosas, de los campus de algunas de las universidades y centros educativos más prestigiosos del mundo (Carnegie Hall, Georgetown, Northwestern, Universidad A&M de Texas, Universidad de las Artes de Virginia Commonwealth, Weill Cornell Medicine, HEC Paris, Universidad Hamad Bin Khalifa) y otras 13 prestigiosas instituciones dedicadas a la investigación, así como viveros de empre-

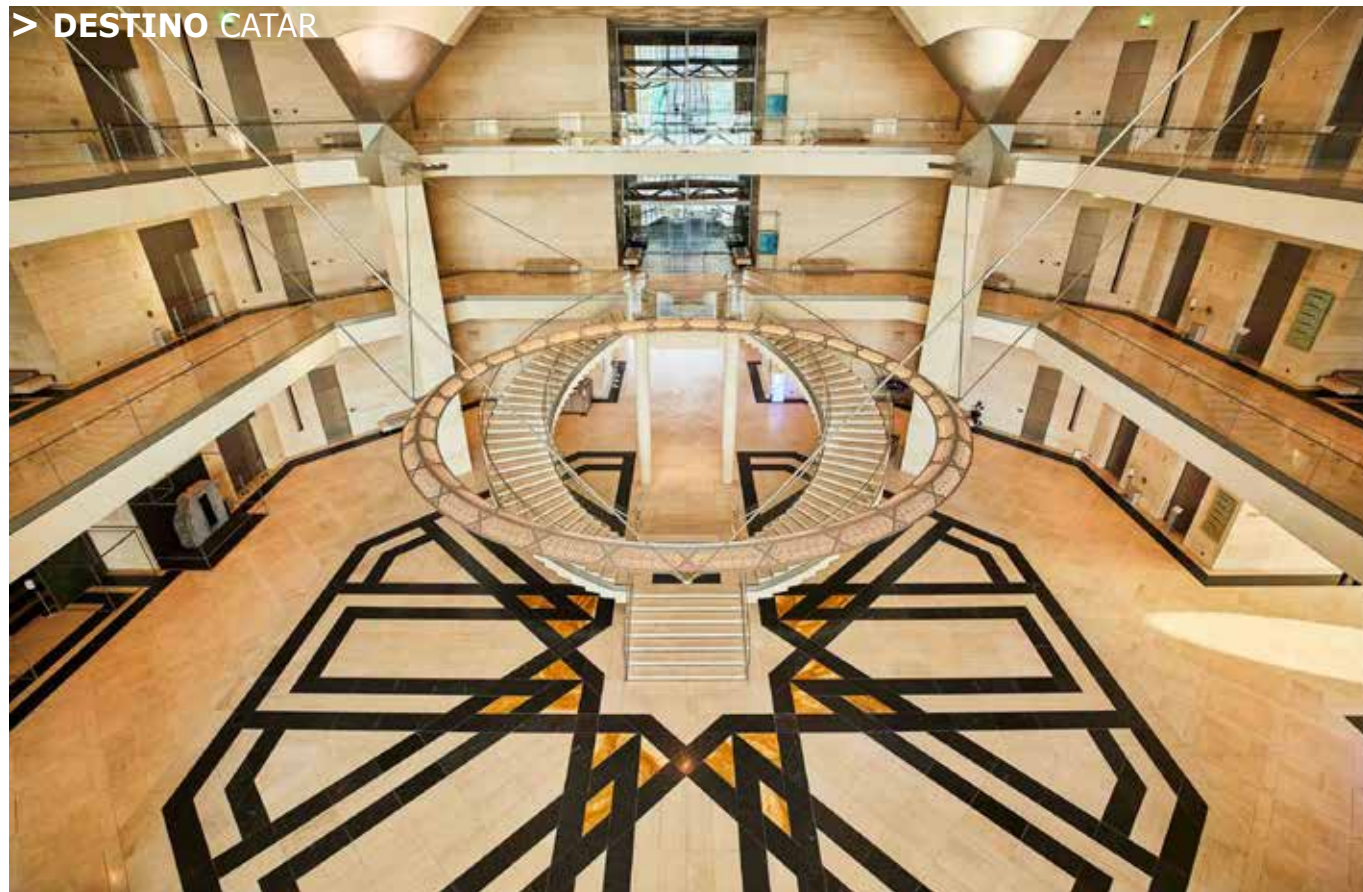


▲ Vista del casco viejo de Doha entre dos ‘dhows’, embarcaciones típicas.
▼ Aventuras en el desierto de Catar.





Caravana de camellos en el desierto de Catar.



Interior del Museo de Arte Islámico.

sas científicas, parques tecnológicos, legados patrimoniales o instituciones culturales. Una verdadera metrópoli que además alberga una de las mezquitas más modernas del mundo cuya arquitectura invita a reflexionar sobre el conocimiento y la fe. Diseñada por el calígrafo iraquí Taha al-Hiti, se apoya en cinco pilares, cada uno de los cuales representa uno de los cimientos del islam: Shahada (profesión de fe), Salah (oración), Zakat (limosna), Sawm (ayuno) y Hajj (peregrinación).

Aquí también se encuentra La Biblioteca Nacional de Catar con su exterior en forma de diamante y con un interior que prioriza la luz pareciendo dar vida a unas estanterías que se levantan desde el sue-

lo y se integran mágicamente con la arquitectura. Su diseñador, el holandés Rem Koolhaas, se enfoca en la tecnología avanzada e innovadora para dar rendimiento a la accesibilidad y al rendimiento de este edificio que es el de mayor relevancia entre los que compiten con él en la región. Sin duda, una visita que no puede faltar en esta ciudad.

Cinco maravillas

El skyline de Doha es ya mítico y de postal. Los grandes arquitectos del mundo han encontrado en esta capital su centro de actividades y uno de sus mayores escaparates con el patrocinio de un gobierno decidido a que sus obras sean objetos de culto y parte del patrimonio del emirato. Re-

sulta imposible traerlas todas a colación pero hacemos un resumen de cinco construcciones verdaderamente emblemáticas:

El Tornado Tower es un edificio que en su exterior exhibe la fuerza giratoria de un tornado y a la vez una escultura de luz cinética que por la noche es capaz de reproducir 35.000 variaciones de patrones de iluminación.

Con sus 51 plantas, The Torch Tower es el edificio más alto de Doha. En 2006 su cúspide albergó la llama de los juegos asiáticos y hoy en día es un hotel de cinco estrellas.

Dos torres continuas, las Katara Towers o Espadas de la Cimitarra, representan el emblema nacional del país y albergan los hoteles de dos de

las cadenas hoteleras de lujo más relevantes del mundo: Raffles y Fairmont.

Otra obra de Jean Nouvel en la ciudad es la Doha Tower o Burj Doja, cuya reluciente cúpula plateada corona las 46 plantas con 3.625 luminarias LED hechas a medida que deslumbran en el horizonte.

Originaria de la región, la palmera simboliza la paz y la prosperidad. Aprovechando la cultura y la tradición árabes mediante la

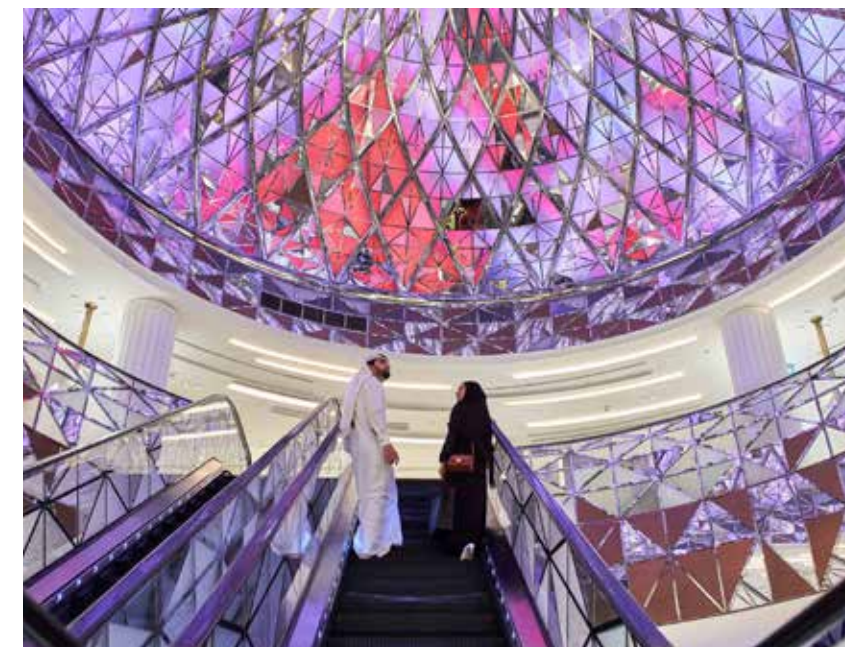
Education City es sede de los campus de algunas de las universidades más prestigiosas del mundo

incorporación de esta planta en el diseño del edificio, las Palm Towers presentan estructuras hexagonales angulares que sobresalen y que imitan el tronco de este árbol

El mejor aeropuerto del mundo

El Aeropuerto Internacional de Hamad (HIA), hub de Qatar Airways, ha sido nombrado por Skytrax en 2022 como Mejor Aeropuerto del Mundo por segundo año consecutivo. Compras, restaurantes, obras de arte como su emblemático Lamp Bear, las mejores salas VIP, hoteles de cinco estrellas, gimnasios e incluso piscinas están presentes en el aeropuerto de la capital de este país, que por cierto, también es el más seguro del mundo. ●

www.visitqatar.qa



▲ Interiorismo y arquitectura en un centro comercial de Doha. Mezquita de Education City. ▼



▼ Ventanales del Museo de Arte Islámico. Katara Towers, hogar de los hoteles Raffles y Fairmont. ▼





RÁVENA

La ciudad de los mosaicos



TEXTO Y FOTOS **CLEOFE BUCCHI**
cleofe.bucchi@gmail.com

Fundada en una franja costera en un entorno natural entre dunas y mar, muy similar al de Venecia, Rávena es uno de los lugares más visitados de la Romaña italiana.

Basílica de San Vitale.



El Batisterio Neonani es de estilo bizantino.

Cuando los romanos llegaron a Rávena, la ciudad estaba habitada por villanovanos y etruscos. La investigación arqueológica sugiere la presencia de estos alrededor del 660 a.C. en asentamientos que presumiblemente tuvieron lugar en islas arenosas alrededor del río Padenna, adyacentes a la ciudad. Ya en el siglo III a.C. Rávena entró en la esfera de influencia de Roma sin dejar de ser una ciudad aliada con relativa autonomía. En la antigüedad fue construido en el centro de una laguna con una serie de canales internos, estando cerca del es-

tuario del río Po, el más importante de Italia. A partir del siglo II a.C., los romanos construyeron importantes vías, incluida la Vía Popilia, que serpentea a lo largo de 81 kilómetros y conecta la ciudad con Rímini y otras ciudades. Al borde de esta importante vía de comunicación, surgió el distrito Domus Augusta, que se convirtió en el área imperial de Rávena. En el 89 a.C. obtuvo el estatus de *municipium* dentro de la República Romana y en el 49 a.C. fue el lugar donde Julio César reunió sus fuerzas antes de cruzar el río Rubicón y entrar en Rímini. A finales de siglo, el emperador eligió Rávena como puerto militar estratégico para estacionar su flota. En el año 402 la residencia del Imperio Romano de Occidente se trasladó a Rávena y desde ese momento la ciudad se transformó en una ciudad cosmopolita que gozaba de una posición estratégica privilegiada, al estar orientada más al este que Roma. Como ciudad costera se beneficiaba del dominio marítimo. A lo largo de los siglos se convirtió así en un importante centro de gravitación política, cultural y religiosa que experimentó una gran expansión, viendo nacer obras arquitectónicas de gran importancia.

Constancio III

El Baptisterio de los Neonani, por ejem-

plo, data del siglo V y está construido en estilo bizantino, con sus preciosos mosaicos. Otro monumento que merece la pena visitar en esta ciudad es el Mausoleo de Galla Placidia, construido en la primera mitad del siglo V, un pequeño edificio en forma de cruz latina, con ladrillos a la vista, creando un ambiente muy sugerente. Su sencilla arquitectura contrasta con la belleza del interior, rico en asombrosos mosaicos bizantinos. Erigido en honor a la viuda de Constancio III, heredera de Honorio, primer emperador de Rávena, capital del Imperio de Occidente. Galla Placidia vino de Constantinopla a Rávena en 424 y continuó el trabajo de monumentalización de la ciudad hasta el 450 d.C. Rávena cuenta con ocho monumentos declarados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, como los que acabo de citar y los que estoy a punto de recomendar: una visita imprescindible a sitios que te dejarán sin aliento por la belleza irrefrenable de los lugares naturales en los que se encuentran. Siguiendo el recorrido en el centro de la ciudad no hay que perderse el Baptisterio de los Arrianos, rico en mosaicos, construido en el siglo V a instancias del rey ostrogodo Teodorico el Grande, contiguo a la antigua catedral del mismo nombre. Otra preciosidad es la Basílica Santa Apollinare in Classe, construida a ocho kilómetros del centro, con el característico campanario cilíndrico sobre una zona del cementerio anterior, alrededor del siglo III a.C. Esta iglesia ofrece un interior espectacular como la Basílica Apollinare Nuovo construido en estilo bizantino por el emperador Justiniano, siglo VI. Este monumento se considera uno de los mayores ejemplos de una basílica paleocristiana.

Continuando con la exploración de Rávena, no podemos dejar de visitar el Mausoleo de Teodorico, de

estilo gótico circular, construido en el año 520 d.C. en honor a Federico el Grande. Esta preciosidad es considerada la construcción funeraria más famosa de la antigüedad tardía. La Capilla del Arzobispo de Sant'Andrea, también Patrimonio Mundial, fue construida alrededor del siglo V a instancias del obispo Pedro II y nacido como un oratorio privado al servicio de los propios obispos. Es el único monumento ortodoxo que aún existe en la ciudad.

San Vitale

La Basílica San Vitale, VI siglo d.C., rica en mosaicos y monumentos más importante de la época paleocristiana. Después de haber disfrutado de ocho bellezas solemnemente reconocidas por la Unesco, vale la pena visitar la Tumba de Dante Alighieri, autor de la *Divina Comedia*. Aquí



Los mosaicos del Batisterio Neonani datan del siglo V.



Batisterio de Neonani.

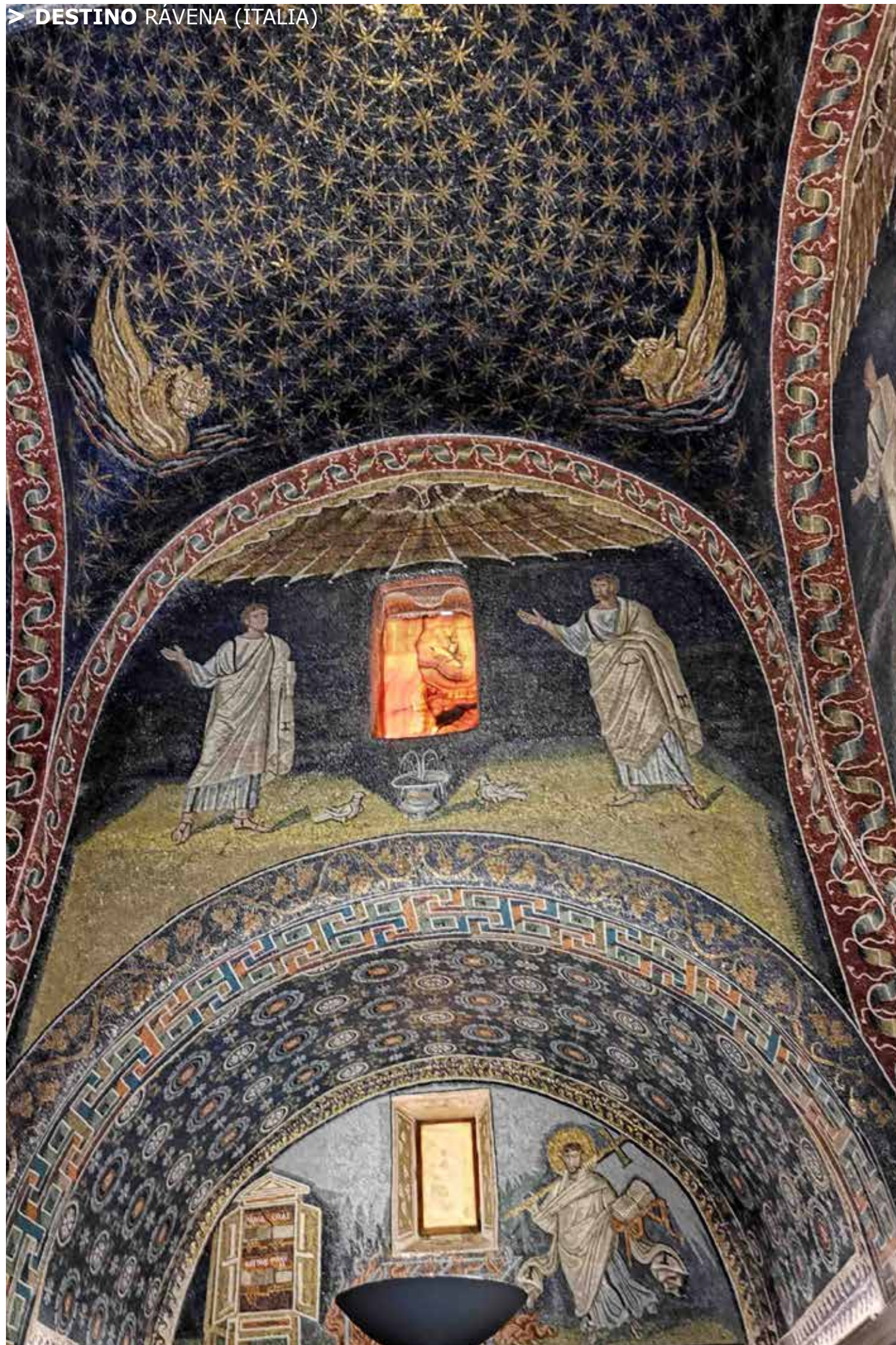
se guardan sus restos, reclamados repetidamente por la ciudad de Florencia que creía tener derecho a ellos, como patria chica del poeta. El lugar donde surge es evocador si se tiene en cuenta que fue precisamente en Rávena donde Dante finalizó su peregrina-

Dante finalizó su peregrinaje como exiliado en Rávena, donde escribió el 'Paraíso' de la 'Divina Comedia'

naje como exiliado y aquí tuvo la inspiración para concluir su obra magna en la parte relativa al *Paraíso*. La presencia de Dante en Rávena contribuyó a hacer de ella una ciudad más apreciada, desde el punto de vista cultural, histórico y artístico. La tumba de Dante nació en el corazón de la ciudad denominada la 'zona del silencio' o 'zona Dantesca'. Incluye la Basílica de San Francisco, donde se celebraron las honras fúnebres del poeta, el Quadrarco di Braccioforte, un pequeño rincón de tranquilidad junto a la tumba. Es un oratorio antiguo, ubicado en un jardín contiguo a los claustros franciscanos que albergan el museo dedicado a Dante. El Tempietto del Morigia es la definición dada a la tumba del poeta. En el interior hay un bajorrelieve con su retrato hecho por el escultor y arquitecto italiano Pietro Lombardo en 1483. Interesante el epitafio en latín, lleno de verdad y sentimiento que emanaba de su corazón: "Aquí estoy encerrado, Dante, exiliado de la patria, a la



Vista exterior de Galla Placidia.



Diversos mosaicos del interior de Galla Placidia.

que engendró a Florencia, madre del pequeño amor”.

El corazón palpitante de la ciudad es la Piazza del Popolo. Durante más de siete siglos la sede de los palacios del poder: el Municipio, llamado Palazzo Merlato, completamente reconstruido en 1681 y la Prefectura, ahora ubicada en el Palacio Apostólico completamente renovado en 1696. Lugar de encuentro y ocio nocturno de ciudadanos, visitantes y turistas, la plaza mantiene su animación a cualquier hora del día, gracias a sus bares al aire libre, siendo un punto de confluencia entre calles céntricas y por lo tanto un lugar de intenso tránsito. El origen de esta plaza se remonta al siglo XIII, bajo el dominio de los nobles de Da Polenta (entre otros mecenas del gran poeta, que se mantuvo durante todo el período de su estancia en la ciudad por lo que hoy llamaríamos ‘patrocinadores’). Con el paso de la ciudad bajo la dominación veneciana, y siguiendo el ejemplo de la Piazza San Marco de Venecia, aquí también se erigieron dos columnas para delimitar la plaza donde se colocó

de un lado la estatua del León de San Marco y del otro el estatua del patrón San Apolinar. A partir de 1509, pasando a poder del Papa Julio II, se retiraron las insignias de la Serenissima.

La torre del reloj

De interés arquitectónico es el Palazzo della Torre dell’Orologio, que ha tenido el privilegio de ser la sede de la Aduana desde 1798. Desde 1907 fue el sitio del primer cine y desde 1928 la Casa del Fascio, sede del partido del dictador Mussolini hasta 1939. Se recomienda una visita guiada a todos los monumentos, tanto a pie como en bicicleta, ya que el centro cuenta con una amplia zona peatonal y ciclovías. Para los amantes del deporte, se puede optar por un recorrido en bicicleta que incluye también la zona portuaria y las playas, donde un reciente carril bici llega al mar a través de espectaculares extensiones de pinos marítimos.

Lido di Classe es un ejemplo de esto. Estas franjas de tierra y arenas adyacentes a la ciudad de Rávena siempre han sido lugares codiciados,



Abadía de Santa Apollinaire in Classe.



frecuentados por el famoso poeta Lord Byron, a quien le encantaba montar a caballo a través del extenso bosque de pinos marítimos. El poeta frecuentaba lo que ahora podríamos llamar la *jetset* de la Venecia aristocrático-burguesa, durante el último período de la República de Venecia. Lord Byron era un casanova de la época romántica apasionado por la buena vida, entre los vicios, la poesía y el amor por la belleza de los lugares y la gente de Romaña y Véneto. Se recomienda experimentar una jornada soleada dedicada a la marcha, a paso lento y con una panorámica de todas las bellezas ofrecidas a la mirada de los transeúntes, así como un imprescindible recorrido en bicicleta para disfrutar de la fuerza de la naturaleza en el extenso pinar, conociendo las almas imperecederas del Byron a caballo, rumbo a los tramos de playa más salvajes del Adriático.

Valli di Comacchio

Un viajero que elige Rávena y tiene al menos una semana de estancia en la zona podría realizar

Santa Apollinaire Nuova y detalle de los mosaicos de los reyes.





Basílica de San Vitale y sus mosaicos.



Uno de los canales pintorescos de Chioggia.

una escapada a Le Valli di Comacchio, parque protegido a 40 kilómetros al norte de Rávena. Esta zona costera, muy húmeda, se encuentra a sur del Delta del río Po, al norte de Rimini y la rívera de Romaña. Allí se concentran unas 200 especies de aves, entre ellas el flamenco rosa y el martín pescador. Lo atractivo de esta zona se puede encontrar también en las cabañas de los pescadores, construidas como palafitos. La naturaleza del lugar regala a la vista del viajero, la luz verde azulada entre tierra y mar, creando un espectáculo asombroso a la hora de la salida y puesta del sol. En todos los fines de semana de octubre, cada año se celebra la Sagra dell'Anguilla, especialidad culinaria de esta zona. Cada dos años, a las orillas de las lagunas, se propone un encuentro internacional y profesional de observación de aves, dedicado a la fotografía de la naturaleza y a estudios y búsquedas ornitológicas. Comacchio es la ciudad mas importante de esta área, con

su canales y un museo interesante como el del Delta Antico.

Venecia en miniatura

Chioggia es un pueblo que bien merece uno o dos días de visita. Ubicada en el sur de la laguna veneciana, 40 kilómetros de Venecia y a 96 kilómetros de Rávena, la pequeña ciudad se describe como una Venecia en miniatura. Su belleza radica en la fisonomía pintoresca, en los canales atravesados por puentes y en las calles bordeadas por edificios venecianos. En este pequeño pueblo, con vista al mar, se puede encontrar una enorme densidad de bellezas arquitectónicas, como la catedral que alberga un cuadro del 700 veneciano, obra de Giambattista Tiepolo. El Corso del Popolo, la principal arteria de la ciudad, en parte peatonal, representa el eje de la vida nocturna repleta de bares y restaurantes donde es imprescindible degustar platos a base de pescado, de los cuales el más ca-



Puente Vigo y gaviotas en un canal de Choggia.





La ciudad de Comacchio y vista de las lagunas de su alrededor.





La Torre del Reloj más vieja del mundo está en Chioggia, una pequeña Venecia.



racterístico es la anguila, cocinada según la tradición local, el bacalao y la sarda en sabor (pescado azul con cebolla y vinagre). Piazza Vigo, con vistas a la laguna, de donde salen los barcos hacia Pellestrina y Venecia, otros lugares que merecen una visita, o un regreso nostálgico, aunque sea por un día. Desde el puente de Vigo se puede observar el canal de la Vena, un sugerente vistazo que recuerda a Venecia por los ambientes que ofrece el paisaje de este pueblo mariner.

La lonja del pescado es uno de los lugares más característicos. El alma pesquera de este lugar se identifica con el canal de San Domenico. El viajero no puede dejar de asomarse en algún bar al ritual del *spritz*, el famoso aperitivo italiano, la bebida veneciana por excelencia, una mezcla de vinos y especias a la que estaban acostumbrados incluso los antiguos romanos. Así como no puedes irte de Roma sin haber visto el Coliseo, no puedes dejar Chioggia sin haber probado una



Abadía di Pomposa. Palafitos de Pellestrina y Sottomarina.



excelente cena a base de pescado como la popular fritura que aquí se llama 'frito del pescador'.

Palafitos

Sottomarina es una ciudad pequeña gemela de Chioggia a la que se puede llegar a través de un puente y dando un paseo por la presa. Si te quedas dos días en Chioggia, puedes elegir un recorrido en bicicleta por los siete kilómetros de ciclovía que bordean la laguna de Lusenzo, con sugerentes vistas.

Pellestrina es una pequeña isla de la Laguna de Venecia de dos kilómetros cuadrados, una versión en miniatura de la Venecia más popular, pero con un encanto propio. Debe su fama a la pesca y al secular arte del encaje, ambos transmitidos durante generaciones. Aquí hay

una escuela dedicada al bordado a la que hasta las jóvenes se acercan fascinadas por un oficio que requiere paciencia, en un lugar donde sólo se escucha el sonido del mar y del viento. El viajero, paseando por las estrechas calles del centro, respirará un ambiente de otros tiempos, encontrándose con pescadores que exhiben peces y mariscos recién pescados como si fueran trofeos, para ser entregados en las pequeñas tabernas de la isla. Pellestrina merece una visita de un día, alquilando una bicicleta se puede recorrer la laguna de donde surgen los palafitos de los pescadores y posando la mirada sobre casitas y aldeas muy pintorescas. Se puede llegar fácilmente a esta solitaria franja de tierra en 20 minutos desde Chioggia y Venecia, con ferris que salen cada hora todos los días. ●



Ostaria La Forcola, en Choggia.

Guía Práctica / Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

La mejor opción es tomar un avión hasta Bolonia y desde aquí viajar en tren hasta Rávena donde alquilar un coche para hacer los desplazamientos por la zona. Hay vuelos directos con Ryan Air y Vueling desde distintas ciudades españolas.

DÓNDE DORMIR

Para recorrer los pueblos propuestos conviene instalar la base en cualquiera de los muchos hoteles de que disponen Rávena y Chioggia:

RÁVENA

Hotel Astoria Un tres estrellas, de estilo minmalista situado a 10 minutos a pie desde el Mausoleo de Galla Placidia, la Basilica de Santa Apollinare Nuovo, la Basilica de San Vitale.

www.hotelastoria.it

B&B / Hotel Ravenna Este tres estrellas, situado cerca del casco viejo de la ciudad y de las playas, dispone de aparcamiento gratuito www.hotelravenna.it

B&B A Casa di Paola Instalado en un céntrico palacio, al lado de los principales monumentos, este cuatro estrellas superior es acogedor y de máximo confort. www.acasadipaola.it

CHIOGGIA

Hotel Clodia es un modesto hotel de dos estrellas pero que goza de una situación etratégica, al lado del canal San Dome-

nico y en el barrio antiguo. Aparcamiento gratuito.

www.hotelclodia.it

B&B Ca' Dell'Angelo Un cinco estrellas con una exelente suite privada (sin desayuno).

Hotel Grande Italia Cuatro estrellas situado en la plaza de Vigo, la más romántica de la ciudad, frente al puente que evoca la atmósfera veneciana.

www.hotelgrandeitalia.it

DÓNDE COMER

RÁVENA

Osteria dei Binari. Local con cocina tradicional, viejas recetas de los campesinos: para amantes de las carnes, los embutidos y las astas caseras. Muy elegante y acogedor, ofrece un menú muy rico especial para vegetarianos. Necesario reservar.

www.osteriadeibinari.it

Osteriadeltempoperso. En el corazón del barrio antiguo, goza de un ambiente muy íntimo y refinado para cenar. Platos italianos a base de pescados.

www.osteriadeltempoperso.it

Osteriailapaiolo. Local situado muy cerca de la estación de tren, ambiente informal y relajante donde se pueden encontrar platos típicos de Romaña con piadina, ensaladas ricas con pescado y embutidos. La música jazz ambiental que acompaña a los comensales, añade un plus a la experiencia sensorial.

www.osteriailpaiolo.com

Il portolano Trattoria di Pesce. Pequeña y acogedora tasca marinera del barrio antiguo. Platos típicos de pescado y pasta con berberechos recién pescados. www.trattoriailportolano.it

CHIOGGIA

Chioggia Osteria Penzo. Cerca de la Piazzetta Vigo, ofrece platos a base de todo tipo de carne y pescado muy fresco y con el toque de recetas tradicionales exquisitas. Valpolicella es el vino tinto Veneto recomendable con el menú de carne, mientras que para el de pescado se recomiendan los 'vini delle sabbie', cuyas viñas más prestigiosas se encuentran al lado de la Abbazia di Pomposa, entre Rávena y Chioggia. www.osteriapenzo.it

Ostaria La Forcola. Situado frente al Canal San Domenico, ofrece sólo pescado del día, con platos como los 'spaghetti allo scoglio' y 'al nero di seppia' o el 'frito misto', acompañados de un Prosecco, el vino típico de la Región. Todos los postres, como el clásico tiramisù, son caseros. www.ostarialaforcola.it

MÁS INFORMACIÓN

www.ravennantica.it

www.ravennamosaici.it

www.chioggia.org

www.vallidicomacchio.info



ALGARVE

Esencia portuguesa

El océano Atlántico y el río Guadiana marcan la personalidad del Algarve, un territorio para disfrutar de paisajes, gastronomía y buen tiempo, en una ruta con base en dos exclusivos hoteles Relais & Chateaux algarvienses.



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

Las cuevas del Algarve, visitables en barca.



Un rincón de Cacela Velha.

Vila Real de Santo António es un auténtico pueblo portugués, y lo es por diferentes motivos. El primero de ellos alude a esa serenidad que se suele respirar en muchos lugares de Portugal. La gente pasea tranquila y su forma de hablar es melosa. Los dibujos de la calzada son otra singularidad

que los define, como lo son esas tiendas de todo un poco, en las que predominan textiles de calidad, la bella cerámica o los productos confeccionados con el corcho que afama al país vecino. En Portugal, a menudo, se escucha mencionar la figura del Marqués de Pombal que proyectó y reconstruyó Lisboa tras el terremoto de 1755. Vila Real no se queda atrás y

El Marqués de Pombal también dejó su huella urbanística en Vila Real de Santo Antonio

la imponente plaza que lleva su nombre acoge cálidas terrazas donde se sienta la gente a disfrutar del buen tiempo, tiendas de artesanía, el centro cultural de António Aleixo, el Museo-Galería de Manuel Cabanas, el pintor de Vila Real de San Antonio por excelencia, y la iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación.

nas, el pintor de Vila Real de San Antonio por excelencia, y la iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación.

Vistas privilegiadas

El enclave de Vila Real de San Antonio entre el río Guadiana y el Atlántico es una auténtica prebenda de la que gozan especialmente los huéspedes del Relais & Chateaux Grand House, un hotel que ha evolucionado al ritmo de los tiempos y que, tras una exhaustiva restauración en la que se



El barco solar que recorre la Ría de Formosa



Salinas de Castro Marim vistas desde el girocóptero.

respetaron los elementos arquitectónicos de tradición portuguesa, reabrió sus puertas en 2018. Sus 26 habitaciones y suites conservan el glamur que caracterizó a los exultantes años 20 del siglo pasado; exquisitas molduras, antigüedades y *chandeliers* se combinan con tal sabiduría decorativa que al abrir la puerta de la habitación ya se ve que la sensación de bienestar está garantizada, y más cuando al asomarse a las ventanas en muchas de sus habitaciones se presenta la vista del Guadiana, y hasta se alcanza a ver el pueblo onubense de Ayamonte a la otra orilla del río. Panorámica de la que también se disfruta desde su piscina infinita al son de la suave música de un DJ. El restaurante Grand Salon recuerda épocas coloniales, ventiladores de abanicos, velas, jarrones de porcelana china y una gastronomía de primera a cargo del chef Jan Stechemesser, que hace maravillas con la mejor materia prima local y estacional. A su lado, el recoleto Grand Salon Bar evoca los antiguos clubes de caballeros ingleses, especialmen-

Las 26 habitaciones y suites del Grand House mantienen vivo el glamur de los años veinte del pasado siglo

te la barra de caoba de un siglo de antigüedad, donde el barman elabora seductores cocteles al lado del ventanal por el que asoman el río fronterizo y la marina. Otra bella sorpresa es la biblioteca, donde se podría pasar el día entero, con un buen libro, mirando las fotos centenarias que cuel-



Spa del Hotel Bela Vista.



▲ Restaurante Grand Salon. ▼ Tavira a vista de pájaro.





▲ Ceviche con spirulina en el Grand Beach Club.
▼ La excelente gamba portuguesa de João Oliveira en el O Vista Bar.



gan de las paredes, tratando de averiguar sus entresijos, a la caricia de la brisa suave que se cuela por la ventana, decorada con pajareras colgantes.

Barco solar y autogiro

El Grand Hotel aconseja y organiza excursiones para sus clientes por la atractiva zona que le rodea. En el Parque Natural de la ría Formosa y en la Reserva Natural de Castro Marim, se pueden ver numerosas aves, salinas, algunas pintadas de rosa, marismas, criaderos de ostras y bancos de arena. La navegación en un barco de energía solar es deliciosa. En silencio se surca la ría observando las casas blancas perfiladas con vivos colores, los barcos pesqueros cargados con jaulas para pescar el pulpo y con suerte aparece algún flamenco rosa. Finalmente se desembarca al lado de una duna que separa el Atlántico de la ría y permite un buen paseo por la playa de Manta Rota.

Complementos ineludibles de la excursión son las visitas a Tavira y a la acogedora aldea de Cacela Velha, con vistas oníricas a los diferentes tonos azules que forma la ría Formosa. A Tavira le divide el río Gilao, por el que atraviesan sus cuatro puentes, uno de ellos romano de siete arcos. A cada lado, casas tradicionales con restaurantes que ofrecen la sabrosa cataplana entre otros platos portugueses, otras con comercios de artesanía. Pueblo adentro hay que pasear por la Plaza de la República y no pasar por alto el anfiteatro al aire libre, la Rúa das Liberdades ni el colorido mercado.

Si al ver la pequeña máquina amarilla del girocóptero de Sky Expedition con cabida para dos personas, se pueden tener dudas sobre si abordarlo o no... al escuchar el razonamiento y observar la profesionalidad del piloto que contagia seguridad, éstas se disipan. Y si aún queda algún interrogante, desaparece en el momento que el autogiro se eleva y en silencio sobrevuela las rosadas salinas de la reserva natural



▲ Decoración ecléctica de Graça Viterbo.

de Castro Marim, Vila Real de San Antonio, Cacela Velha o Tavira, cuyas plazas, rías, iglesias, puentes y chimeneas de las antiguas conserveras se observan con un detalle asombroso. Desde el aire se revela el trazado de las calles, o las playas vacías, en las que el piloto desciende, rozando prácticamente las olas.

Termina la mañana disfrutando de una comida excelente: almejas, ostras, vino blanco del Algarve, en el Grand Beach Club del hotel, a orillas de la playa y bajo la escogida decoración del restaurante de la que sobresale una espectacular fotografía de una mujer indígena, maravillosa.

Cuevas de piratas

La siguiente etapa Relais & Chateaux ten-

drá lugar en Portimão. El Hotel Bela Vista está en el centro del pueblo y sin embargo una vez que se traspasa su umbral da la impresión de estar aislado. Una decoración tradicional y

La mañana termina con una excelente comida: ostras y almejas regadas con un buen vino blanco del Algarve

a la vez colorida y ecléctica, obra de la prestigiosa interiorista portuguesa Graça Viterbo, adorna

suelos y paredes. Hay que hacer mención especial a los muchos azulejos históricos en blanco y azul que narran parte de la historia de Portugal ascendiendo por las escaleras. Entre las muchas piezas coloridas de la entrada, destaca el piano *decoupage* con motivos de azulejos, sobre el que reposa la foto del Baron Carl Gustaf Emil Mannerheim, que fue huésped del hotel, entre otros muchos ilustres. La luz, el mar y la arena de la espléndida playa da Rocha

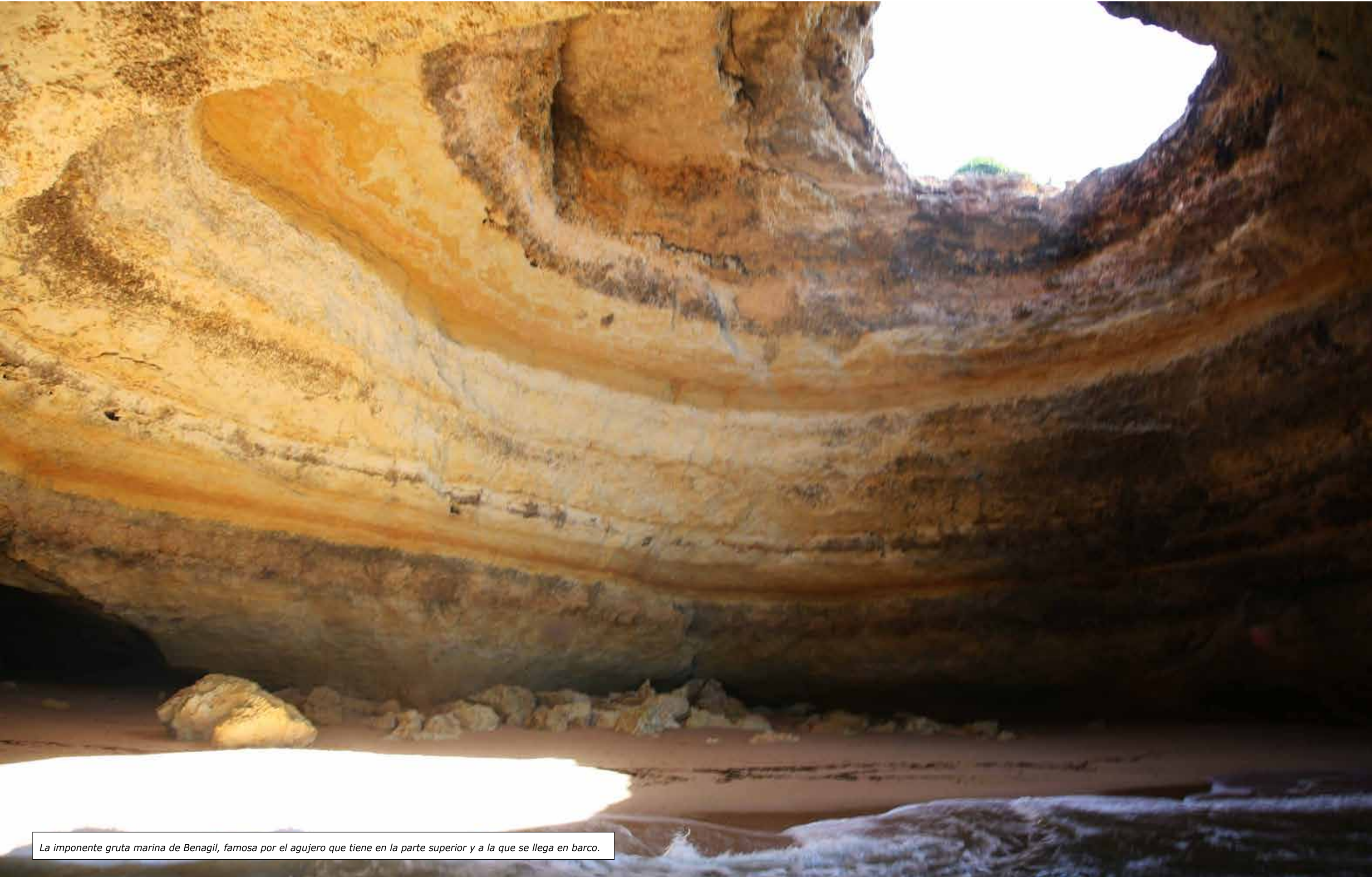


▲ Vista aérea de Vila Real de Santo António. ▼ Hotel Grand House, en Vila Real de Santo António.



▲ Atardecer desde la terraza del Hotel Bela Vista, en Portimão. ▼ El Hotel Bela Vista se asoma a un acantilado.





La imponente gruta marina de Benagil, famosa por el agujero que tiene en la parte superior y a la que se llega en barco.

se cuelga por ventanas y puertas. Y lo hace especialmente en las habitaciones, decoradas con alegría y temática marinera, en tonos amarillos y azules, desde cuyas terrazas es un absoluto placer sentarse a disfrutar del atardecer.

La que fue la residencia familiar de Antonio Júdice de Magalhães Barros, empresario de la industria conservera, data de 1918, cuando se apelaba Vila de Nossa Senhora das Dores y reunía a figuras prominentes del escenario portugués. De hecho, aún cuelgan de las paredes del hotel óleo originales y se guardan muebles de aquel entonces. En 1934 Henrique Bivar de Vasconcelos lo convirtió en uno de los primeros hoteles del Algarve y fue testigo de los ires y venires de muchas visitas de alcurnia, entre los que se contaban políticos y hasta espías, dados los tiempos que corrían. Actualmente la familia Proença de Carvalho ha reformado el hotel, ampliando el número de habitaciones y añadido

Un viaje en carabela permite descubrir desde el mar el faro de Alfazina y el pueblecito pesquero de Ferragudo

dos edificios más al palacio original: Bela Vista Jardim y Casa Azul. Un baño en la piscina con vistas al Atlántico antes de sentarse en la terraza del O Vista Bar a comer unas ostras, almejas o gambas recién traídas, regadas por un vino rosado del Algarve. El espacio, vestido en tonos marinos, es el lugar idílico para contemplar la playa mientras se degusta alguna de las delicias del chef portugués João Oliveira —nombrado chef del año 2019 por la Academia Internacional de Gastronomía— inspiradas en la cocina tradicional portuguesa y mediterránea.

A bordo de una carabela

A primera hora de la tarde, un viaje en carabela para descubrir desde el mar el faro de Alfazina o el pueblecito pesquero de Ferragudo. El mar está picado y el velero surca las olas, al igual que hacía en la era de los descubrimientos, a bordo de las frágiles embarcaciones. Pueblos blancos



▲ Navegando en las aguas atlánticas del Algarve.



▲ El llamativo girocóptero para divisar el Algarve a vista de pájaro.

Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Iberia tiene vuelos directos a Faro
[/www.iberia.com](http://www.iberia.com)

DÓNDE DORMIR Y COMER

VILA REAL DE SANTO ANTONIO
Hotel Grand House
www.relaischateaux.com/es/portugal/grand-house-vila-real-de-st-antonio
PORTIMÃO
Hotel Bela Vista
www.relaischateaux.com/es/portugal/belavista-portimao

INFORMACIÓN

Barco 'eco-friendly' por la ría de Formosa
<https://solarmoves.pt/>
Girocóptero para sobrevolar la zona
www.skyxpedition.com/
Carabelas para visitar las cuevas de Portimão
<https://santa-bernarda.com/public/es>

como Carvoeiro, la playa de Marinha y las siete rocas de diferentes formas, se observan desde el barco. Pero lo que realmente corta la respiración son la cueva de los contrabandistas, la gruta de Benagil, con su playa bajo el ojo pétreo que la alumbra, la profundidad de la cueva de Alfanzina y el cabo de Carvoeiro. Lo más espectacular del Algarve, entre Portimão y Armação de Pera De vuelta al Bela Vista llega el momento de experimentar los tratamientos del spa-balneario de L'Occitane, 400 m² vestidos con tonos agua, colores pastel que transmiten serenidad antes de disfrutar de alguno de sus masajes especiales, del hamman o de la sauna y el circuito termal.

Una noche sin igual

La velada culmina de la mejor de las maneras. Tras un cóctel contemplando la puesta de sol en la terraza que empieza a encender sus cálidas luces, se pasa al restaurante Vista, una estrella Michelin, donde Joao Oliveira despliega en la mesa

una de las más apreciadas cocinas gourmet del Algarve. No sin antes haber rendido visita a la bodega que guarda celosamente una cuidada selección de denominaciones portuguesas e internacionales. Llega el momento de sentarse a la mesa y observar con emoción cómo van saliendo los diecisiete platos del menú "Mar y Sostenibilidad", inspirado en la fauna y la flora del océano Atlántico. Pescados y mariscos, como caballa con hinojo y cebolla, la gamba portuguesa con cilantro, sepia de las Azores con galanga, o la anguila con batata y repollo portugués, acompañados de las más insólitas y deliciosas salsas, hierbas y algas. Manjares seleccionados por el chef Joao Oliveira, de la pesca sostenible, que se suceden en la mesa sorprendiendo a los comensales por lo delicioso del bocado, la impecable presentación y la sabiduría del maridaje con vinos del Algarve. Termina el ritual gastronómico con uno de los creativos y deliciosos postres del chef pastelero Carlos Fernandes. ●



▲ La diosa Victoria guía al general Sherman en el monumento de la Grand Army Plaza de Nueva York.

CIUDAD Y PLAYA

Un viaje vibrante y relajante



▲ Relajante playa de Turk and Caicos.



TEXTO Y FOTOS **CARLOS SÁNCHEZ REY**
carlossanchezrey@gmail.com
[@carlos_sanchezrey](https://www.instagram.com/carlos_sanchezrey)

En cualquier época del año, también ahora, es posible unir en un mismo viaje la trepidante vida de una de las urbes más reconocibles del mundo y la tranquilidad de una playa en el Caribe. Una propuesta que cumplen a la perfección Nueva York y Turk and Caicos.

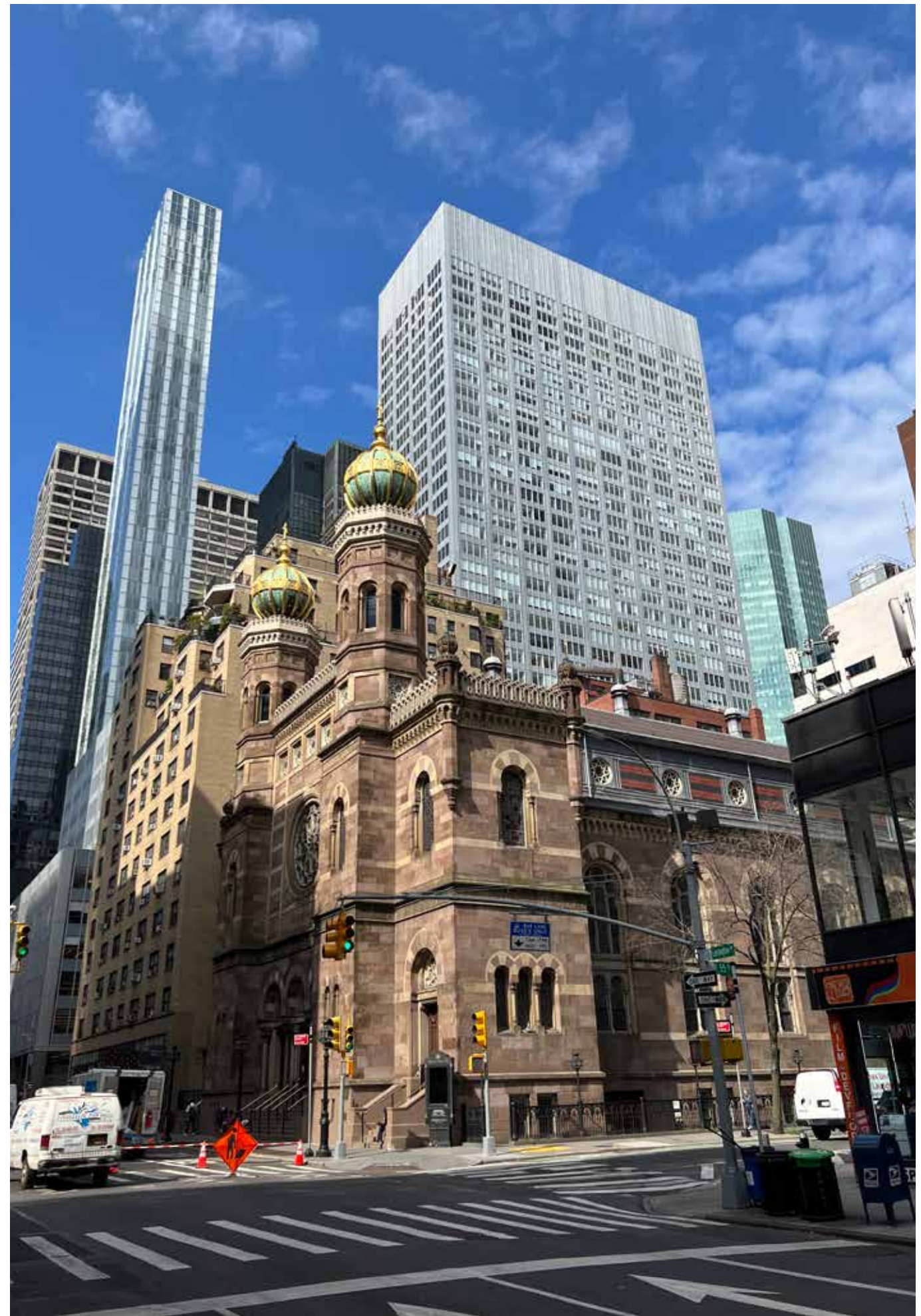


▲ El titán Atlas sostiene los cielos ant el Rockefeller Center.

Con la primavera avanzada, hemos planificado un viaje vibrante y a la vez relajante que nos permitirá disfrutar del bullicio de una gran ciudad y por otro lado de la tranquilidad de un paraíso remoto con aguas turquesa y arena blanca. Sí, ambos mundos se complementan a la perfección.

Comenzamos nuestra ruta en Nueva York, donde la energía estalla a borbotones y decidimos colonizar unos días el *midtown* desde su archiconocida Quinta Avenida. Aquí Aman ha creado un remanso de paz en un edificio ya emblemático de por sí. Con el Central Park a dos manzanas, la ubicación de esta destacada cadena hotelera no puede ser mejor. El paisaje de grises en altura que componen Manhattan nos recibe sorprendiéndonos una vez más. Edificios que ya se han acabado y otros que empiezan a construirse nos hablan de una ciudad cambiante como pocas. En constante evolución, sus tiendas, restaurantes o bares se suce-

exclusivo barrio y llaman nuestra atención los escaparates de Bergdorf Goodman, porque cambian cada nueva temporada y son auténticas obras de arte que te transportan con imaginación desbordante y gusto exquisito a otras realidades. La tienda más emblemática de Apple que, diseñada por Norman Foster, con su caja de cristal transparente se yergue orgullosa sabedora de que el diseño es su razón de ser 24/7. Porque sus puertas no cierran a ninguna hora y lo más curioso es que tienen gran cantidad de público en las madrugadas también. Refik Anadol y sus imágenes de Inteligencia Artificial basadas en los corales es una exposición que no queremos perder-



▲ Detalle del Midtown, en el que se aprecia la mezcla de estilos arquitectónicos.



▲ Paseo en carruaje de caballo por Central Park.



▲ Edificio de Apple diseñado por Norman Foster .



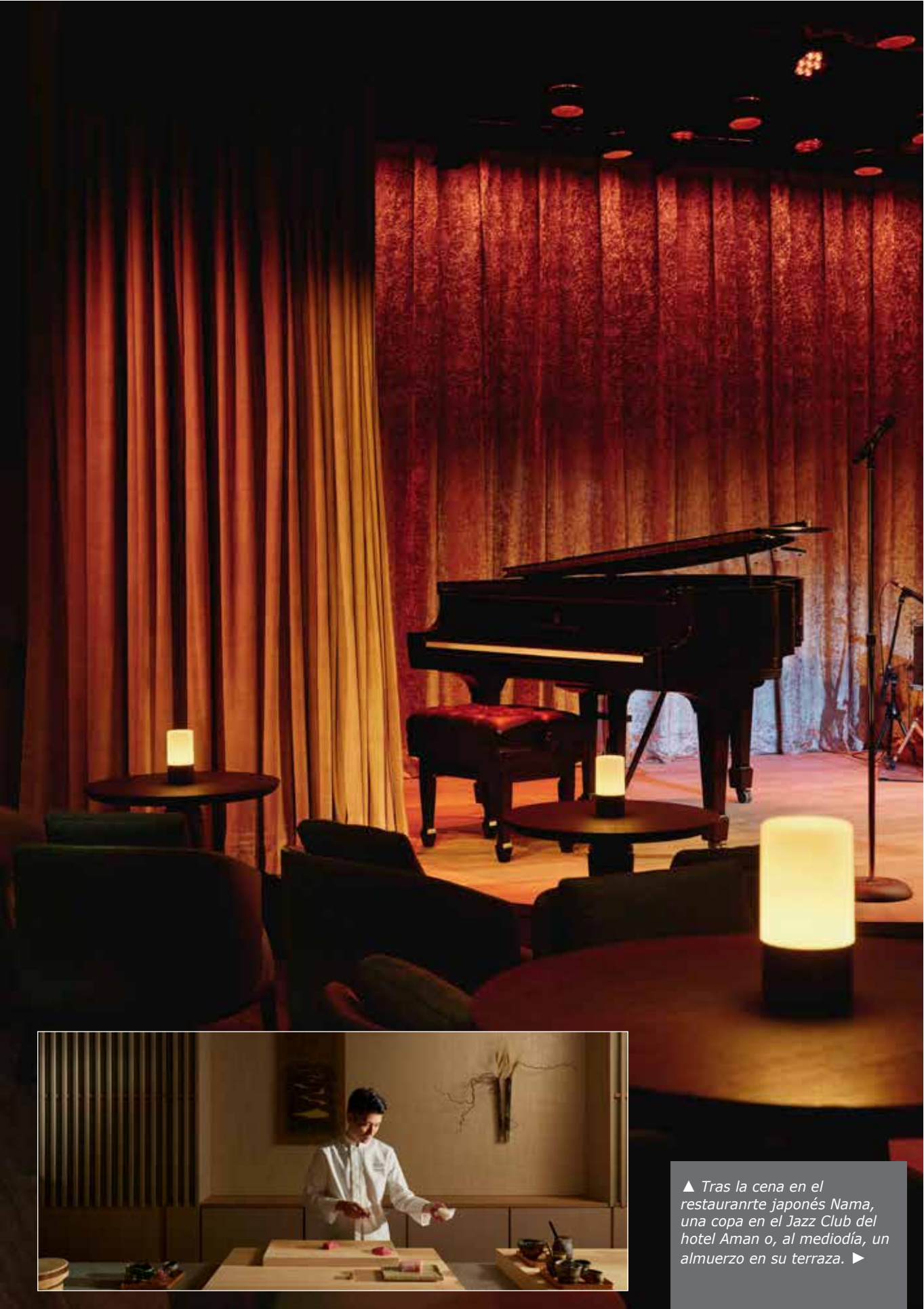
▲ Intervención de Yayoi Kusama en la tienda de Louis Vuitton.

nos en el MoMa y nos deja boquiabiertos. A unos pasos de aquí, el edificio con reminiscencias europeas que alberga Cartier representa un pequeño guiño al viejo continente junto con la cercana catedral de San Patricio y justo enfrente nos saluda el Rockefeller Center. Este conjunto de edificios *art déco* americano es de lo más visitado y de lo más reconocible a nivel mundial. Especialmente la pista de patinaje que instalan en Navidad.

Decidimos dar un paseo por el reconocible Central Park y justo frente a nuestra entrada localizamos el Park Lane Hotel, una leyenda que ha albergado grandes personajes a lo largo de su historia en sus habitaciones con impagables vistas al parque. Una vez dentro del espacio verde, la vorágine continúa, esta vez en forma de patinadores, ciclistas, coches de

caballos o corredores creando, entre todos, una singular danza al abrigo de los frondosos árboles. Hemos dejado para el final echar un vistazo a la instalación con la que Yayoi Kusama ha revestido temporalmente las tiendas de Louis Vuitton. Lo entendemos como una acción juguetona y divertida nada más.

Volvemos al hotel para digerir lo vivido y apenas accedemos a él nos encontramos con un universo de silencio y armonía dejando tan sólo dos pasos atrás un enjambre de ruidos, colores y movimiento que es la seña de identidad de esta zona de la ciudad. Aquí el personal te llama por tu nombre y la familiaridad es seña de identidad de la casa. En su restaurante japonés Nama disfrutamos de un producto exquisito con una manipulación cuidada hasta el último detalle,



▲ Tras la cena en el restaurant japonés Nama, una copa en el Jazz Club del hotel Aman o, al mediodía, un almuerzo en su terraza. ►





▲ Playa privada del Amanyara Resort y uno de sus espacios comunes. ▼



experta en la tradición culinaria nipona. Su restaurante italiano Arva también destaca con mayúsculas, en especial la carne cocinada en un horno Jospir de los pocos que hay que deja los solomillos tiernos y sabrosos como no los habíamos probado nunca. Para finalizar la velada no quisimos perdernos el jazz club que tienen bien escondido en el sótano. Seguro que no has oído algo semejante en tu vida, porque además de tener unos músicos de primera fila, es, junto con el Lincoln Center y el show de Jimmy Fallon, uno de los tres sitios en la ciudad con el Maia Constelación Sound System.

Turks and Caicos

Llega el momento de dar el siguiente paso en nuestra aventura para lo que cogemos un vuelo que después de tres horas nos dejará en Turks and Caicos, un paraíso soñado como el de Milton, pero éste en el Caribe, muy cerca de Miami y al lado mismo de Cuba. El avión aterriza en una isla que se pierde en el azul infinito de sus aguas de color turquesa y comienza la segunda fase de nuestro plan que consiste en disfrutar del buen tiempo en este entorno privilegiado. Nos gustó tanto nuestro alojamiento anterior que hemos elegido la misma cadena. Nos esperan a la salida del aeropuerto para conducirnos directamente a Amanyara.

Al recorrer su laberinto de setos domesticados vamos descubriendo sus secretos al ritmo de impresiones que nos dejan sin palabras. Las villas se dispersan entre la vegetación haciendo de la privacidad su razón de ser. Sentirte un náufrago rodeado de todo lo que puedas necesitar o desear. ¿Quién no ha soñado con eso? Estás tú sólo, las aguas transparentes, una villa inmejorable y



▲ Reflejos nocturnos de ensueño en el Amanyara Resort.



▲ Villa privada en el resort Amanyara. Puesta de sol en la piscina infinita del resort Amanyara. ▼



▲ Interesante propuesta gastronómica del hotel Amanyara.

un elenco de profesionales que al más mínimo gesto aparecen para hacer realidad cualquier requerimiento. Los desayunos son a pie de playa y parece que sigas soñando porque no hay mejor manera de empezar el día. Bueno sí, cenando en su restaurante donde las luces se reflejan en el agua creando un ambiente místico con tintes japoneses que es el preludio más adecuado para acabar el día.

Entre sus actividades, pensadas por si te cansas de estar tumbado al sol, que no es nuestro caso, tienes desde *paddle surf* hasta *snorkeling*. Decidimos probar esto último, ya que el resort goza de uno de los arrecifes de corales y fauna marina más ricos del Caribe y no podíamos dejar pasar la oportunidad. Nos quedamos ojipláticos. Y no sólo porque estuviéramos bajo el agua. El espectáculo es tan impresionante que nos da la sensación de ser parte de una pecera gigante en la que admirar todo tipo de colores y vida subma-

rina. No te lo puedes perder.

Cabe destacar dentro del resort el programa de control del estrés al que acuden como un reclamo en sí mismo personajes del mundo de las finanzas, la política, los negocios o la televisión. Toby Maguire es la razón de ser de estos demandados tres días donde el estudio físico-psicológico de los asistentes se traduce en recomendaciones para cambiar malos hábitos a través de clases de movimiento, meditación o masajes especializados para cada participante, así como una dieta pensada para equilibrar sus carencias. Un reto para este *coach* con una legión de fieles seguidores. Después de pasar unos días en esta fortaleza del bienestar al aire libre volvemos a casa renovados, alguien distinto al que empezó este viaje rodeado de estímulos en el epicentro de la Gran Manzana. Sin duda esta combinación de sensaciones es sanadora, enriquecedora y divertida. Esperamos que podáis imitarnos. ●

DUERO / DOURO

(ESPAÑA/PORTUGAL)

Paisajes con historia, territorios con futuro



TEXTO **FERNANDO PASTRANO**

FOTOS **PILAR ARCOS**

www.mamaquieroserturista.wordpress.com

El foro "Territorios con futuro" reúne iniciativas en torno a la valorización de los recursos patrimoniales de España y Portugal como clave para el desarrollo de La Raya, zona fronteriza entre ambos países. Durante una semana hemos recorrido una ruta que nos ha llevado desde Toro, en Zamora, a Braganza, en los Trás-os-Montes portugueses.



El río Duero a su paso por Toro.



▲ ► Pórtico de la Majestad de la Colegiata de Toro.

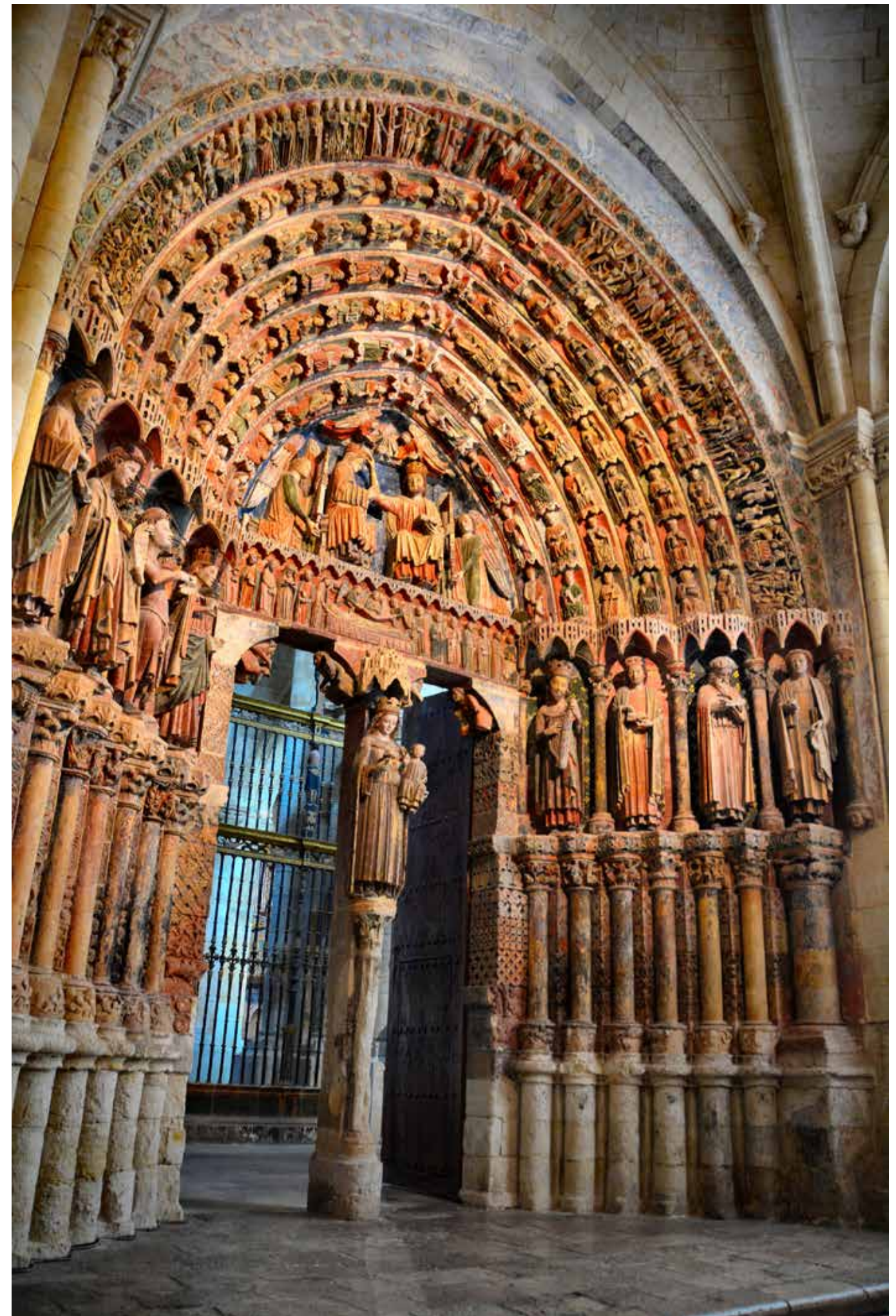
Con el título “La cooperación transfronteriza y su impacto en el patrimonio natural y cultural”, se ha celebrado en Alcañices”, Zamora, una jornada en la que un centenar de técnicos especialistas, representantes de empresas, asociaciones y entidades locales de España y Portugal debatieron sobre temas cruciales para el turismo y propusieron proyectos de innovación y colaboración transfronteriza. El acto se enmarcaba en el foro *Territorios con futuro* que reúne iniciativas en torno a la valorización de los recursos patrimoniales de España y Portugal como clave para el desarrollo de *La Raya*, zona fronteriza entre ambos países.

Decir Toro, ciudad de Toro, evoca muchas cosas: paisajes, historia, arte, gastronomía, vino... Hay censadas unas 300 bodegas, por lo que no parece exagerado el dicho de que aquí hay más vino que agua, y seguro que de mejor calidad éste que

aquella. De entre todos los lugares dignos de interés de Toro, que son muchos, la Colegiata es el más destacado. Esta iglesia se empezó a construir en el siglo XII en estilo románico, aunque ya anticipaba en algunos aspectos al gótico que llegaba de Francia.

Declarada Monumento Nacional en 1892 y Bien de Interés Cultural en 2008, guarda en su sacristía uno de los cuadros más famosos y enigmáticos de Toro, *La Virgen de la mosca*. En esta tabla, seguramente del siglo XVI, aparece la Virgen sentada llevando al Niño Jesús en su regazo y con una mosca sobre su rodilla que nadie sabe qué hace allí.

La portada más interesante está en el interior, en la capilla de Santo Tomás, y es la que se conoce como Pórtico de la Majestad. Esculpida en piedra hacia 1230, está considerada como la fachada con mayor volumen de policromía medieval de toda





Europa. Afortunadamente ha llegado hasta nuestros días con todo su colorido porque posteriormente se construyó una iglesia sobre el pórtico y éste quedó cubierto haciendo las veces de retablo del nuevo templo.

En Pagos del Rey, a solo seis kilómetros del centro de Toro, está uno de los museos más visitados de Castilla y León, el del vino. Sus instalaciones ocupan parte de lo que fuera la antigua Bodega Cooperativa Nuestra Señora Virgen de las Viñas, más tarde Bodegas Bajoz. Antes de ir se puede hacer

una visita virtual al museo (www.pagosdelreymuseodelvino.com/visita-virtual/)

Aún más cerca del centro de Toro, en uno de sus barrios periféricos (Carretera de Tordesillas, 11), se encuentra otro museo con sabor que se complementa perfectamente con el del vino. Se trata del museo de la centenaria quesoería Chillón, que presume de ser el museo privado del queso más importante de España. En Youtube hay colgado un vídeo en el que a modo de romance de ciego o pliego de cordel, se cuenta la historia de

▲ Colegiata de Toro.
▶ ▲ Gustavo Chillón en el Museo del Queso.
▶ ▼ Museo del Vino.





los quesos de Chillón en sencillos pareados. (www.youtube.com/watch?v=qgurNpSfcZU)

Emprendemos la ruta del Oeste, siguiendo el devenir del Duero. A 28 kilómetros de Toro está Sanzoles, un pequeño pueblo de unos 500 habitantes cuya atractivo principal es que cada 26 de diciembre, San Esteban, se celebra la mascarada del Zangarrón, un personaje singular ataviado con ropas de colores, máscara de cuero, penacho de cintas también de colores, tres cencerros, dos esquilonos a la espalda y un palo del que cuelgan tres vejigas de cerdo hinchadas. La leyenda cuenta que durante una plaga de peste los sanzoleños pidieron a San Esteban que les librase de aquel mal, y viendo que sus súplicas no eran oídas, decidieron apedrear su imagen. Pero en plena pedrea apareció un vecino más piadoso disfrazado de un estrambótico personaje que defendió al santo.

La Reserva Natural de las Lagunas de Villafáfila, se encuentra a 68 kilómetros de Sanzoles, seguimos en tierras de Zamora. Se trata de tres grandes balsas artificiales, aunque parez-

◀ ▲ Lagunas de Villafáfila y su observatorio de aves.



▲ ► Monasterio Granja de Moreruela.





◀ ▶ ▶ Parque Ibérico de Naturaleza y Aventura de Vimioso.

can naturales, de aguas ligeramente salinas que se pueden circunvalar por un sendero en el que hay varios observatorios de aves que recuerdan la arquitectura de los edificios más significativos de Tierra de Campos: el palomar.

Ya casi podemos sentir la cercanía de Portugal cuando llegamos al Monasterio Granja de Moreruela, junto a la Vía de la Plata, uno de los primeros monasterios cistercienses construidos en España. Hoy son unas ruinas casi olvidadas, pero en su día fue uno de los monasterios más influyentes y poderosos de España, con ingresos estables gracias a la fabricación de tejas y la explotación de varios molinos de agua (aceñas) en el río Esla. En 1911, sus piedras fascinaron a Miguel de Unamuno, hoy quedan tres naves con 18 grandes columnas de sillería que podemos recorrer libremente.

¿Pasamos la Raya o nos quedamos del lado español? En el pueblo Rihonor de Castilla (Rio





de Onor en portugués) podemos hacer ambas cosas con sólo dar un paso pues es la única aldea transfronteriza de la península ibérica. Sin embargo allí nunca ha funcionado la frontera, ni antes ni después del Tratado de Schengen de 1991. La aldea perteneció al Reino de León durante la Edad Media, pero en el Tratado de Zamora de 1143 quedó dividida. Y así hasta hoy.

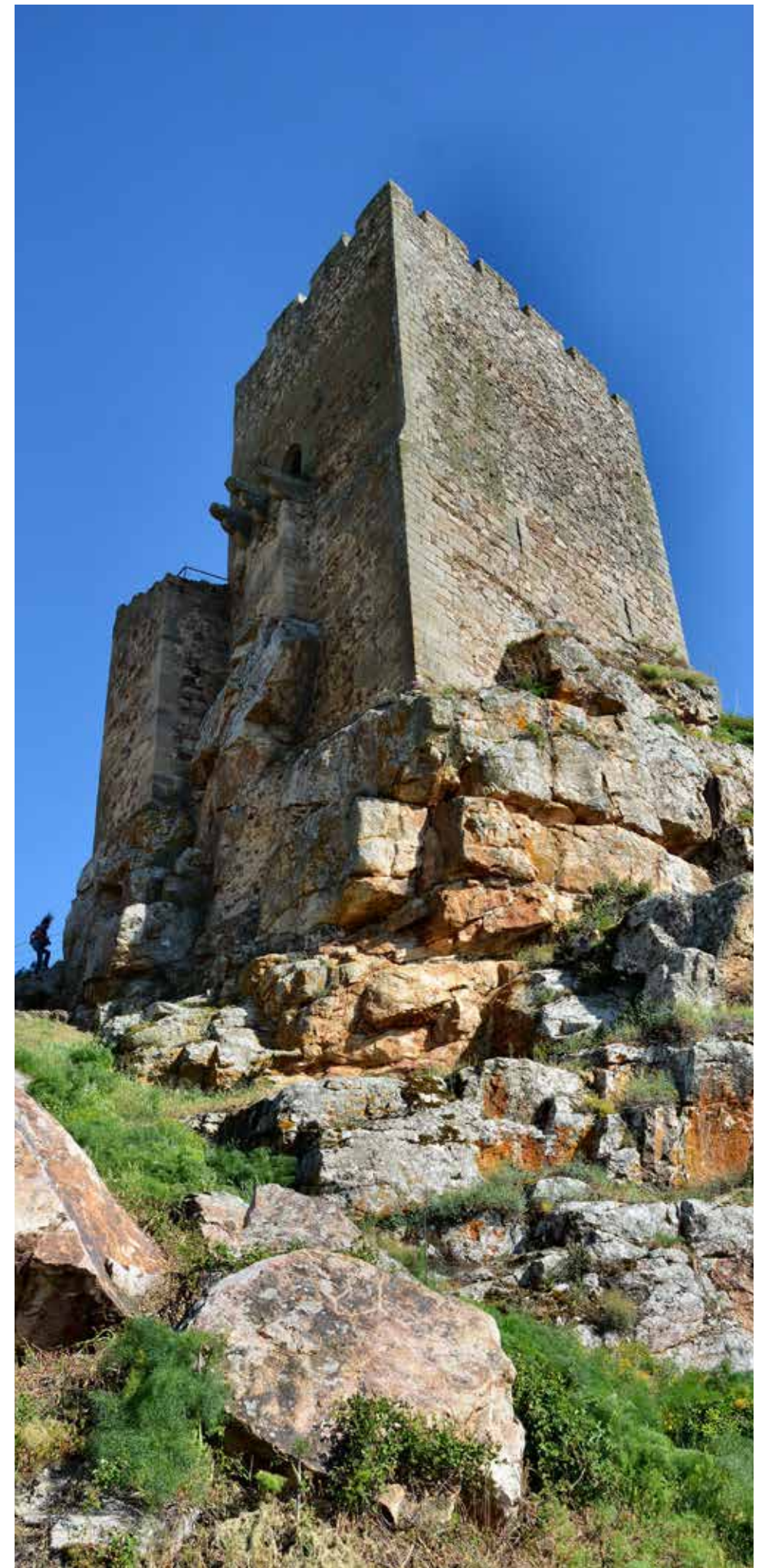
Entramos definitivamente en Portugal y llegamos al Parque Ibérico de Naturaleza y Aventura de Vimioso, PINTA (<http://www.valesdevimioso.pt/>), donde la Asociación para el Estudio y Protección del Ganado Asnal mantiene un centro de interpretación de la zona, un buen ejem-

plo del quehacer de la Red Natura 2000, y cuya principal atracción es una amplia representación del asno autóctono, el burro de Miranda.

Muy cerca está el castillo de Algosó, construido en el siglo XII sobre un roquedo con impresionantes vistas de las tierras trasmontanas. De la primitiva edificación románica queda muy poco, lo que vemos hoy pertenece a una fortificación gótica de la orden de los Hermanos Hospitalarios. Se mantiene en pie parte de la muralla, la torre del homenaje, a la que se puede subir, y una cisterna.

A 51 kilómetros está Podence, el pueblo de los caretos, es decir de las caretas (www.caretosdepodence.pt). Son estas

▲ *Castillo de Braganza.*
► *Castillo de Algosó.*





▲ Museo de los Caretos de Podence.
▼ Calle de Podence con murales de caretos.



▲ Museo del Zangarrón de Sanzoles. ▼ El Zangarrón de Sanzoles.

otras figuras diabólicas, protagonistas de las fiestas del Domingo Gordo y el Martes de Carnaval, cuando los jóvenes de este pequeño pueblo (unos 250 habitantes) se visten con trajes de colores hechos con ropas viejas y se cubren la cara con máscaras de lata, madera o cuero, y nariz puntiaguda. Llevan cencerros colgados de la cintura y recorren las calles dando saltos y gritos en busca de las garotas, posibles novias.

Y por fin (por ahora) llegamos a Braganza, capital histórica de la región de Tras os Montes. Desde Toro hemos recorrido unos 150 kilómetros. El mayor atractivo turístico de esta ciudad de 34.000 habitantes es su ciudadela amurallada, un barrio medieval muy bien conservado construido a partir del s.XII, con calles estrechas. Junto a la Torre del Homenaje del castillo se alza la Torre de la Princesa.

De momento, acabamos aquí nuestro periplo en torno al río Duero-Douro (hay muchos otros posibles) que nos ha servido para confirmar que estos paisajes con historia son también territorios con futuro. ●



Guía Práctica / Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Empezamos nuestro recorrido en Toro, a 32 km. de Zamora y 220 km. de Madrid. Desde allí seguimos el cauce del río Duero hasta Braganza, en Portugal, unos 150 km. en total sin contar desviaciones locales.

DÓNDE DORMIR

Donde Victor Luna, en el pueblo de Granja de Moreruela, Zamora, es un hotelito muy especial de sólo nueve habitaciones, cada una con un nombre (no un número) decoradas de forma diferente con inspiración de obras de arte. Yo estuve en la llamada *La Menina* inspirada en una menina de las calles de Madrid, vestida al estilo de un estudio de color de Kandinsky. La filosofía de este hotel lo dice todo: "Nos gusta la gente que se mueve".

<https://dondevictorluna.es/>

QUÉ Y DÓNDE COMER

La provincia de Zamora ha sido siempre tierra de ganadería en su zona oeste y más agrícola en el este, manteniendo un equilibrio entre ambas. La cocina zamorana, artesanal y de origen humilde, conjuga la contundencia de los platos tradicionales y el refinamiento de los fogones actuales. Platos de toda la vida: lechazo, morcilla, legumbres, sopa de ajo... adaptados a nuestros días. Arroz a la zamorana (plato de subsistencia a base de arroz y cerdo), el bacalao a la tranca (en salsa de pimentón y pimientos), la ternera de Aliste (Indicación Geográfica Protegida)...

En Tras os Montes, Portugal, muchos de sus productos gastronómicos cuentan también con IGP, como la batata de Tras os Montes, patata ligeramente dulce con Denominación de Origen; los Vinhos DOC Douro, o el Azeite de Tras os Montes. Sin olvidar los enchidos (embutidos), las castañas, las setas,



Platos de Tras Os Montes.

la miel y las carnes de vacuno de raza mirandesa, maronesa o barrosa.

De entre todos los restaurantes visitados, destacamos tres.

En Toro el **Restaurante La Colegiata** en la esquina de la Plaza de la Colegiata y la calle De La Mayor. Debido a esta singular ubicación, todos los que han estado en Toro han pasado por su puerta. Mejor entrar en su salón, un local sin pretensiones, en realidad un bar con cocina sencilla pero auténtica a cargo de su chef y propietario, Álvaro Martín. Interesante arroz a la zamorana y espléndido rabo de toro al vino tinto de Toro.

En la misma ciudad está el **Bar Latinta** (Plaza Mayor, 2), junto al Ayuntamiento. Un pequeño local con amplia terraza, inaugurado en 2016, en el que se puede comer o cenar muy bien a base de tapas. La estrella

de la carta es un *champi* a la plancha con una salsa secreta ligeramente picante, que ya bordaba la madre de Verónica del Palacio (copropietaria) hace años. Ella y Dino Castro Jorge ofrecen también tapas calientes o frías como gambas, chipirones a la plancha, lagarto ibérico, mollejas de ternera...

Del lado portugués elegimos la **Taberna do Javalí** en Braganza. Concretamente en la Rua Dom Fernao "O Bravo" 46, al lado del castillo. Sala acogedora, especialmente el día que nosotros fuimos, fresco y lluvioso. Cocina tradicional con toques modernos. Especialidad en jabalí y caza, alheira (embutido), croquetas, torreznos, bacalao, garbanzos... Yo comí unos colosales cogumelos (setas de varios tipos) con puré de castañas. El café, como en todo Portugal, es delicioso.

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

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

Películas

Programas & series

Guías de viaje

Música

Prensa & revistas

Juegos

Y mucho más

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

www.immfly.com

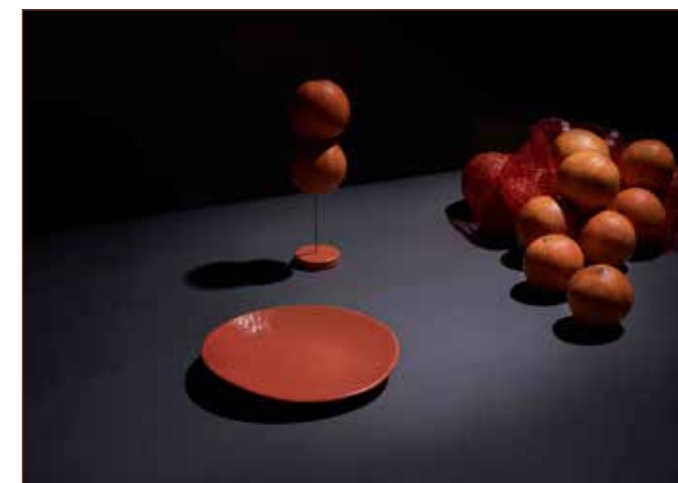
Servicio disponible en vuelos seleccionados.



▲ Valencia, representada en el panel 'Las grupas'. ► Una presentación de las naranjas recuerdan esta obra de Sorolla.

SOROLLA

LUZ Y SABOR



Todo empieza con los 14 lienzos que Joaquín Sorolla pintara para la Hispanic Society of America en Nueva York y que este 2023, con motivo de los 100 años de la muerte del pintor, el chef Jorge de Andrés convierte en 14 platos de un menú degustación, un completo viaje que define a España a partir del arte y la gastronomía, de la luz y del sabor.



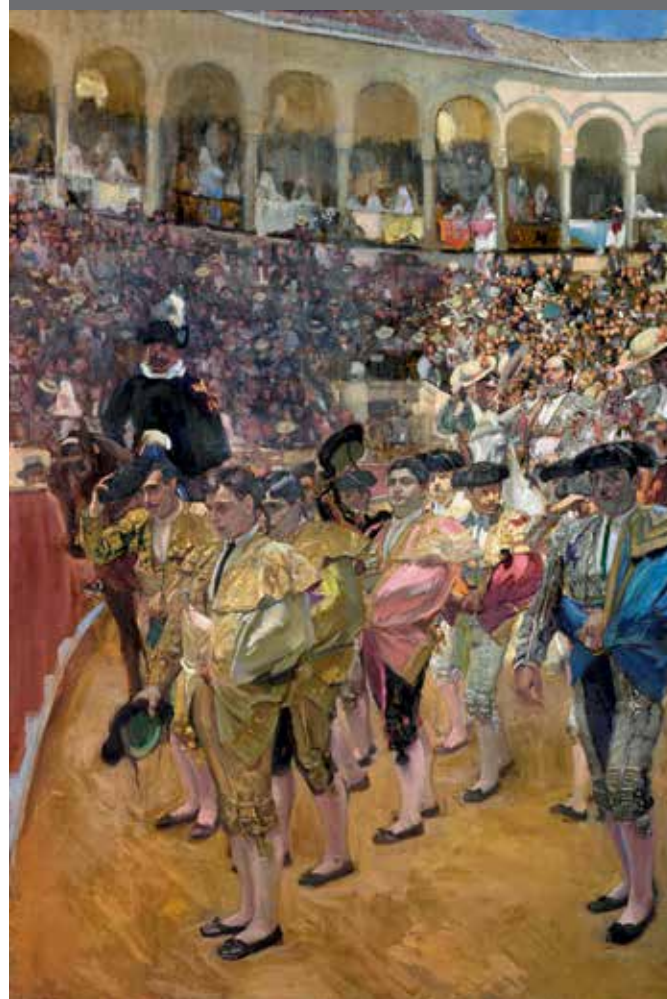
TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

www.altum.es

FOTOS **ALTUM**



▲ Plato de boniato y trufa inspirado en ▼ el panel 'Los toreros'.



Un año más la capital del Turia ha celebrado su ya mítico Valencia Culinary Festival, el encuentro que desde hace seis años ensalza el buen hacer de los fogones, y que organizado por la asociación Valencia Premium se ha convertido en una cita ineludible para los amantes de la buena mesa.

Esta ciudad, considerada ya como una en las que mejor se vive y se come del mundo, oferta durante este evento catas en exclusivos enclaves, experiencias con chefs que acortan distancias y se unen entre sí, productos únicos en recorridos excepcionales y/o menús que se consideran de lo mejor de la cultura gastronómica de nuestro país. Este es el caso del *Menú Sorolla* que, con motivo del centenario del deceso del pintor, permite a lo largo de este 2023 realizar un portentoso viaje que define a España -uno de los principales destinos turísticos del mundo- a través de la gastronomía y el arte de Joaquín So-



▲ Sorolla dedicó el panel 'El pescado' a Cataluña.

▼ Plato de salmonete preparado por Jorge de Andrés.

rolla gracias al chef valenciano Jorge de Andrés del restaurante Vertical.

Arte español en Nueva York

Quizás una de las instituciones más importantes (y desconocidas) para la difusión de la cultura hispánica sea la Hispanic Society of America, ubicada en Nueva York. Se trata de un museo ideado por la prodigiosa mente de Archer M. Huntington un mecenas que de niño dejó escrito en su diario que no creía que hubiera una cosa tan espléndida como un museo y que le gustaría vivir en él. Hijo de una coleccionista de los grandes maestros holandeses y franceses, disfrutó de una exquisita educación que no descuidó las artes ni los idiomas o las humanidades. De niño entró en contacto con la lengua española gracias a los empleados mexicanos de la hacienda de una tía suya, y obsesionado con España, no quiso viajar a ella hasta no saber lo suficiente de nuestro país, por





▲ 'El palmeral' representa a Elche.



▲ Plato de arroz, acelgas y gamba roja.

lo que se dedicó a estudiar nuestra cultura y a aprender español con una profesora particular.

Con tan solo 22 años emprendió la ruta del Cid desde el Norte hasta Valencia consolidando su pasión por España; ya para entonces poseía una biblioteca con más de 2.000 libros sobre temas hispánicos y había desarrollado la idea de abrir un museo. Gracias a la fortuna que heredó de su padrastro compró más libros y adquirió un importante conjunto de arte español, así, a los 30 años abrió su museo -que a diferencia de los mecenas tradicionales no lleva su nombre- con tan solo 40 obras, y lo hizo en un edificio del Upper Manhattan que

reúne todos los preceptos de estilo Beaux Arts. Fue completando la colección con obras de Velázquez, el Greco, Goya y, cómo no, de Joaquín Sorolla.

Un niño “con un don”

Sorolla, el más universal de los pintores valencianos, había nacido en la capital del Turia en 1863. Sus padres fallecieron con tres días de intervalo el uno del otro y a la edad de 2 años fue adoptado por un tío. En el colegio no destacó por sus logros académicos y a la los 12 años, por recomendación de la escuela, empezó a trabajar en la cerrajería familiar. Un profesor, advirtiéndole el duro trabajo que implicaban el hierro y la forja para

El 'Menú Sorolla' hace un recorrido gastronómico por España basado en los cuadros que el artista valenciano pintó para la Hispanic Society of America



'La pesca del atún' recuerda a Ayamonte (Huelva)



▲ 'El baile' es una referencia a Sevilla, reinterpretado por Jorge de Andrés en un postre de pestiños. ►

un menor, dijo a su tío que el niño tenía un don especial y le recomendó que tomara clases con un profesor de dibujo; así, trabajaba por las mañanas y estudiaba por las artes con unos resultados artísticos im-

presionantes que nuevamente llevaron a sus maestros a decirle al tío que lo apuntara a la Escuela de Artesanos de Valencia donde al poco tiempo el don en cuestión fue detectado y propusieron que el niño, con

tan solo 15 años, fuera matriculado en la Escuela de Bellas Artes de San Carlos.

Aprender de los clásicos

Mientras perfeccionaba sus estudios de pintura se presen-



tó a un concurso de la Diputación de Valencia llevándose el primer premio: una beca de un año en Roma para aprender de los clásicos.

A su regreso a Valencia trabajó coloreando fotografías en el estudio del célebre fotógrafo Antonio García quien también se percata del don de Sorolla, por lo que decide cederle un espacio para que pinte, fotografía todas las creaciones del pintor y las reparte como postales entre sus clientes. Le compra su primer cuadro, llamado "Bodegón de frutillas", y finalmente, lo convierte en su yerno. La vida del "pintor de la luz" no puede explicarse sin conocer a Clotilde García, la mujer a la que cada día desde que se conocieron escribiera una carta de amor acompañada de una flor; unos manuscritos conocidos como "Cartas a Clotilde" y que fueron fundamentales para que el chef Jorge de Andrés documentara la serie de platos que ofrece en su menú Sorolla.

Impresionista, no; impresionante

Se presenta a todos los grandes concursos de pintura europeos llevándose la Medalla de Oro en París, Viena o Berlín. El más importante es la Exposición Universal de la capital francesa de 1900 donde competía lo mejor de la pintura eu-

ropea; un concurso en el que él ocupa el primer puesto y un afamado Gustav Klimt, tan solo el quinto. A partir de ese momento solo hace exposiciones individuales, y la primera tiene lugar en la galería Georges Petit con 475 cuadros, una cifra que probablemente ningún pintor igualaría en los tiempos que corren. Es esta situación la que lleva a la prensa francesa a titular: "No es impresionista, es impresionante".

Londres, camino al éxito

Es en las Galerías Grafton de Londres donde continua el rumbo de esta exposición y donde se conocen Sorolla y Archer M. Huntington, fundador de la Hispanic Society of America, quien decide llevarlo a exponer en Nueva York. En tan solo un mes, la expo recibe 170.000 visitas y los dos últimos días la sede ha de permanecer abierta 24 horas debido a las grandes colas que se formaban en las calles adyacentes para acceder a ella y que llevaron a las autoridades de Manhattan a cortar las calles.

Sorolla fue reconocido entonces como el pintor vivo más importante del mundo y Huntington le pide que decore toda la sala principal de la Sociedad con un mural sobre la historia de España, una propuesta desestimada por el



▲ 'La romería' representa a Galicia y ► 'Los bolos' a Guipúzcoa.





▲ 'El encierro' recuerda a Andalucía.

valenciano. Al volver a España, Alfonso XIII lo convence para aceptar la oferta dada la necesidad de nuestro país de tener en Estados Unidos un socio comercial tras la pérdida de Cuba, Puerto Rico y Filipinas. Sorolla accede a pintar unos cuadros a medida con las regiones de España para poner en valor las diferencias de nuestras costumbres y resaltar nuestra riqueza cultural; un proyecto que denominó "Visiones de España", que empezó a pintar en 1911 y que concluyó en 1919.

14 platos para 14 cuadros

Los 14 paneles de la serie viajaron a Estados Unidos en 1926 para cubrir una superficie total de 240 metros cuadrados. Fue en 2007 cuando la Fundación Bancaja los trajo

a Valencia y a otras ciudades españolas para su exposición. El chef Jorge de Andrés cuenta a **topVIAJES** que al igual que otros 2.500.000 españoles él fue a verla, entró con su teléfono en modo avión pero se quedó en modo cocinero. Buscaba menajes encriptados y ciertamente encontró muchas referencias gastronómicas que inspiran este menú de alta cocina con el que obtuvo el Premio Nacional de Hostelería como mejor proyecto cultural gastronómico del año y que hace pocos meses se presentó en Nueva York.

En ningún plato hay un cuadro de Sorolla, todo es inspiración; se ha diseñado una vajilla ad hoc con 14 piezas artesanales inspiradas en cada cuadro, y por supuesto, las creaciones van acompañadas

de un maridaje de vinos de las regiones representadas.

Pinturas inspiradoras, sabores cautivadores

Los cuatro entrantes del menú dejan entrever una explosión costumbrista que paso a paso y a modo de producto regional llegan a la mesa en un desfile artístico pocas veces visto. El solomillo ibérico inspirado el cuadro "El Mercado" (1917), el Dátil sacado de las estampas de "El Palmeral" (1919), el percebe de la pintura "La Romería" (1915) o el atún de almadraza del panel "La pesca del atún" (1919), nos trasladan a Extremadura, Alicante, Galicia y Huelva, respectivamente.

Los siete platos principales van llegando en pequeñas ra-

ciones que continúan una procesión culinaria definida por la verdura de temporada que nos regala Navarra, el calamar en su tinta del Cantábrico Guipuzcoano, el arroz con acelgas y gamba roja de Valencia, el potaje de vigilia de Sevilla, el salmonete de aguas catalanas, el boniato y la trufa que hablan de Sevilla y del sur, o el cordero aragonés, una creación que el chef denomina "Castañuelas de Cordero" y que se inspira en el cuadro "La Jota" (1914), cierran el capítulo previo a los dulces, una puesta en escena que se ha nutrido de otros cuadros como Los Bolos (1914), Las Grapas (1916), Los Nazarenos (1914), El Pescado (1915), o Los Toreros (1915); títulos todos ellos que hablan de lo que somos culturalmente como nación y que dejan claro que nuestra diversidad cultural destaca especialmente a ojos de cualquier observador, unos valores que Sorolla siempre de-



▲ ▲ El panel 'Los nazarenos' se convierte en un ► potaje de vigilia con una presentación muy especial ▲.





fendió por considerarse enemigo acérrimo de lo que hoy entendemos como globalización.

El último acto definido por los postres consigue trasladarnos a Andalucía, Castilla y nuevamente a Sevilla con el higo chumbo, la torrija y el pestiño.

Este es, pues, un recorrido por la luz y el sabor que en este 2023 el restaurante Vertical sirve a sus comensales a modo de menú y que nosotros interpretamos como la más exquisita muestra de nuestro ADN o, si se me permite, como un gran exponente de la Marca España a partir del color y del sabor. ●

www.valenciapremium.com
www.restaurantevertical.com

▲ El chef Jorge de Andrés durante la presentación del 'Menú Sorolla' que cuenta con una vajilla de diseño especial. ▼



somos

Lifestyle Management



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

🌐 www.somoslifestyle.com

✉ info@somoslifestyle.com

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





▲ Palacio del Infantado de Guadalajara. ► Cabrito asado.

GUADALAJARA

VIAJE GASTRONÓMICO A LA ALCARRIA



Más allá de la miel, las migas y los asados, la provincia de Guadalajara conserva centenares de recetas tradicionales que son reinterpretadas ahora por los grandes chefs para dar un nuevo empuje turístico a la provincia alcarreña.



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



▲ Postre de frutos del bosque.

Si alguien puso en el mapa la Alcarria para el mundo entero, ése fue Camilo José Cela. El Premio Nobel de Literatura hizo su viaje más célebre a pie, con su mochila al hombro, tomando como punto de partida la estación de Atocha. Su primer destino era Guadalajara, pero tuvo paradas en pequeños pueblos, como Pástrana, Masegoso, Cifuentes, Sacedón, Budía o Tendilla. Y aunque en su *Viaje a la Alcarria* aparece alguna referencia gastronómica básica, hay que reconocer que hoy aquel trayecto sería impensable sin degustar las propuestas de los grandes cocineros de la zona. Una ruta de sabores que bien merecería hoy la firma de algún escritor que se precie.

Antonio Aragonés Subero, en su

libro *Gastronomía de Guadalajara*, ha recopilado centenares de platos que se han ido elaborando tanto en el medio urbano como en el rural de esta tierra. Entre los más conocidos, los bizcochos borrachos, las hojuelas u orejuelas al agua-miel, las tortas de alma de Campillo de Dueñas o las tortas dormidas de Loranca de Tajuña, así como los mantecados de Mazuecos o las patas de vaca de Molina de Aragón.

Buenos vinos alcarreños

Gozan también de buena fama otros platos, como el conejo al ajillo de Galápagos, el arrope de calabaza de Budía, las cecinas, chorizos y jamones de la sierra de Atienza, y los aguardientes y el churú de Morillejo, además de los vinos que se elaboran en las cue-

La gastronomía alcarreña ha dado un salto de gigante gracias a cocineros que han dado una vuelta de tuerca a las recetas de siempre



▲ Dulce coronado con avellanas. Carret de cordero lechal. Carpaccio de gamba roja de Huelva, de Biosfera.



vas subterráneas de la Alcarria.

Son sólo ejemplos de lo que se cuece en esta tierra, que es mucho. La Alcarria es una de las cuatro comarcas naturales, junto con la Campiña, la Serranía y el Señorío de Molina, de la provincia de Guadalajara. En todas ellas habitaron desde tiempos antiguos muchos pueblos que fueron transmitiendo su cultura, costumbres y gastronomía.

Salto de gigante

De unos años para acá, la gastronomía ha dado un salto de gigante y son muchos los cocineros y establecimientos que han apostado por la calidad y por dar una vuelta de tuerca a las recetas de la tierra, en un momento que resulta especialmente brillante para



▲ Ostra de Biosfera.



Morcilla asada de El Cenador de las Monjas. ▲



Patio de los Leones, del Palacio del Infantado.



Escultura de El Comendador.



Fachada principal del Palacio del Infantado.

la hostelería alcarreña. Por eso, la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha invita a degustar la provincia de Guadalajara de la mano de la marca *Raíz Culinaria*, un sello que pone en valor la auténtica cocina de la región y bajo la que se cobijan los grandes chefs y restaurantes, un total de 81 embajadores que acumulan 13 estrellas Michelin.

Uno de los restaurantes con más solera de la provincia de Guadalajara es, sin duda, El Cenador de las Monjas, un establecimiento que comparte espacio con un monasterio de monjas de clausura entre cuyos muros transitaban nada menos que Santa Teresa de Jesús y San Juan de la Cruz. Se trata de un restaurante, ubicado en Pastrana, a cuyo frente

se encuentra Silvia Prieto, que sabe combinar la vanguardia con la esencia y excelencia de los sabores castellano-manchegos. Ella se encarga de ofrecer una propuesta tradicional en la que destacan las verduras del propio huerto, hortalizas de productores locales y productos como el bacalao, las albóndigas de corzo, las gachas manchegas o las carrilleras.

Biosfera y Las Llaves

Otro de los locales más atrevidos y sabrosos, en este caso de la ciudad de Guadalajara, es el Restaurante Biosfera, donde el chef Carlos Gumiel sabe combinar la cocina tradicional de la zona con influencias japonesas, mexicanas y peruanas, en un espacio muy acogedor

El chef Carlos Gumiel combina la cocina tradicional alcarreña con influencias japonesas, mexicanas y peruanas



Plaza Mayor.

©Virgilio Hernández Vano



Rincón del restaurante Las Llaves.

donde se reinterpreta la naturaleza para realzar texturas, aromas, sabores y colores.

Las Llaves es el nombre de otro restaurante emblemático que se ha hecho poco a poco gracias a la pasión y el tesón de María González, jefa de sala, y el chef Roberto Rodríguez, que eligieron una casa palacio del siglo XVI como escenario para presentar su propuesta culinaria. Situado en Masegoso, a un paso de Guadalajara, aquí se ofrece una cocina técnica y de fusión, con una importante diversidad de producto estacional, tanto nacional como internacional. Y, además de la carta, cuenta con un menú degustación de cinco pasos con posibilidad de adaptarse al comensal.

Molecular y tradicional

No se puede salir de la provincia de Guadalajara sin visitar el taller de la pastelería de Fátima Gismero, que mereció en Madrid Fusión 2021 el premio Pastelera Revelación. Y es que su trabajo ha sido un camino de esfuerzo hasta llegar a combinar la gastronomía molecular y la tradicional en su propio obrador. Su formación como pastelera comenzó cuando ella tenía 16 años y se matriculó en distintas escuelas de pastelería, primero en Madrid y después en Barcelona, y que su camino hacia la gastronomía molecular llegó sin pensarlo mientras trabajaba para Solé Graells, distribuidor oficial de los productos de El Bulli.

En la pastelería de Fátima Gismero encontramos pasteles tradicionales, como perrunillas, pastas de almendra y tarta de San Marcos, pero también hay nuevas líneas de tabletas de chocolate gourmet y galletas saludables con harina de espelta e ingredientes más exóticos,



▲ El chef Carlos Gumiel muestra una ostra recién preparada.
▼ Fátima Gismero prepara un chocolate especial.





Plaza de España de Guadalajara.



▲ ▼ Tapices de la Colegiata de Pastrana.



▼ Bajada a la cripta del panteón.

Tumbas de la cripta del Panteón de la Duques. ▼



como la cúrcuma, la remolacha y la espirulina.

De la miel y el aceite

Y, sin abandonar el dulzor que nos ha dejado Fátima Gismero, nos acercamos hasta Nectarius, el espacio donde Javier Marigil mantiene vivo el arte de la apicultura desde hace 40 años. Tuvo como primer maestro a un amigo de su padre, Valentín, y aprendió de él las técnicas más tradicionales para el cuidado del proceso y el amor por las abejas, y hoy su miel es demandada por cocineros de toda España.

Otro de los productos que tienen denominación de origen La Alcarria es el aceite de oliva virgen extra y uno de los productores más vetera-

Decía Camilo José Cela que la Alcarria es ese "hermoso país al que a la gente no le da la gana de ir"

nos es Aceites Delgado, una empresa familiar que se dedica a la elaboración, envasado y comercialización de este "oro líquido" desde 1933. Su almazara, situada en Loranca de Tajuña, está dotada de la más moderna tecnología la extracción del "zumo de la aceituna", pero añadiendo el mimo que da la tradición.

Decía Camilo José Cela que la Alcarria era ese "hermoso país al que a la gente no le da la gana ir". Hoy sigue conservando la belleza y el entorno natural de entonces, razón suficiente para visitarlo, pero también ofrece un sinfín de posibilidades gastronómicas, además de las mencionadas, que dan un sabor especial a un territorio que también huele a romero, espliego y lavanda. ●

Guía Práctica / Recomendaciones

CUÁNDO IR

Cualquier época del año es buena si el viaje se realiza en automóvil. En primavera, el campo está más verde y los aromas a hierbas aromáticas se perciben mejor. En verano, se pueden ver los campos de lavanda, "la Provenza alcarreña", en su momento de esplendor; en otoño, el amarillo y el ocre aportan un tono bellissimo a la ruta, y en invierno la bruma añade encanto y misterio al itinerario.

DÓNDE DORMIR

Hotel AC by Marriott

Situado en la avenida del Ejército, en Guadalajara, este céntrico hotel es muy cómodo. Cuenta con 103 habitaciones totalmente equipadas y se encuentra muy cerca del Palacio del Infantado. Tiene un gimnasio que está abierto las 24 horas del día y la relación calidad-precio es excelente.

www.marriott.com

Hotel Palaterna

Ubicado en la histórica localidad de Pastrana, en el número 2 de la calle del General Cayuela, es un pequeño alojamiento que está a un paso del Palacio Ducal, donde estuvo recluida la Princesa de Éboli. Algunas de las habitaciones se asoman a la plaza de los Cuatro Caños, ci-



tada por Cella en su *Viaje a la Alcarria*.

www.hotelpalaterna.es

DÓNDE COMER

El Cenador de las Monjas

Situado en Pastrana, en el número 1 de la Travesía Inés, este histórico restaurante que forma parte del convento de San José, del siglo XVI, tiene una cocina muy creativa basada en la tradición. Por sus estancias pasó Teresa de Jesús, ya que fue esta santa la que fundó el convento por encargo de la princesa de Éboli. Los escabechados son la

especialidad de la casa.

www.cenadordelasmonjas.es

Biosfera

En el número 6 de la Cuesta de San Miguel, en el corazón de Guadalajara, se encuentra este restaurante que dirige con maestría Carlos Gumiel, quien elabora alta cocina con técnicas que realzan texturas, aromas, sabores y colores de los productos locales. Merece la pena disfrutar de su menú degustación, para emprender un viaje culinario alrededor del mundo.

www.biosferaguadalajara.com

Las Llaves

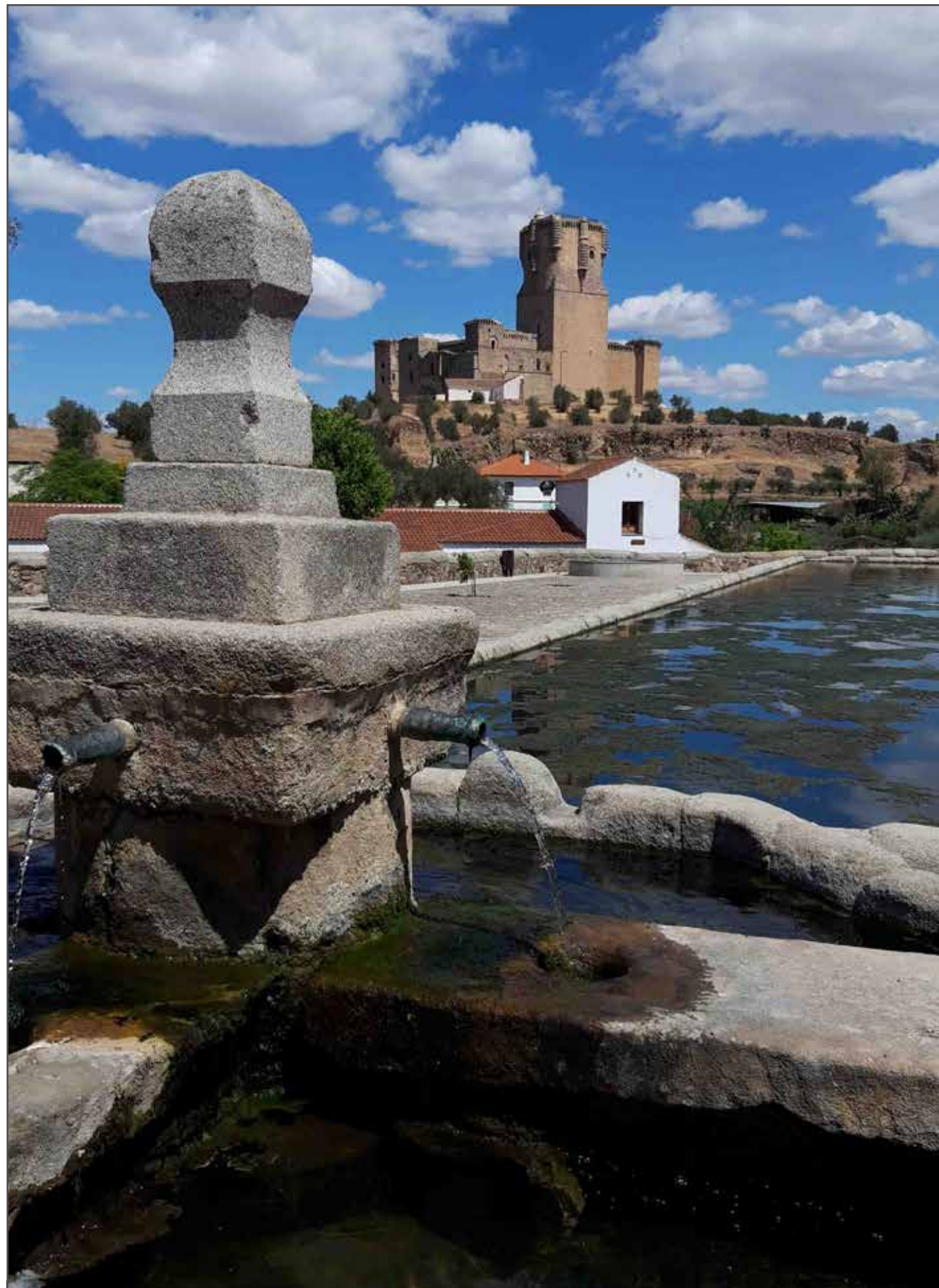
Ubicado en la Casa Palacio de los Ramírez Arellano, del siglo XVI, en Marchamalo, este restaurante es un refugio de la gastronomía y del buen comer. Tiene más de 25 años de trayectoria y la pasión que ponen sus gestores, María y Roberto, les ha llevado a tener un amplio reconocimiento en el sector. Además de sus tres salones independientes, cuenta con más de mil metros cuadrados de jardines románticos, un auténtico paraíso cuando el tiempo lo permite. www.lasllaves.es

MÁS INFORMACIÓN

turismoenguadalajara.es
culinariacim.es



©Jesús Ropero



▲ Fuente y abrevadero con el impresionante castillo al fondo.

Belalcázar (Córdoba, España)

Indulgencias papales



TEXTO Y FOTOS **MIGUEL BLASCO**

En una de las zonas más desconocidas de la península ibérica, el Valle de los Pedroches, se encuentra Belalcázar. Distanciado un centenar de kilómetros de Córdoba, en este pueblo existió una fortificación construida en época romana que fue ampliada durante el dominio árabe y reformada por nobles cristianos.

El castillo actual se erigió en el siglo XV como residencia de los condes de Belalcázar, siendo hoy uno de los más importantes de la provincia de Córdoba. De estilo gótico tardío, tiene planta cuadrada y sus imponentes muros están rodeados por ocho altas torres, entre las que destaca la del homenaje, que, con 47 metros, está considerada la más alta de España, rematada con ocho garitas góticas. En los alrededores aún se pueden ver los restos de la muralla árabe que defendía el castillo. Así permaneció hasta 1444, cuando fue donada a Don Gutierre de Sotomayor, maestre de la Orden de Alcántara.

Entre los muchos monumentos y palacios destaca la iglesia parroquial de Santiago el Mayor, construida en el siglo XIII, aunque tres siglos más tarde fue necesario acometer una considerable ampliación debido a su reducido tamaño. La última reforma se realizó en 1960 para reparar los desperfectos sufridos durante la guerra civil.

En 1564, Pío IV concedió a Belalcázar el privilegio de alcanzar las mismas indulgencias que se obtienen durante el Año Santo en la visita a la Ciudad Eterna, durante dos días de cada año: la Asunción de Nuestra Señora y la Dedicación de San Miguel. ●



▲ Iglesia parroquial Santiago el Mayor.
▼ El castillo de los Sotomayor domina todo Belalcázar.





Piscina y jardín de Molino de Alcuneza.

El que fuera uno de los molinos harineros más importantes del Valle del Alto Henares en una pedanía cercana a Sigüenza, Guadalajara, se ha transformado en un encantador hotel boutique de 17 habitaciones que, además de ser miembro de Relais Chateaux, posee un restaurante con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, uno de ellos verde.

MOLINO DE ALCUNEZA *Excelencia hostelera* *en la 'España vaciada'*



TEXTO **HERNANDO REYES**
www.altum.es
FOTOS **ALTUM /**
MOLINO DE ALCUNEZA



Blanca y Samuel Moreno ejercen una férrea defensa de la biodiversidad desde Molino de Alcuneza.

Juan Moreno y su mujer, Antonia, pasaron una vida dedicados al sector comercial de los textiles en Sigüenza, Guadalajara, una ciudad medieval situada estratégicamente para controlar el paso del Alto Henares y los valles de los ríos Dulce y Salado. Su vida y la de sus hijos, Blanca y Samuel, cambió para siempre cuando se hicieron con un antiguo molino hidráulico — utilizado antaño para moler cereales— y su casa de piedra en una pedanía del Valle del Henares no muy lejos de su ciudad; y aunque la idea inicial era acondicionar la nueva propiedad para vivienda familiar, el destino quiso que se convirtiera en un hotel campestre allá por el año 1996. La reforma requirió de especiales cuidados y atenciones porque se quiso mantener el molino de más de 500 años en su mejor faceta y se optó por ejecutar una reforma que respetara todos los aspectos tradicionales de este tipo de construcciones castellano manchegas.

Lo que empezara siendo una especie de B&B en el campo español, hoy en día es uno de los hoteles boutique de mayor calidad

gastronómica de nuestro país, que cuenta con 17 habitaciones y un restaurante que ostenta una estrella Michelin y dos soles Repsol, uno de ellos sostenible. Molino de Alcuneza es, sin duda, un emblema de esta región, una empresa que despliega logros y éxitos en un territorio de la 'España vaciada' (la densidad aquí es de 2.2. habitantes por kilómetro cuadrado) que apuesta por establecer una profunda alianza con los productores de proximidad para preservar la población y la riqueza natural de la región.

Dos hermanos y un único entorno

Durante muchos años Blanca creyó que su camino iría por los estudios de Bellas Artes, pero terminó estudiando turismo en Soria y haciendo un curso de sumiller en la Cámara de Comercio de Madrid que la llevaría a trabajar durante algún tiempo en prensa de vinos. Por su parte, Samuel estudió cocina en Teruel e hizo dos másteres en Barcelona, uno en tecnologías de cocina y otro en repostería y pastelería, algo que cambiaría para siempre su forma de enten-

der, combinar y presentar los platos interesándose por mezclas más atrevidas y contemporizando las antiguas puestas en escena.

Samuel basa su cocina en la tradición y la raíz, e intenta ofrecer nuevas visiones. Como destacado panadero, trabaja sólo con harinas ecológicas de productores sostenibles que están recuperando variedades antiguas de trigo, como el negrillo; su despensa se nutre por entero de una extensa red de almazaras, explotaciones agropecuarias, carnicerías, destilerías y proveedores del entorno.

Con cierta nostalgia, Blanca rememora el buen estado de las riberas del Henares que pasa por su finca, y que nace a sólo cuatro kilómetros de ella. El río que antaño acogía una fauna diversa se encuentra en una situación de profundo deterioro y, para recuperarlo, apostaron por predicar con el ejemplo y convencer a los productores de la importancia de cuidar la naturaleza, también, desde su trabajo. Para ella la sostenibilidad es una carrera de fondo, un suma y sigue de decisiones que les han ayudado a conseguir esta transformación. Esos proveedores con los que comparten conceptos y territorio, paso a paso, se han ido sumando a esa forma de pensar y actuar, por lo que Blanca confirma que las redes de sus proveedores son la esencia de todo y juntos están consiguiendo una mejora medioambiental.

El conjunto de tantas y buenas acciones se plasma en la mesa del restaurante del hotel que ostenta una estrella Michelin más que merecida. La ejecución del servicio es impecable y la creatividad de Samuel y su equipo está a unos niveles altísimos. Recomendamos tomar el menú degustación y prestar especial atención al maridaje con el que se acompaña.

Defendiendo la biodiversidad

Una clara muestra de cómo los Moreno han ejercido esta férrea defensa de la biodiversidad a través de la unión es su predilección por los cereales y legumbres de cultivo ecológico. Trabajando codo con codo con productores loca-



Molino de Alcuneza tiene su propio huerto.



Mesa preparada para servir un almuerzo en el jardín del establecimiento.

les, se han erigido en palanca de cambio hacia un consumo de harinas más responsable. Así, colaboran con la harinera ecológica local DeSpelta (Palazuelos, Guadalajara), que ha recuperado granos antiguos de variedades locales con las que Samuel elabora diaria y artesanalmente sus panes (de llorenca aurora, trigo caveiro, monococum o senatore capelli) y platos como las croquetas con harina de centeno gigantón o el pichón con milanesa de trigo negrilla.

Son el altavoz de sus proveedores y no se cansan de difundir sus ventajas; para ello han realizado cursos de panadería ecológica en línea, hacen su propio pan a diario y siempre que pueden lanzan mensajes de consumo responsable y producción más sostenible.

Samuel empleó varios años, y muchos recursos, en conseguir que funcionase el antiguo molino harinero del complejo. Actualmente hornea siete clases de panes diferentes y es uno de los chefs panaderos más conocidos de España.

Entre otros productos de cercanía en los que con-

fía el Molino se encuentran AOVE La Común, aceite de oliva virgen extra ecológico de la variedad verdeja castellana prensada en frío, procedente de Sacedón (Guadalajara); flor de sal y sal gorda de Saelices de la Sal —salinas romanas alcarreñas puestas nuevamente en funcionamiento hace tres años—; miel con D.O. Miel de la Alcarria de El Colmenar de Valderromero (Sigüenza); carnes y embutidos de caza local de las firmas Precaza (Sauca, Guadalajara) y El Doncel (Sigüenza); quesos de la quesería local Quesos Saguntino; trufa negra de Zero (Cifuentes, Guadalajara); vinos de Bodegas Río Negro, de Cogolludo (Guadalajara), referencia local y de proximidad; ginebra craf de Lavandagin (Sigüenza), producida con lavanda de los campos de la Alcarria, y cervezas artesanas de Arriaca y Vulturis Despelta (ambas de Guadalajara).

Sostenibilidad, fuente de vida

El compromiso medioambiental de Molino de Alcuneza se materializa en múltiples acciones en



Samuel Moreno elabora sus panes con granos antiguos de variedades locales y basa su cocina en productos de cercanía.

materia de sostenibilidad. Organiza encuentros con los proveedores locales y visitas a sus instalaciones para sumergir al cliente en el encanto rural de Sigüenza. Un entorno de gran belleza y riqueza que permite completar la estancia con actividades de exterior como la recogida de setas —Juan, el cabeza de familia, es un experto guía micológico—, la plantación trufera y de pistachos —reforestaciones que compensan la huella de carbono— o la observación de estrellas con un guía —pertenecen a la Reserva Starlight Cielos de Guadalajara, adscrita al manifiesto de conservación del cielo oscuro de La Palma—. En el establecimiento, certificado con los sellos Biosphere Sustainable Lifestyle y Biosphere Tourism desde enero de 2021, se pone un especial cuidado en luchar contra la contaminación lumínica.

Disponen de cuatro puestos de carga eléctrica para vehículos, iluminación led, artículos de aseo reciclables y sostenibles y de procedencia “bio”, placas solares y equipamientos de alta eficiencia energética. Trabajan con agua filtrada local y lle-



van a cabo un exhaustivo control de residuos (reciclaje de cristal, envases, papel, aceite, cápsulas de café y aluminio; el resto se lleva a planta o a punto limpio, según proceda). Trabajan en apoyo al consumo local y su promoción, y fomentan el empleo de calidad, lo que contribuye a fijar vecindario en la zona de la Sierra Norte de Guadalajara, en situación de despoblación extrema.

‘Slow Food’ como filosofía

El restaurante está firmemente alineado con el movimiento *slow food*, una entidad de origen italiano que ha conseguido crear una red mundial de comunidades locales para contrarrestar la desaparición de las tradiciones alimentarias locales y la difusión de la cultura de la comida rápida. De la mano de Relais & Châteaux, Samuel Moreno se ha convertido en uno de los portavoces de esta corriente, a la que la asociación hotelera apoya, cada año, a través de la campaña *Food for Change*. En la última edición, *RegenerAction*, se hizo hincapié en la importancia de la agricultura regenerativa,



Molino de Alcuneza dispone de 17 habitaciones decoradas con especial atención a los detalles de una sencillez rústica

una práctica ligada a las tradiciones ancestrales que genera tierra fértil de forma natural, reduce las emisiones de gases de efecto invernadero y mejora la reducción del carbono. Firme defensor de esta manera de producir, el chef acudió como portavoz de Relais & Châteaux a Terra Madre Salone del Gusto, el mayor encuentro de la red *slow food* y el evento internacional más importante dedicado a la política alimentaria, que tuvo lugar en Turín el pasado septiembre. Aquí, Moreno defendió la importancia del llamado *slow grain*, una red de productores de todo el mundo que recupera granos tradicionales o antiguas variedades locales, cultivándolos y procesándolos.

La recuperación de estas semillas, además de ser una herramienta eficaz para defender la biodiversidad, representa una oportunidad para las pequeñas comunidades locales y para muchos consumidores,

que tienen la oportunidad, con sus decisiones alimentarias, de apoyar estas cadenas de suministro.

Revitalizando el entorno rural

Por su parte, Blanca Moreno es una de las cien participantes de *G100-Cooperación*, un grupo de trabajo del *think tank* *G100* que, desde 2019, tiene como objetivo la ideación e implementación de acciones, proyectos y programas que contribuyan a construir una nueva ruralidad sobre las bases de la innovación social y la cooperación. *G100-Cooperación* reúne a alcaldes, empresarios y agentes sociales del mundo rural que diseñan proyectos pilotos, financiados y listos para ponerse en marcha en alguna de las localidades de la Red Nacional de Pueblos Acogedores para el Teletrabajo. El proyecto, que se puso en marcha de diciembre de 2022, tiene cuatro áreas de actuación: economía





digital, sostenibilidad, ciudadanía y patrimonio, cultura y turismo; en esta última trabaja Blanca con el objetivo de conseguir que estos proyectos de revitalización de los entornos rurales se hagan realidad.

La “Laponia del sur”

Por su baja densidad poblacional a esta zona de Guadalajara se le llama la Laponia del sur, un cariñoso apelativo que en tres palabras dice mucho del entorno. Y ahí, este acertado establecimiento cuenta con 17 habitaciones de las cuales diez están en la casa principal de piedra y siete en un ala de construcción moderna, pero que se entremezcla sin estridencias con la construcción original. Aunque son de diferentes tipos, los cuartos están decorados con especial atención a los detalles con una sencillez rústica que destaca el buen gusto de sus propietarios. El hotel cuenta además con una estupenda piscina y también con un spa en donde se le rinde homenaje al bienestar con una serie de masajes y tratamientos profesionales que se combinan con *hamman*, sauna, ducha de sensaciones con aromaterapia, ducha escocesa de contraste o lluvia de cromoterapia.

Estando en un entorno único el hotel ofrece experiencias a los clientes para que conozcan de primera mano algunos de los encantos y fortalezas turís-



La adaptación al entorno natural es una de las obsesiones de Blanca y Samuel Moreno, que han hecho de Molino de Alcuneza un espacio en el que tienen cabida los animales de compañía.



ticas del lugar. Especialmente interesante resulta la excursión por el cañón del río Dulce, donde las formaciones rocosas que circundan el camino son dignas de admiración, además de una colección de especies botánicas abundante y sorprendente; un territorio antaño ocupado por el mar de Tetis, precursor del Mediterráneo. El mirador sobre el Barranco del río Dulce lleva el nombre de Félix Rodríguez de la Fuente, y en él se ha erigido un monumento de piedra desde donde es posible atisbar un paraje rico en farallones kársticos que con su geometría definen el horizonte.

También se puede seguir el curso del río Salado hasta llegar a las antiguas salinas. Ya los romanos encontraron aquí fuentes de agua salobre y en el s. XI los reyes de Castilla empezaron a extraer el agua para convertirla en sal, que, como sabemos, se utilizaba como moneda de cambio. Este complejo, que data de 1870 y está considerado Bien de Interés Cultural, dejó de funcionar en 1996, cuando se hizo fácil la



extracción de la sal marina. Por último, y muy recomendable es optar por la visita guiada por Sigüenza para descubrir muchos de sus interminables secretos. ●

www.molinodealcuneza.com
www.relaischateaux.com

ADALY

Sabor y saber hacer

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

Una cocina calificada por muchos como "grandiosa" es la que identifica a un jovencísimo Eduardo Guerrero, quien, sin apenas tocar el producto, consigue, en muchos casos, versionar los platos de siempre para presentarlos en novedosos formatos.



Merluza con pimienta y ajo negro.



Lubina con escabeche japonés y verduras.



Sorbete de mango y maracuyá con merengue de tomillo limonero.

El número 122 de la calle Claudio Coello de Madrid cuenta desde octubre del año pasado con Adaly, un restaurante que ya es un gran representante de la tradición y el producto, y que, en una ciudad que no cesa de ampliar su oferta gastronómica, ya se posiciona entre los favoritos de muchos entendidos.

Y es que Eduardo Guerrero, madrileño criado en Toledo y con tan sólo 24 años, es el responsable de los fogones de Adaly donde su padre, Julio, se encuentra al mando de la sala. Formado a la vera de Pepe Rodríguez en El Bohío (una estrella Michelin y dos Soles Repsol), tocó diferentes palos durante casi cinco años: entrantes, *snacks* o carnes, para finalmente llegar a ser "jefe de partida".

Un aprendizaje constante que queda reflejado en lo que es este nuevo lugar, pero también en la inquietud de un chef que es consciente de la importancia de la calidad del producto y, sobre todo, de no enmascararlo.

Cuando el producto es el rey

Además de la carta, a las mesas también llega menú ejecutivo para los medios días entre semana y un menú degustación, tres testigos de una cocina bien sincronizada.

Aunque corta, la carta está bien trabajada y es más que suficiente para repetir varias veces. Pescados madurados,

como la corvina con salsa de pollo al ajillo o la lubina con escabeche japonés comparten en ella escenario con las carnes, el territorio donde Eduardo Guerrero se siente más cómodo.

El canelón de cocido con su caldo, el pichón soasado en tres texturas con sándwich de su *parfait* o el bacalao con salsa de manitas demuestran la fuerte apuesta por la tradición que hace el chef con el producto siempre como protagonista.

Estamos ante una cocina sincera en sabor y producto, dotada de ciertos elementos que la hacen diferencial y con los que Guerrero se siente cómodo a través de una innovación controlada como con el risoto de trigo, el bao de perdiz y foie o el brioche de birria con queso manchego. Conceptualmente podría ser una casa de comidas por la proximidad y carácter reconocible de las materias primas, el lugar tiene mimbres de un restaurante gastronómico donde la importancia del menú degustación permite conocer las intenciones y maneras de un chef dentro de la cocina.

Una bodega para ser feliz

Hasta 90 son las referencias enológicas de Adaly, todas ellas de comedidos precios y que tienden la mano a unas denominaciones de origen no muy conocidas. Con el sello español por bandera, aquí cohabitan etiquetas y referencias clásicas, como Rioja, Ribera del Duero, Rueda o Rías Baixas, con vinos de autor de zonas como El Bierzo, Manchuela, Mallorca o Utiel-Requena. Nombres como Verónica Ortega, Raúl Pérez, Bodegas Attis, Pepe Mendoza, Bodegas Ponce o Barco del Corneta son garantías de que beber bien y distinto aquí se convierte en algo sencillo, reforzando un compromiso por el producto, tanto en la cocina como en la sumillería. ●

www.adaly.es



Eduardo Guerra.

Cordero a la mantequilla negra con boniato glaseado.



VINOLOGY

De bar de vinos a templo gastronómico

TEXTO PILAR ORTEGA

Pilar Oltra celebra el primer aniversario de un local en el que confluyen su pasión por el vino y los sabores más auténticos de la cocina española.



Carpaccio de atún rojo con aguacate.



Lomo bajo de vaca con patatas rústicas.



Picantón de Lleida ahumado.

De padre enólogo y abuelo viticultor, Pilar Oltra tenía que sentir, como así es, algo especial por el vino, sobre todo sabiendo que aprendió a caminar entre viñedos en su Argentina natal. Lleva 21 años en España y se conoce la geografía de la península Ibérica como la palma de su mano gracias a su interés por la cultura del vino, que le ha llevado a viajar y descubrir todas las variedades de uva y las denominaciones de origen. Para ella, el vino representa el paisaje y el territorio y, para divulgar su conocimiento del sector, abrió hace un año en el centro de Madrid Vinology, un bar con todas las referencias vinícolas posibles, que sólo un año después se ha transformado en un templo gastronómico focalizado en los productos estacionales y en el vino. Hasta el punto de que las personas que atienden la sala del restaurante son sumilleres.

A principios de 2022 abrió sus puertas Vinology en un local en la calle del Conde de Aranda, en Madrid, con mesas, tienda y espacio para catas, talleres y encuentros relacionados con el vino. Ahora, con todo ese bagaje, y el foco puesto en ofrecer una experiencia más interesante y enriquecedora para su público, este proyecto estrena carta de cocina.

Desde el nacimiento del proyecto, su fundadora tenía claro que quería hacer algo diferente. Por eso decidió apostar por los vinos españoles. Y más que un *wine bar*, Vinology se convirtió desde sus inicios como un espacio desde el que difundir



la cultura del vino, donde introducir pequeños proyectos desconocidos y ser embajador de la riqueza enológica de los diferentes paisajes que conforman España. Aunque también es cierto que la propuesta se complementa con una pequeña pero cuidada selección de vinos argentinos, como guiño al origen de Pilar Oltra.

Un viaje por España

Se trata, la de Vinology, de una carta sencilla, pero honesta y llena de contenido. Es, en realidad, un viaje por los pueblos y regiones de España, por sus productos y elaboraciones tradicionales. Así, el cliente de Vinology puede probar anchoas del Cantábrico, sardinillas salvajes de Galicia, quesos de Menorca, Badajoz o Murcia, sobrasada de Mallorca, cecina de León e ibéricos de Salamanca, entre otras propuestas. Y recetas como el pisto de verduras de la huerta de Navarra con huevo y papada ibérica, el picantón de granja de Lleida, el atún rojo de Cádiz o el lomo bajo de vaca de la sierra de Guadarrama. Son sólo algunos ejemplos de este recorrido por todo nuestro territorio y su gastronomía. Porque la filosofía de Vinology, tanto de la carta de vinos (23 páginas) como de la gastronómica, se basa en rescatar historias de personas y de lugares y de ser el altavoz de productores que tienen una historia que contar.

Una bodega subterránea

En la planta inferior del local, con los muros originales de ladrillo y una gran mesa de madera maciza con capacidad para 14 comensales, se encuentra la bodega, que nos transporta a las bodegas subterráneas más antiguas de Madrid, en un espacio cálido y acogedor. Y en su tienda se puede adquirir una amplia selección de vinos nacionales con personalidad propia y accesorios que mejoran la experiencia y disfrute del vino.

El espíritu emprendedor de Pilar Oltra, su creatividad y su insaciable curiosidad por el mundo del vino la han llevado a crear multitud de experiencias en torno a su difusión y cultura y a ser reconocida por la revista Forbes como una de las 100 personas más creativas de España. Esa fuerza emprendedora la llevó a fundar en 2010 Vinology, empresa referente en la organización de eventos vinícolas, y en 2020, La Parra by Pilar Oltra, un espacio en un entorno natural donde mostrar a sus clientes todos sus conocimientos. ●

www.vinology.wine



Pilar Oltra cata uno de sus vinos.



Rincón de Vinology.

TERRACOTTA Sangrías a la carta

TEXTO MANENA MUNAR

Apasionante historia sobre el por qué de la sangría y bocados exquisitos en el barrio madrileño de Salamanca.



Arroz meloso con bogavante.



Sääm de papada ibérica.



Terracotta sangaree ananás.

Para empezar este texto habría que mencionar dos elementos relevantes y muy especiales: terracota y sangría. Ambos definen a Terracotta, el local sito en un lugar preferente de la madrileña calle de Velázquez. El por qué del bonito nombre que ostenta, viene de su propietario, el empresario leonés Ignacio Sánchez, que así lo bautizó en honor al primer material, sacado de la tierra, que levantó los imperios clásicos, la terracota. Por respeto a un oficio de dioses, y también para, de una forma sutil, dejar entrever cómo su cocina es tan artesanal como la propia terracota que los nombra. Delicadeza y buen gusto que se observa desde la puerta de entrada donde se esconde tenuemente el apelativo, hasta puertas adentro donde los objetos de terracota a juego con el tono de las paredes y la pensada iluminación abrazan al comensal.

La sangría

En cuanto a la sangría, parece ser que provienen de las 'sangaree's' creadas por los marineros británicos en su navegación a las Indias Occidentales durante el s. XVII, cuando inventaron una mezcla, a base de Oporto, Madeira, frutas, especias y azúcar, un estupendo ponche para aguantar tantas travesías, y también para evitar beber esa agua insalubre que les aportaba todo tipo de enfermedades. El nombre

le viene de sangre gris, y cuando llegó a oídos españoles, Esteban Terreros, la incorporó a finales del s. XVIII al Diccionario Castellano, donde terminó conociéndose como la sangría de hoy en día.

Muchos años después, el restaurante Terracotta recoge esta bonita historia y la adapta al s. XXI, de forma magistral. El equipo Libé Unique Cocktails ha elaborado seis sangrías con poco alcohol, incluso sin él, aromáticas, ligeras y con protagonismo frutal. Están la cítrica & floral; afrutada & especiada; cremosa & herbal; dulce & aromática; ananá & sangaree tropical sin alcohol. Seis propuestas aptas para todos los públicos con protagonismo de los macerados artesanales de Terracotta y la fruta fresca.

Sorpresas gastronómicas.

Para acompañar estas bebidas, la carta gastronómica no se queda atrás y a la mesa sale un puerro a la brasa con tartar de gambón, que marida a la perfección con la sangría afrutada & especiada, o una corvina a la brasa con puré de coliflor y remolacha que lo hace con la sangaree cremosa & herbal. Los arroces melosos con bogavante o con boletus son increíbles, como lo es su flor de calabacín rellena o el *sääm* de papada ibérica glaseada con piña y hierba buena maridada con la cítrica & floral. Es difícil decidirse entre la torrija, la tarta de queso o esa exquisita tarta árabe de limón a la hora de elegir un postre. Por otro lado, las sangaree's son perfectas para alargar la sobremesa, disfrutando de su terraza en el buen tiempo, o de la divertida noche madrileña. ●

www.terraccottamadrid.es



Fachada de Terracotta.



Preparando una de sus sangrías especiales.

VIRREY homenajea la cocina asturiana de mar y montaña

Virrey se posiciona como uno de los principales puestos de mar en Madrid, ofreciendo pescados como el besugo, la urta, la merluza de Celeiro o el virrey en salsa de la casa, la joya del restaurante.

Para los paladares más carnívoros, el chef Carlos Fernández-Miranda ha incorporado el escalope de ternera asturiana, las chuletas de lechal al ajillo con panaderas o el rib eye a la parrilla o la presa ibérica con reducción de Pedro Ximénez.



www.restaurantebalausta.com



Lubina con jugo de sus espaldas y crema de apionabo.

La presa ibérica con reducción de Pedro Ximénez.

Ikigai Velázquez presenta tres menús maridados con sake y/o vino

El chef Yong Wu, de Ikigai Velázquez, ha elaborado tres menús diferentes, cada uno de los cuales consta de seis pases. Los armonizados con sake o vino tienen un coste de 69€ y el menú que intercala ambas opciones de maridaje se ofrece por 78€.

En el menú armonizado con sake se encuentran opciones como el korokke al que las notas a flores e incienso del Muoka Nama Genshu Vintage aporta matices envolventes.

En el menú armonizado con vino, los nigiris están acompañados de un vino de la Borgoña, un A.O.C. Côte de Beaune de uva Chardonnay y de un magnífico vino alemán, el Dr. Bürklin-Wolf-Hoheburg Erste Lage del 2015, un gran Riesling de final largo.

restaurantelikigai.com



Korokke.



Nigiri de sardina macerada, tapenade de tomate seco y aceitunas negras, panko en mantequilla.

Sabores de Asia en MAISON UMAMI

En el novísimo madrileño barrio de Valdebebas, el restaurante Mason Umami es un crisol cultural que ofrece una muestra de la alta cocina de diferentes regiones del este asiático en un sugerente ambiente francés.

El chef Jinzhong Zhao dirige con maestría los fogones del restaurante y busca la experiencia gastronómica del comensal equilibrando sabor, aromas y la estética en todos sus platos.

www.mumami.es



Dim Sum variados.



Langostinos al ajillo.

EGUN-ON, el restaurante de Barajas con aires de 'txoko' que homenajea al producto

Detrás de Egun-On está Edu Collado, un chef comprometido que ha continuado el legado de su padre en un restaurante que abrió sus puertas hace casi un cuarto de siglo en Barajas. Bajo su liderazgo, en los últimos cinco años, el enfoque del Egun-On ha evolucionado hacia un concepto más gastronómico.

La calidad del producto es la base de una propuesta en la que Collado ofrece platos tradicionales de la cocina vasca y gallega con un toque más creativo, como su premiado pulpo a la brasa con queso de tetilla y patatas revolconas.

El restaurante dispone de un pequeño comedor, que recuerda a los tradicionales 'txokos' vascos, y una espaciosa terraza donde disfrutar de una cocina de calidad lejos del bullicio del centro de Madrid.

Pulpo a la Brasa con Queso de Tetilla y Patata Revolcona.

Almejas al txacolí.



<https://restaurantegunon.com/>

11 NUDOS estrena temporada con una carta de inspiración atlántica

El restaurante 11 Nudos, de aires marineros y alma contemporánea, ofrece una experiencia vibrante y desenfadada en pleno corazón del barrio de Chueca de Madrid y con un horario ininterrumpido.

Su imponente terraza atlántica, con uno de los mejores atardeceres de la ciudad, naturaleza y un ambiente cálido lo convierte en el lugar perfecto para disfrutar, desconectar y sentirse libre.

Brioche de caldeirada de moluscos, empanadillas de mejillón ba-tea escabechado y pisto, arroz a la marinera con cigalas a la brasa y pescados a la parrilla son algunas de las novedades.



Brioche de caldeirada de moluscos.



Volandeiras al horno con aire de Bloody Mary al brandy.



Lomo de presa a la brasa con patatitas chafadas y pimientos de padrón.

www.osborne.es/es/restaurante-11-nudos-terrazza-nordes

CASA FELISA estrena carta estival



www.casafelisamadrid.com

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 son algunas de las nuevas propuestas que el chef Antonio del Álamo, siempre fiel a la temporalidad del producto, ofrece para celebrar el cambio de estación.



Salteado de judías verdes, con langostino nacional, tosta de patata y manitas.



La huerta



Selección de tomates.

<https://madrid.roostiq.com/>

ROOSTIQ, utiliza productos ecológicos propios de su huerta y su granja

Buena parte de los alimentos que utiliza Rosti se producen en su propia huerta y finca. Sin duda este estricto control de la producción del alimento es lo que les hace diferentes. En su huerta abundan se cultivan tipos aclamados tomates, acelgas, puerros, calabacines, piparras, rúcula, albahaca, kale y muchas más verduras ecológicas llenas de sabor gracias a la selección de semillas antiguas. La alimentación de sus pollos criados en libertad se basa en los pastos de la dehesa de su finca, siendo esta particular forma de cría el ingrediente secreto de su alta calidad. En esta dehesa se alimentan también sus cerdos a base de pura bellota y pastos, dando lugar a sus afamados entrantes de ibéricos que se han convertido en uno de los productos estrella de Roostiq.

La TABERNA DE ELIA muestra los secretos de cocinar a las brasas

La Taberna de Elia es el templo carnívoro por excelencia de la capital ya que su chef, Cata Lupu, domina las brasas como nadie y cuenta hasta con carta propia de carnes en su famoso restaurante. Seguro que a más de uno le gustaría saber de primera mano cómo se maneja el fuego, cómo se alimenta, en qué momento hay que echar la chuleta, el chorizo, el torrezno o la alita de pollo. Spoiler, me temo que casi todos lo hacemos mal... Pues para aprender del mejor, Cata deja al descubierto las brasas y sus secretos con el curso gratuito 'Aprende a cocinar carnes a la parrilla'. El próximo es el 6 de junio a las 19:30 h —dura aproximadamente una hora— y sólo hay que llamar al 91 162 74 29 para apuntarse.



www.tabernadeelia.com

BODEGAS MONTECILLO

Un legado centenario

TEXTO PILAR ORTEGA

Osborne apuesta por los viñedos ecológicos dentro del plan de sostenibilidad de la tercera bodega más antigua de La Rioja, que fue fundada en 1870 por Celestino Navajas



Fachada principal de la nueva sede de Bodegas Montecillo, en Navarrete (La Rioja).

En 2023 se cumple el 50 aniversario desde que José Luis Navajas, nieto del fundador de Bodegas Montecillo y sin descendencia, confiara el legado de la bodega más antigua de Fuenmayor y la tercera de La Rioja a otra centenaria familia vitivinícola: los Osborne. Se trata de una bonita y larga historia de visionarios y apasionados del vino que comenzó con Celestino Navajas en 1870 y que siguieron su hijo y nieto, Alejandro y José Luis Navajas. Desde entonces, han potenciado las grandes virtudes detrás del nombre Montecillo: calidad, tradición, saber hacer e innovación, razón por la que construyeron en 1975 la bodega actual

en Navarrete, a pocos kilómetros de la original, con el fin de elaborar vinos de larga guarda, con capacidad para producir hasta cuatro millones de botellas al año. Los calados subterráneos de la nueva bodega albergan añadas desde 1926, además de un impresionante botellero manual, donde miles de botellas de Gran Reserva se apilan a mano unas sobre otras y con tanta precisión que se puede caminar sobre ellas.

Primer viñedo 100% ecológico

Después de más de 150 años de historia, Bodegas Montecillo da un paso más en lo que es su filosofía de sostenibilidad con la plantación



Jesús Hernández, responsable de Viticultura y Medio Ambiente de Bodegas Montecillo.

de su primer viñedo 100% ecológico cuyo vino podrá disfrutarse a partir de 2027. La creación de una nueva colección 100% ecológica es responsabilidad del equipo de Mercedes García Rupérez, enóloga y directora técnica de las Bodegas Montecillo desde hace 15 años, y de Jesús Hernández, responsable de Viticultura y Medio Ambiente.

El viñedo propio de la variedad de garnacha tinta tendrá una extensión de tres hectáreas y las otras dos variedades, tempranillo y viura, tienen su origen en los viñedos controlados, donde se ha trabajado con viticultores de la zona que han cuidado estas variedades bajo la tutela de Bodegas Montecillo desde su inicio.

“En el caso del viñedo ecológico, será un vino con muy poco sulfuroso, con las técnicas de elaboración más enfocadas a un vino semicrianza que de larga guarda. Hemos elegido este tipo



La vendimia es la hora de la verdad.



Brindis por el 150 aniversario de las Bodegas Montecillo.



Mercedes García es la enóloga de Bodegas Montecillo desde hace 15 años.

de uva también pensando en el cambio climático, ya que es una uva rústica, muy adaptada a todo tipo de terrenos y a la sequía”, declara Mercedes García.

Un cambio progresivo

Este cambio ha sido progresivo, ya que se ha necesitado tiempo para adaptarse a este tipo de producción del viñedo ecológico, que tiene algunas diferencias con respecto a las labores culturales tradicionales empleadas hasta el momento, la preparación del suelo y los diferentes permisos necesarios. “Al ser viñedos nuevos, la concentración de la uva no es tan alta como en viñedos viejos con

más de 30 o 40 años. Es una elaboración que no tiene tanta extracción y en la que las crianzas son más cortas, buscando mucha más fruta que se tratará en recipientes más grandes (barricas de 500 litros) para tener menos intensidad de madera”, afirma Mercedes García.

Bodegas Montecillo hace tiempo que apuesta por las prácticas sostenibles y, de hecho, cuenta con la “Q” de sostenibilidad. “El cuidado al medio ambiente no es una tendencia, sino un estilo de vida que cada vez tiene más adeptos. En España, por ejemplo, la superficie de viñedo ecológico ha aumentado considerablemente en los últimos años”, comenta Mercedes García.

Cuidado por el medio ambiente

Bodegas Montecillo es muy consciente de la necesidad de ahorro energético y por ello en la bodega se trabaja hace muchos años con un sentido del cuidado por el medio ambiente. Algunos ejemplos de ello son el bajo gasto energético eléctrico durante las fermentaciones alcohólicas, ya que se usa el propio carbónico para hacer los remontados; el uso de 60 depósitos subterráneos de cemento con 50 centímetros de pared que hace que los vinos estén a temperatura constante de 20 a 22 grados y no se necesite energía para calentar y hacer las fermentaciones

malolácticas, o el trabajo por gravedad para los descubes de vino, lo que evita el gasto de bombas para impulsar el vino a los depósitos de destino. “En la parte de las crianzas, tanto en barrica como en botella, las naves subterráneas nos permiten una humedad y temperatura constantes, que no sólo favorece el envejecimiento lento y respetuoso, sino que ahorra energía para refrigerar y humidificar los ambientes”, destaca Mercedes García.

Energías renovables

También han comenzado a utilizar energías renovables con una planta de placas solares para autoconsumo y se han iniciado los trámites para conseguir la Certificación Wineries for Climate Protection (WfCP), que permite medir el desempeño de las bodegas en cuatro ámbitos concretos: reducción de gases de efecto invernadero, reducción de residuos, gestión del agua y eficiencia energética.

En los últimos años, los vinos Montecillo han cosechado varios premios, medallas y altos puestos en clasificaciones de renombre del sector como el premio en 2022 al Mejor Graciano con Viña Monty Graciano Reserva 2015 otorgado por Decanter y el galardón al Mejor Graciano y Mejor Rioja del Año por el International Wine Challenge también en 2022.

www.bodegasmontecillo.com

Botellero, interior de la atigua bodega y la gran sala de barricas de Bodegas Montecillo.



FINCA RÍO NEGRO

Un vino de altura, criado con la pasión y entrega de José Manuel Fuentes que se arriesgó a hacerlo posible, al borde del abismo

Texto: MANENA MUNAR

Era un día caluroso, la sequía se notaba en los campos amarillentos y sin embargo al subir por el Parque natural Sierra Norte de Guadalajara, junto a la cuenca del Río Henares, el paisaje cambió de forma radical. La jara en plena floración emanaba ese tímido perfume que le caracteriza, y el verde frondoso de la flora se hizo protagonista del escenario.

Una visita al pueblo de Cogolludo, antiguo señorío de los Duques de Medinaceli como testimonia su palacio renacentista, uno de los primeros de España, por donde pasaron Felipe el Hermoso, y su esposa Juana. Sin obviar el recinto amurallado del que aún quedan restos, así como del castillo. En la Plaza Mayor espera Víctor, uno de los hijos de José Manuel Fuentes, empresario establecido en Madrid, a quien le entusiasmaba la idea de tener su propio viñedo. Tras años de búsqueda, de pensar si su sueño se haría algún día realidad, da, en Cogolludo, un lugar poco indicado para el vino por su altitud rayando en los 1.000 metros, con archivos del cultivo de la vid desde tiempos ancestrales. José Manuel Fuentes había encontrado su lugar en el mundo.

Todo esto lo cuenta Víctor Fuentes, Director Comercial de Finca Río Negro, de camino hacia la bodega. Un hombre simpático, con un don especial y contagioso para la comunicación que pinta de colores lo que ya de por sí es una maravilla. Cuenta Víctor como al principio, en 1998, se plantó con precaución y no fue hasta 2007 cuando salió el primer vino de Bodegas Finca Río Negro, cuyos viñedos hoy en día se extienden por 46 hectáreas, qué 600 de bosques, y se convierten en una de las plantaciones vitícolas más altas de Europa.



Finca Río Negro, bueno para todos

Ni que decir tiene que Bodegas Finca Río Negro han puesto a Cogolludo y la zona en general, en el mapa del turismo, cuyas visitas alcanzan aproximadamente la cifra de 50 durante el fin de semana, y se espera que lleguen a los 150 visitantes que iban a conocer la bodega y sus alrededores antes del covid. Hay que mencionar que el establecimiento de las bodegas ha dado trabajo a habitantes de los pueblos que la

Los vinos de Río Negro.



Finca Río Negro.

lindan ya sea Cogolludo, Jadraque y hasta la cercana Sigüenza. José Manuel Fuentes tiene muy a gala el haber recuperado una variedad autóctona de Cogolludo, el tinto farrogoso, que posiblemente se añada a las actuales del mercado: Gewürztraminer, Finca Río Negro, 992, y 5º. Año (la joya de la corona de la bodega).

La mañana transcurre bajando a las bodegas, observando la magnitud de las vides y escuchando la amena conversación de Víctor Fuentes que puntualiza como en los últimos años, la bodega ha obtenido premios en prestigiosos concursos internacionales como Mundus Vini, así como altas puntuaciones en publicaciones referentes en el sector como James Suckling, Wine Enthusiast o la Guía Peñin. Un reconocimiento que permite a Finca Río Negro estar presente en más de 20 mercados –Estados Unidos, Alemania, Suiza y China, entre otros–.

La cata vertical tiene lugar en la bodega y se va a degustar, entre otros vinos, el mimado por excelencia, 5º año, un vino que exige una larga y cuidada elaboración durante cinco años, destinado a perdurar en el tiempo.

Elaborado únicamente con la selección de las mejores parcelas de las variedades tempranillo y Cabernet Sauvignon del viñedo y criado en las mejores barricas de roble francés, que hacen que este vino destaque por su complejidad y elegancia.

Los guadalajarenses se jactan de dar a conocer las prebendas de una zona que tiene mucho que ofrecer; historia, arte, paisaje y gastronomía. Tal como lo demuestran los hermanos Blanca, enóloga, y Samuel Moreno, chef, que se han merecido con su excelsa gastronomía lugareña una estrella Michelin y estrella verde en el Molino de Alcuneza de Sigüenza.

Viticultura heroica

La joranda se completó con una excelente comida preparada por Samuel Moreno de Molino de Alcuneza para redondear un día de primera vivido en esta bodega, prácticamente aislada, a una altura casi de riesgo para el cultivo de la vid, que se incorpora con éxito a las principales regiones a nivel mundial, donde la viticultura es considerada 'heroica', con un territorio y una climatología que imponen condiciones de cultivo extremas, siendo la única del centro peninsular presente en el CERVIM (Organización Internacional del vino y de la viña).

www.fincarionegro.com



Viñedos de la Finca Río Negro.



Barriles de roble francés.

VICTORIA 2022, un vino elegante, intenso y lleno de vida

Victoria es un homenaje al alma máter de la bodega, Victoria Pariente. Un reconocimiento de sus hijos por haberles transmitido la pasión por el viñedo y el vino. Elaborado con uvas procedentes de tres variedades distintas: Garnacha, Tempranillo y Viognier, muestra un gran equilibrio entre complejidad y sutileza.

La añada 2022 viene marcada por un verano en el que el viñedo sufrió los efectos de una sequía severa. Además, las sucesivas olas de calor dispararon las temperaturas. Como resultado, durante el mes de agosto la viña dejó de madurar. La paciencia y la espera hasta el mes de septiembre, cuando las lluvias aparecieron y las temperaturas se moderaron, permitieron una maduración fenólica lenta, con niveles de acidez adecuados. La escasez de agua durante la época estival propició que la uva llegara a la bodega en perfectas condiciones sanitarias y los mostos resultantes de una gran calidad.

NOTAS DE CATA

Color rosa pálido. Aroma elegante e intenso, muy frutal a fresa, fram-buesa, granada y mora con final a pétalos de rosa y jazmín. En boca ataque suave y agradable. Es equilibrado y untuoso. Persistente y fresco con notas de cereza en el retrogusto.

Bodegas José Pariente
www.josepariente.com

EL PAISANO DE TARES 2022, vuelta a los orígenes de El Bierzo

El Paisano de Tares ya está en el mercado con la añada 2022, un vino diferente para celebrar los orígenes vinícolas de El Bierzo y su tradición de mezclar uvas tintas y blancas de viñedos viejos. Dominio de Tares recupera con El Paisano esta elaboración berciana y reivindica el porrón como forma tradicional y típica de disfrutar de un vino.

Dominio de Tares quiere llegar al consumidor actual que no tiene prejuicios en disfrutarlo en porrón, en vaso o copa, y que con El Paisano descubre una forma de elaboración diferente. Se trata de un vino que nace de la mezcla de cinco variedades, dos tintas —Mencia y Garnacha Tintorera— y tres blancas —Godello, Doña Blanca y Palomino— que se encuentran en diferentes parcelas de hasta 65 años y se vinifican conjuntamente, con posterior crianza en antiguos “cubetos” de roble.

Para esta nueva añada 2022, se ha dado más protagonismo a las variedades tintas y se ha otorgado un mayor tiempo de maceración con las pieles para conseguir un vino fresco, ligero y de destacado color púrpura.

PVP: 8,70 €



Dominio de Tares
www.dominiodetares.com

FINCA RODMA SELECCIÓN 2020, el vino más joven de Finca Rodma

Después del éxito de la añada 2019, que marcó el debut de Finca Rodma, la bodega lanza Finca Rodma Selección 2020, la esperada nueva cosecha de su vino más joven. Elaborado con uva 100% tempranillo de una añada “excelente” según la D.O. Ribera del Duero, el resultado es un vino extremadamente elegante.

Finca Rodma continúa el camino emprendido hace apenas un año cuando dio a conocer la primera colección de sus vinos: Finca Rodma Selección, Finca Rodma Avizor y el exclusivo Gran Rodma. Tres vinos que han conseguido situar a la bodega entre las más relevantes de la zona.

NOTAS DE CATA

Complejo, fino y limpio. Con mucha fruta, negra, regaliz, moras y cerezas, toques de vainilla y canela. La madera y el tostado aparecen para acompañar la fruta totalmente integrada

PVP: 28,00€

Finca Rodma
<https://fincarodma.com/>



GLN rejuvenece el consumo del pacharán con EL SORBICO

Grupo La Navarra (GLN), una de las compañías líderes en la elaboración de pacharán navarro, se acerca a los más jóvenes con la creación del concepto ‘el sorbico’, una forma diferente de disfrutar del tradicional chupito de pacharán. Con El Sorbico de La Navarra, GLN rejuvenece el consumo de esta bebida y se une a la tendencia del consumo por chupitos y a la filosofía de disfrutar de la vida sorbo a sorbo —“sorbico a sorbico”— como dicen por tierras navarras.”

NOTAS DE CATA:

De color rojo intenso con ligeros tonos tejas. Brillo y limpidez característico de bebidas jóvenes. El primer aroma que se aprecia es a fruta, resaltando también con facilidad los matices anisados.

Presenta el sabor a endrina característico de este producto y el dulzor del licor queda amortiguado por la acidez y el amargor que le cede a la fruta. Más suave gracias a su paladar dulce, que resta astringencia propia del fruto.

PVP: 13,00€



www.grupolanavarra.com/el-sorbico/

Valtravieso lanza EL MANIFIESTO 02, un nuevo 'vinosexperimental'



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

El Manifiesto 02 es la segunda etiqueta que la bodega Valtravieso, ubicada en Ribera del Duero, elabora dentro de su proyecto de vinos experimentales que se inició con El Manifiesto 01 a finales de 2021.

La idea surgió de la inquietud y el inconformismo del enólogo y director técnico de Valtravieso, Ricardo Velasco, que decidió llevar a cabo micro vinificaciones radicales para explorar nuevos horizontes en la elaboración de vinos..

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo picota brillante, limpio y de capa media.

Naris: Explosión de frutas rojas con notas de hierbas aromáticas.

Boca: Ataque fresco y frutoso con acidez vibrante y final largo.

Maridaje: Perfecto como aperitivo, para disfrutar con sushi, marisco o carnes blancas.

VERDEJO MALPRENDE recupera la tradición y el terruño de Castilla y León

Los viñadores de Castilla apuestan fuerte por su vino y lo hacen a base de recuperar y poner en valor el gran patrimonio vitivinícola de Castilla y León. Un ejemplo de ello es el verdejo más que especial de Malprende, de José Rodríguez de Vera, que ha sabido conseguir la esencia de la variedad y del terruño. Un vino con alma cuyos aroma y sabor concentran la pasión con la que se han recuperado aquellos viejos viñedos que aunque se pensaban abandonados, aún son capaces de darlo todo. Malprende nace de viñedos centenarios. De hecho, Malprende procede de viñedos centenarios de Madrigal de las Altas Torres.

Un auténtico verdejo, brillante con destellos dorados, sedoso en boca y con una acidez equilibrada que le otorga una enorme frescura. En 2010 Pepe Rodríguez de Vera, inició su propio proyecto en los viñedos situados en la Finca Casalta, de la DO Almansa, y en estos años ha profundizado en su vocación, apostando por vinificaciones singulares, la recuperación de parcelas y la innovación en cada uno de los procesos. Con sólo 35 años, este enólogo es uno de los candidatos a alcanzar el Master of Wine, la máxima distinción internacional del mundo del vino.



Rodríguez de Vera
www.rodriguezdevera.com

FERRATUS, la bodega boutique moderna y sostenible cumple 20 años

Ya hace 20 años que se inició una bonita historia en el corazón de la Ribera del Duero. Su protagonista, María Luisa Cuevas, mujer emprendedora y embajadora de su tierra natal, puso en marcha un sueño largamente madurado del que nació bodegas Ferratus. Hoy, sus vinos son un referente de modernidad y elegancia en la D.O. Ribera del Duero, tanto dentro como fuera de España.

El éxito de Ferratus se basa en un excelente terruño de altura, veinte hectáreas de viñedos propios (tres de ellas ubicadas en el Pago de Santa Cruz, La Horra, Burgos) y quince más controladas, ubicados en diferentes pagos cercanos a altitudes de 900 metros, algunos con más de 60 años, que producen una uva Tempranillo de elevada calidad.



Bodegas Ferratus
www.ferratus.es

MONTESQUIUS AÑADAS BRUT, el estilo más informal del cava



Para tomar en el desayuno, hacer un cóctel, maridar con ciertos aperitivos o tomar solo, sin comida, no valen todos los cavas. Montesquius Añadas Brut es un cava de guarda fresco, divertido, con burbuja cremosa de tamaño medio y, sobre todo, con una excelente relación calidad-precio

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con matices verdosos, burbuja de tamaño pequeño y de desprendimiento constante. En nariz es aromático. Flores blancas con notas afrutadas que derivan de diferentes frutas frescas como la manzana y cítricos como el pomelo. En boca es limpio, fresco y con acidez equilibrada. Burbuja bien integrada cremosa de cuerpo medio, muy amable, ligero y cítrico. Fácil de beber. PVP: 8,95 €

De la Feria del Libro de Madrid al Festival de las Antorchas de Albacete LA OFERTA CULTURAL Y DE OCIO CRECE CON LA PRIMAVERA

Con el buen tiempo, aumentan las propuestas de ocio al aire libre. Se abre la veda de los grandes festivales y también los teatros, ferias, instituciones y museos se preparan para recibir a los visitantes con exposiciones de arte, proyecciones de cine y nuevos montajes teatrales. Aquí enumeramos algunos que no debes perderte.

TEXTO PILAR ORTEGA
ppm76.ortega@gmail.com



'Feria del Libro de Madrid' La gran fiesta de la lectura

Como cada primavera, la Feria del Libro del Madrid se adueña del Parque del Retiro para festejar la palabra y la literatura y para que los escritores se encuentren con sus lectores. Hasta el próximo 11 de junio, 361 expositores ofrecerán sus novedades. En esta edición, la número 82, se instalará por primera vez una gran lona que cubrirá buena parte del recorrido con el fin de proteger a expositores y visitantes de las altas temperaturas. El lema de este año es *Somos de Ciencias y de Letras*, motivo por el que el CSIC instalará un cerebro gigante en el recorrido.

www.ferialibromadrid.com



'Festival de las antorchas'

Música y gastronomía actuales en Albacete

Del 22 al 24 de junio, el recinto ferial de Albacete acoge el II Festival de las Antorchas. Se trata de un evento musical, gastronómico y visual en el que este año se darán cita Crystal Fighters, Andrés Calamaro, Jorge Drexler, Iván Ferreiro, Sidonie, Karmento, Veintiuno, Polara, Carletti Porta, Vermú, Aníbal Gómez, Immir y Vuelo Fidji. Además, el festival potenciará su zona gastronómica del Temple Food Market con los chefs más reconocidos de la comunidad autónoma, que suman un total de seis estrellas Michelin. La experiencia *Antorchas Gastroexperience* estará a cargo de la Selección Española de Cocina Profesional. www.antorchasfestival.com

'Sanz en vivo'

Una gira esperada en España

Tras el rotundo éxito de su gira *Sanz en Vivo* por Latinoamérica, Alejandro Sanz vuelve a los escenarios de España con sus grandes temas en una gira de conciertos que seguro resultarán inolvidables. Las ciudades por donde pasará la gira, desde el 3 de junio y hasta el 3 de agosto, son Pamplona, Úbeda, Córdoba, Valencia, Barcelona, Granada, Albacete, Madrid (con dos grandes citas en el Wizink Center), Málaga, Chiclana de la Frontera, Roquetas de Mar, Murcia, Alicante, Onda y terminará con un concierto nuevamente en el Concert Music Festival en Chiclana de la Frontera.

www.alejandrosanz.com





**Retrospectiva en el Thyssen-Bornemisza
Butzer cumple 50 años**

Hasta el 10 de septiembre, el Museo Thyssen-Bornemisza presenta la primera retrospectiva de André Butzer (Stuttgart, Alemania, 1973) en una institución fuera de su país. Coincidiendo con el 50 aniversario del artista, la muestra reúne una selección de 22 obras, realizadas entre 1999 y 2022, que incluye algunas de sus pinturas más emblemáticas. Entre ellas, se encuentran dos obras recientemente incorporadas a la Colección Blanca y Borja Thyssen-Bornemisza: *Aladino y la lámpara maravillosa* (2010) y *Sin título* (2022). Comisariada por el director artístico del Museo Thyssen, Guillermo Solana, esta exposición continúa la serie de exposiciones en torno a artistas presentes en la Colección Blanca y Borja Thyssen-Bornemisza.

www.museothyssen.org



**'Medio siglo de escultura (1900-1945)'
Abre el jardín privado de la Fundación March**

El jardín privado de la Fundación March se abre por primera vez al público, pero sólo de forma temporal. Será hasta el próximo 2 de julio y con motivo de la exposición *Medio siglo de escultura (1900-1945)*, ya que en este patio se muestran algunas de las obras y otras instalaciones pertenecientes a la colección privada de los March que nunca habían sido expuestas al público. El jardín, un oasis de calma en medio del bullicio del Barrio de Salamanca de Madrid, merece una visita por sí mismo, pero ahora también conviene detenerse en la escultura sonora *Something going on above my head*, del artista colombiano Oswaldo Maciá, que semeja una sinfonía de 2.000 cantos de pájaros extraídos de archivos ornitológicos. La exposición acoge además obras de Giacometti, Dan Graham y Katharina Fritsch, quien firma la pieza más grande de la muestra, una enorme rata de casi tres metros de altura.

www.notoriuspictures.es



**'Walking Life'
Okuda San Miguel estrena el Museo Gran Vía 15**

Okuda San Miguel, una de las figuras más relevantes de la escena artística contemporánea, estrena el Museo Gran Vía 15 con la exposición *Walking Life*, un recorrido en el que se invita al visitante a reflexionar sobre los caminos que la vida nos ofrece y los que elegimos tomar. El origen común, la herencia cultural, la gente que nos rodea, las conexiones que establecemos o la cantidad de información que recibimos son algunos de los aspectos que dan forma a esta experiencia. Una instalación que explora un mundo surrealista donde el color, la geometría, el sonido y las instalaciones audiovisuales conectan la imaginación con lo físico.

www.museogranvia15.com



Homenaje a 'El Pescaílla'

Rumba catalana en Madrid

El 13 de junio, a las 20:30h, el Teatro Flamenco Madrid acogerá el concierto que dará Enrique Torres en homenaje a Antonio González "El Pescaílla", creador de la rumba catalana. Artistas y amigos de la familia Flores-González darán vida a un amplio repertorio de temas de rumba bolero para recordar al guitarrista. Enrique Torres estará acompañado de un elenco de grandes músicos que, a su manera, harán que los espectadores recuerden la raíz de la rumba catalana.

www.teatroflamencomadrid.com



'Carmina Burana'

Carl Orff visto por La Fura dels Baus

Tras recorrer tres continentes y registrar la visita de más de 350.000 espectadores, llega al Teatro Calderón de Madrid *Carmina Burana* con la firma de La Fura dels Baus, el espectáculo con más funciones y tiempo en gira en toda la historia de la compañía. Se trata de una superproducción trepidante, en la que el espectador se sumerge en la contundente y visceral música de Carl Orff, a través de impactantes escenas, efectos especiales e incluso fragancias. Un espectáculo con música en directo y más de 50 artistas en escena que estará en cartel del 7 de junio al 4 de julio.

www.carmina-burana.es

'Pepi, me he comprado un tarot'

Comedia de mesa camilla

Un tarot, dos señoras, una tirada de cartas, un apagón... y una presencia inesperada. Todo puede desmadrarse en casa de Pepi y Manoli. Y lo hará. Estamos ante una comedia de mesa camilla. Se titula *Pepi, me he comprado un tarot* y cuenta con dos intérpretes que lo dan todo en la sala Microteatro por Dinero de Madrid: Ángeles Melero y Katia Caso.

Se representa todos los martes del mes de junio bajo la dirección de Pepa de los Mares.

www.microteatro.es





'Los clásicos en las pantallas'

Relación entre el Siglo de Oro y el cine

Hasta el 1 de octubre, la Casa Museo Lope de Vega presenta la exposición *Los clásicos en las pantallas (1975-2022)*, cuyo acceso es libre y gratuito y que retoma el hilo de la muestra de 2021 *Unos clásicos... ¡de cine!* El objetivo ahora es mostrar la relación entre el teatro del Siglo de Oro y las pantallas. La exposición se articula a partir de tres secciones: *Viejas formas y nuevos públicos*, *El resurgir de los clásicos* y *El triunfo del Fénix*. También habrá proyecciones, vestuario, programas de mano, figurines y fotos fijas procedentes de la Compañía Nacional de Teatro Clásico, RTVE o el Museo Nacional del Teatro de Almagro.

www.casamuseolopedevega.org

De arriba abajo: "Blagochestivaya Marta", adaptación soviética televisiva de "Marta la piadosa"; "Éxtasis", de Mariano Barroso, y la premiada adaptación que hizo Pilar Miró de "El perro del hortelano".



'Dial del destino'

Indiana Jones regresa al cine

Tras su presentación en el Festival de Cine de Cannes el pasado 18 de mayo, *Indiana Jones y el Dial del Destino*, de Lucasfilm, llegará a los cines españoles a partir del 30 de junio. La película está protagonizada por Harrison Ford como el legendario héroe arqueólogo y dirigida por James Mangold. A Ford le acompañan en el reparto Phoebe Waller-Bridge, Antonio Banderas, John Rhys-Davies, Toby Jones, Boyd Holbrook, Ethann Isidore y Mads Mikkelsen. John Williams, que ha compuesto la música de todas las aventuras anteriores de *Indy* desde su arranque con *En busca del arca perdida*, en 1981, firma también la banda sonora de esta entrega.

www.disney.es



'La Ruta del Vino de La Mancha'

Rock, zarzuela, circo, teatro y catas en el mayor viñedo del mundo

Planes de teatro y zarzuela al caer el sol en La Solana, gastronomía y catas de vino, música en directo al fresco de las bodegas en Campo de Criptana, celebrar el solsticio de verano en Alcázar de San Juan entre moros y cristianos, recrearse en el folclore en Argamasilla de Alba o descubrir el puntito rock de El Toboso. Cinco bocados perfectos para ir bajando las pulsaciones de cara al verano en la Ruta del Vino de La Mancha, el destino perfecto para despedir la primavera y recibir el verano. El mayor viñedo del mundo te espera con planes que llenan sus plazas de rock, zarzuela, circo y teatro al caer la noche.

www.rutadelvinodelamancha.com



Taller de pasta y arroz 'on line'

Gianni Pinto enseña a cocinar la carbonara

Si quieres saber cómo se hace la auténtica pasta carbonara italiana, sólo tienes que conectarte a Internet el próximo miércoles 10 de junio, a las 13:30 horas. En la página de Facebook del Club Náutico Sevilla, hay nueva cita con la Escuela del Masterchef Daniel del Toro de la mano de Garofalo. Prepara todos los ingredientes y olvídate de la nata, porque la receta original a la carbonada no se elabora con nata, sino con huevos. El Mercado de la Paz de Madrid es otro de los altavoces donde, periódicamente, el chef Gianni Pinto, también de la mano de Garofalo, enseña al público los mejores trucos para ser un experto en pasta "alla carbonara".

www.pasta-garofalo.com



INTERCONTINENTAL
MADRID

70
Anniversary
CELEBRATING

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

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

Live the InterContinental Life.



Paseo de la Castellana, 49 - 28046 Madrid - T +34 - 917 007 300 - icmadrid@ihg.com
www.madrid.intercontinental.com



AVA GARDNER EN TEATRO Una diosa del cine vive en Madrid

El polifacético Servio Villanueva (autor y actor teatral; actor, director, guionista de cine, novelista...) lleva al escenario al animal más bello del mundo, convertido en un personaje del que recuerda algunas de sus vivencias en Madrid.

Su obra teatral, recogida en este libro, comienza una noche de incierto otoño de 1953, cuando una diosa de Hollywood regresa a su suite del hotel Castellana Hilton. Nada le provoca más miedo que quedarse a solas en su cama, esa noche y tantas otras. Por eso, compartirá con todos nosotros su vida, sus hombres, pasiones, heridas, recuerdos dulces y amargos fantasmas. En el transcurso o quimera de esa misma noche, nos hará entender por qué fue arrojada por Zeus, como referente máximo de la emancipación y la igualdad de la mujer, en un lugar muy de hombres llamado España. Ava Lavinia Gardner llega con unas ideas y una forma de entender la vida que poco tienen que ver con la sociedad que ha creado una dictadura militar. Su sensualidad y su salvaje libertad es capaz de conquistar incluso a los más grises seguidores del régimen.

Autor: Sergio Villanueva
Título: Lavinia
Páginas: 62
Editorial: Antígona
Precio: 13,00 euros



LA DEFENSA COMÚN DE EUROPA La necesidad de ser un actor estratégico

Periódicamente sale a la palestra la intención de la Unión Europea de convertirse en un actor estratégico, además del anuncio, que suele ir de la mano del primero, de que "ya tenemos un ejército europeo". Recientemente, a caballo entre la retirada de los Estados Unidos de Afganistán y la entrada de Rusia en Ucrania, ese debate ha arreciado. Aun así, son muchos los civiles y militares que se preguntan las razones por las cuales la UE no logra despegar como un actor estratégico digno de tal nombre ni es tenido por tal entre las grandes potencias.

Christian Villanueva, en el prólogo, argumenta que "pretendemos no tanto ofrecer recetas como abrir un debate sobre los verdaderos problemas de fondo que han venido lastrando —y condenando— los intentos por construir una defensa común. Para ello, el profesor Josep Baqués analiza los imperativos estratégicos derivados de la historia y la geografía, que afectan a cada uno de los Estados miembros de la UE, complicando —quizá incluso haciendo imposible— su sustitución por otros comunes que sirvan como base a un proyecto único en materia de defensa".

Autor: Josep Baqués Quesada
Título: La construcción de una política exterior...
Páginas: 176
Editorial: Catarata
Precio: 17,00 euros



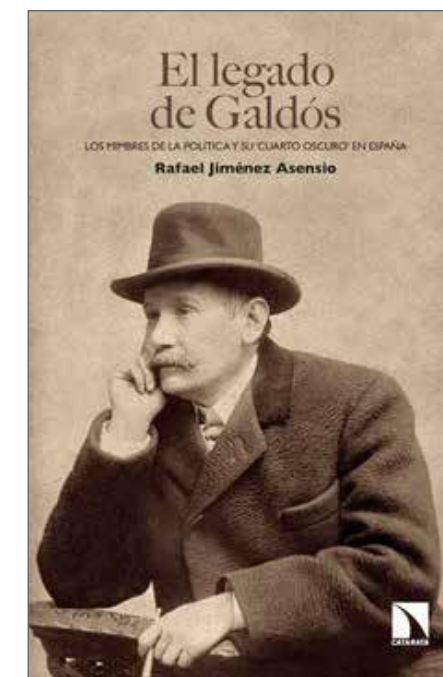
LA COCINA DE LA ESCASEZ Platos alejados de lo tradicional

La experiencia de los «años del hambre» en España ha sido un asunto apenas abordado. La memoria colectiva se ha empeñado durante décadas, también, en olvidar aquellos tiempos de escasez y fracaso.

A partir las recetas de los años del hambre, se ofrece una descripción de las formas culinarias con las que los españoles de entonces se enfrentaron al hecho de tener que alimentar a los suyos con pocos y aún menos variados alimentos. Haciendo uso del ingenio y la imaginación, las recetas que aquí aparecen son empleadas como el medio para recordar y acercarse a la experiencia cotidiana de aquellos tiempos.

Estas páginas son una invitación a sentarse en muchas de aquellas mesas y escuchar lo que los platos gritaban en medio de aquel tiempo de silencio. Con la ayuda de las ilustraciones que lo acompañan, el lector se encontrará ante una selección de platos que se alejan de un recetario tradicional, ofreciendo algo mucho más rico: historias íntimas, pequeñas, cotidianas, de lucha. Promesas de futuro en tiempos de alacenas desiertas.

Autor: D. Conde / L. Mariano / J.C. Sampedro
Título: Las recetas del hambre
Páginas: 208
Editorial: Crítica
Precio: 24,90 euros

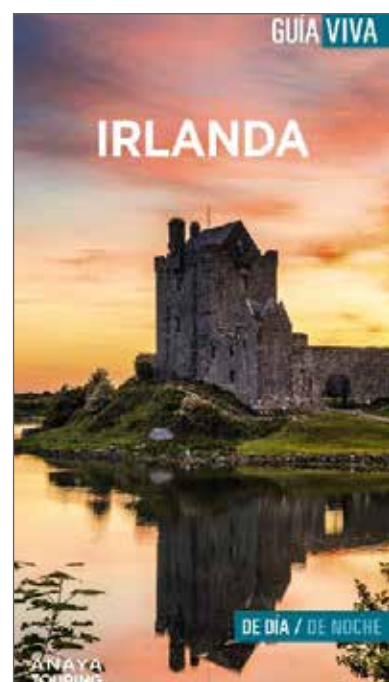


LA ESPAÑA GALDOSIANA Descubre el 'cuarto oscuro' de la política

Benito Pérez Galdós, siempre preocupado por el devenir de España, analizó con agudeza la peculiar forma hispana de hacer política y de su "cuarto oscuro": la Administración pública. A través de su obra —en especial de los *Episodios nacionales*—, este original ensayo indaga en la idea que el escritor tiene de España, de su política y sus actores principales. Tal como nos revelan sus páginas, algunos obstáculos tradicionales (la Iglesia, la Corona, la corrupción electoral) se han ido superando con el paso de los años, pero aún perviven escollos detectados magistralmente por Galdós, como esa concepción patrimonial del poder que implica "gobernar para los nuestros", así como las profundas raíces de clientelismo político.

El legado de Galdós es, por tanto, fundamental no sólo para comprender el pasado de España, sino también para reconocer los problemas que actualmente nos aquejan. "Una vez concluido este libro, el lector siente apremio por leer a Galdós" (Manuel Zafra Víctor).

Autor: Rafael Jiménez Asensio
Título: El legado de Galdós
Páginas: 288
Editorial: Catarata
Precio: 20,00 euros



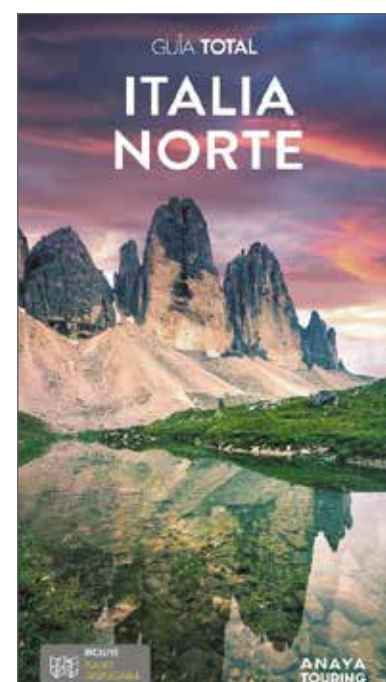
DISFRUTAR DE LA ISLA VERDE

Las ciudades de Irlanda en clave

Con esta guía conocerás los mejores lugares de Irlanda, empezando por Dublín, la ciudad de los mil pubs, inspiración de James Joyce y Oscar Wilde y donde U2 comenzó su imparable carrera musical. La vida dublinesa se experimenta paseando por la peatonal Grafton Street, con sus tiendas y músicos callejeros, tomando el sol (cuando se deja ver) en el parque de St. Stephen's Green o sumándose al estallido de color y alegría de la fiesta de San Patricio, donde corren las pintas de Guinness y todo el mundo se viste de verde.

Una Guía Viva esencial con las claves para disfrutar de ciudades como Cork o Galway, visitar los castillos y abadías medievales enclavados en verdes escenarios campestres, o practicar senderismo por los numerosos recorridos señalizados, entre los que destaca la Calzada del Gigante, en Irlanda del Norte, con sus singulares formaciones basálticas.

Autor: Antonio Torres / Elisa Blanco Barba
Título: Irlanda
Páginas: 304
Editorial: Anaya Touring
Precio: 23,50 euros

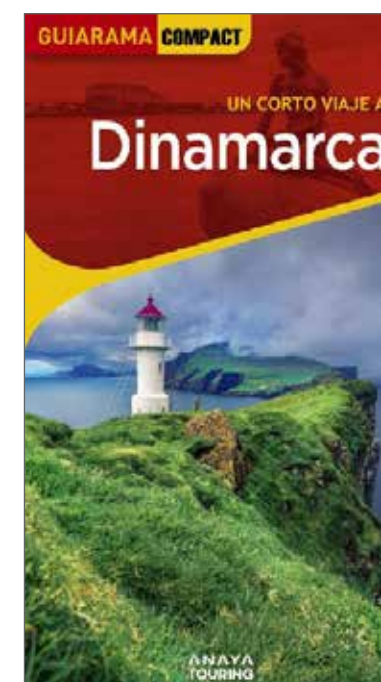


RECORRIDO PANORÁMICO

Abundante cartografía

Una guía fundamental para conocer los mejores lugares del norte de Italia. Está organizada en orden alfabético y recoge multitud de ciudades y lugares de interés natural o paisajístico de esta zona italiana. Algunos de ellos se hallarán en la sección *Alrededores* por localizarse cerca de otra ciudad más importante. La sección titulada *Italia norte a vista de pájaro* ofrece un recorrido panorámico por la geografía, la historia, el arte y la cultura italianos y constituye una buena lectura para preparar el viaje. Las secciones finales proporcionan *Informaciones prácticas* de gran interés para el viajero, como servicios turísticos, funcionamiento de los transportes, direcciones útiles, oficinas de turismo, un extenso vocabulario para entender las cartas de los restaurantes o una completa selección de hoteles y restaurantes. El carácter práctico de esta guía tiene mucho que ver con la abundante documentación cartográfica en ella contenida: un mapa general de Italia norte y planos de numerosas ciudades.

Autor: Touring Editores
Título: Italia norte
Páginas: 360
Editorial: Anaya Touring
Precio: 24,95 euros



SENCILLEZ Y CALIDAD

Diez lugares inolvidables

Este pequeño país cumple con orgullo su papel de engranaje entre europeos y escandinavos. La sencillez, la calidad y la funcionalidad inundan un modelo de vida en el que, a lo largo de los siglos, se ha inculcado la estética de lo cotidiano y se han abolido los dogmas y los prejuicios. Sus ciudades se enmarcan en bellos paisajes de relieves pocos marcados y horizontes abiertos al omnipresente mar. Esta guía, pensada para un viaje corto, descubre lo esencial de Dinamarca a través de varios apartados: *Una mirada a las esencias históricas, sociales y naturales del territorio; Diez lugares inolvidables* y la visita, con todas las claves de cada zona o población —Copenhague, Arhus, Alborg, Odense...—, una rigurosa selección de direcciones sobre *Dónde comer, dormir, divertirse o ir de compras*, y por último, la *Información práctica* con generalidades para viajar por el país. Incluye planos y mapa desplegable.

Autor: Luis Argeo Fernández Álava
Título: Un corto viaje a Dinamarca
Páginas: 144
Editorial: Anaya Touring
Precio: 13,95 euros



CROACIA FUNDAMENTAL

Glosario gastronómico

Al comienzo de la guía se encuentra toda la información necesaria para preparar el viaje a Croacia y se completa con dos glosarios, uno de términos habituales y otro gastronómico en croata. En *Zagreb y Croacia de la A a la Z* se describen las principales localidades y lugares de interés. La descripción de cada uno de ellos consta de varias secciones fijas: *Info, Transportes, Visita, Comer, Dormir, La Noche, Compras...* además de otras secciones específicas. En *La Visita* aparece la descripción monumental o paisajística de cada lugar. En el caso de las grandes ciudades, para facilitar la visita, se incluyen planos que en colores diferenciados muestran los distintos ambientes tanto de día como de noche. En *Dormir* y *comer* se da información detallada de los distintos hoteles y restaurantes seleccionados siguiendo un riguroso criterio de calidad/precio. Serán fáciles de encontrar gracias a los planos de las localidades en los que se indica su posición. El *Contexto* comprende algunos apuntes sobre la historia, el arte, la literatura, la música... y otros aspectos interesantes del país. Además, en las primeras páginas de la guía aparece un mapa general de Croacia, en el que se incluyen todas las localidades descritas.

Autor: Luis Argeo Fernández Álava
Título: Croacia
Páginas: 168
Editorial: Anaya Touring
Precio: 22,95 euros

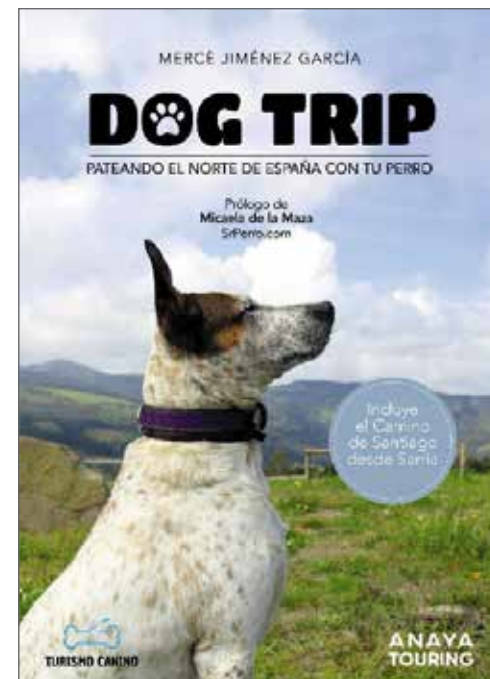


VIAJAR EN FAMILIA Organiza tus propias rutas

Viajar con niños en furgoneta cámpervan o autocaravana es una de las mejores experiencias que puedes vivir con tu familia. Te permite organizar tu propia ruta sin estar pendiente de reservas, sin esperas en aeropuertos o estaciones, sin tener que seguir un itinerario fijo. Llevar la casa a cuestas te brinda la oportunidad de adaptar los viajes a tus necesidades y a las de tus hijos. Podrás parar a dormir siempre que lo necesites y preparar la comida cuando te apetezca, sin prisas, sin horarios. Los niños disfrutan enormemente de este tipo de viajes. Sin embargo, este tipo de viajes también puede generar ciertas dudas y miedos.

A lo largo de sus páginas, la autora muestra ideas y trucos que ella misma ha puesto en práctica en los viajes en furgoneta que ha hecho con sus hijas desde que tenían apenas un par de semanas y que le han llevado a recorrer toda España, Portugal, Francia, Inglaterra, Países Bajos, Polonia o Suiza, entre muchos otros.

Autor: María Fernández
Título: Viajar con niños en furgoneta cámpervan
Páginas: 168
Editorial: Anaya Touring
Precio: 23,50 euros



DESTINOS PERRUNOS Rutas, planes, restaurantes, alojamientos...

Viaja por el norte de España con perro y descubre algunos de los destinos y planes más dog friendly. En este libro encontrarás toda la información que necesitas para la planificación de un viaje con perro y seis propuestas de viaje para que recorras Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, Aragón y Cataluña a cuatro patas. Podrás hacer el Camino de Santiago como un auténtico 'perregrino', admirar la fuerza de la naturaleza recorriendo la Costa Vasca, visitar los lugares más emblemáticos de los Picos de Europa, hacer un cruce por el río Sil o el estanque de Banyoles, y relajarte paseando por entornos naturales. En cada Comunidad Autónoma encontrarás una propuesta de viaje con rutas, planes, experiencias, alojamientos y restaurantes dog friendly y más ideas para que organices unas vacaciones perrunas a tu medida. Además, la primera parte del libro te ayudará con la planificación integral del viaje. Sabrás qué vacunas necesitas para viajar con perro, qué llevar en la maleta y el botiquín de tu peludo.

Autor: Mercé Jiménez García
Título: Dog Trip
Páginas: 288
Editorial: Anaya Touring
Precio: 21,95 euros



ENCANTOS EXTREMEÑOS Todo, en un mapa de carreteras

Información útil y actualizada para conocer todos los encantos de Extremadura. Al principio de la guía hay un mapa de carreteras escala 1:1.500.000 con todas las localidades y lugares que aparecen en ella. En el apartado *Extremadura de la A a la Z* están ordenados alfabéticamente los lugares turísticos y espacios naturales extremeños más significativos. Cada descripción consta de secciones fijas como *Info, Transportes, Visita, Alojamientos, Tapeo, Restaurantes, Cafés, La Noche, Compras, Fiestas...* En el caso de las capitales de provincia y otras grandes ciudades se incluyen uno o dos planos (de día y de noche) con las zonas de ambiente más interesantes para el viajero. La sección *Dormir y Comer* está formada por una selección de hoteles y restaurantes elegidos siguiendo un riguroso criterio de calidad-precio. En el apartado, *Rutas por Extremadura*, se hace un recorrido por los mejores itinerarios naturales de la región: las Hurdes, el Parque Nacional de Monfragüe, Tentudía y el norte de Sierra Morena y la Vera, el Jerte y el valle del Ambroz. Contiene seis mapas, nueve planos y dos plantas de edificios.

Autor: VV. AA.
Título: Extremadura
Páginas: 280
Editorial: Anaya Touring
Precio: 20,95 euros

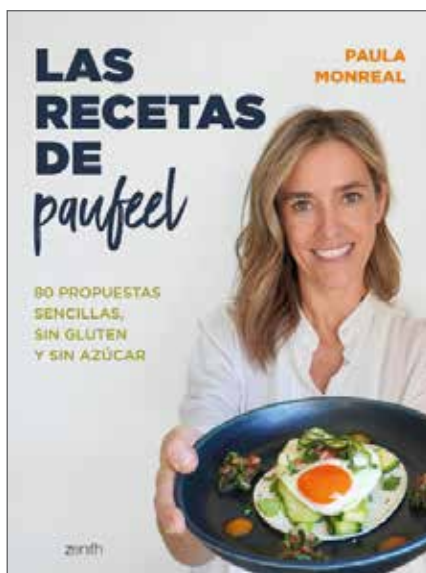


PIEDRAS QUE HABLAN Itinerarios simbólicos de la historia

España es uno de los más grandes yacimientos arqueológicos del mundo si consideramos la cantidad de ruinas monumentales diseminadas por su territorio. Sitios y parques arqueológicos, museos y centros de interpretación, exposiciones temáticas permanentes, talleres especializados y aulas, sendas y recorridos por viejas calzadas o nuevas rutas permiten comprender y contextualizar quince milenios de historia escritos en sus piedras.

Grabados rupestres, pintura parietal, menhires y crómlech, taulas y navetas, dólmenes, castros, ciudades, fortalezas, pequeñas villas y grandes ciudades, circos y teatros, minas y calzadas, puentes y arcos, torres y criptas jalonan nuestra geografía y cubren con una densidad asombrosa nuestro territorio. Este libro se propone el reto de seleccionar en torno a cuarenta de estos lugares, zonas o itinerarios, en muchos casos sobradamente conocidos, en otros insospechados, asombrosos, sagrados, misteriosos, espectaculares, que rebasan con creces la categoría de monumento único para convertirse en símbolos de toda la riqueza histórico-artística de la Prehistoria, la Antigüedad y los albores de la Edad Media en España.

Autor: Anaya Touring
Título: Los mejores destinos arqueológicos...
Páginas: 216
Editorial: Anaya Touring
Precio: 24,95 euros



SIN AZÚCAR Y SIN GLUTEN 80 recetas sencillas para el día a día

Paula Monreal propone 80 recetas sencillas para el día a día, sin gluten y sin azúcar refinado, que puedes hacer sin perder demasiado tiempo en la cocina. Con este libro tienes asegurado alimentarte de manera saludable, comer variado y no desesperar en el intento. Contiene un menú muy completo de desayuno, comidas, cenas y postres.

Amante de la naturaleza, los animales, la cocina y la vida saludable, Paula Monreal enseña en las redes de qué manera podemos conseguir vivir una vida más sana y activa a través de la alimentación equilibrada, libre de azúcar refinado y de gluten.

Autor: Paula Monreal
Título: Las recetas de Paufeel
Páginas: 92
Editorial: Zenith
Precio: 17,95 euros

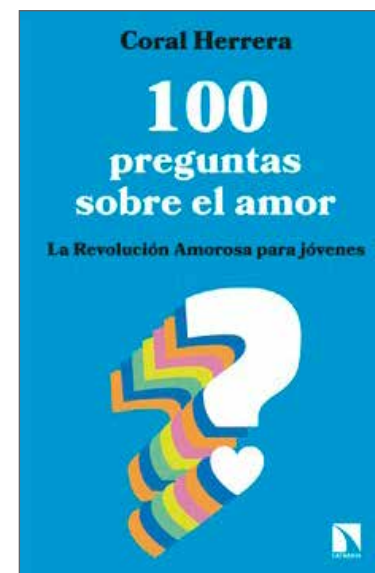


BAJA EN CARBOHIDRATOS Cocina fácil y variada

Si tienes ganas de seguir una vida keto y de adaptar tu alimentación para conseguir todos los beneficios de la dieta cetogénica, éste es tu libro. De la mano de Marieta, conocida en redes como @KetoAdicta, podrás preparar más de 70 recetas sencillas y con opciones para todos los paladares, y además aprender los mejores *tips* para seguir una alimentación baja en carbohidratos de manera fácil, sin complicaciones y sin comer siempre lo mismo.

Marieta Palau Villanueva es Técnico Superior en Dietética y experta en alimentación keto. En sus redes enseña cómo llevar una alimentación baja en carbohidratos de manera segura y saludable, sin riesgos.

Autor: Marieta Palau Villanueva
Título: Keto recetas
Páginas: 192
Editorial: Zenith
Precio: 17,95 euros



Autor: Coral Herrera
Título: 100 preguntas sobre el amor
Precio: 240
Editorial: Catarata
Precio: 18,50 euros

REVOLUCIÓN AMOROSA Cómo vivir una buena vida

¿Qué es el amor romántico? ¿Por qué no encuentro a mi media naranja? ¿Cómo liberarme del miedo, del sufrimiento y de los celos? ¿Cómo saber si mi relación es 'amor del bueno'? ¿El amor lo puede todo? Con este libro, Coral Herrera te acompaña en el camino hacia tu propia Revolución Amorosa. En cien preguntas y respuestas ha sintetizado las claves que necesitamos para aprender a cuidarnos a nosotras mismas, a querernos mejor, a sufrir menos, a disfrutar más del sexo y del amor, a vivir una buena vida y aportar en la creación de un mundo más igualitario. Coral Herrera Gómez es escritora y doctora en Humanidades y Comunicación. Su ámbito de investigación es la ética del amor y la filosofía de los cuidados. Imparte conferencias y talleres por todo el mundo, ha publicado ocho libros en España y ha creado el Laboratorio del Amor, una comunidad de mujeres virtual en la que trabaja la igualdad, las relaciones de poder, el autocuidado, la autocrítica amorosa, el feminismo, las masculinidades y el trabajo de desarrollo personal.





Mar Sánchez en una presentación de Mauricio a agencias de viajes.

MAR SÁNCHEZ

RESPONSABLE DEL TURISMO DE MAURICIO EN ESPAÑA Y PORTUGAL'

"Soy una enamorada de todo lo mauriciano"

Después de ser la responsable, durante 30 años, de la promoción de la compañía aérea Air Mauritius, Mar Sánchez Villalta ha sido contratada por el Gobierno de Isla Mauricio para dar a conocer el destino entre los españoles y los portugueses. Y lo hace desde su proyecto empresarial más personal: SBC International Services. Se conoce la isla como la palma de su mano y, entre otras cosas, se propone transmitir que Mauricio es un destino para todo tipo de visitantes, también para enamorados, y que la isla tiene muchas sorpresas, más allá de sus playas paradisíacas.

TEXTO: PILAR ORETGA

ppm76.ortega@gmail.com

—De Mauricio a Mauricio. Usted ha pasado de promocionar la línea aérea de Mauricio a dar a conocer el destino Isla Mauricio. No es lo mismo... ¿o sí? ¿Cómo ha vivido esa transición?

—No es lo mismo, pero sí... Durante más de tres décadas he tenido el privilegio de representar a la compañía aérea en España y Portugal, pero cuando empecé, no se conocía en absoluto Isla Mauricio, ni siquiera en qué zona geográfica del mundo se encontraba, por lo que decidí que, para dar a conocer la línea aérea, lo primero que tenía que hacer era promocionar Isla Mauricio. Y qué mejor manera de llegar a este pequeño paraíso del Índico que a bordo de un avión de Air Mauritius. Así que la transición la he vivido con mucha ilusión, porque soy una enamorada de Isla Mauricio.



—Más de 30 años liderando la promoción de Air Mauritius no es poco. Se conoce la isla como la palma de su mano. ¿Cómo ha evolucionado desde su primer acercamiento a la isla?

—La isla sigue sorprendiéndome en cada viaje. Mauricio es un país virgen y sorpren-

dente, un paraíso repleto de cascadas, lagunas, aguas de zafiro, plantaciones de caña de azúcar, de té y exuberantes bosques tropicales. Siempre que voy, ya desde el aire, empiezo a disfrutar de su belleza. Mauricio ha evolucionado mucho en los últimos años, tiene mejores carreteras, impresionantes



Isla de los Ciervos, pequeña isla paradisíaca situada en la costa este de Isla Mauricio.

"Isla Mauricio es uno de los países más seguros del mundo"

hoteles, los mejores campos de golf, y todo ello conservando su identidad y su exquisita gastronomía. El mauriciano sabe muy bien que debe preservar su entorno para que las generaciones futuras puedan seguir disfrutando de su patrimonio natural.

—¿Sería capaz de decir cuántas veces ha viajado a Mauricio?

—Pues es muy difícil de calcular, pero, seguramente, más de 150 veces y me siguen pareciendo pocas...

—¿Sigue siendo el destino romántico por excelencia?

—Sigue siéndolo, pero es mucho más que un destino romántico. Su magnífica hotelería es sobradamente conocida y valorada, sus amaneceres y puestas de sol también lo son, pero siempre me gusta remarcar que es un destino maravilloso para todos: familias, seniors, nómadas digitales. También es ideal para empresas que quieran organizar sus congresos en un país con un servicio exquisito, para quien le guste la práctica de los deportes náuticos, de aventura, el submarinismo, la pesca de altura, sin olvidar a

los golfistas, porque allí se encuentran algunos de los mejores campos del golf del mundo. Es un país hospitalario, por algo se le conoce como "la sonrisa del Índico", y uno de los más seguros del mundo.

—Ya me ha puesto los dientes largos. ¿Alguna razón más para ir a Mauricio?

—Mark Twain dijo: "Dios creó Isla Mauricio y después el cielo, y el cielo se copió de Mauricio". Mauricio no es sólo un destino de sol y playa con un clima suave a lo largo de todo el año, es un destino para perderse. Su Jardín Botánico es uno de los más bellos del mundo. En su genuino mercado central en Port Louis, se puede encontrar casi de todo en un mismo sitio. Este mercado es una explosión de vida, de colores y olores donde podremos apreciar la diversidad de la isla. Champs de Mars es la pista de carreras de caballos pura sangre más antigua del hemisferio sur. También sus casas coloniales, sus reservas naturales, la Tierra de los Siete Colores en Chamarel, las colinas de ceniza volcánica, el lago sagrado de Grand Bassin... Y no quiero olvidarme de los dos lugares declarados Patrimonio de la Humanidad

"Isla Mauricio es mucho más que un destino romántico y apto para todos los bolsillos"

por la Unesco: Le Morne, refugio de los esclavos que huían de las plantaciones de caña de azúcar, y Aapravasi Ghat, símbolo de la identidad mauriciana y lugar donde comenzó la diáspora moderna de los trabajadores contratados.

—¿Qué planes tiene previsto para que los españoles y portugueses se vayan de vacaciones a Mauricio?

—Nuestra estrategia es apoyar al sector, turoperadores y agencias, y formarles para que sean auténticos especialistas del destino Mauricio. Nuestro cometido principal es promocionar el destino entre españoles y portugueses para que puedan descubrir su belleza. Mauricio es un regalo para el alma y los sentidos que nadie debería dejar escapar.

—¿Son buenas las comunicaciones aéreas?

—La isla está muy bien conectada todo el año con vuelos desde Madrid, Barcelona, Bilbao, Valencia, Málaga y Sevilla, con una escala, y desde el 22 de junio hasta finales de septiembre, con un vuelo directo todos los jueves desde Madrid que opera Iberojet.

—¿Es un destino prohibitivo para las personas de

un nivel adquisitivo medio?

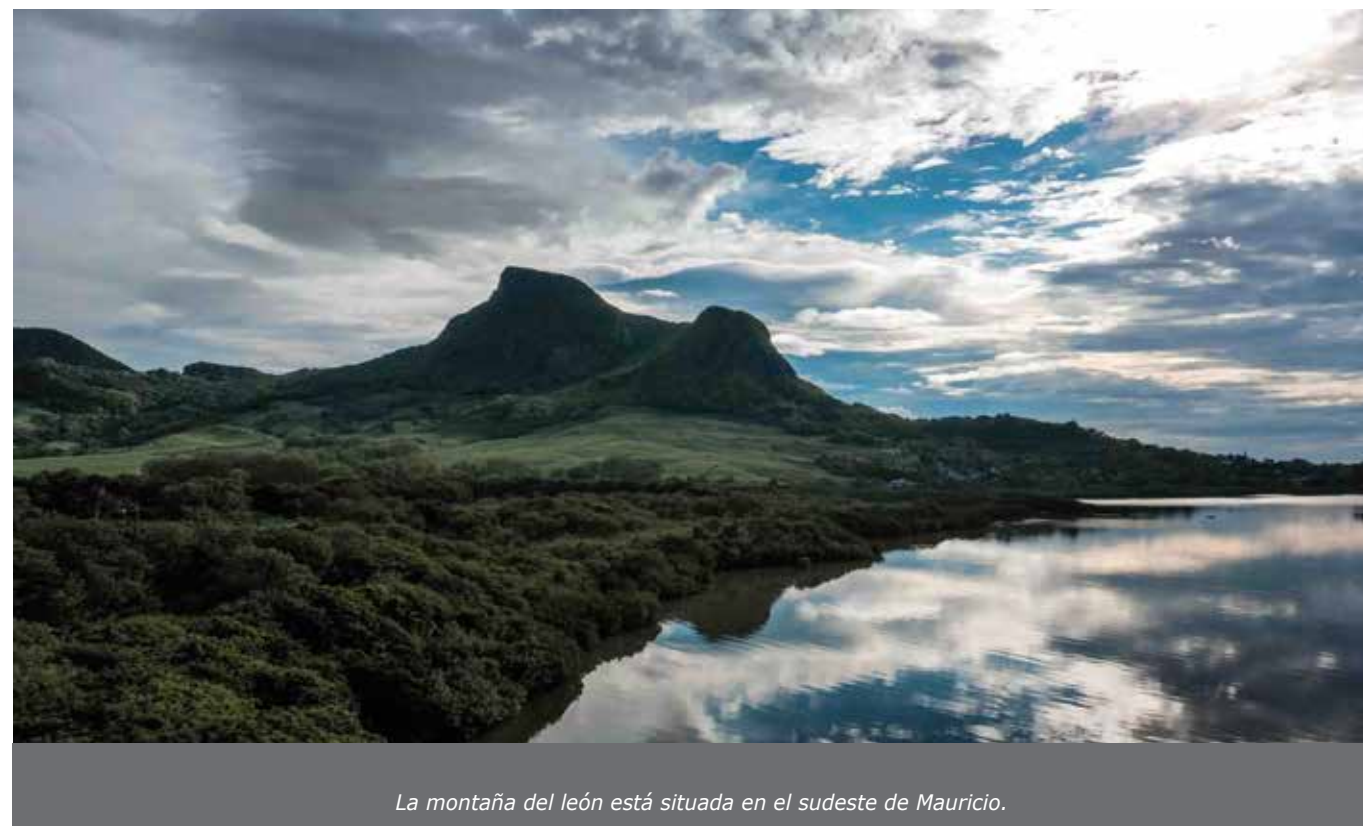
—En absoluto. En Mauricio podemos encontrar una oferta muy variada y de gran calidad, siempre con un servicio exquisito: desde apartamentos de alquiler hasta pequeños hoteles o los grandes hoteles de lujo. Hay precios para todos los bolsillos y para todo tipo de clientes y la relación calidad-precio es incomparable.

—¿Cuál es el perfil del español que va a Mauricio?

—Tenemos muchos clientes en "luna de miel" durante los meses de mayo, junio, septiembre y octubre. Durante nuestro verano, Navidad y Semana Santa viajan, sobre todo, familias con niños, y el resto del año otros clientes; desde empresas que organizan sus congresos en Mauricio hasta los que quieren hacer una escapada en busca de descanso y paz.

—¿Alguna singularidad más de Mauricio que los españoles debamos conocer?

—Hay muchas experiencias únicas que recomiendo no perderse: desde los cruceros en catamarán por la paradisíaca Isla de



La montaña del león está situada en el sudeste de Mauricio.



Varias tonalidades de azul en la laguna de le Morne

"Mauricio es un gran destino en sí mismo, un regalo para el alma y los sentidos"

los Ciervos, nadar con delfines, pasar una noche alojado en las burbujas del Eco Lodge de lujo bajo un manto de estrellas... Los amantes de las emociones fuertes pueden sentirse como un pájaro practicando *parasailing* sobre un manto de corales, pasear con leones en Casela o experimentar algunas de las tirolinas cruzando cañones volcánicos entre una vegetación exuberante. O ver la famosa cascada submarina en Le Morne a bordo de un helicóptero.

—La isla es célebre por sus playas paradisíacas. ¿Dónde está su cultura?

—La isla fue descubierta por navegantes árabes en el siglo X. Después, llegaron portugueses, holandeses, franceses e ingleses. Con la abolición de la esclavitud, en 1835, llegaron trabajadores indios y comerciantes chinos. Este mosaico cultural la ha convertido en un patrimonio de tolerancia, un ejemplo para el mundo. En Port Louis, la capital, es donde mejor se refleja este crisol de culturas, y donde el visitante tropieza con templos tamiles, pagodas, mezquitas, ige-

sias... Esta mezcla también se refleja en su gastronomía, la auténtica comida fusión.

—¿Merece la pena visitar otros lugares del entorno una vez que se llega a Mauricio?

—Isla Mauricio es un destino por sí mismo y siete noches se nos harán cortas, pero puede combinarse con Isla Rodrigues, un paraíso natural totalmente virgen, o con Isla Reunión, una auténtica explosión de naturaleza con una biodiversidad excepcional y, por supuesto, con Madagascar, un paraíso de árboles gigantes, animales únicos y playas de coral. Sin olvidarnos de los safaris en Kenia, Tanzania, Uganda o Sudáfrica combinados con Mauricio.

—Después de la pandemia, usted va a ser la cara más visible de la promoción de Mauricio, pero esta vez desde su proyecto más personal, SBC International Services. Hábleme de esta empresa y qué objetivos tiene.

—SBC International Services es mi sueño

hecho realidad, porque crear una empresa de representaciones de lujo sostenible siempre ha estado en mi imaginario. Nuestro objetivo es crecer y tener la oportunidad de representar a más países y hoteles que pongan en el centro la sostenibilidad y esa será nuestra modesta aportación: invitar a no mirar hacia otro lado, sino al lado bueno, para así poder apostar por un mundo mejor, un mundo más sostenible y mucho más eficiente.

—Usted siempre ha defendido la sostenibilidad como el gran lujo del siglo XXI...

—Por eso, desde SBC International Services queremos acompañar a todas aquellas empresas que tengan esta misma filosofía y que quieran que las ayudemos a transitar por ese camino. Queremos ser referentes en el sector impulsando el turismo sostenible como un bien nece-

"Queremos impulsar el turismo sostenible como un bien necesario del siglo XXI"

"Los viajeros exigen un cambio: quieren viajar, sí, pero de forma responsable"

"La capital, Port Louis, es un relejo del crisol cultural que representa Isla Mauricio"

"Además de la facilidad para practicar deportes acuáticos, la isla es un paraíso del golf"

sario del siglo XXI y nos comprometemos a hacer de cada viaje una experiencia única que ayude a preservar la biodiversidad. La buena noticia es que los ciudadanos cada vez están más concienciados y exigen un cambio: quieren viajar, sí, pero haciéndolo de manera responsable ●

www.mauritiushow.com



Playa de Flic en Flac.

Bolígrafos borrables Oops Pop de CARIOCA



La última novedad de Carioca son los bolígrafos borrables Oops Pop, con tinta termosensible y goma en la parte posterior, con la que se pueden borrar los errores con una simple fricción.

El bolígrafo Oops Pop de Carioca está disponible en tres colores: negro, azul y rojo, y su precio es de 1,99 euros.

www.carioca.com

SILVIA GITALT, el aceite anticelulítico y potente aftersun que hay que llevar a la playa

El Aceite Corporal Anticelulítico de Silvia Giralt anticelulítico, reafirmante, y reductor mejora la circulación sanguínea, evita la flacidez y corrige la textura de la piel gracias a la combinación de aceites esenciales y principios activos como el extracto de café, el aceite de romero, el extracto de algas, el aceite de canela, pomelo, marula y el extracto de granada.

Es una opción perfecta para utilizar durante la época de sol y especialmente después de tomar el sol, ya que funciona como aftersun gracias al Aceite de Jengibre. De forma que este potente componente consigue reducir cicatrices, las quemaduras solares y aporta brillo un brillo espectacular a la piel.

www.boutiquesilviagiralt.com/es/



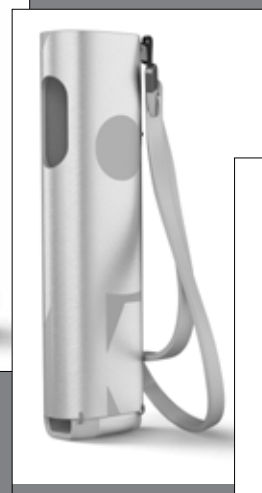
SEIKO Prospex presenta su nuevo reloj de buceo en colaboración con PADI

Seiko Prospex sigue adelante con su colaboración con PADI, la Asociación Profesional de Instructores de Buceo más importante del mundo, con el lanzamiento de tres nuevos relojes de buceo de Edición Especial. Los nuevos modelos incorporan la innovadora tecnología de la firma para superar las expectativas de buceadores profesionales y recreativos, ofreciéndoles la mayor confianza y seguridad debajo del agua.



www.seikoboutique.es

IQOS ILUMA y KOLOR crean la Limited Edition Accessories



Iqos se ha asociado con la marca de moda kolor para dar vida a una colección de edición limitada compuesta por una gama exclusiva de accesorios para los dispositivos Iqos Iluma. Esta colaboración es la primera iniciativa de este tipo para Iqos Iluma. Se centra en atraer a los usuarios de Iqos a través de interesantes novedades de producto y oportunidades para personalizar sus dispositivos Iqos Iluma. También contribuye a optimizar el valor y la imagen de la marca Iqos, sacando el máximo partido de una potente colaboración de marca para crear una rica narrativa.

www.iqos.com

Las centenarias navajas francesas OPINEL siguen el ritmo de los tiempos con dos nuevos modelos

Cuando llega el buen tiempo ¿hay algo más apetecible que ir de picnic...?

Uno de los sitios idóneos para ello es la madrileña Casa de Campo, a orillas de su lago, y con vistas al Palacio de Oriente y la Catedral de la Almudena. Entre estas panorámicas sin igual, hay que añadir la relajación que supone ver a los ciclistas pedaleando, los remeros navegando por el lago, la gente en general que aprovecha la primavera. Todo esto es un preludio para hablar sobre un lugar donde estas prebendas están aseguradas. El Taller del Lago ha sido escogido por la legendaria marca saboyana de cuchillos Opinel para exponer sus últimas creaciones. Opinel fue fundada en 1890 por el visionario Joseph Opinel que provenía de familia de herreros y con sólo 18 años creó la primera navaja con la que obtuvo la Medalla de Oro de la Exposición Universal de Turín de 1911. Hoy, la reconocida empresa es dirigida por sus bisnietos, Denis y François.

Opinel ha apostado por sacar al mercado dos utensilios perfectos para disfrutar de un picnic, una comida rápida durante la jornada laboral o una parada en el coche para tomar algo y continuar camino.

Un picnic de lujo

En la mesa del Taller del lago no faltaba de nada. Una mesa vestida con frescura y jarrones de flores aromáticas, a la que iban saliendo aperitivos, seguidos de pollo asado, carnes o pescado. Los cubiertos para trincharlos eran los de reciente elaboración de Opinel, en colaboración con el diseñador Franck Fontana, colección llamada Picnic, compuesta por un tenedor y una cuchara que se acoplan al cuchillo, al que acompaña una servilleta de microfibra que sirve de estuche y a la vez limpia los cubiertos.

El sacacorchos está conquistando el mercado con sus ventas. Bonito y fuerte, como todos los productos de Opinel, abre botellas de vino, de sidra con su varilla de acero templado de cinco vueltas que facilita la extracción del corcho. Y así, la comida, mezcla de campestre y formal, en la que la extraordinaria trayectoria de Opinel hizo los honores de la mesa, así como la calidad y practicidad de sus creaciones, supuso un almuerzo diferente y muy agradable.



www.opinel.com/es

ALTUM
CON TEXTO TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL



Evolución refinada del concepto de las berlinas deportivas, este nuevo Peugeot 508 PSE híbrido enchufable con etiqueta Cero, deslumbra por sus formas y seduce por su elegante y sofisticado interior. Con sus 360 caballos de potencia híbrida enchufable y tracción a los dos ejes, se convierte en el modelo de serie más potente comercializado en la historia de la marca del león.

PEUGEOT 508 PSE HÍBRIDO ENCHUFABLE La seducción de las buenas formas deportivas



TEXTO FELIPE TERUEL

Con un estilo más deportivo y unas líneas más contundentes, el 508 berlina PSE (Peugeot Sport Engineered) mantiene sus proporciones externas y mejora su aerodinámica con respecto al resto de la gama, aunque agranda todo el frontal con una rejilla de gran tamaño y aspecto más afilado de láminas flotantes que evoca a los grandes superdeportivos. Los paragolpes delantero y trasero han sido diseñados exclusivamente para esta versión. En los laterales se aprecian ahora unos trazos más enérgicos y quizá excesivamente marcados por cuatro flaps (pequeños estribos) verticales que mejoran la estabilidad aerodinámica. Y las llantas de aleación exclusivas de 20 pulgadas aseguran una óptima refrigeración de los frenos.

Para lograr una buena combinación entre nuevas energías, máxima potencia y comportamiento impecable en carretera, esta edición especial del 508, que toma sus siglas de Peugeot Sport Engineered, ha contado con la ayuda del departamento de competición de la marca francesa. Se trata de una división que fue fundada en 1981 con el mítico Jean Todt de Ferrari al frente como máximo director.

La combinación de su motor gasolina PureTech 200 y sus dos mecánicas eléctricas, situadas en los ejes delantero y trasero, logran una potencia total de 360 caballos con cuatro ruedas motrices conectables en el modo de conducción AWD. Acelera de 0 a 100 km/h en 5,2 segundos, alcanza una velocidad máxima de 250 km/hora y su par máximo es de 520 Nm, unas prestaciones superiores a las que hay que sumar los 42 kilómetros de autonomía eléctrica en modo cero emisiones que permite circular en entornos urbanos con todas las ventajas del distintivo Cero de la Dirección General de Tráfico (DGT), incluidos los episodios de alta contaminación.

Acabados de alta calidad

Los cambios en el interior están orien-

tados al servicio de las prestaciones y de una conducción claramente intuitiva. Tanto su pantalla táctil de alta definición (HD) de 10 pulgadas como el cuadro de instrumentos elevado y digital de 12,3" disponen de elementos gráficos que pueden ser personalizados. Los guarnecidos exhiben las mejores combinaciones posibles entre las maderas satinadas y con cromados o galvanizados en acabados mate. Las molduras, de aspecto artesanal, están presentes en el salpicadero, la consola central y una parte de los paneles de las puertas. En cuanto a los asientos, que están tapizados en tela Alcántara y cuero/nappa con pespunte en color kriptonita, son de regulación eléctrica, calefactados y cuentan con funciones de masaje.

Deportividad y confort

Al volante, la primera sensación que se percibe es que se conduce desde una posición ligeramente más baja que en la de las grandes berlinas; e inmediatamente después, y ya en marcha, lo que más deslumbra, aparte de su cuidado interior, es la elasticidad de su transmisión de ocho velocidades y levas en el volante que permite circular desde un bajísimo nivel de vueltas o pisar a fondo el acelerador hasta conseguir la sensación de que el motor no tiene límites.

Sobre cualquier trazado muestra en todo momento una calidad mecánica sobresaliente, con un motor impresionante de cuatro cilindros en que consume lo justo y dos motores eléctricos que aportan aceleraciones contundentes y una estabilidad a toda prueba al conectar la tracción a los dos ejes. Con un chasis ligero y rígido, una suspensión rebajada y un buen reparto de peso, la motorización de esta berlina deportiva muestra todo el nervio y la firma de los mejores propulsores de la marca del león; cuando se acaricia el pedal del acelerador responde con contundencia, empuja con brío en todas las marchas, adelanta en un suspiro y mantiene unos ritmos de cruce muy





FICHA TÉCNICA

PEUGEOT 508 PSE HYBRID 360**Dimensiones:**

Largo: 4.750 mm.

Ancho: 1.860 mm.

Altura: 1.410 mm.

Batalla: 2.800 mm.

Peso: 1.925 kilos.

Depósito de combustible: 43 litros.

Maletero: 487 litros.

Motor:**Motor de combustión:** gasolina con inyección directa, turbo e Intercooler.**Cilindros:** 4 en línea.**Cilindrada:** 1.598 centímetros cúbicos.**Potencia:** 200 CV.**Par motor:** 300 Nm.**Motor eléctrico 1:** 110 CV.**Par motor:** 320 Nm.**Motor eléctrico 2:** 113 CV.**Par motor:** 166 Nm.**Cambio:** Automático de 8 velocidades.**Prestaciones:****Velocidad máxima:** 250 km/h.**Aceleración:** de 0 a 100 en 5,2 segundos.**Consumo medio WLTP:** 1,8 litros cada 100 km.**Emisiones de CO2 WLTP:** 41 gr./km.**Precio:** 66.990 euros.

altos, incluso en las subidas largas y pronunciadas de los puertos de montaña.

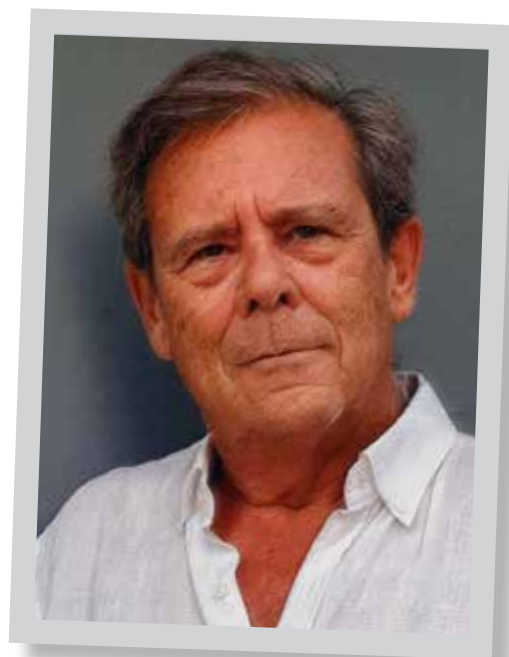
Y es que este nuevo 508 de la división PSE de Peugeot mezcla deportividad y confort como pocos coches de este segmento saben combinar. Por ejemplo, la tracción trasera garantiza que la dirección no se inmuta con las fuerzas que transmiten las ruedas motrices y permite llevar a cabo maniobras de gran precisión en las que también interviene la dureza que aquella adquiere en función de la velocidad. Incorpora, además, la versión más actual de los sistemas de control de estabilidad. De serie incluye sistema antibloqueo de frenos, sistema de control de tracción, servofreno de

emergencia y un programa electrónico de estabilidad que en situaciones críticas envía impulsos dosificados a un máximo de tres ruedas con el fin de que el coche se ciña al trazado de las curvas al tiempo que reduce automáticamente la velocidad.

Conclusión: la nueva berlina deportiva de Peugeot deslumbra por fuera e impresiona por dentro. De líneas atractivas y elevadas prestaciones, aporta un tacto de conducción y un comportamiento rutero excelente. Esta nueva entrega mejora el diseño de la gama 508 para convertirse en una berlina deportiva atemporal que aguantará como pocas las modas y el paso del tiempo. ●

VINO PARA TODOS

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



El fenómeno turístico está cruzando su propia línea roja y puede morir de éxito como no se le devuelve la sensatez. Se habla cada vez más de que, sea cual sea la época de año, es incesante el movimiento viajero y más amplia la ocupación de espacios hosteleros y los lugares de esparcimiento. Y si es así durante las llamadas temporadas media y baja, la situación se vuelve insostenible en la temporada alta, en los meses de vacaciones y en los días feriados. Así las cosas, los viajeros buscan dónde ir para disfrutar de sus vacaciones de verano o pascua y ya no encuentran destinos plácidos. Lo que está sucediendo con el movimiento turístico es un desbordamiento que por ahora es riada y, de seguir así, muy pronto podría convertirse en tsunami.

Aquellos destinos antaño exóticos, en el extremo oriente, Centroamérica o el África subsahariana, hoy son tan accesibles como las playas de Benidorm, las islas griegas, Ibiza o Cancún. Los viajes soñados e improbables por su coste y dificultad ahora tienen el precio de un par de peajes en ca-

rrteras nacionales y una dificultad no mayor a la de cruzar el centro de las ciudades sin atascos o sin tropezar con calles peatonales. En definitiva, viajar es cada vez más sencillo y el sueño no es ir a Vietnam en vacaciones, sino que se ha convertido en una pesadilla encontrar plaza en la fecha buscada.

La socialización del viaje y la explotación turística, igualando por debajo los costes para hacerlos accesibles, es un logro indudable de la modernidad y un éxito de la globalización y de la democratización de la vida social. Pero cada pecado conlleva su penitencia, así es que no cabe quejarse a quienes facilitan el banquete de que haya poco vino, de su calidad o de su precio. Si lo que se quería era que hubiera vino para todos no puede haber lamentos por beberlo, cruzar todas las líneas rojas y embriagarse de éxito por ingerirlo sin sensatez. ●

topVIAJES

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

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

www.topviajes.net

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

‘Expresiones que valen una vida’



**‘Cerrar los ojos
da la posibilidad de no ver
lo que no te gusta’**

**‘Un techo y un suelo
dan más dignidad que un apellido’**

**‘Llegó a nosotros con
desnutrición severa. Hoy es la princesa
de nuestro centro infantil’**