

top V!AJES

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XIII - Nº 139 marzo 2023



TEL AVIV / GERONA / SEVILLA / ÍLHAVO
HOTELES / GASTRONOMÍA / MOTOR / CULTURA / DÍA DEL PADRE



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



top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
topviajes@topviajes.net

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

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

REDACCIÓN
topviajes@topviajes.net

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA



Madrid

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

FOTO DE PORTADA

Edificios centro financiero Tel Aviv
©ALTUM

SÍGUENOS



Últimamente la RAE se/nos complica la vida con decisiones y normas que no ayudan en nada al escribiente español. SÓLO crean confusión

VISADO DE ENTRADA

Sólo sé que no estaré solo

Las Real Academia Española ha dado marcha atrás, pero **SÓLO** a medias, en una de sus decisiones que más sorprendieron en su momento. Hace doce años la RAE determinó eliminar la tilde del adverbio **SÓLO**, una norma que causó más confusión que seguridad entre los escribientes, por lo que fueron muchos los que mantuvieron en sus escritos esa tilde diacrítica que servía para diferenciarlo claramente del adjetivo **SOLO**.

Con la nueva redacción de la norma en el Diccionario Panhispánico de Dudas (DPD) que define la escritura adecuada del adverbio, con o sin tilde, se sigue creando confusión al dejar el hacerlo o no al libre albedrío del hablante. Dice que la palabra <<SOLO>>, tanto si es adverbio como si es adjetivo, seguirá sin acento pero que admitirá escribir **SÓLO** si se percibe ambigüedad. Vamos a ver, ¿no es más fácil mantener la dichosa tilde cuando se trata de adverbio y sin ella cuando es adjetivo como se hacía siempre? Digo yo que así la cosa queda clara y, de paso, nos aclaramos todos: **SÓLO** cuando se puede sustituir por solamente y **SOLO** cuando alguien no tiene compañía, es decir, que está más **SOLO** que la una. Y se acabaron los problemas, ¿o no?

En consonancia con la decisión que afectó a **SOLO** se adoptó también la norma de eliminar las tildes en los pronombres demostrativos y, así, éste, ésta, ése, ésa, aquél, aquélla y sus plurales se quedaron huérfanos del acento que les diferenciaba sin problemas de los adjetivos demostrativos.

Cuando la RAE —en realidad la Asociación de Academias de la Lengua Española—, se dedica a complicar las cosas sabe hacerlo bien y esta marcha atrás a medias no deja de ser una torpeza que confunde aún más la escritura del idioma. Dejemos para otra ocasión la pérdida de los acentos de hiatos como guion o truhan, que también tiene lo suyo. El <<limpia, fija y da esplendor>> es un lema que a estas alturas del XXI deja mucho que desear. Todo se acepta en el DRAE con el argumento de que hay que acoger lo popular, lo que se habla en la calle. Y se quedan tan frescos.

En fin, que visto lo visto, vuelvo a los orígenes y a partir de este momento recupero la tilde en el adverbio **SÓLO** que nunca debió perder. Una decisión en la que, estoy seguro, no estaré **SOLO**.



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

«La vida es un viaje y quien viaja vive dos veces.»
Omar Jayam, matemático, astrónomo y poeta persa (1048-1131)

VISADO DE ENTRADA

> Visado de entrada
Sólo sé que no estaré solo
JOSÉ LUIS DEL MORAL PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> Gerona
Donde empiezan los Pirineos
FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCOS PÁGINA 20

> Arenal de Sevilla
¡Y olé!
MANENA MUNAR PÁGINA 48

EUROPA

> Con historia
Ílhavo, Aveiro (Portugal)
MIGUEL BLASCO PÁGINA 64

MEDIO ORIENTE

> Tel Aviv
Oriente próximo como no te lo imaginas
HERNANDO REYES PÁGINA 6

HOTELES

> Hotel Pedras Salgadas (Portugal)
DELMO PÁGINA 66

> Club Med en Los Alpes
MANENA MUNAR PÁGINA 70

GASTRONOMÍA

- LA GAROINADA (erizos de mar) PÁG. 76

> Restaurantes

- VIRREY PÁG. 80
- LA CABRERA PÁG. 82
- HUTANG PÁG. 86
- CICERO PÁG. 90
- H EMBLEMÁTICO PÁG. 92

> Bodega

- BODEGAS RIOJANAS PÁG. 94
- NOTICIAS PÁG. 96

PISTAS CULTURALES

> 12 Planes culturales para marzo
PILAR ORTEGA PÁGINA 100

> Libros PÁGINA 108

> Viñeta

ÓSCAR MONTOTO PÁGINA 113

BAZAR

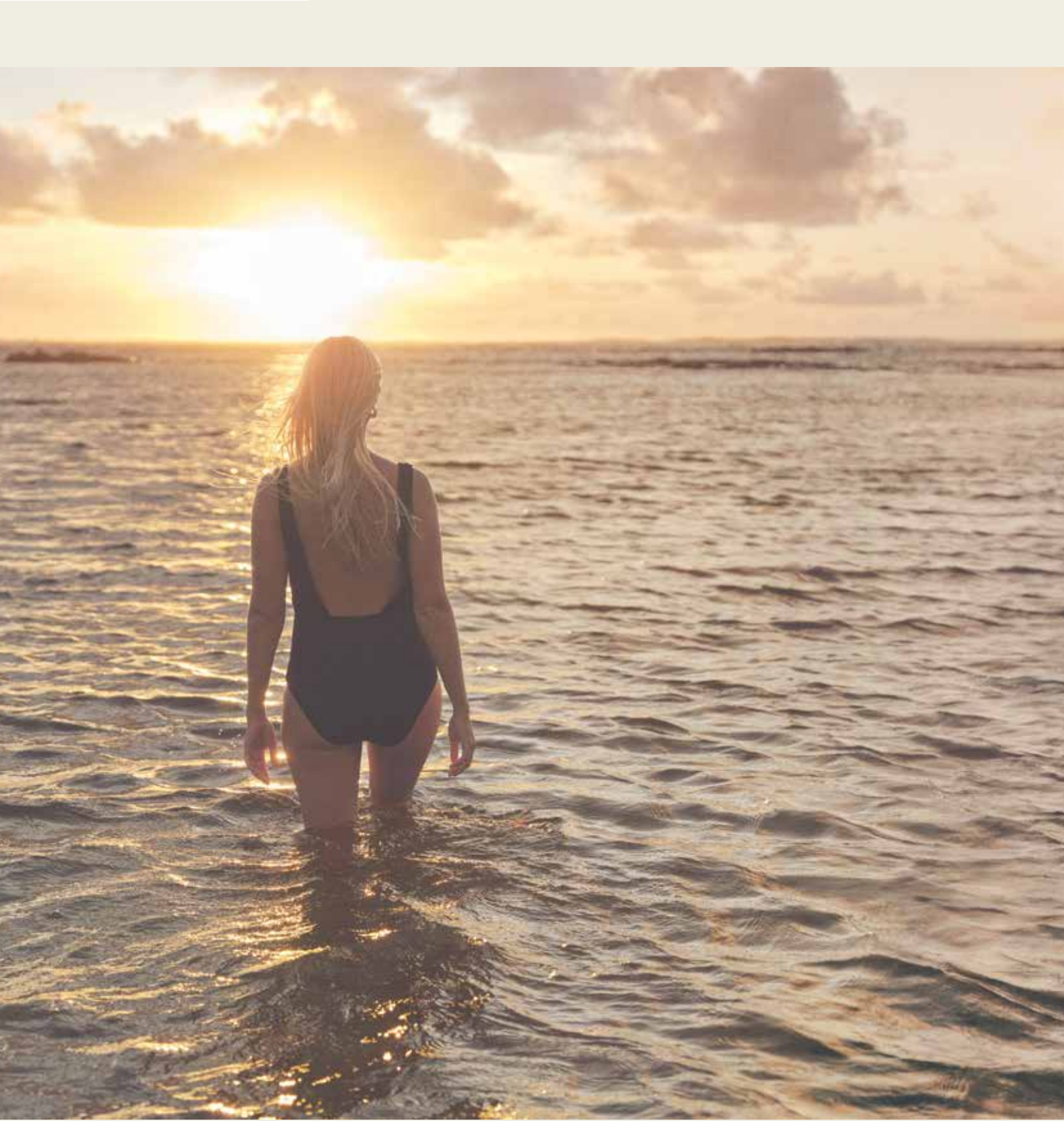
> Propuestas para Día del Padre PÁGINA 114

MOTOR

> MASERATI GRECALE GT
FELIPE TERUEL PÁGINA 118

> KM 0

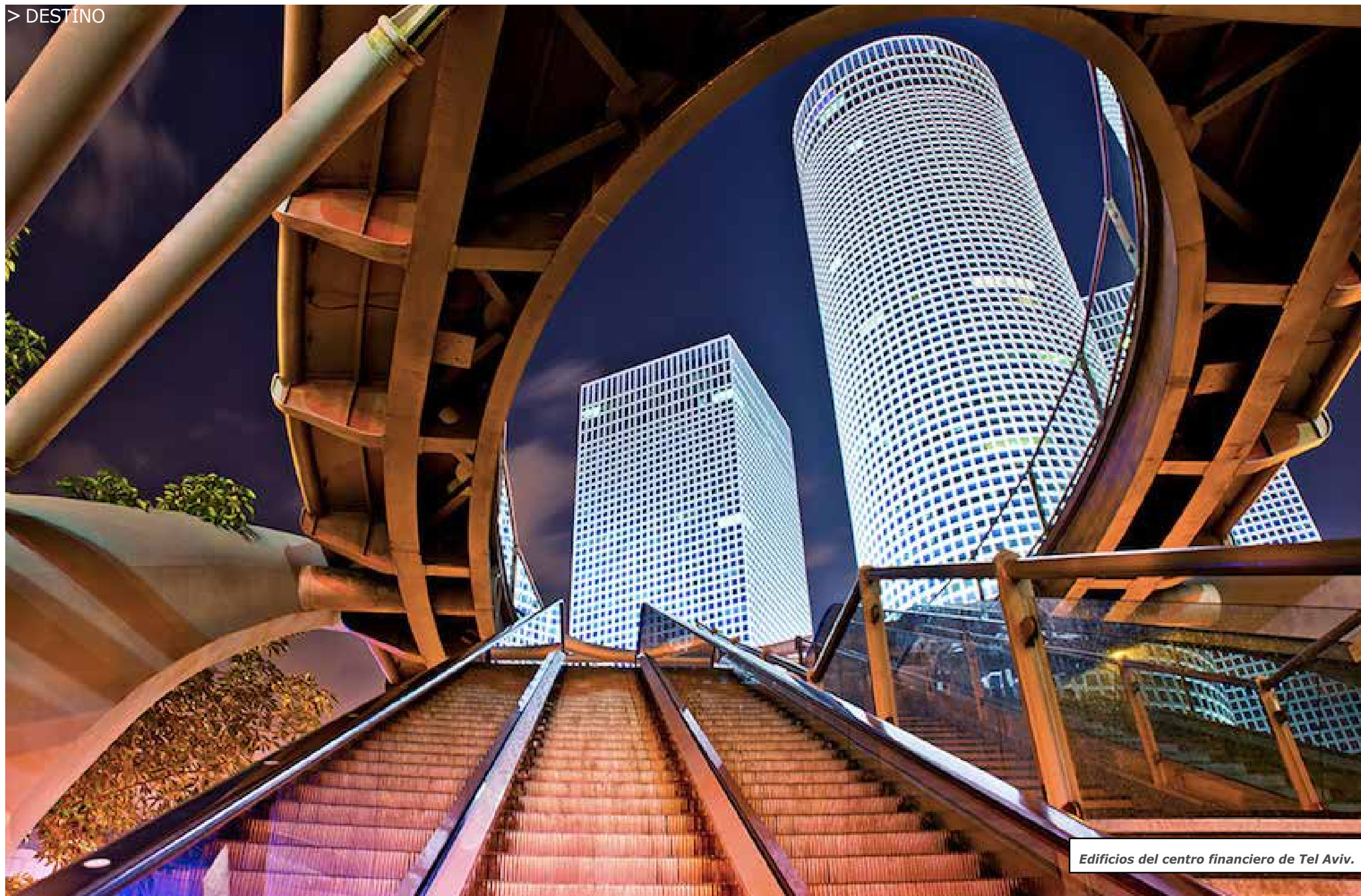
Aires revueltos
ANTONIO GÓMEZ RUFO PÁGINA 124



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

Come Alive

sunlife
MAURITIUS



Edificios del centro financiero de Tel Aviv.



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

www.altum.es

FOTOS **ALTUM**

Nacida a principios del siglo XX, la más joven de las ciudades de Israel se ha posicionado como una urbe moderna, multicultural y tolerante que seduce y atrapa a todo aquel que la visita. Tanta fascinación se debe en gran parte a su abierta mentalidad, su alma mediterránea, sus encantos arquitectónicos y el alto nivel de vida que ofrece.

TEL AVIV

ORIENTE PRÓXIMO COMO NO TE LO IMAGINAS

Hace algo más de un año los tabloides neoyorquinos anunciaban que Quentin Tarantino, el famoso director de *Pulp Fiction*, parecía haber encontrado la fórmula de la felicidad desde que se estableció discretamente con su mujer en Tel Aviv, la metrópolis que lo acogió de la manera más tranquila y que vio nacer a su hijo. Para Tarantino esta ciudad se asume como ese lugar en el que jamás lo han acechado las cámaras ni donde ha tenido que esconderse porque, según él mismo, está en un escenario mediterráneo que todo lo relativiza con su elevado nivel de calidad de vida y que consigue hacerlo sentir un miembro de familia ejemplar.

Ciertamente la sociedad de Tel Aviv es heterogénea y de eso nadie tiene dudas. Aquí, ese Medio Oriente que en ocasiones salta a la palestra con noticias a veces preocupantes en el terreno de la política internacional, parece ser ese refugio deseado por muchos, todo un oasis donde historia, cultura, arte, gastronomía, tradición,



▲ Jaffa alberga un interesante conjunto de galerías de arte.

modernidad y tolerancia conviven armónicamente.

Jaffa, las raíces de Tel Aviv

En unas tablas del Antiguo Egipto, de hace más de cuatro mil años, ya aparece nombrada la ciudad de Jaffa y su puerto ya en uso. Por ella han pasado cananeos, que fueron sus primeros habitantes, a quienes sucedieron bizantinos, islámicos, cruzados, otomanos y hasta el mismísimo Napoleón Bonaparte. A mediados del siglo XX Jaffa estuvo bajo el mandato británico, y tras



Antiguo puerto de Jaffa.

El antiguo puerto de Jaffa terminó convirtiéndose en un barrio más de Tel Aviv

la guerra árabe-israelí que sacudió a todo el país, este frenético puerto pasó de estar habitado mayoritariamente por árabes a ser un núcleo principalmente judío. Fue en 1954 cuando se unió a la moderna Tel Aviv convirtiéndose en un barrio más de esta ciudad.

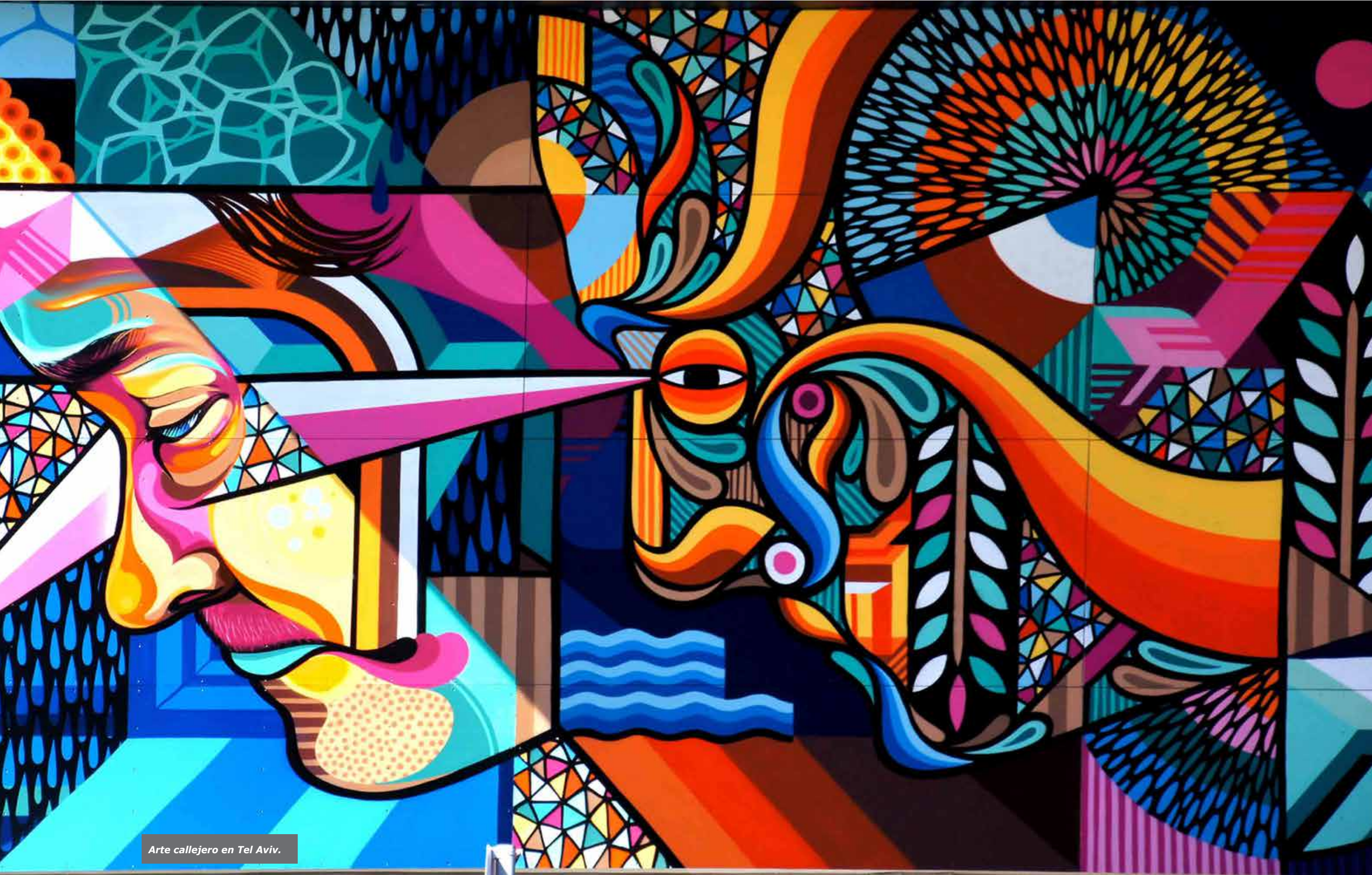
Callecitas estrechas, callejones de piedra sin salida y coquetos rincones fotogénicos enmarcan el encanto de un lugar por el que se ha de iniciar cualquier visita a esta capital.



▲ Iglesia de San Pedro.



Arquitectura original del puerto de Jaffa. ▲



Arte callejero en Tel Aviv.



Fiesta del orgullo de Tel Aviv la más grande de Asia.



Grafiti en el barrio de Neve Tzedek.

Actualmente es el epicentro de varios artistas, es un laboratorio de creatividad y un taller de nuevos talentos con muchas galerías de arte y ateliers artesanales.

Es recomendable visitar también la iglesia de San Pedro que destaca por el color rojizo de sus ladrillos y donde según la Biblia el apóstol obró el milagro de la resurrección de Tabita. Como colofón a esta excursión por Jaffa, sugerimos una visita a su colorido mercado, uno de los más célebres de todo el país.

El Patrimonio Bauhaus

El estilo Bauhaus es un sello de identidad en esta ciudad que contiene alrededor de

4.000 edificios de este estilo repartidos entre sus no más de 50 kilómetros cuadrados. Esto la convierte en la urbe con mayor cantidad de construcciones Bauhaus de todo el mundo, y así lo reconocía la Unesco en el año 2003 cuando declaraba a la Ciudad Blanca Patrimonio de la Humanidad por "integrar las tendencias arquitectónicas del Movimiento Moderno en el entorno local".

Si nos remontamos a los años 30 del pasado siglo entendemos por qué este estilo se hizo fuerte en este lado del Mediterráneo cuando un destacado grupo de arquitectos judíos huyó de su Alemania natal ante el ascenso de los nazis al poder.

Los 4.000 edificios de estilo Bauhaus repartidos por los cerca de 50 km² de la ciudad son un sello de identidad de Tel Aviv



Tel Aviv es la más moderna de las ciudades israelíes.



La vida de playa es una constante en esta ciudad.

Pertenecientes al grupo articulado en torno a Walter Gropius en 1929, Arie Sharon, Shmuel Mestechkin, Munio Gitai-Weinraub y Shlomo Bernstein, entre otros, implantaron un novedoso y moderno plan de urbanismo en el que se respetaron las directrices arquitectónicas básicas de la Bauhaus con el fin de diseñar una ciudad que pudiera adaptarse a las singularidades de un clima desértico y mediterráneo.

Junto al hormigón y los materiales baratos y funcionales, primaron el blanco y los colores claros; las ventanas se diseñaron de tal manera que pudieran impedir la entrada del calor, y los asentamientos se ejecutaron sobre pilares al

El Orgullo Gay de Tel Aviv celebra las marchas más multitudinarias de Asia

aire libre permitiendo al viento circular por debajo de los edificios.

Realizar un recorrido a pie por este microcosmos de la "arquitectura prohibida por los nazis" es la mejor manera de acariciar visualmente este inmenso acervo del que goza Tel Aviv. Perderse por Rothschild Boulevard, Shenkin, Dizengoff, Bialik, Mazeh o Kalisher Street, es acercarse a algunos de los edificios más característicos y mejor

conservados de la ciudad y también es enfrentarse a un estilo de construcciones que dan identidad a un lugar y que "desde la nada" supo levantar sus casas a partir del desierto.

Oasis gay

Fue la célebre plaza Rabin la que en el año 1979 sirvió de escenario para las protestas públicas de la comunidad LGTBQ+ contra el contexto social y político de la época sacando a la luz cuestiones pertinentes de la vida local. Estas voces consiguieron cambiar el rumbo de las cosas y los derechos de dicha comunidad progresaron hasta lograr que la homosexualidad se despenalizara en 1988; un hecho que sirvió como precedente para el des-

file inaugural del Orgullo Gay de Tel Aviv que se celebraría por primera vez en 1993.

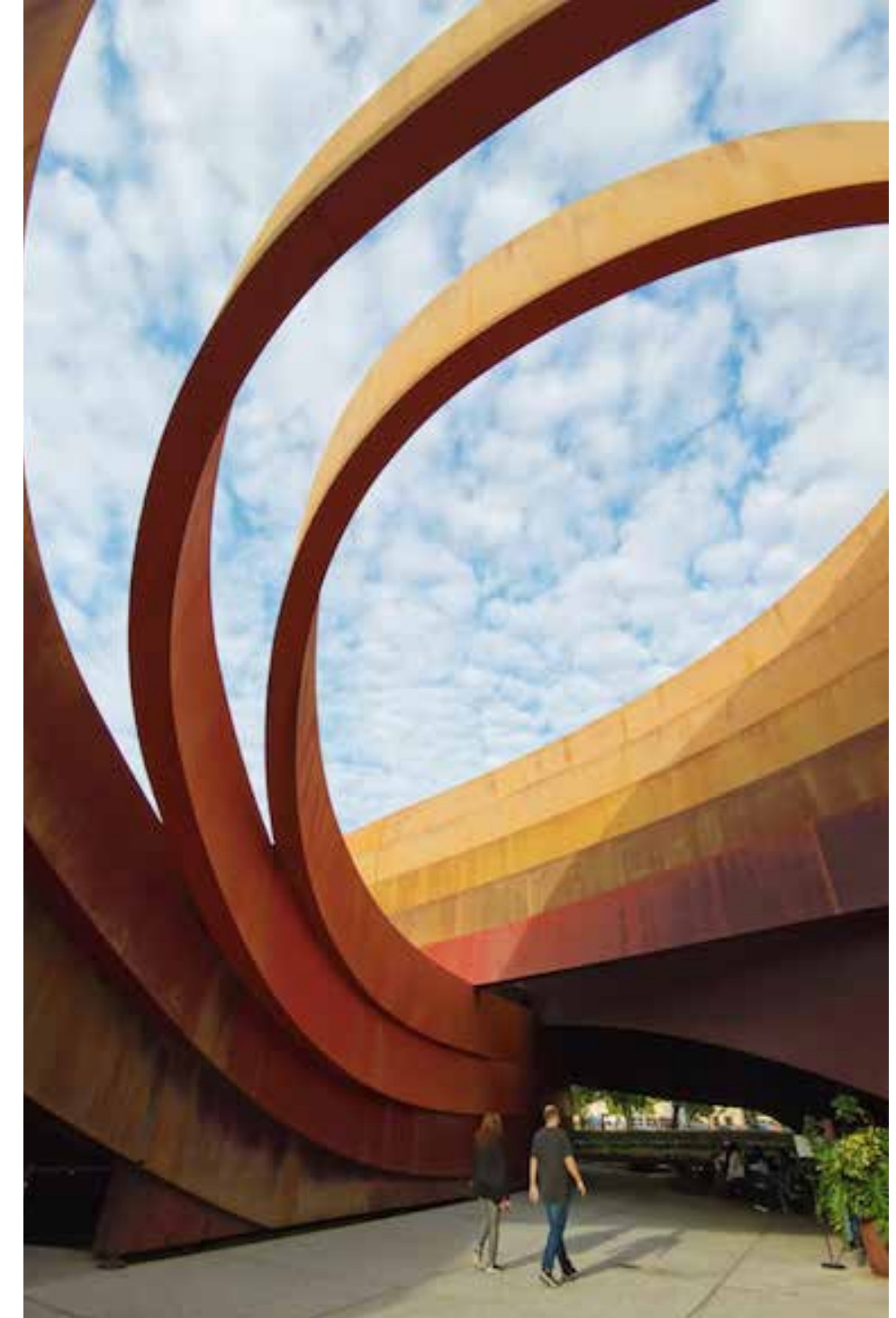
Actualmente el Orgullo es una de las celebraciones más importantes de la ciudad, que aunque no olvida su pasado político, es todo un festival de alegría, tolerancia y celebración callejera de la diversidad.

En la semana del Orgullo Gay, que suele celebrarse en junio, Tel Aviv cuenta con las marchas más importantes de todo Asia, un verdadero punto de encuentro gay que reúne a más de 250.000 asistentes, cifra que no deja indiferente a nadie y que además se convierte en un gran motor económico para esta capital.

La vida gay en Tel Aviv discurre por toda la ciudad y no puede afirmarse que esté concentrada en un vecindario. Bares, restaurantes, discotecas, sitios de encuentros y de *cruising*, existen como en todas partes y contribuyen a dar vida y fama a esta ciudad noctámbula y tolerante, pero en esta urbe que unos llaman "la que nunca duerme" y otros "la capital de la fiesta" es la playa el gran escenario del mundo gay.

Un mundo de caprichos

Ubicado entre la antigua estación de tren —la primera en Oriente Próximo—, y la playa Banana Beach llegamos hasta Neve Tzedek, el primer barrio judío fuera de Jaffa, que data de 1887 cuando un grupo de



▲ Museo del Diseño de Holon.

▼ Mural en el Mercado de Sarona.





Playa de Frishman.

El Mercado Carmel, el más antiguo de la ciudad, ofrece los famosos pastelillos 'barakas' y una gran variedad de 'hummus'

personas decidió establecerse en el suroeste de la ciudad para descongestionar la ya abarrotada ciudad portuaria. Al principio fueron familias medianamente acomodadas las que construyeron las típicas casitas bajas de vivos colores, pero el barrio decayó hasta la marginalidad y no fue hasta finales del siglo XX cuando el vecindario resurgió de sus cenizas llenándose de restaurantes, terrazas y cafés que poco a poco fueron captando la mirada del turismo. Así galerías de arte, butiques o pequeñas tiendas de moda con la vanguardia como bastión salpican las calles de este barrio que en algunos casos también exhibe grandes grafitis en sus paredes.

Los amantes de la creatividad tienen una cita en Holon, donde se halla el Museo del Diseño, conocido como el Gigante Rojo, un edificio de ca-

racterísticas únicas que llama la atención de todo el mundo por estar construido en piedra y en acero. Su arquitecto, el israelí Ron Arad, con su obra ha conseguido atraer la mirada anual de miles y miles de visitantes, y aunque ciertamente no posee una colección permanente en él abundan las exposiciones temporales por lo que lo más oportuno es consultar su agenda antes de la visita.

Para tomarle el pulso al verdadero carácter israelí nada como una visita al Mer-

cado Carmel (Shuk HaCarmel), el más antiguo de la ciudad y uno de los más famosos del país por el frescor de sus productos y la gran cantidad de puestos de comida a precios muy razonables. El lugar antaño fue un vecindario yemení y su famoso mercado terminó convirtiéndose en este gran espacio que a lo largo del tiempo ha sufrido varias reformas y otras que estarán al caer porque ya se anuncian extraoficialmente.

Aunque la oferta de comida es abundante, recomendamos las carnes a la parrilla servidas sobre barras de pan, los platos tradicionales del Medio Oriente como el *hummus* casero, y cómo no, los famosos pastelitos *barakas* que se acompañan con zumo de granada. El postre ha de ser alguno de esos turronecillos de sésamo de diversos colores conocidos como *halva*.

En las inmediaciones de Sarona, el que fuera el asentamiento templario de la ciudad y cuyas casas han sido maravillosamente restauradas, se encuentra un mercado cubierto, núcleo de las tiendas gourmet y pequeños restaurantes, algunos regentados por chefs de cierta fama. Ade-

El mercado cubierto de Sarona es un epicentro de tiendas gourmet y pequeños restaurantes

más, en la zona abundan coctelerías y cervecerías junto a las bodegas que los caballeros templarios construyeron en el siglo XIX hoy reconvertidas en modernas vinotecas subterráneas.

Tel Aviv desde el aire

Amplitud de miras. Ese término que tanto escuchamos toma fuerza en el globo aerostático en el que subimos en el mítico Parque Yarkon y que nos asciende a una altura de 90 metros para divisar la ciudad desde el aire. Toda una aventura que nos enseña desde el aire la más moderna de las ciudades israelíes y que a la vez nos permite dimensionar sin barreras esta tierra histórica, mítica y tan importante en la historia de la humanidad. Pienso en el aire, en la aventura, en la inmensidad, en el mundo hebreo, en los judíos, y cómo no, en Tarantino. Tiene razón este genio del cine, en Tel Aviv uno es feliz. ●

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



▲ Perfil de la ciudad.

Frutas en el mercado Neve Tzedek. ▼



▼ Puesto en el mercado de Neve Tzedek.

Globo en el parque Yarkon. ▼



GERONA

Donde empiezan los Pirineos

Altas cumbres y verdes valles en los que se pueden practicar todo tipo de actividades al aire libre, desde deportes de invierno a senderismo, bicicleta de montaña (MTB), vuelos en globo aerostático, excursiones urbanas, experiencias gastronómicas...



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

www.mamaqueroserturista.wordpress.com

Cabo de Creus, el primer lugar de la península ibérica donde amanece el sol.



Érase que se era una bella doncella llamada Pirene, hija del dios Tubal y bisnietita de Noé, que estaba enamorada hasta las trancas del apuesto Hércules, tanto que quedó embarazada del héroe griego. Pero Gerión, un repugnante monstruo de tres cabezas, pretendió a la joven que, naturalmente, lo rechazó. Enfadado el engendro montó en cólera y quemó el bosque en el que vivía Pirene. La chica murió en el incendio y Hércules la enterró apilando sobre su cuerpo enormes rocas que al compactar dieron origen a una cordillera, la de los Pirineos.

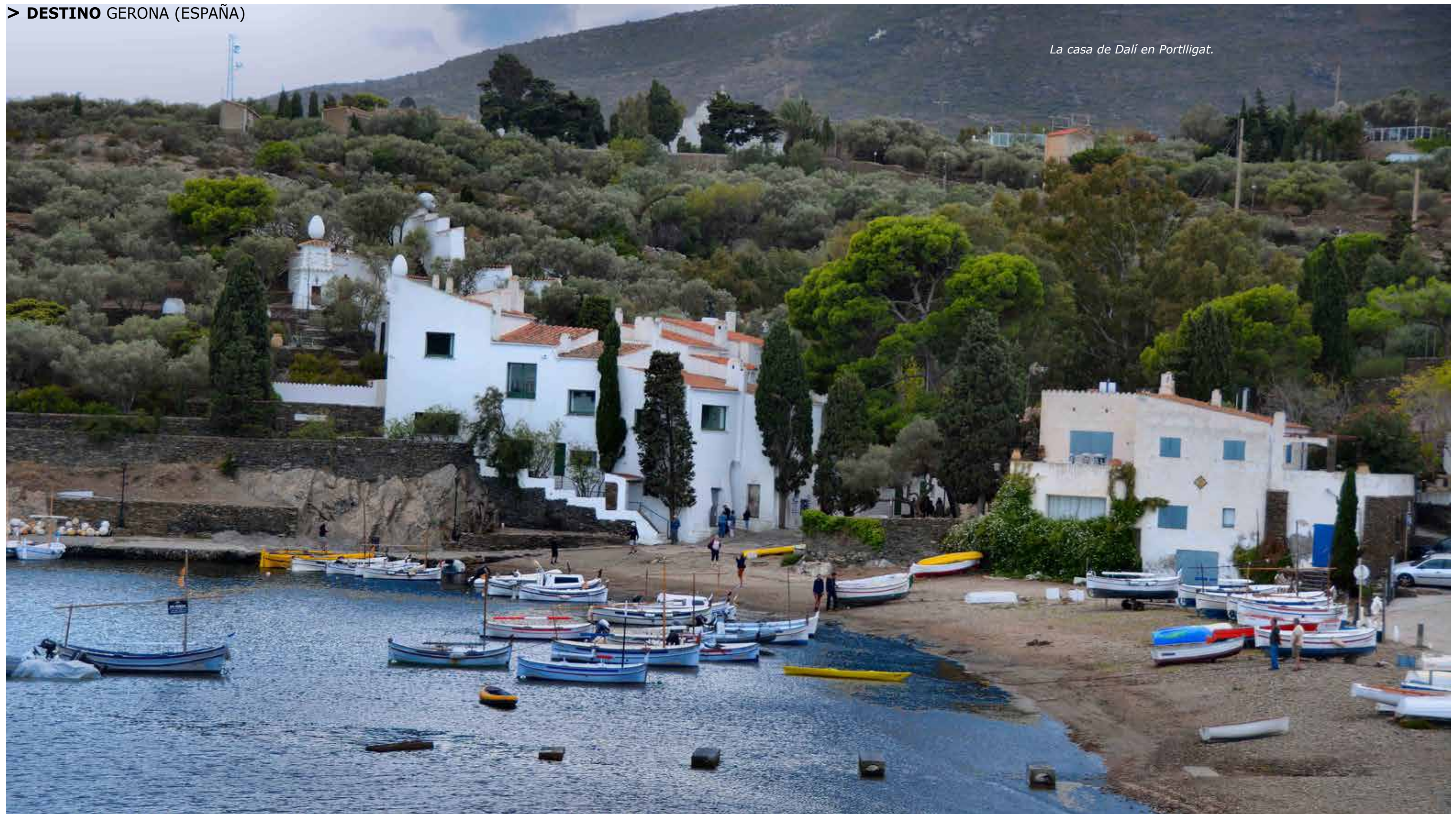
La ciencia es más prosaica y nos dice que los Pirineos surgieron al colisionar la placa Ibérica (más o menos lo que hoy

es España y Portugal) con la Euroasiática hace unos 55 millones de años. Fue nuestro primer encontronazo con Europa. Algo más de 430 kilómetros de montañas entre España y Francia que van desde el Cabo de Creus al Golfo de Vizcaya. Pero ni la leyenda ni la ciencia aclaran cuál es el lugar exacto en el que nacieron los Pirineos. Teniendo en cuenta que la montaña del Aneto (3.404 metros) es la más alta, es decir la menos erosionada, cabe suponer que sea la más joven, mientras que las de Gerona, algunas pegadas al mar Mediterráneo, serían las más antiguas.

Hoy el Pirineo gerundense es un atractivo turístico de primer orden con sus altas cumbres y verdes valles en los que se pue-

▲ Llivia y el monte Puigmal, que hace frontera con Francia.
► Caballos pastando en La Molina.





La casa de Dalí en Portlligat.

Portlligat es una encantadora bahía dentro del término municipal de Cadaqués, un pueblo eminentemente marinero aunque su principal actividad sea hoy el turismo

En 1930, el pintor Salvador Dalí compró a unos pescadores la casa que sería desde entonces su única residencia estable y que hoy es la casa museo dedicada al artista de Figueres



▲ Carrer Doctor Callís de Cadaqués.
◀ Cadaqués.

den practicar todo tipo de actividades al aire libre, desde deportes de invierno a senderismo, bicicleta de montaña (MTB), vuelos en globo aerostáticos, excursiones urbanas, experiencias gastronómicas...

El Alt Empordà es una tierra de paso situada en el norte de la Costa Brava, frontera con Francia. Es muy posible que los Pirineos nacieran aquí, en el Cabo de Creus, el primer lugar de la península ibérica donde sale el sol, y que saliendo del Mediterráneo se hayan extendido en dirección Oeste.

Portlligat es una encantadora bahía dentro del término municipal de Cadaqués. Aquí se encuentra, mirando al mar, la casa museo de Salvador Dalí, que el pintor compró en 1930 a unos pescadores y que fue desde entonces su única residencia estable, donde vivió y trabajó hasta que, en 1982, al morir Gala se trasladó al Castell de Púbol. Ampliada a lo largo de los años hoy es un museo en el que se puede ver dónde transcurría la vida cotidiana de Dalí, dónde trabajaba y dónde recibía a sus invitados.

Cadaqués es un pueblo eminentemente marino aunque su principal actividad sea hoy el turismo. Su silueta blanca está presidida por la iglesia de Santa María y sus pequeñas calles en cuesta esconden interesantes galerías de arte y tiendas de recuerdos.

Continuando hacia el interior llegamos a Peralada, localidad en la que destaca su castillo del siglo XIV, donde se celebra cada verano desde 1987 (pandemia aparte) un festival internacional de música clásica. Sin salirnos del Peralada Resort, que cuenta con el Hotel Peralada Wine Spa & Golf (*****) y el restaurante Castell Peralada (una estrella Michelin), llegamos a las nuevas bodegas inauguradas en 2022. Aunque su tradición vinícola tiene más de seis siglos, las nuevas instalaciones ocupan una superficie de 18.200 m², con una capacidad de producción que puede superar los dos millones de botellas al año. Edificio muy moderno y funcional, con un mínimo impacto medioambiental, ha sido la primera bodega europea en obtener la calificación *Leed*



Patio de la Casa Museo de Salvador Dalí en Portlligat.



Barcas de pesca en la bahía de Portlligat.



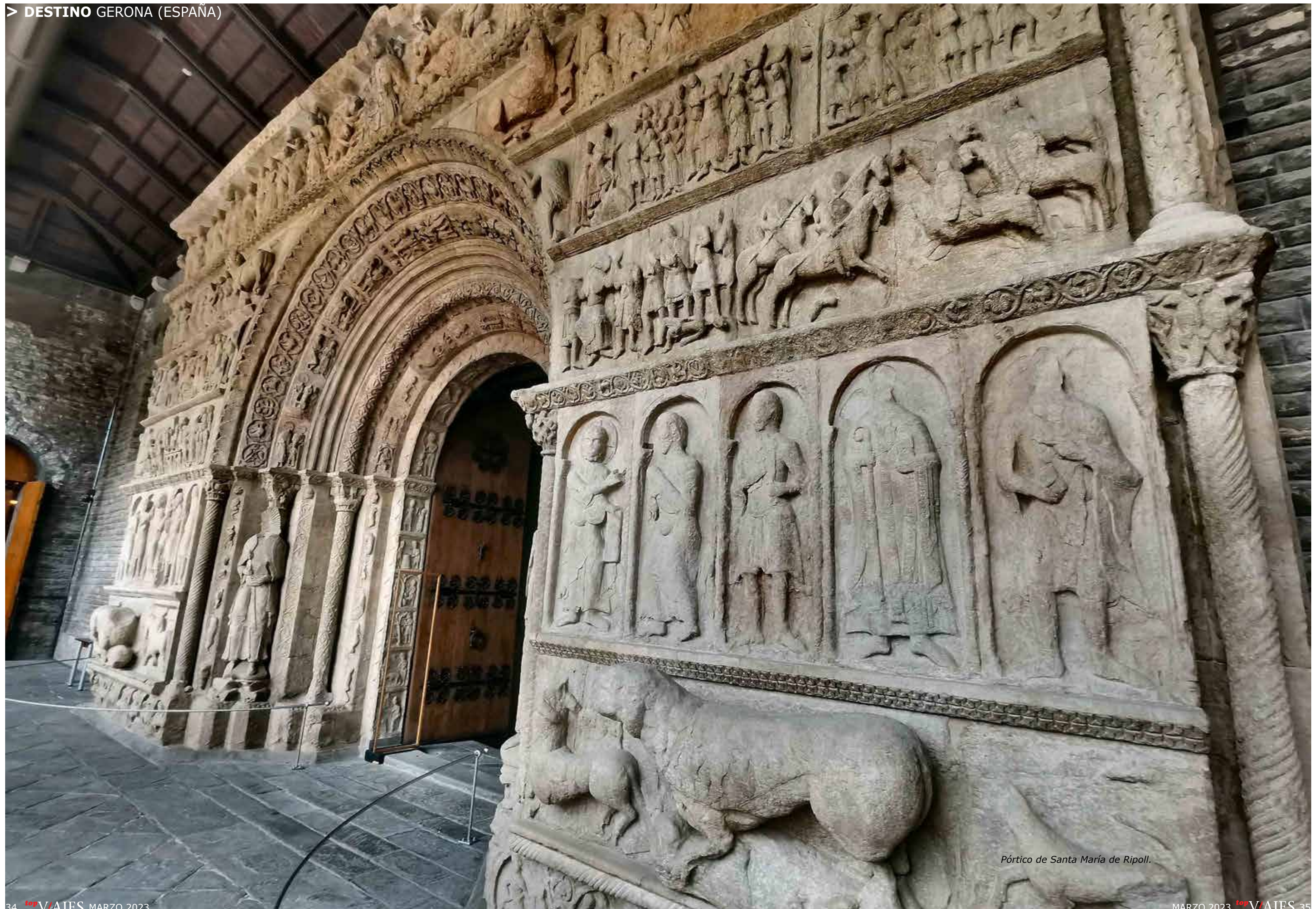
◀ Nuevas bodegas de Peralada.
▲ Castillo de Peralada.
▶ Campo de golf de Peralada.

Gold, la mayor certificación mundial de edificación sostenible, por lo que está considerada la bodega más ecológica del mundo.

Dice la historia que en Ripoll nació Cataluña. En su Monasterio de Santa Maria, fundado en 879 por el conde Guifré el Pilós (Wifredo el Velloso), se encuentra su tumba. Dice la tradición que Wifredo resultó gravemente herido en un enfrentamiento con los normandos, y que el emperador Luis el Piadoso fue quien mojó cuatro dedos en la sangre del conde y con ellos trazó cuatro barras rojas sobre el fondo dorado de su escudo, nació así la senyera.

El monasterio, reformado a lo largo de los siglos, conserva un





Pórtico de Santa María de Ripoll.



magnífico pórtico del siglo XII, considerado uno de los monumentos románicos más importantes del mundo gracias a las esculturas que describen los principales pasajes de la Biblia.

En la falda sur de los Pirineos gerundenses, lindando con Francia, la Garrotxa es una comarca marcada por las montañas y una llanura salpicada por 40 conos de volcanes dormidos, pero muy dormidos, la última erupción se produjo hace unos 13.000 años. El pueblo medieval más conocido de la zona puede que sea Besalú, con su maravilloso puente arista-

Santa Pau, junto a los volcanes de Santa Margarida y Croscat, muy cerca de Olot.

Esta villa medieval conserva su fisonomía original que comenzó a formarse en el siglo XIII, a pesar de las diferentes rehabilitaciones, la última en 1998, que permiten un paseo circular tranquilo por el casco viejo, incluso a las personas con movilidad reducida. En 1971 la Vila Vella (Ciudad Vieja) de Sant Pau fue declarada conjunto histórico-artístico Nacional. Desde cualquier punto que se mire, en el horizonte destaca la torre-campanario de la iglesia parroquial de Santa María, situada en la Plaza Mayor.

◀ Iglesia en la Plaza Mayor de Santa Pau.
▲ Una calle del pueblo medieval de Santa Pau.
▶ La senyera ondea en la torre de la iglesia de Santa Pau.





▲ Bosque de la Garrotxa visto desde un globo. ▼ En medio del cráter de Santa Margarita hay una ermita románica.
► Sobrevolando la Garrotxa .





▲ La llama de gas propano infla el globo. ► La Garrotxa desde la barquilla de un globo.



El castillo de los barones de Santa Pau fue la residencia habitual de los señores del lugar desde la creación de la baronía de Santa Pau en el año 1278. Sus últimos habitantes fueron una comunidad de monjas que lo abandonaron en 1970. Hoy posee el título de XXIX baronesa de Santa Pau la diseñadora Ágatha Ruiz de la Prada.

El Parque Natural de la Zona Volcánica de La Garrocha (Garrotxa en catalán) es uno de los mejores ejemplos de paisaje volcánico, el más grande de la península ibérica, compuesto por unos 40 volcanes dormidos y varias coladas de lava en un territorio de unas 15.000 hectáreas. A ras del suelo, paisajes verdes de suaves ondulaciones, bosques de robles, hayas o pinos

que no dejan intuir su origen eruptivo. Hay que elevarse y sobrevolar la zona en un globo aerostático para descubrir que esas pequeñas lomas redondeadas y cubiertas de vegetación son en realidad viejos volcanes apagados.

También hay que pegarse un buen madrugón, pero merece la pena. Llegamos a las instalaciones cuando todavía es de noche y subimos a la barquilla en la que caben nueve personas. Se levanta suavemente y poco a poco se amplía nuestra perspectiva. Ante nuestros ojos pasan los pueblos de Santa Pau, Olot, Besalú, Castellfollit de la Roca y el lago de Bañolas. Pero sobre todo los volcanes. El de Santa Margarita nos depara la sorpresa de tener en el centro de su cráter una pequeña ermita del siglo XV. El de

Globo sobrevolando el volcán de Santa Margarita.





Cráter del volcán Croscat y hendidura de la extracción de greda.

Croscat, el más joven de la zona, perfectamente reconocible por un gran tajo, hendidura que corresponde a la extracción de greda (lapilli) durante muchos años (hasta 1991) para hacer la tierra batida de las pistas de tenis y fabricar ladrillos.

Seguimos y llegamos a Llívia, un enclave español de la provincia de Gerona, situado al este de Andorra y rodeado completamente por territorio francés. En el siglo XVII, cuando se delimitó la frontera franco-española, formaba parte de una treintena de pueblos pirenaicos españoles que fueron entregados a Francia, todos menos Llívia, que se libró de la cesión por tener rango de villa. Quedó así un municipio español de poco más de 12 km² aislado en territorio francés. Hoy hay censados en él unos 1.400 habitantes que entran y salen libremente desde que en 1995 entró en vigor el Acuerdo de Schengen, tratado que eliminó los puestos fronterizos. Hasta entonces para llegar a Llívia había que pasar un control aduanero en la localidad de Puigcerdà, situada a 8 kilómetros. Incluso Franco, en 1939, al final de la guerra civil, tuvo que pedir permiso al gobierno francés para entrar y tomar posesión de Llívia, acción que se culminó sin la menor resistencia por parte de los llivienses.

A poco más de 1 kilómetro del centro de Llívia se encuentra Llivins, una bodega en la que los enólogos Anna Baqués e Isaac Rigau, junto con otros tres socios empezaron a producir vino en 2011. Hoy puede que sea, junto a una botica medieval, el principal atractivo turístico de la zona. ●



Hotel Cal Sastre de Santa Pau. / Cata de vino en las bodegas de Peralada.



Guía Práctica / Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Portlligat, el comienzo de nuestro viaje, se encuentra a 179 kilómetros por carretera desde Barcelona.

DÓNDE DORMIR

Hotel Cal Sastre es un pequeño establecimiento de ocho habitaciones con mucho encanto en Santa Pau. En 1985, Margarita y su marido, Jaime, abrieron un restaurante y diez años después inauguraron el hotel del mismo nombre que hoy regenta Jesús Pont, tercera generación familiar. Un edificio señorial del que se encarga Eva, nuera de Margarita. Hotel rústico, pero confortable. A pesar de la antigüedad de sus muros, perfectamente rehabilitados, tiene ascensor, y la decoración se nutre de objetos que recuerdan la época de los abuelos.

www.calsastre.com

Hotel Peralada Wine Spa & Golf es un 5 estrellas con 64 habitaciones modernas, amplias y silenciosas situado en Peralada, junto al campo de golf. Además de un wine

spa dispone de excelentes restaurantes, como L'Oliviera y el Castell de Peralada.

www.hotelperalada.com/es

QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía de la Garrotxa se basa en el producto auténtico, algunos casi en el olvido como el hormigo (gachas de maíz), los escarlots (setas), el trigo sarraceno, los nabos negros... y otros más habituales como el cerdo, las patatas, las castañas, los caracoles, el jabalí... No podemos pasar por Santa Pau sin probar sus fesols (frijoles), unas pequeñas alubias blancas locales con DOP de la Unión Europea.

En 1994, ocho restaurantes de la zona decidieron agruparse en lo que llaman Cocina Volcánica, nombre inspirado en los volcanes de la comarca y que defiende una cocina muy local basada en un recetario tradicional al que incorporan nuevas ideas.

El Hostal dels Ossos es uno de los restaurantes de cocina volcánica. Se encuentra

en Batet de la Serra, próximo Olot. Comida sencilla pero altamente satisfactoria en un local sin demasiadas pretensiones. A destacar los cargols a l'adoba (guiso de caracoles), los fesols de Santa Pau y el llamier (golosos) de cuina volcánica, un postre de chocolate.

www.hostaldelsossos.com

La Fonda Xesc en Gombren es un hotel situado en una casa del siglo XVIII en el pequeño pueblo de Gombren. Curiosamente, mientras que el hotel (14 habitaciones) es más bien modesto, su restaurante es soberbio y ha ganado una estrella Michelin en 2009. La Guía Michelin dice que "El chef Francesc Rovira, discípulo del desaparecido Santi Santamaria, vela por una cocina actual-creativa identificada con el territorio, modesta a nivel técnico pero tremendamente sabrosa, aromática, sugerente...".

www.fondaxesc.com

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

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

Películas

Programas & series

Guías de viaje

Música

Prensa & revistas

Juegos

Y mucho más

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

www.immfly.com

Servicio disponible en vuelos seleccionados.

IMMFLY

Arenal de **SEVILLA** y olé

Donde los maestrantes juegan al toro, reza la canción que canta al barrio del Arenal, cuyo Palacio Castelar, hoy convertido en Hotel Mercer, es el punto de partida para descubrir las joyas monumentales de este popular espacio hispalense, pero también su tradición taurina, sus mercados, restaurantes y vida nocturna.



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

Vistosa decoración del Hotel Mercer.





Torre del Oro.

La calle Castelar, antaño de la Laguna, apelada así pues solía estar inundada a causa de la depresión de un cauce del cercano Guadalquivir, hoy acoge una serie de palacetes que invitan a entrar y descubrir el secreto de sus patios. Especialmente el de la Casa Palacio Castelar de 1880 que puertas adentro es una exaltación a la belleza y el buen hacer de los arquitectos sevillanos Cruz y Ortiz, galardonados con múltiples premios a sus obras, entre ellas el Rijkmuseum de Ámsterdam y la transformación de este Palacio Castelar en Hotel Mercer. El dueño ha sabido mantener con sabiduría el alma del palacio; imponente sigue su escalinata de mármol al igual que los suelos, los arcos sobre pilastras y la cúpula del patio típicamente andaluz por donde se cuele

La calle Castelar, antes conocida como de la Laguna, acoge una serie de palacetes de cuidados patios, entre ellos el Hotel Mercer

la luz. Del interior se ha ocupado Amanda Molina de Projects & Interior Design y presume de un mobiliario de lujo, atrevido, vanguardista con piezas de Cassina, Poltrona Frau y Flexoform y alfombra del diseñador Arik Levy. Los tonos oro, verde musgo, azul cielo y gris pardo del Mercer hacen que el huésped encuentre serenidad y se sienta a gusto con solo traspasar el umbral. A todo esto hay que añadir el trato personalizado a cada cliente, hasta el mínimo detalle. Tras haber dormido plácidamente en una de sus exclusivas doce habitaciones, se baja al restaurante, y sintiéndose en casa se pide el café preferido, el zumo natural y esos huevos benedictine con salmón que te hacen comenzar el día con alegría. Para después pedir consejo al personal



Real Alcázar.



Palacetes de la calle Castelar, entre ellos el Hotel Mercer.

sobre los pasos que seguir dentro del Arenal.

Nombre que bautiza a lo que fue una enorme extensión de arena situada entre la puerta de Triana de la antigua muralla y la torre del Oro. El Arenal, entre

El Arenal ocupaba en los siglos XVI y XVII la zona portuaria donde llegaban los barcos

los siglos XVI y XVII, ocupaba la zona portuaria. En esos tiempos desembocaban en su puerto las naves que llegaban de América con las bodegas llenas de ansiados productos, entre ellos metales preciosos o especias. Lo que le hacía ser el escenario idóneo para mercaderes, pícaros, soldados, que coloreaban con su presencia los alrededores del puerto.

Secretos a voces del Arenal

Barrio torero por excelencia, por su Plaza de la Maestranza han pasado toda suerte de maestros. A dos pasos del Hotel Mercer, pintada de albero y blanco —no podía ser de otra manera— mira al Guadalquivir y a Triana y le custodian los coches de caballos que trotan por la ciudad andaluza. De la Maestranza también es célebre su teatro, obra de los arquitectos Aurelio del Pozo y Luis Marín datada en 1991 y considerada, tanto por sus excepcionales características técnicas como por la variedad y elección de su programación, uno de los espacios escénicos más privilegiados de Europa.

Pero antes de cruzar el puen-



Detalle decorativo del Hotel Mercer.



▲ El Reloj de Arfe, la tienda de ultramarinos más antigua de Sevilla. ▼ Leyendo en los jardines de Contadero.





El Guadalquivir.



Mercado de artesanía el Postigo.

te y entrar en Triana queda mucho que ver y hacer aún en el Arenal. Por ejemplo, dar un paseo delicioso, a pie, en bici o patinete por los jardines de Contadero que gozan de magníficas vistas de Triana y sus puentes, y donde están las paradas de barcos que hacen ruta por el río y de los autobuses turísticos. Quien se anime, puede subir a la Torre del Oro para disfrutar de una estupenda panorámica del río. Con el Mercer como referencia, a otros cinco minutos andando en dirección contraria al río, camino de la plaza de la Virgen de los Reyes, se impone comprar un cucurucho de *pescaíto* frito en la Isla, consejo del gerente del Mercer, antes de seguir camino hacia la grandiosa catedral, patrimonio de la Humanidad desde 1987, junto con el Real Alcázar y el Archivo de Indias.

Ya se puede ir a Sevilla una y mil veces que sigue sorprendiendo la belleza de sus muros pletóricos de historia, testimoniando a cada paso la huella almohade y la cristiana. Las cinco naves de la catedral le convierten en el edificio gótico más grande de Europa, así como la Giralda es una obra maestra de la arquitectura almohade. Al amparo de la catedral aguardan las carruajes, cuyos cocheros están deseosos de enseñar a los visitantes los muchos encantos de la ciudad, desde el barrio de Santa Cruz al Parque de María Luisa, en cuya Plaza de España los visitantes, atóni-

Camino de la plaza de la Virgen de los Reyes se impone hacer un alto en la Isla para hacerse con un cucurucho de ‘pescaíto’ frito

tos ante la magnitud de su belleza arquitectónica, saltarán de la calesa para contemplarla de cerca. Es casi obligada la foto con los caballos al lado de la catedral que ya posan como modelos de lo acostumbrados que están, antes de entrar en lo que es otro plato fuerte de la visita: el conjunto del Real Alcázar de Sevilla habla de diferentes etapas de la historia. Un recorrido memorable del arte islámico en todo su esplendor y de la conquista castellana con un palacio mudéjar y otro gótico.

Por siempre El Mercer

Hay que reposar tranquilamente para digerir una mañana de tal envergadura. Nada mejor que volver al Mercer y al cobijo de sus silenciosos muros, pensar en todo lo visto, comiendo en el restaurante María Luisa las delicias gastronómicas que elabo-



El Hotel Mercer personaliza todos los detalles de sus servicios.



Las acedías para fritura del Mercado de Triana.

ra el chef sevillano Rafael Liñán, mano derecha del *dos estrellas* Michelin Rafael Zafra en su ibicenco restaurante Heart Ibiza. Difícil elegir en la carta entre el carabinero al ajillo con aire de limón, el rodaballo con verduras o la deliciosa lubina salvaje en adobo con espuma de perejil, o, para quienes gusten más de las carnes, la codorniz braseada en su jugo o el carré de cordero con calabaza son otra excelente opción. De postre, un helado de limón con gel de lima o el de chocolate con naranja de Sevilla y azafrán. Una siesta en la glamurosa habitación, o un baño en la piscina del ático y a la calle que aún queda mucho por ver.

Tardes del Arenal

Como el magnífico hospital barroco de

El magnífico hospital barroco de la Caridad, del siglo XVII, reúne obras de grandes pintores como Murillo, Valdés Leal o Zurbarán

el centro del Arenal y le afama su capilla del Baratillo, sede de la hermandad que sale en procesión el Miércoles Santo y donde, por cierto, está la pastelería Los Ángeles, de toda la vida, que vende un tocino de cielo de primera.

En La Casa de la Moneda se acuñaban los marcos y doblones del s. XVI, la época de los conquistadores del nuevo mundo, mientras que la antigua lonja del Postigo, en la calle Arfe, obra del arquitecto sevillano Juan Talavera y Heredia, ahora alberga un mercado de artesanía donde se encuentran mosaicos, joyas, cerámica, cuero, seda, maravillas que ofrecen los artesanos de los veinte talleres distri-

la Caridad del s. XVII que guarda obras de Murillo, Valdés Leal y Zurbarán. La calle Adriano delimita



▲ Coches de caballos esperan viajeros en las proximidades de la catedral. ▼ El contraste del moderno tranvía y la catedral gótica.





La plaza de toros de La Maestranza.

buidos entre sus 900 m².

Y es precisamente en la calle Arfe donde hay que estar por la noche sin salir del

barrio del Arenal. Una taberna, un café, un bar tras otro se suceden en esta calle sevillana donde se puede empezar tomando un fino en el famoso bar Arenal Ventura, escuchando distintas historias de mano de las hermanas Ventura, de origen leonés, que cumplen ya con tres generaciones en el bar. Hablan con gracia y salero sobre famosos, toreros, procesiones, sobre la cantidad de anécdotas que han acontecido en su barra. Otra parada en la deliciosa chacinería que aún vende cecina, lomos y latas norteñas de las mejores marcas, como hacían sus antepasados cuando hubo una emigración masiva de norte a sur, y muchos de estos despla-

La calle Arfe, repleta de bares, tabernas y sonidos flamencos, es el centro neurálgico de la vida nocturna del Arenal

zados pusieron tiendas con sus productos norteños.

De pronto surge el rasguear de una guitarra, el

sonido de un cajón y el cante flamenco. Al hechizo de la música se llega hasta el bar Arfe, decorado con estampas de la Macarena y pósteres con velones de Semana Santa. Lugar de encuentro de los muchos espontáneos cantaores y guitarristas sevillanos que amenizan la noche del Arenal con su arte improvisado.

La penúltima copa no puede ser en otro lugar que en el Bar Gin Fizz del Mercer, el sitio donde estar, ver y dejarse ver de Sevilla y donde pedir un Cosmopolitan, un Gin Fizz o un Velo de Flor preparado con tío Pepe, Italicus, Chartreuse, shrub de pepino, ruibarbo, mascarpone y soda. ¿What Else? ●



El patio del Hotel Mercer y, en la foto inferior, su majestuosa escalera de mármol.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

La capital andaluza está perfectamente comunicada tanto por tren (el AVE www.renfe.com llega hasta el centro de la ciudad) como por avión (tienen vuelos numerosas compañías) o carretera.

DÓNDE DORMIR

El **Hotel Mercer** es el mejor hotel-boutique 5*GL de Sevilla. Una experiencia, un destino en sí mismo, por su excelencia y el bienestar que ofrece.

<https://preferredhotels.com/hotels/spain/mercer-hotel-sevilla>

DÓNDE COMER

La calle Arfe, en el barrio del Arenal, está repleta de locales castizos, representantes de la gastronomía sevillana más tradicional.

El **Restaurante María Luisa** del Hotel Mercer está especializado en pescado y productos estacionales. <https://preferredhotels.com/hotels/spain/mercer-hotel-sevilla#property-section-dining>

La **Freiduría La Isla** (calle de Vinuesa, 13) tiene fama por el tradicional pescadito frito a la andaluza.

Al **Bar Arenal Ventura**, (calle Arfe, 2), se va para disfrutar de su popular bonito en escabeche.

El **Reloj de Arfe** (calle Arfe, 18) es la tienda de ultramarinos más antigua de Sevilla y en ella mandan las excelentes conservas de mejillones y berberechos, además del jamón de

calidad, los buenos quesos y chacinas, todo ello acompañado de una gran selección de vinos. https://el-reloj-de-arfe.negociosite/?utm_source=gmb&utm_medium=referral

Bar Arfe 11 (calle Arfe, 11) es el local indicado para tomar una cerveza y una tapa, casi siempre con música flamenca en directo.

En el **Bar Gi Fizz**, del Hotel Mercer, se puede disfrutar de la penúltima copa de la noche.





▲ Ria de Aveiro. ▼ El sepulcro del obispo D. Manuel de Moura.



Ílhavo (Aveiro, Portugal)

La ciudad de la porcelana



TEXTO Y FOTOS **MIGUEL BLASCO**

El viaje a la ciudad portuguesa de Aveiro puede inducir a varios equívocos, los canales no se parecen a los de Venecia y la capilla de Nuestra Señora de la Peña de Francia está en Ílhavo, insertada en la fábrica de porcelanas de Vista Alegre.

La ría de Aveiro es una enorme laguna costera formada por los sedimentos que depositan los ríos Vouga, Antuã, Boco y Fontão y las arenas arrastradas por el Atlántico, que han creado a lo largo de los siglos un fabuloso paisaje anfibio. Miles de aves se refugian en sus islas y playas kilométricas.

La capilla de Nuestra Señora de la Peña de Francia fue mandada construir, a finales del siglo XVII, por el obispo de Miranda D. Manuel de Moura, rector de la Universidad de Coimbra, en la finca de recreo que tenía en Ílhavo. Su monumental sepulcro fue encargado a Claude Laprade.

La decoración es barroca y destacan los azulejos que representan la vida de Nuestra Señora. En el techo abovedado se ve un fresco que representa el Árbol de Jessé con el arco triunfal superpuesto por un nicho con una imagen de Cristo Resucitado.

En los laterales se representan los misterios de la Concepción y del Rosario, mientras que la capilla mayor está dedicada a la Asunción de la Virgen. Son destacables también los frescos de la sacristía. Muy cerca se pueden ver las casas de madera de Costa Nova, las dunas de San Jacinto o la playa de Barra con su esbelto faro. ●



▲ El árbol de Jessé. ▼ Sacristía.





Una de las dos Tree House (Casas de árboles) del Pedras Salgadas Spa & Resort.



TEXTO **DELMO**

topviajes@topviajes.net

PEDRAS SALGADAS SPA & RESORT

Casas ecológicas dentro de un parque natural

El grupo cervecero Super Bock ha creado en el parque natural de Pedras Salgadas un complejo hotelero a partir de la recuperación de edificios de un balneario de principios del siglo XX a los que ha añadido casas ecológicas de nuevo diseño construidas entre los árboles.

En el norte de Portugal, dentro del parque natural de Pedras Salgadas, a poco más de una hora en coche desde Oporto, se levanta el Pedras Salgadas Spa & Nature Park, un complejo turístico que ofrece una estancia distinta gracias a sus casas ecológicas *plantadas* en plena naturaleza. La región de Trás-os-Montes y Alto Douro, de altas montañas y profundos valles, es rica en paisajes dignos de ser transitados, pero también de una sa-

brosa tradición gastronómica y un poco conocido pero asombroso patrimonio arquitectónico y cultural: las minas de oro de Trêsmas, los balnearios del Alto Tâmega, las pinturas rupestres, las iglesias y puentes de distintos estilos arquitectónicos; los conventos y castillos o las famosas Quintas do Vale do Douro.

El grupo cervecero Super Bock ha creado en este entorno el conjunto hotelero cuatro estrellas de Pedras Sal-

gadas firmado por el arquitecto Luis Rebelo de Andrade, quien buscó un diseño moderno tanto en los volúmenes como en la decoración de interiores de las modulares *eco houses*, dotadas de la máxima tecnología y con una *kitchenette* totalmente equipada y un generoso *deck*, esa plataforma enrejada de madera que hace más fácil caminar por las terrazas del exterior.

En total dispone de 16 casas ecológicas de cuatro categorías distintas, en función de su superficie: dos *privilege* (86 m²), para cuatro personas, con dos habitaciones con cama doble y dos cuartos de baño, y la posibilidad de acoplar dos camas más para acoger un total de seis ocupantes; siete *deluxe* (62 m²) con una habitación para dos personas y posibilidad de añadir dos camas; cuatro *superior* (44 m²) para dos personas, ampliable a cuatro, y tres *studio* (34 m²) para dos personas y sofá cama en la sala.

Todas disponen de sofá cama en el salón, internet gratuito, aire acondicionado, secador de pelo, una pequeña cocina equipada con lavaplatos, frigorífico y horno/microondas, televisor, máquina de café expreso, lavandería, plaza de aparcamiento, caja de seguridad, niñera, servicio de limpieza diario y servicio de recepción las 24 horas.

Casas en los árboles

En una segunda fase del proyecto de Pedras Salgadas Spa & Nature Park, también firmado por Bebelo de Andrade, se acometió la construcción de dos casas elevadas sobre pilotes hasta alcanzar las copas de los árboles para conseguir incluso una mayor integración con la naturaleza. Los revestimientos de pizarra y madera, materiales propios de la zona, también utilizados en las eco casas, ayudan a fomentar la integración en el paisaje. Estas casas tienen dos ventanas que cumplen dos objetivos, ambos de observación; desde la primera se puede otear lo que ocurre en el parque mientras que la segunda



▲ Interior de una Tree House.



▲ Eco Studio.

▼ Interior de un Eco Studio.



▼ Una de las Eco House.





El Casino al caer la tarde.

permite contemplar las estrellas. El espacio interior (22 m²) se reparte entre un cuarto de baño dividido en dos partes, una pequeña cocina, una habitación con cama de matrimonio y un sofá.

En el proyecto de Pedras Salgadas siempre estuvieron presentes la sostenibilidad y la ecología como puntos básicos de su desarrollo y así se ha evitado la impermeabilización del suelo, el reforzamiento de los revestimientos y aislamientos, el reaprovechamiento del agua y separación de residuos y el bajo consumo eléctrico de la iluminación mediante LED como forma de dar sentido a la concepción de un complejo hotelero respetuoso con el medio ambiente y los recursos naturales.

Cada casa modular cumple los parámetros ideales en lo que respecta a la orientación solar, exposición a la luz, vistas privilegiadas, privacidad y seguridad de los usuarios durante su estancia en estos edificios del parque natural.

Un mundo de servicios

Los huéspedes de las *eco houses* y de

las *tree houses* tienen además acceso a todos los servicios e infraestructuras con que cuenta Pedras Salgadas Spa & Nature Park, que no son pocos.

Empezando por su spa en el que hay tratamientos variados: termales como el hidromasaje, la ducha de chorro o la exfoliación con agua mineral natural; faciales, como antiarrugas con procolágeno; corporales para combatir la celulitis y la retención de líquidos o de limpieza intensiva; drenajes, masajes y circuitos de relajación en la piscina, la sauna, el baño turco...

La gastronomía es otro punto fuerte del complejo hotelero. El restaurante La Casa de Chá (Casa de té) ofrece una cocina portuguesa, fresca y creativa en la que mandan los productos y el respeto a sus sabores de siempre, con recetas como la tosta de sapateira, el lomo de bacalao confitado con aceite transmontano o el arroz caldoso con pescado y langostinos para cerrar con una selección de los muchos quesos excelentes portugueses, y todo ello regado con sus no menos elogiados vinos.

El ocio lleva el nombre de un fruto seco. Avelames (avellanas) es el punto de reunión para tomar una copa, jugar al billar o al fútbolín, o ver una película en la sala de televisión mientras se degusta un cóctel.

Para fiestas de mayor envergadura se ha habilitado el antiguo Casino como salón de actos o para la celebración de banquetes. Este bello edificio tiene una historia curiosa pues, aunque fue inaugurado en 1910, solo funcionó como sala de fiestas al no ser aprobada la concesión de juegos de azar en las estaciones balnearias por las disputas de índole moral surgidas entre los diputados de la recién estrenada república que abolió los casi ochocientos años de régimen monárquico. ●

www.pedrassalgadaspark.com



▲ La fuente de agua hipersalina con ph 6,3.

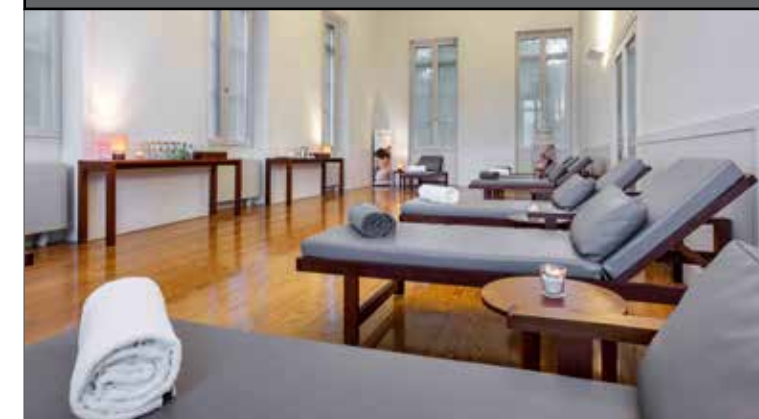


▲ Piscina interior.

▼ Restaurante Casa de chá



◀ Recepción del spa-balneario. ▼ Sala de relajación del spa-balneario.



En 1950, el visionario empresario Gerard Blitz se inventó el concepto del todo incluido y lo unió a la preocupación por facilitar la estancia vacacional a las familias, prestando especial cuidado a la infancia. El sello Club Med suma hoy 70 resorts de la máxima categoría hotelera, repartidos en 32 países de todo el mundo, entre ellos los ubicados en los Alpes, con pistas de esquí a sus pies.



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



Los Alpes gozan de pistas esquiabiles durante buena parte del año.

Club Med en los Alpes TODO INCLUIDO EN LA NIEVE



Los resorts cuidan la gastronomía familiar.

Club Med nació en 1950 gracias a la iniciativa de Gerard Blitz que inventó el concepto del todo incluido y la importancia de darle una especial atención a la infancia. Hoy en día es el líder de las vacaciones todo incluido y también cuenta con 70 resorts de colección Premium y Exclusive distribuidos por 32 países del mundo.

La relación de Club Med con España ha sido siempre muy especial. Quizás porque sea el único operador con una oferta Premium de todo incluido en destinos de esquí que no para en su afán de ofrecer lo mejor con una apertura de un nuevo resort alpino al año.

Y para qué engañarnos, el todo incluido es muy cómodo, sobre todo cuando lo que se quiere es esquiar y estar confortable. El tener clases de

esquí en grupo a partir de los cuatro años, de *snow board* a partir de los ocho y el libre uso del Mini Club para jóvenes de cuatro a 17 años, supervisados, por supuesto, es otro importante plus.

Rabeea Ansari, directora general de Club Med para el sur de Europa y mercados emergentes comenta lo orgullosos que están de haber conseguido unos resultados realmente espectaculares en España, país en el que construyeron su primer resort, en la localidad de Alcudia (Mallorca).

Nuevas aperturas

Para la temporada de 2023 los Alpes franceses cuentan con un total de 14 resorts de Club Med y, todo hay que decirlo, a solo dos horas de vuelo directo desde Madrid. Impresionantes vistas, y pendientes de hasta

Esta temporada hay seis localizaciones para disfrutarlas durante todo el año

3.000 metros de altura; un paraíso para los esquiadores.

Entre las novedades de 2023 de Club Med hay que hacer hincapié en seis localizaciones idóneas para disfrutarlas durante todo el año, especialmente de diciembre a abril, épocas en que la nieve tiene unas condiciones óptimas para el deporte y para ensalzar la belleza del paisaje.

Difícil elección

Val d'Isère es el primer resort de Club Med Exclusive Collection en la nieve. Un pueblo pintoresco donde los haya, en medio de un valle, con chalés acogedores se convierte en una de las estaciones más elegantes de los Alpes, diseñada para los amantes del confort y el bienestar en todas sus acepciones: spa, piscina, yoga, paseos y una gastronomía gourmet.

Enclavado en las estribaciones del valle Tarentaise, la estación es homónima a los glaciares que llenan el río Isère. Más

allá de la ciudad el silencio y la belleza en todas las estaciones de los glaciares y del Parque Nacional Vanoise.

Tignes Exclusive Collection Space, se encuentra en la más animada estación de Tignes, Val Claret. El Club Tignes Resort, tiene la enorme ventaja de pistas para todos los niveles. Desde calzarse los esquís por primera vez hasta subir a una altitud de 2.100 metros para quemar adrenalina a placer.

Grand Massif apartamentos y chalés. Situados al pie de las laderas, a una altitud de 1.600 metros, estos chalés/apartamentos están pegados al Club Med Resort, en el Gran Macizo Samoëns Morillon. Esta excepcional ubicación, con una impresionante vista de las montañas de la zona de esquí del Gran Macizo y la singularidad y autenticidad de las estancias convierten este complejo en una de las mejores opciones para disfrutar de unas vacaciones de nieve y montaña en fami-



Los momentos de relajación con los niños abarcan cualquier hora del día.

> HOTEL CLUB MED EN LOS ALPES (FRANCIA)

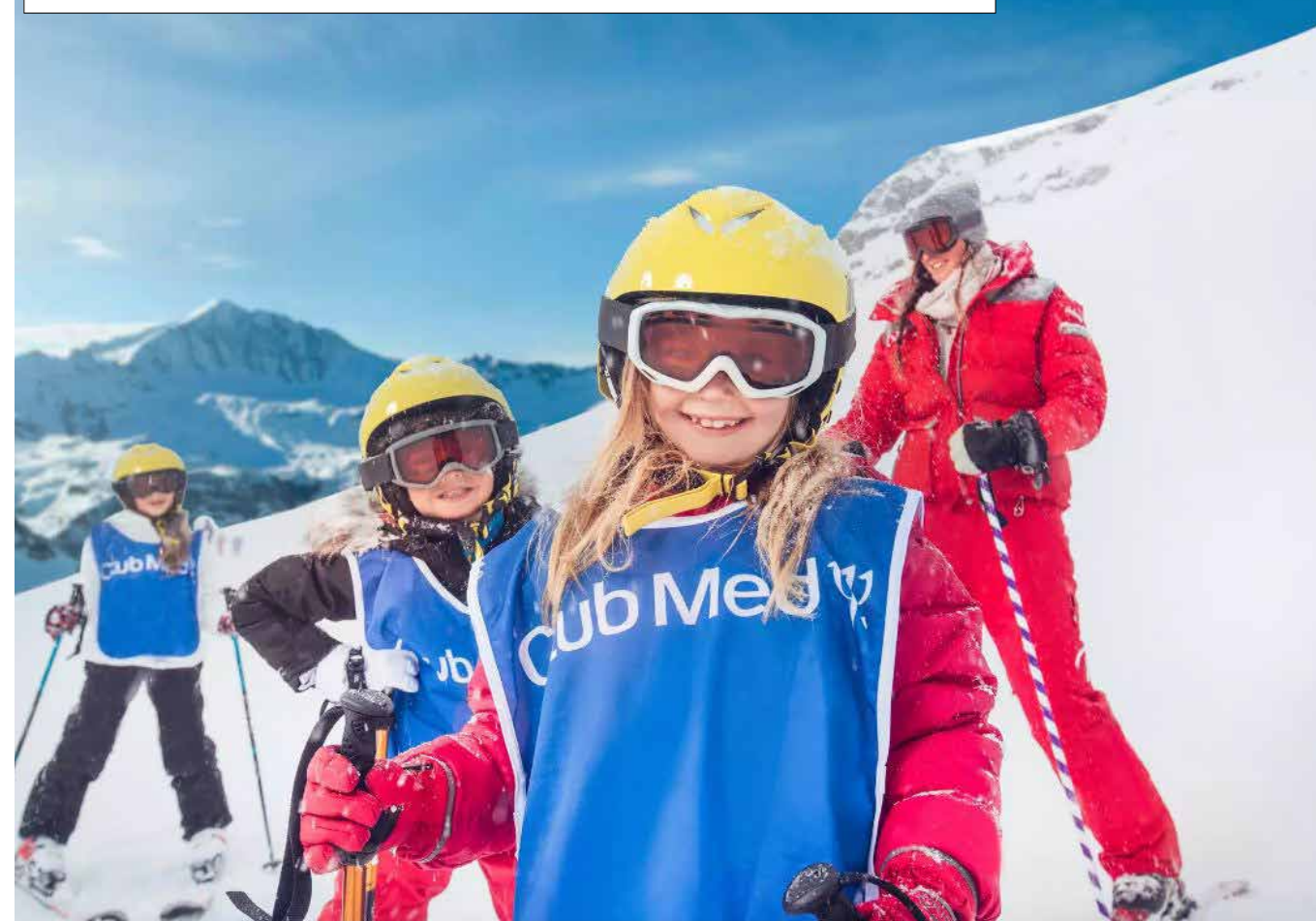
lia, en pareja o con amigos sin tener que preocuparse de nada más que disfrutar, esquiar y relajarse. Además, estos chalés ofrecen una total privacidad, con todos los servicios del resort a su disposición y servicios especiales como el servicio de habitaciones y un conserje.

Les Arcs Panorama. Están en la estación de esquí Arcs 1600, que cuenta con uno de los mayores terrenos esquiabiles del mundo, el Resort Les Arcs Panorama es el lugar perfecto para practicar tanto esquí de fondo como esquí alpino. De fácil acceso, cuenta con unas vistas espectaculares, muy cerca de las pistas. Localizado en Saboya, a 1.750 metros de altura, con vistas a todo el valle de Tarentaise y a Bourg Saint-Maurice, ofrece estancias de esquí todo incluido en los Alpes, combinando el deporte con el relax para todas las edades. Este resort se encuentra en un claro en mitad del bosque, construido con vidrio, madera y piedras rugosas. Pocos lugares ofrecen la posibilidad de disfrutar de un amanecer de 180° desde la habitación, con

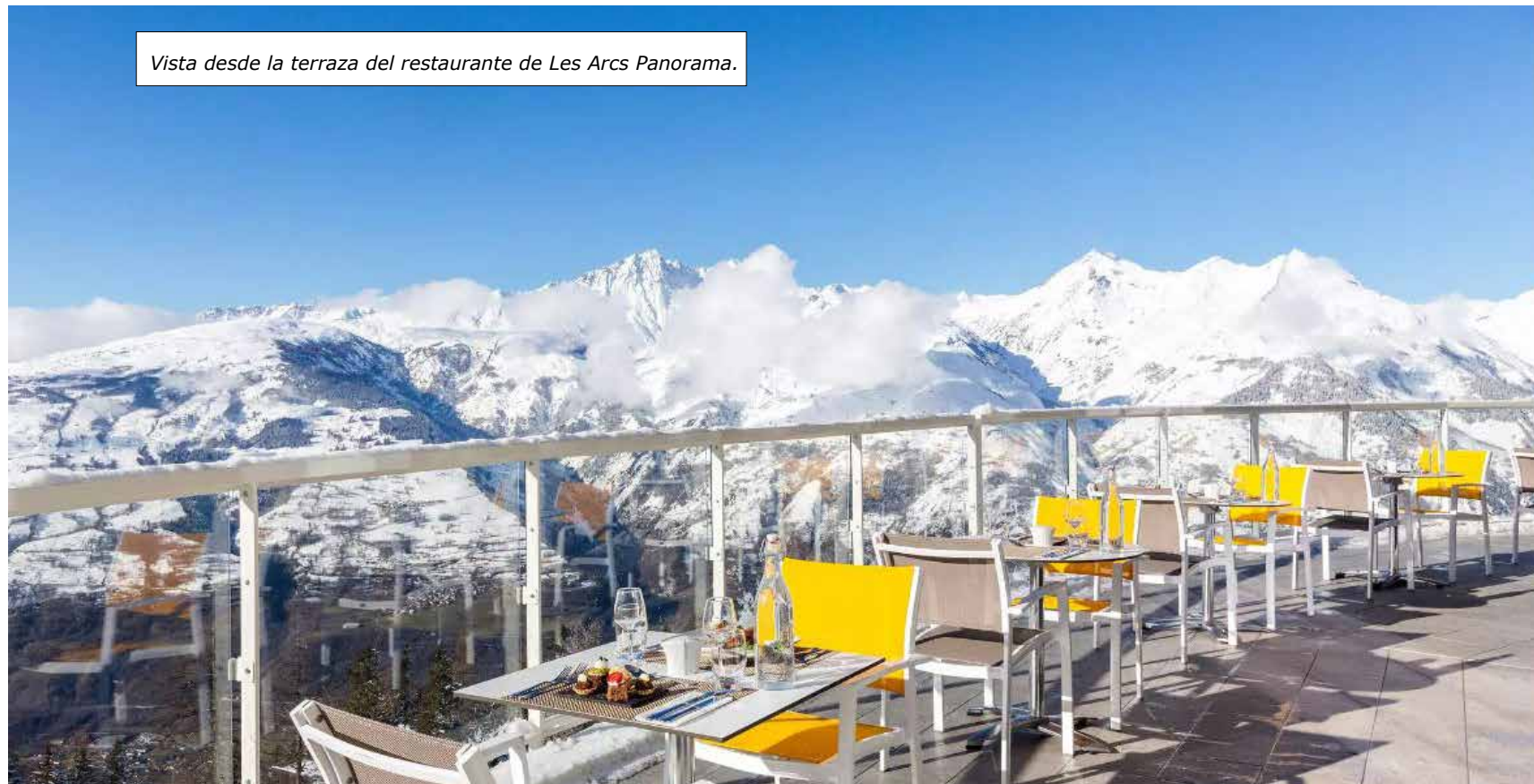
una espectacular panorámica del valle y las cumbres del Mont Blanc. Además, muy cerca, desde el punto más alto de la montaña Aiguille Rouge, a 3.200 metros, se tiene una vista de 360° sobre todos los Alpes, hasta Suiza e Italia. Este alojamiento exclusivo se encuentra a 195 kilómetros de los aeropuertos de Lyon y Ginebra y a 110 kilómetros de Chamberí. También cuenta con una espectacular piscina cubierta de 17 metros y una escuela de senderismo y actividades a la carta (escalada de árboles, parapente...) incluidas. Y para reponer fuerzas y disfrutar de los manjares locales y del mundo, no hay que perderse su restaurante, con sus espectaculares cenas de cinco platos.

La Rosière. De fácil acceso, a sólo 30 minutos de la estación de Bourg Saint Maurice, este resort, situado frente al Parque Nacional de la Vanoise, también ofrece unas increíbles vistas a la Rosière, en el municipio de Montvalezan y un excepcional panorama de 180° de los Alpes. A 1.850 metros de altitud, entre el valle de la Ta-

Monitores expertos se encargan del cuidado de los más pequeños en las pistas de esquí.



Vista desde la terraza del restaurante de Les Arcs Panorama.



rentaise y el valle de Aosta, cerca del mítico paso del Pequeño San Bernardo, en la ruta de Aníbal y sus elefantes, la Rosière es un perfecto enlace entre Francia e Italia. Pero, además de con este grandioso espectáculo natural, dentro, en sus instalaciones, cuenta con un spa de Cinq Mondes de 650 m² con un hamman de acceso libre (solo para adultos), un gimnasio, un estudio de yoga, piscina... y el servicio de Mini Club Med para los más pequeños. Además, al estar tan cerca de Italia, el resort ofrece especialidades gastronómicas locales de ambos países.

Val Thorens Sensations. A 2.300 metros de altura, Val Thorens es la estación más elevada de Europa. Este complejo, además de ofrecer una experiencia de esquí incomparable, ha sido diseñado para disfrutar de una perfecta vista panorámica de la montaña a través de sus grandes ventanales y terrazas orientadas al sur. Las pistas de esquí llegan literalmente al Club Med Val Thorens Sensa-

tions, lo que facilita aún más las cosas a todos aquellos que busquen unas vacaciones de esquí todo incluido perfectas para disfrutar en pareja: en este resort, nada más soltar los esquíes o la tabla de *snowboard* puedes dar comienzo inmediatamente al *après-ski*, con un *chartreuse* y una deliciosa crepe de crema de castañas como aperitivo de una sensacional noche festiva, perfecto para parejas que quieran tanto diversión como un lugar más tranquilo. Además, en estas veladas pensadas a la medida de las parejas, es en las que mejor se aprecia el espíritu contemporáneo de Val Thorens, ya que cada uno de sus espacios se ilumina con vivos colores al ritmo de la música del DJ, sostén de una noche de baile y diversión dispuestas a poner la guinda a una inolvidable jornada en la nieve. Todo pensado según la necesidad de cada pareja. ●

www.clubmed.es

LA GAROINADA

El sabor del mar en forma de erizo

TEXTO MANENA MUNAR

Marzo es un mes clave en la fiesta que se celebra en Palafrugell dedicado al equinodermo marino más sabroso. Todo un acontecimiento que se completa con una visita por los pueblos que Josep Pla elogió en sus escritos.



Este viaje gastronómico comienza en la bella Girona. Y lo hace de la mano de Adrià Bou, jefe de cocina y director del restaurante Terram. Apelativo que encierra el sentido de su cocina creativa basada en productos nacionales e internacionales con valores socio ecológicos, apostando por platos de comarca. La carta ofrece menús variados y sorprendentes. La kombucha de temporada está a la orden del día. Adictivo es el berberecho encapsulado con alga codium y más que estimulante el pescado de lonja con salsa de ortigas de río y caviar. Como inaudito, pero sabroso resulta el yogur con pimientas y cítricos. Acompaña a los deliciosos bocados una extensa gama de vinos y cavas, vajilla exclusiva de alfarería de La Bisbal y un servicio de primera.

Aperitivo perfecto para entrar en la joya arquitectónica de la ciudad, empezando por su vecino Museo Arqueoló-

Los erizos de mar dan origen a la celebración de la tradicional garoinada.



gico, continuando hacia esa Catedral de Santa María de Girona con la impresionante escalinata, llegando a la muralla y al casco antiguo que da paso a la vista del río Ter y sus coloridas casas reflejándose en el agua.

Como detalle curioso hay que comentar la cantidad de ciclistas y de tiendas de bicicletas que se observan al pasar. Se debe al flechazo de Lance Armstrong con la ciudad. Tanto, que compró allí una casa y su presencia animó a la población a pedalear por el magnífico entorno.

Al rayo del Faro de San Sebastián

Llegar de noche al Hotel Far en la Montaña de San Sebastián, Llafranc, es observar el faro homónimo alumbrando intermitentemente el hotel y un paisaje que preludia el sol del amanecer emergiendo de las aguas. El encanto va *in crescendo* al entrar en la casa solariega que cuenta con nueve habitaciones con vistas al faro y al mar, y un restaurante donde cenar las especialidades de la zona. Almejas a la plancha, lubina con ajos quemados, un cordero a la catalana, para terminar con un recocado de nueces caramelizadas y miel de romero, regados con vino blanco Mas Oller D. O. Empordà o vino negro Martí Fabra Vinyes con la misma denominación.

Lo mucho que esconde Palafrugell

El propósito del viaje es la degustación de la garoina o erizo que tiene su máxima expresión en Palafrugell. Pero antes de entrar en materia, conviene resaltar algunos atractivos del pueblo gerundense. La antigua fábrica del corcho que afama la zona, se convirtió en Can Mario, Museo de Escultura Contemporánea de la fundación Vila



Dos imágenes del mar que Josep Pla elogió en sus obras; Joan ultima los preparativos para la garoinada que se celebra a bordo de su barco.



De arriba abajo: Quim Casellas en el 'showcooking' del Centro de Interpretación de la Pesca; restaurante Les Voltes, en Calella de Palafrugell, y Adrià Bou posa a la entrada de su restaurante

Casas, gracias a la pasión del farmacéutico y coleccionista de escultura catalana, Antonio Vila Casas, quien creó este extraordinario espacio para compartir obras de artistas de la categoría de Jaume Plensa, Joan Miró, Antoni Tàpies, pero también de jóvenes que tienen la oportunidad de mostrar su obra gracias al concurso anual de escultura. La torre de Can Mario, antiguo depósito de agua, ofrece una bella panorámica de la zona, como el vecino Museo del Corcho lo es para entender la importancia de la corteza arbórea en la economía local.

Los pórticos de Calella de Palafrugell

Llega el momento de ir a uno de los enclaves más bellos del entorno, la playa de Calella de Palafrugell. En una de sus casas blancas a orillas del mar, se ubica el restaurante Les Voltes. Allí se tiene el placer de degustar el menú de la garoinada que consiste en erizos de mar, arroz de Bahía de Mas Pla de Pals con su característico sofrito oscuro ampurdanés, sepia, salchichas de sal y pimienta y cigalas de la Bahía de Rosas. De postre una espuma de ron quemado con carquiñoles de pipas, esponjoso de café y helado de canela de Angelo Corvitto. Para vinos, el Celler Espelt D. O Empordà.

Paseo literario de Josep Pla

Completa la jornada gastronómica el paseo literario de Josep Pla, nacido en Palafrugell y considerado el prosista catalán más importante de todos los tiempos. El escritor retrata y alaba la apacible forma de vida en los años 40 y 50 del pasado siglo en su pueblo natal y la riqueza de los productos de la zona. Durante el paseo entre las rocas, mirando al mar y a los pueblecitos blancos que él adoraba y por cuyas calles andaba regalando una sonrisa, con su boina y su picadura de tabaco, se leen pasajes deliciosos. Josep Pla cuenta cómo el suquet de pescado es un plato añejo que nunca envejece o cómo hacer el sofrito para el arroz oscuro de Pals. Pasajes que se reflejan en parte de sus obras como *Cosas del Mar* y *de la Costa Brava* o *Historia del Ampurdán*.

Aprender a interpretar la pesca

En el Centro de Interpretación de la Pesca de Palamós, un espacio cultural para la promoción del pescado fresco de la lonja de Palamós, esperaba el chef del restaurante Casamar de Llafranc, Quim Casellas, para hacer un *showcooking*. Al subir la escalera lo primero que se observa son los tesoros marinos de la lonja, que poco después saldrán a una de las muchas mesas del centro, cada una con carteles explicativos de los productos marinos. Quim habla con pasión de la importancia del Centro de Interpretación para enseñar y compartir los tesoros marinos de la privilegiada zona. La cena da comienzo con la afamada gamba de Palamós y los erizos de temporada. El suquet de Cap Roig es una ambrosía, como lo son las cigalas y la sepioneta a la grotesca. Hace los honores vitícolas el sumiller de Casamar, Alex Peiró, con unos vinos diferentes y excelsos como el blanco Peel Reeds del Celler Pujol Cargol, ideal para marisco y pescado.

Navegando hacia el sabor del erizo de mar

El fin de estas especiales jornadas de la Garoinada, como no podría ser de otra manera, lo es navegando con Joan, de Tela Marinera, a bordo de su barco. Elocuente y simpático, Joan no se anda por las ramas. Le dice a cada cual donde colocarse, qué hacer y cómo, antes de empezar la navegación con una mar de fondo, que hace más interesante la travesía. Cuando Joan vuelca la saca de cebollas, en este caso llena de erizos, y con la guillotina procede a abrirlos y a explicar sus detalles antes de comerse el mar en forma de erizo ¡Qué sabor! ¡Qué textura! Y así, entre trago de vino del porrón, butifarra negra y erizo de mar, al vaivén de las olas, vivir una experiencia sin igual. ●

<https://visitpalafrugell.cat/es/cultura/acontecimientos/garoinada/www.hotelelfar.com>
www.terramrestaurant.cat
www.fundaciovilacasas.com/es/museo/museo-can-mario-palafrugell
www.lesvoltesdecalella.com
<https://espaidelpeix.org/es/ambits/centro-de-interpretacion>
www.hotelcasamar.net/es/restaurante-llafranc-costa-brava



De arriba abajo: arroz oscuro de Pals en el restaurante Les Voltes de Calella de Palafrugell; el poderoso sabor a mar del erizo, y el blanco de Celler Pujol Cargol, ideal para acompañar arroces, pescados y mariscos



VIRREY

Cenas especiales con el mejor maridaje

TEXTO CARLOS MONSELET

El chef Carlos F. Miranda elabora un menú especial una vez al mes, que armoniza con los vinos más adecuados. La primera cena constó de ostra, ensaladilla con caviar, codorniz escabechada, virrey al horno y una tabla de quesos, acompañada con vinos de las bodegas La Inglesa y Canopy.



Ostra Nathalie et Sébastien.



Croquetas de jamón ibérico y huevo duro



Las gildas XXL.



Steak tartar clásico con patatas suflé.



Pimientos asados y ventresca de bonito.

El restaurante Virrey (Zurbarán, 8. Madrid) ha puesto en marcha unas cenas con maridaje (60 euros por persona) que se organizarán una vez al mes en las que el chef Carlos Fernández Miranda confecciona platos adecuados a una selección de vinos distinta en cada ocasión. Estas jornadas dieron comienzo el pasado 15 de febrero con un menú armonizado por vinos de las bodegas La Inglesa y Canopy.

Abrió la cena una carnosa y suave ostra francesa Nathalie et Sébastien de intenso sabor a mar que fue acompañado por una copa de Loco de la Bodega Canopy, un vino D.O. Méntrida elaborado con la única garnacha blanca del centro peninsular, que en boca resulta amplio y equilibrado.

Ensaladilla con caviar

La segunda entrega correspondió a la afamada excelente ensaladilla de Miranda coronada por una porción de caviar Baeri (en la carta figura también rematada con lubina en aceite o ventresca de bonito) complementada por un Fino en rama de La Inglesa que permitió controlar la intensidad del caviar y potenciar su sabor. Luego, las codornices fina y sutilmente escabechadas con puerritos se sirvieron con un Fino Pasado de La Inglesa, un vino largo y que, a pesar de su vejez, 18

años, se mantiene fresco, sutil y persistente.

Virrey al horno

El plato estrella de la noche fue el virrey, ese poco abundante pescado de sabor amariscado también conocido como cachucho, alfonsino o dorada hembra que recuerda en textura y sabor al mejor salmonete y que da nombre al restaurante. Cocinado al horno acompañado de patatas, el majestuoso y delicado pez fue armonizado con La Viña Escondida, un no menos delicado vino de Bodega Canopy obtenido de uvas de una viña con 90 años de antigüedad y que permanece dos años en botella.

Tabla de quesos

Para combinar con la tabla de quesos final se eligió un amontillado 100% Pedro Ximénez de La Inglesa. En la selección quesera figuraban el Cebreiro curado de textura mantecosa, uno de los más antiguos y representativos de la tradición quesera gallega; el asturiano Casín, de gusto fuerte y un punto picante es una de las elaboraciones más antiguas del Principado, con referencias datadas en el siglo XIV, y el untuoso y suave queso azul Savel, un gallego elaborado con leche de vaca Jersey con no menos de dos meses de maduración.

Estamos a la espera de saber qué menú confeccionará el chef Miranda para el 23 de marzo, segundo de esta iniciativa, y qué vinos complementarán sus platos. ●

<http://virreyrestaurante.es/>

El chef Carlos F. Miranda confecciona la carta del restaurante Virrey en la que este delicado pescado es su gran apuesta.



LA CABRERA

La esencia de la parrilla argentina

TEXTO PILAR ORTEGA

En 2021, el cocinero Gastón Riveira abrió en Málaga su primer restaurante en España, "una casa de carnes" como él lo define. Ahora traslada el mismo concepto a Madrid y Barcelona.



El cocinero argentino Gastón Riveira está dispuesto a darlo todo con tal de que los españoles conozcamos la esencia de la parrilla argentina. Por eso, rindiendo ese orgulloso tributo a la cultura culinaria del Río de la Plata y homenajeando al origen español de sus antepasados, ha abierto un restaurante en Barcelona, en Diputació 239, y poco después, a finales del pasado mes de enero, abrió en Madrid otro en la calle Velázquez 61, esquina con Don Ramón de la Cruz, en un local con dos plantas y cocina vista a sus parrillas.

"Somos carne", así le gusta hablar de su filosofía y de La Cabrera a Gastón Riveira, quien recoge la identidad de la cultura culinaria y del saber hacer de la parrilla de

Distintos rincones del restaurante argentino La Cabrera que dirige el cocinero porteño Gastón Riveira.



Río de la Plata. Ese fue su punto de partida ya en 2002 cuando abrió su primer local en el barrio de Palermo, en Buenos Aires, y con ese mismo planteamiento abre ahora en Madrid y Barcelona, después de que en 2021 ya aterrizara en España con su primer local, en Málaga, en el número 9 de la calle de la Bolsa.

Distinguido en 2018 como la Mejor Parrilla de la Ciudad de Buenos Aires y como el Mejor Restaurante, La Cabrera también logró estar entre los Latin America's 50 Best Restaurants durante cuatro años consecutivos, de 2013 a 2016, y más recientemente, en el año 2021. Y precisamente en un momento en el que la parrilla y el trabajo con productos a las brasas es absoluta tendencia, llega a España este chef que está en el origen de este modo de compartir el conocimiento y el culto por la carne de Argentina alrededor del mundo.

Cortes argentinos y producto local

En La Cabrera se utiliza parrilla fija y fuego fuerte. La carne está constantemente en movimiento con el objetivo de sellarla rápido. De este modo, los jugos quedan encap-





sulados y deja a la carne con matices ahumados. Además, en cada país donde está presente La Cabrera se incorporan productos o platos que conectan con lo local. En España, los ibéricos se añaden a la carta, así como los productos del mar, langostinos, gambas, pulpo o rodaballo que son cocinados a la brasa.

Mapa con los puntos de cocción

En la carta de La Cabrera se encuentran los principales cortes argentinos, lomo alto y lomo bajo, junto con churrasquitos de cerdo o su clásico chorizo de rueda, entre otros. El tradicional ojo de bife (lomo alto en España) es el corte favorito del chef Gastón Riveira por sus variados sabores. En su propuesta trabaja con cortes menos usuales, como un bife de la perna delantera, y otros clásicos argentinos, como la entraña, el bife parrillero, el lomo, o la tapa de cuadril. Utilizan carne de las razas Hereford, Wagyu y Aberdeen Angus. Para los cortes más puramente argentinos traen producto directamente desde Argentina, pero cuentan también con productos locales.

Respecto a la cocción de la carne, Gastón es partidario de contar con la preferencia del cliente. En La Cabrera tienen un mapa que se muestra al comensal a su llegada para indicar los distintos puntos de cocción y pueda elegir el de su gusto, aunque el preferido del chef es un poco antes del punto.

20 años de parrilla argentina

A Gastón Riveira no le asustan las crisis, solo cree en la pasión por cocinar y en el trabajo bien hecho. Abrió en Buenos Aires después de la crisis del 2001 y llegó a España en plena pandemia, en 2021, pero basa su trayectoria en trabajo y buen hacer y ha conseguido crecer hasta los 23 locales en nueve países en este momento: Argentina, Chile, Colombia, EE UU, Filipinas, México, Paraguay, Perú y, ahora, en España.

Pero, ¿quién es Gastón Riveira, el hombre que está detrás de La Cabrera, una de las parrillas más exitosas de Buenos Aires? Sepamos un poco de él. Porteño de nacimiento, tiene familia de origen español, y su destino era ser abogado, pero desde pequeño le gustaba la cocina,

vocación que nació del contacto con sus abuelos. Al terminar el colegio, decidió estudiar cocina e ingresó en la escuela de Alicia Berger en Argentina y después en Francia en Lenotre, mientras, en paralelo trabajaba en diferentes restaurantes y hoteles. Realizó estancias en Italia, Inglaterra y, junto a Alex Atala, en Brasil. Cuando sintió que era hora de tener su propio espacio, se inclinó por la carne y decidió crear un nuevo concepto en parrilla. Así nació La Cabrera. ●

www.lacabrera.com.ar

La Cabrera borda las empanadas y los cortes argentinos de carne y tiene una amplia oferta de vinos.



HUTONG

El auténtico pato laqueado de Pekín

TEXTO FERNANDO PASTRANO FOTOS PILAR ARCOS

Abierto hace poco más de tres años en el madrileño barrio de Salamanca, este restaurante mantiene viva la tradicional elaboración, siguiendo 18 pasos muy concretos, del plato más famoso de la cocina china.



En Madrid hay un restaurante en el barrio de Salamanca en el que posiblemente se sirva el mejor pato laqueado de la ciudad. Su nombre es Hutong, literalmente “callejón”, pues era en los callejones de Pekín donde se encontraban (aún quedan algunos) los mejores establecimientos públicos para comer esta delicia. Inaugurado en 2019, en un principio se especializó en la cocina sichuanesa, famosa por sus picantes, pero en plena pandemia decidió renovarse en 2021 y apostar por la cocina imperial china, especialmente por el pato laqueado de Pekín. Y para ello construyó un horno de ladrillos refractarios, único en la ciudad, que se puede ver nada más entrar en el local.

Uno de los rincones del restaurante Hutong en el que se sirve el pato laqueado, elaborado hoy de forma muy parecida a como se hacía en el siglo XVIII: piel crujiente y carne jugosa cocinada en un horno especial que alcanza los 250 °C.



La cocina china, por su exquisitez y variedad, está considerada como una de las mejores del mundo. Y dentro de ella el pato laqueado de Pekín es quizás el plato más famoso. Hay quien dice en tono jocoso que es el pato más conocido mundialmente, después del Pato Donald.

El Beijing Kaoya, literalmente Pato asado de Pekín, considerado Patrimonio Cultural Inmaterial Nacional desde 2019, es sin embargo una rareza geográfica, ya que la seca llanura septentrional de China, en la que se encuentra su capital, no es tierra en la que abunde el agua, elemento indispensable para la cría de esta ave. Pero es que en 1403, cuando la dinastía Ming trasladó la capital de Nanjing (sur) a Pekín (norte), el emperador Yongle llevó consigo su pasión por el pato asado.

Y aunque hay constancia de que el pato se come en China desde hace más de 4.000 años, no fue hasta entonces cuando los cocineros de palacio perfeccionaron la técnica del pato laqueado. Hay registros que muestran que a mediados del siglo XVIII otro emperador, el glotón Qianlong, llegó a comer pato asado ocho veces en trece días. Entonces ya se cocinaban de una





En el proceso de elaboración del pato laqueado de Pekín, largo y minucioso, es fundamental la utilización de un horno especial de ladrillos refractarios.

forma muy parecida a la que se hace hoy, colgados en un horno especial.

El pato utilizado en Pekín pertenece a una raza concreta de patos alargados de plumas blancas con el pico y las patas amarillo-anaranjados. Su gran rival culinario es el pato de Sichuán, otra raza parecida al pato moteado, más estilizado y con plumas de diferentes colores amarronados. En esta zona del suroeste de China se cocina ahumado con hojas de té y se llama Zhangcha. En China hay una pugna regional irreconciliable entre los partidarios del pato de Pekín y los forofos del pato de Sichuán.

El proceso del pato laqueado de Pekín es largo y minucioso, el camino más ortodoxo sigue 18 pasos muy concretos, que acaban en un horno especial de ladrillos refractarios en el que se asa durante casi una hora con leña de árboles frutales y una temperatura que sube hasta los 250 °C.

Los patos blancos, engordados en granjas con un menú en el que además del pienso se incluyen peces pequeños, insectos y plantas, son sacrificados y desplumados. Su piel es amarilla y la carne rosada. Una vez limpios, en una maniobra que parece más propia de un embalsamador que de un cocinero, se hace una pequeña abertura debajo de un ala por la que le extraen las vísceras, manteniendo el cuerpo con la apariencia de no haber sido tocado. A continuación se inserta una bomba de aire debajo de la piel y se infla para separar la dermis del músculo, así, cuando se asa, la grasa de la carne se derrite mientras que permanece la de la piel. Antes de pasarlo al horno, el pato se sumerge en agua caliente, se seca y se barniza con jarabe de maltosa (azúcar de malta) lo que le dará un color brillante como si estuviera laqueado. Luego se sujeta por el cuello con un gancho

de metal y se cuelga verticalmente en un horno de leña.

Ya en la mesa se presenta primero la piel brillante y crujiente. Luego, en una bandeja, la carne jugosa, también con la piel, cortada a la vista de los comensales en rebanadas en forma de media luna. Los chefs más expertos llegan a cortar más de cien hojuelas finas, dependiendo del tamaño del pato, con un cuchillo específico de hoja larga, delgada y rectangular llamado *pianya dao* (literalmente "cuchillo para rebanar patos"). Un alarde culinario que puede recordar al de un maestro español cortador de jamón serrano.

Junto con el pato, en distintas bandejas se sirven obleas circulares de trigo, cebolleta y pepino cortados en juliana (en algunos restaurantes añaden otras verduras encurtidas, es opcional) y, aquí llega lo más importante, una salsa densa y oscura de la que cada maestrillo tiene su librillo, que es la que hace que prácticamente no haya dos patos laqueados iguales.

Normalmente esta salsa recibe el nombre cantonés de *hoisin* (marisco), aunque en su

composición no aparezca ningún marisco, ni tan siquiera pescado. La base es siempre la pasta de soja fermentada a la que se añaden otros muchos ingredientes, como ajo, aceite de sésamo, vinagre, azúcar, miso (*weiceng*, en chino)... y otros que son "secretos".

Hay quien confunde la salsa *hoisin* con la *tianmien* por su textura y color, pero esta última es más dulce. También hay quien la llama *mei-jiang* (salsa de ciruela).

A continuación se extiende una de las obleas, se le unta con un poco de salsa, se añaden unos trocitos de pato con su piel y algunas tiritas de verduras y se hace un rollito que se come con la mano.

Como del cerdo, del pato laqueado se aprovecha todo. Lo que queda de la carne se saltea con brotes de soja y otras verduras, y con los huesos se hace una sopa de aspecto lechoso con la que se concluye el banquete. Según la costumbre china, la sopa se toma al final de la comida, no al principio como en Occidente. ●

www.hutong.es



Así se sirve este típico plato de la cocina pequinesa:

1. Pato laqueado. 2. Obleas de trigo. 3. Cebolleta. 4. Nabo encurtido. 5. Salsa hoisin. 6. Membrillo. 7. Pepino.

CÍCERO

Un restaurante muy especial

TEXTO MANENA MUNAR

En pleno barrio madrileño de Salamanca, un grupo de hosteleros mexicanos ha abierto un restaurante más que especial, que poco tiene que ver con la habitual cocina del país norteamericano.



Ensaladilla de atún rojo y huevo en puntilla.



Hongos salteados, panceta y patata cambray.



Rocher de chocolate estilo Cícero.

No sirve comida mexicana, aunque, todo hay que decirlo, un toquecito picante de algún ají que otro es afortunadamente ineludible.

Como explica Pancho Cheschitz, uno de los socios de este restaurante, Madrid es una ciudad que los responsables de Cícero adoran. En particular Pancho, que trabajó en un local mexicano de Madrid en los años 2000. Y aunque regresó a su país para gestionar sus restaurantes en Ciudad de México, Madrid ya le había conquistado, por lo que, en 2019, se dejó convencer por su amigo Luis Felipe Castro —arquitecto responsable del interiorismo del local— al igual que el resto de socios, y entre todos se lanzaron a la aventura de abrir un restaurante en la capital española.

Le bautizaron como Cícero en honor a un querido y famoso local de México Federal, llamado Cícero Centenario. Otro guiño al bonito nombre del restaurante es el hacer que los camareros sean ciceros de la experiencia que se ofrece.

Seducción inmediata

Al entrar, faltan ojos para abarcar cada rincón de sus tres espacios, uno de ellos ajardinado. El gusto exquisito de su decoración se observa en las lámparas, la vajilla de la cartuja, mil y un detalles aportados por Luis Felipe Castro. Pero lo que más llama la atención es una mesa cuadrada y gigante, la acogedora denominada Mesa Cícero que tiene una plancha en el centro, en torno a la cual el chef cocina y charla con quienes la rodean; hace de cicerone. Esta mesa especial acoge un máximo de 18 personas que no tienen que ser del mismo grupo. Con reservar asiento, la mesa está al servicio del más rápido en hacerlo. Una forma diferente y divertida de comer divinamente y hacer amigos.

El hechizo del fuego

El protagonismo lo tienen las brasas, el fuego. Esa lla-

ma de la que hacen alarde al dar un fogonazo a las vieiras o al lingote de cochinillo que se deshace en la boca y es una auténtica delicia. Las carnes son selectas, como los pescados y hortalizas con los que hacen maravillas. Por ejemplo, el tartar de remolacha, algo tan sabroso como insólito.

Pescados de lonja, verduras de temporada y carnes de Discarlux componen un menú con predilección por el recetario francés, y que cambiará, al menos, dos veces al año. Entre los entrantes, destacan los sabrosos dátiles con sobrasada y panceta, uno de los éxitos de la carta; sobresalen también la ensaladilla con atún rojo y huevo frito en puntilla y el *flatbread* de atún y tomates cherry, pan ácimo que se asemeja a la pizza. En el capítulo de ensaladas, dos son especialmente celebradas por la clientela: la de raíces, una original combinación de zanahoria, chirivía, boniato y remolacha, y la César, con cigala, un guiño a México, ya que la versión original se creó en Tijuana. Llega el postre y con él una difícil elección entre la tarta de queso de la casa, el rocher de chocolate al estilo Cícero o la inspiración de fresa y bergamota con espuma de mascarpone y pistachos, ligera y golosa.

Vinos y cócteles

No pueden faltar los tequilas y mezcales y una amplia carta de vinos confeccionada por Miguel Ángel Cooley, presidente de la Asociación de Sommeliers Mexicanos. Por supuesto, la coctelería también está presente en Cícero: las margaritas, palomas, micheladas, clamatos y muchas más mezclas piden a gritos ser probados. ●

<https://ciceromadrid.es/>

El comedor, la cocina a la vista y la hipnotizante llama de la 'Mesa Cícero'



H EMBLEMÁTICO

Resumen de la tradicional cocina del Hevia

TEXTO MANENA MUNAR

El restaurante Hevia es un clásico madrileño que ahora se viene a complementar con la apertura del Bar H Emblemático. En él se unen la tradición y el producto de calidad.



Cazuela de callos.



El huevo frito de yema anaranjada.



Tortilla de patata.



El legendario 'tigre' relleno.



Los castizos churros del desayuno.

Para empezar a escribir sobre la nueva apertura madrileña, hay que remontarse años atrás cuando Pepe Hevia y su mujer Elena Arbizu abrieron en la madrileña calle de Serrano 118, un bar restaurante diferente. Enseguida se volvió un referente para el aperitivo, para una buena cena. El tigre, o mejillón rebozado y relleno, era una de sus especialidades, que atraía especialmente a niños y jóvenes. Famosa fue, y es, su ensalada de ahumados. Plan del domingo: comprar los tebeos de Ibáñez (*Mortadelo y Filemón*, *13 Rue del Percebe*, *Rompetechos...*) e ir a Hevia a tomar el aperitivo.

Continúa la tradición

Hoy, una tercera generación liderada por los nietos del fundador de Hevia, Ismael y Fernando, que ya abrieron un puesto en el Mercado de San Antón y acaban de estrenar un reservado en el legendario Hevia, se lanzan a esta nueva propuesta. El Bar H Emblemático, abre sus puertas a un local práctico, decorado con gusto, donde sentarse a la mesa o acodarse a la barra para disfrutar de las bravas de toda la vida o de esas gambas al ajillo a las que nadie se resiste. Unos torreznos tratados como debe ser o la imprescindible ensaladilla rusa. En su atractiva carta no podían faltar algunos clásicos como son los tigres o sus emblemáticos callos. Para quien quiera comer en la sala, a mesa y mantel, se aconseja vivamente su

codillo asado, un arroz de señorito o la sugerencia del día, que los viernes estará dedicada al tradicional y siempre seductor cocido madrileño.

¿Hay algo mejor que un buen huevo frito?

El huevo bien frito podría ser un plato del menú más sofisticado de una boda. ¿Hay algo más rico? Así lo piensan también Ismael y Fernando y entre sus sugerencias está la de probar un huevo campero de la marca graciosamente denominada Gallinas y Cobardes. Tan importante como la calidad del huevo es la del aceite y en H Emblemático han elegido el AOVE de Finca la Torre, una auténtica joya. Cuenta su director comercial, Borja Adrián, que Finca la Torre Hojiblanca 2023 está elaborado con aceitunas procedentes de olivos de entre 100 y 130 años de antigüedad, cultivados de manera ecológica y biodinámica. La elaboración del oro líquido de Finca la Torre se remonta a épocas romanas como lo demuestran las ruinas encontradas en los aledaños de la finca. Hoy, estos aceites llevan la firma del ingeniero agrónomo Víctor Pérez, cuyo cometido es crear el mejor aceite del mundo. Finca la Torre es la almazara biodinámica de uno de los AOVEs más premiados del mundo, que ya ha sido calificado en cinco ocasiones como el mejor de España.

Mojar un buen pan en esa yema anaranjada de un huevo frito con uno de los mejores aceites del mundo supone una onírica experiencia gastronómica. ●

www.barhembematico.es
www.cobardesygallinas.com
www.aceitefincalatorre.com

Comedor y fachada del H Emblemático abierto por los hermanos Ismael y Fernando Martín Hevia.



BODEGAS RIOJANAS

Un viaje a través del tiempo

TEXTO PILAR ORTEGA

Una visita didáctica y entretenida para hacer una completa inmersión en los vinos de La Rioja, pero también en lo mejor de su rica gastronomía y hacer un recorrido por sus hermosos paisajes y lugares históricos y culturales de primer orden.

Nos adentramos en esta bodega de nombre genérico cuya oferta enoturística está dando mucho que hablar por su ritmo dinámico, por ofrecer al viajero una visita divertida, por ser una bodega centenaria y por poder hacer un emocionante viaje en el tiempo, una inmersión

completa a sus vinos, a hermosos paisajes, a una larga cultura e historia y a la mejor gastronomía de La Rioja.

En la visita a la bodega, en primer lugar se accede a la zona de entrada de la uva de la bodega original y los antiguos "calados" o "bóvedas" donde descansaban sus vinos ya en 1890, así como a las distintas ampliaciones que ha sufrido a lo largo del tiempo... Por ejemplo, la impresionante Sala de Columnas de 1960, un emocionante viaje en el tiempo que los técnicos de enoturismo saben transmitir, al igual que la pasión de Bodegas Riojanas por la elaboración de sus vinos.

Cementerio de botellas

Además, para que el visitante viva con intensidad el viaje en el tiempo, Bodegas Riojanas creó el "cementerio de botellas", en el que es inevitable sentirse impresionado al comprobar qué hechos históricos coinciden con antiguas añadas de vinos de Bodegas Riojanas. Por ejemplo, el comienzo de la primera y segunda guerras mundiales, el estallido de la Guerra Civil Española, el final de la contienda civil, la Primavera del 68, el primer paso del hombre en la Luna en 1969, o el gol de Iñiesta en

la Copa del Mundo. Impresiona comprobar que esta bodega riojana ya hacía vino cuando ocurrió todo esto, es emocionante tratar de imaginar cómo sería la vida en la bodega, cómo sería la vida de los viticultores, el viñedo y el pueblo de Cenicero en las distintas épocas y constatar que, mientras ocurrían tantas cosas en el mundo, Bodegas Riojanas seguía haciendo vino.

La visita es didáctica y entretenida, porque las explicaciones de los expertos en enoturismo de Bodegas Riojanas hacen muy fácil comprender el proceso de elaboración del vino, dan ejemplos, cuentan anécdotas y responden a las preguntas de los visitantes siempre con buen humor y alegría. Uno de los momentos más divertidos es la Sala de Sensaciones, donde es posible descubrir de una forma lúdica los distintos aromas del vino y ver de cerca las raíces de una cepa o los distintos tipos de suelos.

Cata de vinos

Tras la visita y tantas emociones, la bodega obsequia con una cata de sus vinos más emblemáticos en su agradable vinoteca, un espacio donde charlar distendidamente mientras se saborean vinos de la bodega, y en la que es posible comprar directamente los vinos del grupo. La visita a esta bodega centenaria fundada en 1890 tiene un ritmo dinámico para que el visitante se haga una idea clara y nada aburrida de las fases por las que ha pasado Bodegas Riojanas a lo largo de su historia.

Destinos con historia

A tiro de piedra de las bodegas se encuentran lugares como San Vicente de la Sonsierra, con su rico patrimonio arquitectónico; Santo Domingo de la Calzada y su catedral, una de las más antiguas de España; Ezcaray, la pequeña localidad de gran belleza natural con el pico más alto de la región a 2.260 metros; San Millán de la Cogolla y los monasterios de Suso y Yuso, cuna de la lengua castellana.

Después de la experiencia vinícola, hay que saber que Logroño ofrece deliciosas recetas de tapas emblemáticas, por ejemplo, los champiñones del Soriano, la tortilla de patata picante del Sebas, o los choricillos a la brasa del Ribera, entre muchas otras propuestas en las que es posible maridar gastronomía y vinos de Bodegas Riojanas que pondrán el broche de oro a un fin de semana en la Rioja Alta. ●

www.bodegasriojanas.com



Antiguos calados.



Sala de barricas.



Salón de actos.



VAREIA BERONIA "VIÑEDO SINGULAR", brilla en el Rioja Special Report de Tim Atkin

Beronia Rioja ha sido una de los grandes protagonistas de la edición 2023 del *Rioja Special Report* del periodista y crítico enológico británico Tim Atkin. El último lanzamiento de la bodega, Vareia Beronia "Viñedo Singular", ha alcanzado 94 puntos en este informe con el que el *Master of Wine* británico analiza la situación de la D.O.Ca. Rioja a través de sus bodegas y vinos.

A este excelente resultado se unen las valoraciones superiores a 90 puntos alcanzadas por 11 vinos de Beronia Rioja, así como el título "Enólogo Leyenda" otorgado a Matías Calleja, enólogo y gerente de la bodega más sostenible del mundo.

La añada 2019 de Vareia Beronia, cosecha calificada como excelente, presenta un magnífico color rojo intenso y connotaciones moradas, que denotan su juventud. En nariz aflora un aroma espectacular, con notas a frutos rojos, regaliz y pétalos de rosa, propios de la variedad con la que se elabora. En boca es voluminoso, equilibrado y bien estructurado, tres rasgos que muestran todas las virtudes de un gran Tempranillo D.O.Ca. Rioja.

PVP 70 euros

Gonzalez Byass
www.tiendagonzalezbyass.com

El esperado regreso de SONRISA DE TARES

Dominio de Tares vuelve a sonreír con la presentación de la nueva añada 2022 de Sonrisa de Tares, 100% godello de El Bierzo Alto. La gran acogida entre los amantes del vino y su consolidación en la restauración agotó antes de lo previsto la añada anterior. Sonrisa de Tares necesita su tiempo de elaboración y sus cinco meses sobre lías finas antes de llegar al mercado, tiene una crianza de cinco meses sobre sus lías en depósito, una elaboración que lo convierte en un vino de largo recorrido, ideal para disfrutar tanto en barra como en las mesas de los mejores restaurantes.

Los viñedos de Godello con los que se elabora este vino están situados en El Bierzo Alto, se trabajan con una precisa viticultura ecológica y tienen una edad de 20 años. Su altitud, de 700 metros, y sus pronunciadas pendientes le otorgan esa frescura y acidez tan característica de este vino 100% Godello.

PVP 10,90 euros

Dominio de Tares
www.dominiodetares.com



BRANDY LEPANTO Y JUAN AVELLANEDA, presentan unos nuevos gemelos inspirados en Jerez

La historia, el aroma y el color del universo de Lepanto Solera Gran Reserva han sido los trazos que han llevado a Juan Avellaneda hacia el diseño de unos exclusivos gemelos. Inspirados en la bota jerezana (Sherry Cask) en la que envejece Lepanto, la segunda pieza de la colección, que ha unido al talentoso diseñador con el único Brandy Solera Gran Reserva elaborado íntegramente en Jerez, llega para convertirse en una propuesta única.

La singularidad de Lepanto y la obra de Juan Avellaneda se definen por su delicadeza, sutileza y autenticidad. Tres rasgos presentes en esta edición exclusiva de gemelos de plata con baño de oro que evoca el color de los alambiques charentais donde se destila este icónico brandy. La bota jerezana, con sus duelas y los flejes que la conforman reflejadas en el gemelo, dan forma al diseño de esta pieza que guarda una parte del universo de Lepanto y de la esencia de Jerez.

Es una obra donde la experiencia de Lepanto y la creatividad de Juan Avellaneda han dado como resultado una unión que reúne la singularidad de esta pieza de joyería, con la sofisticación y exquisitez de este



Brandy de Jerez Solera Gran Reserva. Custodiados junto a una botella de Lepanto en un elegante estuche, cuyo diseño evoca un atardecer de Jerez y se inspira en la colección *Sunset Mirage* de Juan Avellaneda, solo se han creado 50 piezas numeradas de esta segunda edición de la colección de gemelos. Porque "una joya nunca se tira y permanece con nosotros y, en muchos casos, viaja de generación en generación, como lo hace el Brandy Lepanto", según afirma el diseñador Juan Avellaneda.

PVP: 120 euros

Gonzalez Byass
www.tiendagonzalezbyass.com



LARROSA ROSÉ, un rosado muy madrugador

Larrosa Rosé es uno de los rosados más madrugadores de Rioja con su nueva cosecha ya a la venta desde el pasado 14 de febrero. Esta precocidad también le llevó, hace nueve añadas, a ser uno de los pioneros en el resurgimiento de los rosados de estilo provenzal, poniendo el foco en este tipo de vinos que hasta ese momento no se prodigaban en España. El reto se materializó en Izadi Larrosa, vino rosado que nace de la selección de garnachas viejas y de altura de diferentes zonas de Rioja, entre las que destacan Tudelilla o el Valle de Ocón, la denominada reserva de garnacha plantada en vaso de la denominación. Los rasgos diferenciadores de estos viñedos son suelos pedregosos y vientos del Cierzo con una poda a cuatro brazos.

Larrosa Rosé 2022 se muestra con un sutil color rosa pálido que semeja a la piel de cebolla. En nariz es muy expresivo con matices a flores y fruta de hueso. En boca es sabroso, untuoso y con notas de fresa. Fue el primero de su gama Larrosa, al que se añadieron Larrosa Blanca y Larrosa Negra, blanco y tinto respectivamente, elaborados también con la variedad garnacha.

Roberto Vicente, enólogo de Bodegas Izadi, confirma que "es fundamental tener una buena materia prima, una garnacha con este potencial y, a la vez, ser muy cuidadoso en su elaboración; con el rosado no hay margen para el error". Con este trabajo en la viña y en bodega, Larrosa Rosé ha conseguido en pocos años situarse entre los rosados más premiados y notorios de España.

PVP 8,30 euros



Bodegas Izadi
www.izadi.com



BODEGA VALDECUEVAS celebra su décimo aniversario



Valdecuevas celebra su décimo aniversario consolidada como una de las bodegas de referencia de la D.O. Rueda con la calidad como seña de identidad. Para celebrar sus primeros 10 años presenta una nueva imagen, más moderna y fiel a la esencia de una bodega muy vinculada a la tierra que la ha visto crecer.

La bodega está ubicada en el municipio de Rueda, centro neurálgico de la denominación de origen, un paraje en el que la naturaleza converge para ofrecer unas condiciones excepcionales para el cultivo de la vid, especialmente de la variedad verdejo, uva autóctona de la zona que alcanza aquí su máxima expresión.

Los vinos Valdecuevas están divididos entre "formales" (los seis que aparecen a pie de página) y "desenfadados" y tienen como denominador común un estilo personal y una excelente calidad. Se elaboran en un edificio moderno y eficiente, situado dentro del pago denominado La Pardina, desde donde se controlan todos los procesos de producción.

Detrás de Valdecuevas está la familia castellanoleonesa Martín Rodríguez, vinculada al sector agroalimentario desde hace 40 años. También son los propietarios de la almazara Pago de Valdecuevas y de la bodega Finca Rodma en Ribera del Duero.

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



Álum. Cuvée verdejo. Rosado. Sauvignon Blanc. Verdejo. Verdejo barrica.

Cine, teatro, danza, exposiciones... 12 PLANES CULTURALES PARA MARZO

Se aproxima la primavera y los planes de ocio se multiplican. Hay propuestas imprescindibles, como la exposición *En el ojo del huracán*, en el Museo Thyssen; el festival Teatralia de artes escénicas para todos los públicos, o propuestas para el Día Mundial de la Mujer. Aquí enumeramos solo algunas.

TEXTO PILAR ORTEGA
ppm76.ortega@gmail.com

'En el ojo del huracán. Vanguardia en Ucrania, 1900-1930'

Hasta el próximo 30 de abril, el Museo Thyssen muestra la exposición *En el ojo del huracán. Vanguardia en Ucrania, 1900-1930*, una completa visión del arte ucraniano de vanguardia en las primeras décadas del siglo XX, con las diferentes tendencias artísticas, desde el arte figurativo hasta el futurismo o el constructivismo. El desarrollo de la vanguardia en Ucrania tuvo lugar en un complejo contexto sociopolítico en el que colapsaron imperios, estalló la primera guerra mundial y las revoluciones de 1917, a las que siguió la guerra de independencia de Ucrania (1917-1921) y la posterior creación de la Ucrania soviética. La despiadada represión estalinista contra la intelectualidad ucraniana llevó a la ejecución de docenas de escritores, directores de teatro y artistas, mientras que el 'Holodomor', la hambruna provocada por el hombre en 1932 y 1933, mató a casi cinco millones de ucranianos. A pesar de este trágico contexto histórico, el arte ucraniano vivió en esos años un verdadero renacimiento y un periodo de experimentación artística. *En el ojo del huracán* recupera este capítulo esencial pero poco conocido del arte de vanguardia occidental, reuniendo alrededor de 70 obras entre las que se encuentran pinturas, dibujos, collages o diseños teatrales.



www.museothyssen.org

Joana Biarnés Moda a pie de calle

Hasta el próximo 23 de julio, la fotógrafa Joana Biarnés será la protagonista de la Sala Canal de Isabel II con la exposición *Madrid / Moda a pie de calle*, comisariada por Josep Casamartina i Parassols. Se trata de una amplia revisión de los reportajes de moda que realizó Biarnés (Terrassa, 1935-2018), que se concentraron sobre todo en Madrid, entre 1962 y 1972. Dichos reportajes discurrieron en paralelo a su intensa dedicación al fotoperiodismo, ya que fue la primera mujer en España que se dedicó a esta profesión, hasta entonces estrictamente acotada a los hombres. La exposición incluye más de un centenar de fotografías que muestran la evolución de la moda y de la sociedad en una época de cambios trascendentales, como fueron los años 60 y los primeros 70. Asimismo, representa una panorámica de la capital española, con sus calles, barrios y habitantes, algo que sería una constante en toda la trayectoria de Joana Biarnés como creadora.

A modo de prólogo, la exposición comienza con una selección emblemática de trajes de modistos con los que Biarnés colaboró, o hizo reportajes, en algún momento, como Asunción Bastida, Carmen Mir, Elio Berhanyer, Paco Rabanne, Mary Quant o Antonio Nieto, del que se expone el traje de novia que el modisto creó para la fotógrafa catalana y el de Karina para el Festival de Eurovisión de 1971. Junto a estos se incluye también un traje *op art* de Renoma, una boutique francesa que tuvo sucursal en Tuset Street, en Barcelona, y de la que Joana y su marido, el periodista Jean Michel Bamberger, llegaron a ser socios.

www.comunidad.madrid/centros/sala-canal-isabel-ii





Hyper House

Nuevo espacio creativo para Madrid

Hyper House, nuevo espacio creativo y cultural independiente creado por el colectivo Hyper Studio y ubicado en el barrio de Vista Alegre de Madrid, ha inaugurado su programación de 2023 con *Destroy House*, la instalación del artista alicantino Ovidi Benet, en la que el público ha sido partícipe y que se podrá visitar hasta el 23 de marzo. El colectivo Hyper Studio, liderado por Diego Iglesias y Cristóbal Baños, alzó la puerta de Hyper House en 2022 explorando la relación entre el mundo físico y el digital, foco de sus prácticas artísticas. Por eso, en su programación dará cabida a proyectos creativos experimentales que no suelen estar presentes en la escena contemporánea madrileña. Este espacio también busca fomentar la vinculación con el sector académico y de investigación, colaborando con escuelas de artes y desarrollando encuentros y actividades pedagógicas y divulgativas.

www.hyperstudio.es

Un mural colectivo para el Día de la Mujer

El hotel de Barcelona Kimpton Vividora celebrará este año el Día de la Mujer invitando a huéspedes y barceloneses a crear un mural colectivo junto a la artista Patricia Barrachina, más conocida como Patossa. Así, el miércoles 8 de marzo la terraza del hotel acogerá un enorme diseño de la artista visual, consistente en imágenes, profesiones y nombres de 30 mujeres, que irá completándose gracias a la colaboración de los asistentes. La obra destacará a mujeres que han contribuido con su profesión, personalidad y energía al progreso del mundo, en un merecido homenaje a aquellos perfiles femeninos que, a pesar de su incommensurable labor, han permanecido en la sombra y sobre los que Kimpton Vividora quiere invitarnos a prestar atención. Así, nombres como el de la aviadora Amelia Earhart, la impulsora del voto femenino Emmeline Pankhurst, la filóloga María Moliner, la pintora surrealista Maruja Mallo o la expresidenta de Malawi y defensora de los derechos de la mujer Joyce Banda, compartirán mural con perfiles tan conocidos como Virginia Wolf, Frida Kahlo, Coco Chanel, Jane Austen o Marie Curie.

www.kimptonvividorahotel.com



'Honeymoon'

Una pareja en descomposición

Dirigida por Enrique Otero y protagonizada por Javier Gutiérrez y Nathalie Poza, la película *Honeymoon* se presentará el próximo 15 de marzo en el Festival de Cine de Málaga dentro de la Sección Oficial Málaga Première. Se trata de una cinta que cuenta la historia de Eva y Carlos, un matrimonio en destrucción, una pareja en ruina. Ya no les une nada, pero una circunstancia inesperada les lleva a emprender un viaje geográfico y emocional con el fin de conseguir dinero para remediar una situación que les ha cambiado la vida. Junto a Javier Gutiérrez y Nathalie Poza, completan el reparto de *Honeymoon* María Vázquez, Fernando Albizu, Antonio Durán "Morris", Silvia Zhou, Pablo Derqui y Berta Ojea.

www.festivaldemalaga.com



'Celebración'

La compañía Ibérica de Danza cumple 30 años

Los próximos 22 y 23 de marzo, la compañía Ibérica de Danza celebrará su 30 aniversario en los Teatros del Canal de Madrid. Allí presentará *Celebración*, un viaje en retrospectiva que incluye algunas de las coreografías más emblemáticas y representativas de sus 30 años de trayectoria. Un recorrido por el universo creativo y la riqueza y diversidad de estilos que caracterizan y fundamentan a Ibérica de Danza.

En la segunda parte, presentarán el estreno mundial de *Gaudí Dance Experience*, un espectáculo con músicos en directo cuya estética nos sumerge en el rico lenguaje de la danza española de código abierto en un relato con curiosos detalles de la vida y obra del extraordinario arquitecto y humanista, que nos conducen a su interior místico y emocional. Un paso más en la trayectoria evolutiva de esta compañía que fue fundada en 1993 por Manuel Segovia, Premio Nacional de Danza a la Creación 2001 y Premio Villa de Madrid a la Coreografía 2004, y por Violeta Ruiz del Valle. Durante 30 años ininterrumpidos, ha subido sus espectáculos a los escenarios de más de 30 países.

www.teatros canal.com

**'Los chicos del coro'**
Función número 100

El musical *Los chicos del coro*, desde su estreno el pasado mes de noviembre, ha colgado el cartel de "localidades agotadas" todas las semanas y, además, ha recibido cuatro premios MET 2022 (Madrid es Teatro): Mejor musical, Mejor actor de reparto para Rafa Castejón, Mejor diseño de iluminación para Juanjo Llorens y Mejor diseño de Escenografía para David Pizarro. Basado en la aclamada película candidata a los Oscar, este musical se

estrenó en el Teatro de La Latina el pasado 16 de noviembre y desde entonces no ha parado de recibir el aplauso del público. Con anterioridad, este musical triunfó durante dos temporadas completas en París. La historia de este musical se sitúa en la Francia de 1949, tras la Segunda Guerra Mundial. La pobreza y los conflictos sociales se convirtieron en protagonistas durante unos años en los que muchos niños quedaron huérfanos. De aquí parte esta historia que nace en un correccional dirigido por el estricto Rachin. El musical cuenta con un reparto de lujo, bajo las órdenes de Juan Luis Iborra, el director encargado de dar vida al espectáculo.

www.loschicosdelcoro.es

"Viaje por la magia de Disney"

Los días 4 y 5 de marzo, grandes y pequeños disfrutarán de un *Viaje por la magia de Disney* en el Teatro Sanpol. Se trata de un recorrido musical y emocional que conectará los recuerdos de varias generaciones asociados a esta gran factoría de sueños. En escena, se dará un paseo por los recuerdos de la abuela Annie junto a las canciones que han formado parte de nuestra vida. Una bella excusa para volver a ser niños y seguir buscando la segunda estrella a la derecha. Natalia Jara, Marina Damer, Arturo Vázquez, Anabel Collado, Julio Armesto y Elena Troyale componen el elenco de este espectáculo tan especial en el que viviremos un mundo ideal de la mano de *Aladín*, *Peter Pan*, *Elsa*, *Mary Poppins* y tantos personajes que nos harán soñar a grandes y pequeños con este espectáculo inolvidable. Este es solo uno de los espectáculos con los que el Teatro Sanpol celebra su 40 aniversario.

www.teatrosanpol.com





"Coraje de madre" Humor cáustico

George Tabori es un autor teatral del siglo XX que, a pesar de su enorme interés, ha sido muy poco representado en la escena española. En su escritura resuena el teatro de Brecht y un sentido del humor cáustico y macabro. Ahora llega al teatro de la Abadía, bajo la dirección de Helena Pimenta, la obra *Coraje de madre* y, junto a la representación, se han organizado diversas actividades paralelas en torno a la figura de George Tabori. En *Coraje de madre* relata cómo su madre, Elsa Tabori, se salvó de ser deportada a un campo de exterminio nazi. La propia madre corrige una y otra vez

la versión del hijo para matizar los detalles. Y así vemos lo difícil que es contar ciertas cosas que no se pueden contar y que, sin embargo, deben ser contadas. La dirección escénica de Helena Pimenta es un aval para que este texto, que se mueve entre registros contradictorios, llegue al espectador con emoción, ligereza, vitalidad, respeto y empatía. En el reparto, Isabel Ordaz, Pere Ponce, David Bueno, Xavi Frau y Sacha Tomé.

www.teatroabadia.com

"Teatralia", artes escénicas para todos los públicos

Teatralia, el Festival Internacional de Artes Escénicas para todos los públicos, vuelve a la Comunidad de Madrid con sus emociones y sorpresas durante 24 días en una edición que presenta, del 3 al 26 de marzo, 29 creaciones de 13 países. Entre los espectáculos internacionales, seis serán estrenos en España. Habrá espectáculos de múltiples disciplinas, registros diversos, lenguajes expresivos diferentes; personajes que forman parte de la tradición junto a otros de nuevo cuño y temáticas pegadas a la realidad, como el cambio climático, la identidad sexual, el acoso escolar, las relaciones familiares o la inmigración. Se trata de un festival "que sale al encuentro de las diversas circunstancias que afectan a la vida de un ser humano, y que quiere acoger las distintas formas de entender y sentir la vida propia y la relación con el otro", según la directora del festival, Lola Lara.

www.teatralia.org



"El proceso" Kafka en teatro

El absurdo y una justicia inaccesible se adueñan del Centro Dramático Nacional con *El proceso*. Basada en la novela homónima de Franz Kafka, esta versión protagonizada por Carlos Hipólito cuenta con dramaturgia y dirección de Ernesto Caballero. Está coproducida por el Centro Dramático y Lantia Escénica y podrá verse en las tablas del Teatro María Guerrero hasta el 2 de abril.

¿Y si una mañana fueras detenido sin haber hecho nada malo? Así comienza la pesadilla de Josef K., protagonista de *El proceso*, la novela inacabada de Franz Kafka que llega a la Sala Grande del Teatro María Guerrero con dramaturgia y dirección de Ernesto Caballero. Esta coproducción despliega en escena "una tragicomedia del hombre contemporáneo", en palabras de Caballero, quien, para construir esta versión, se inspira en el relato que el personaje del capellán de la cárcel le refiere a K. en el penúltimo capítulo de la novela: la historia del reo que permaneció toda su vida a las Puertas de la Justicia tratando infructuosamente de franquearlas hasta perecer en el intento. El espectador se asoma a los laberintos de un absurdo e interminable entramado burocrático y administrativo, cuya única lógica y razón de ser radica en su propia subsistencia. El sinsentido y la frustración van en aumento a medida que el infortunado protagonista, encarnado por Carlos Hipólito, se enfrenta a un proceso que incluye en sí la propia condena del acusado.

www.dramatico.mcu.es



'Encerrona' Vuelve el payaso de Pepe Viyuela

El poeta y actor Pepe Viyuela vuelve con su "payaso" al Teatro del Barrio, donde lo interpretó por primera vez. *Encerrona*, que así se llama la obra, se representará el próximo 4 de marzo, bajo la dirección de Elena González. Se trata de un espectáculo unipersonal creado por el propio Pepe Viyuela, que constituye una metáfora de nuestra vida: estamos obligados a actuar y a seguir adelante, aunque no sepamos en dónde nos hemos metido. *Encerrona* es una reflexión sobre lo cotidiano desde la perspectiva del payaso. El personaje vive la experiencia de haberse quedado atrapado en el escenario. Cuando entra en escena, es un personaje engañado que ha llegado allí porque le han dicho que aquél era el camino, y de pronto se encuentra frente a un público que lo mira y parece exigirle algo: él no viene a actuar,



pero se ve obligado a ello. El terror que provocan las miradas de ese público lo lleva a querer escapar, a buscar una salida. Solamente hay una, pero hay "alguien invisible" que no le deja marchar y le obliga a permanecer en el escenario, enfrentándose a esos ojos que no se apartan de él. Así, durante una hora y cincuenta minutos.

www.teatrodelbarrio.com



NOVELA DE ÉPOCA Secretos familiares, amor y misterio

Bella Ainsworth, en busca de un nuevo comienzo para su familia, lejos de su Londres natal, abre un pequeño y exclusivo hotel en Portofino. Pero este cambio tan deseado no sale como Bella esperaba: los huéspedes son exigentes y difíciles de complacer, su matrimonio peligra, sus hijos no logran dejar atrás los fantasmas de la guerra y, sin saber cómo, su hotel se encuentra en el punto de mira de un político local corrupto al servicio de Mussolini.

Ambientado en la hermosa Riviera italiana, *Portofino 1926* es una historia de despertar personal. Una novela que transcurre en un lugar idílico donde la influencia liberadora de la cultura, el clima y la cocina italiana acompaña a la familia británica protagonista, en busca de un nuevo comienzo en un momento de agitación como fue el ascenso del fascismo de Mussolini.

Autor: J. P. O'Connell
Título: Portofino 1926
Páginas: 432
Editorial: Planeta
Precio: 21,50 euros



LA PINTURA PLACENTERA Gentes felices en lugares maravillosos

Articulado a través de "diez lecciones de felicidad", que ofrecen otros tantos puntos de vista transversales sobre la vida y la obra de Sorolla, este libro se interroga sobre el verdadero alcance de su éxito y el placentero bienestar que refleja su pintura. Los críticos contemporáneos coincidieron en afirmar que la alegría de vivir rebosaba en sus cuadros, interpretados como si fueran visiones naturales creadas sin esfuerzo. Sabemos, sin embargo, que en la vida no siempre es fiesta, así que tanta felicidad ha de esconder alguna suerte de ficción. Quizá uno de sus mayores logros haya sido convencernos de su autenticidad. El relato se ha concebido como una reflexión distendida y delicadamente irónica sobre los tópicos que han envuelto de felicidad a Sorolla, hasta negar cualquier sombra. La luz levanta el ánimo. No hay recurso más eficiente que iluminarlo todo para olvidarse de que no hay nada oculto de lo que preocuparse. Sorolla es recordado como un triunfador que pintaba gentes felices en lugares maravillosos. El arte es una extraordinaria ilusión. No pretendamos que también sea real. En la vida no se puede tener todo.

Autor: Carlos Reyero
Título: Sorolla o la pintura como felicidad
Páginas: 328
Editorial: Cátedra
Precio: 16,95 euros

FICCIÓN TEATRAL Y REALIDAD El mundo del escenario por dentro

El prolífico escritor madrileño Antonio Gómez Rufo se sirve de las interioridades del mundo teatral para recrear una novela en la que viene a demostrar que la ficción siempre es capaz de superar la realidad por mucho que se repita como un mantra esa frase atribuida, como muchas otras, a Óscar Wilde, que dice justo lo contrario. En *Azul París*, Gómez Rufo rinde homenaje al teatro, a la sincera amistad y al amor en una novela de elevado intimismo.

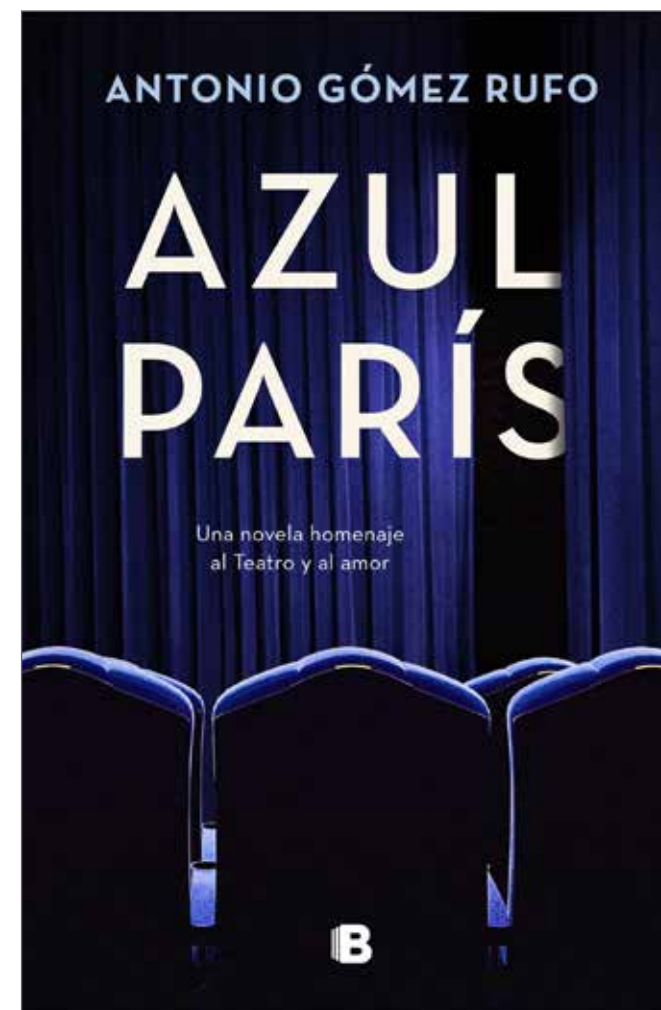
El argumento gira en torno a Hugo Montalbán, famoso autor y director de teatro que comienza el año ensayando la obra en la que lleva tiempo trabajando y con la que, tras una carrera llena de éxitos, pero también de muchos sinsabores, como la pérdida paulatina del rico patrimonio heredado de su padre en la financiación de sus proyectos, aspira a poner fin a su carrera: *El regreso de la señora Lambert*.

Es una función ambientada en 1945, en París, cuando una familia a la que dan por muerta reaparece en la que fue su vivienda durante años tras la vergonzosa noche en la que los judíos franceses fueron detenidos con la connivencia del general Pétain y llevados al campo de exterminio de Auschwitz.

Entre los miembros de la compañía está Silvia Carvajal, una reconocida actriz con la que Hugo mantiene una estrecha amistad llena de complicidades y que, por el cariño que les une, se ha convertido en una presencia constante en su vida. En el reparto del drama teatral figura además el complicado matrimonio de actores formado por Tristán y Begoña. Pero Montalbán también echará mano de algunos de los alumnos a los que imparte clases de arte dramático como fórmula para obtener unos ingresos que le permitan mantener abierto el Teatro de la Plaza de su propiedad. La tímida y pudorosa Sara; su antagónica, la impúdica y ocurrente Ainoa, y el eficaz Raúl tienen todas las papeletas para figurar también en el reparto.

Todo transcurre con las dificultades propias de cualquier montaje escénico hasta que un imprevisto obliga a parar los ensayos temporalmente, un hecho que cambiará la vida de todos los personajes para siempre.

La ambigüedad cromática de ese difícilmente definible color azul París («Es un color cualquiera, el que imaginas, el que deseas», dice uno de los personajes de la novela) se traslada a las vivencias de los personajes, 'reales' y de ficción, que aparecen en la novela de Antonio Gómez Rufo.



Autor: Antonio Gómez Rufo
Título: Azul París
Páginas: 320
Editorial: Ediciones B
Precio: 21,90 euros



CÁDIZ Y SUS COMARCAS

Informaciones prácticas y planos

Cádiz se nos ofrece en esta guía a través de cuatro recorridos que descubren sus barrios más emblemáticos.

A continuación se describen las localidades y comarcas relevantes de la sierra y la Costa de la Luz; en orden alfabético: Arcos de la Frontera, Barbate, Conil, Grazalema, Vejer de la Frontera, Tarifa, Zahara de los Atunes.

Las visitas se acompañan de planos y mapas de gran utilidad, y un capítulo suplementario dedicado a informaciones prácticas. Incluye un plano desplegable de Cádiz.

Autor: Lola Wals / Rafael Arjona
Título: Cádiz
Páginas: 214
Editorial: Anaya Touring
Precio: 18,95 euros



DOS JOYAS MEDITERRÁNEAS

Guía completa y actualizada

Una guía completa y actualizada para conocer los encantos de dos de las joyas del Mediterráneo, dividida en varias secciones. En los apartados titulados *Excursiones por la isla de Ibiza* y *Un recorrido por la isla de Formentera* se describen tres recorridos por Ibiza y uno por Formentera que aparecen señalados en distinto color en el mapa.

Otros recorridos más breves, pero también de gran interés, se incluyen en el apartado *Alrededores de algunas localidades*. En la sección titulada *De la A a la Z* se encuentran las localidades y lugares más significativos de las islas. Los planos de las ciudades facilitan el desplazamiento por estas y ayudan a localizar los monumentos más destacados. Se recomienda la lectura de *El contexto* como un buen modo de aproximarse a la historia y el arte, la gastronomía y otros aspectos, como la arquitectura popular y la oferta cultural de estas islas. En el último capítulo, *Informaciones prácticas*, se pueden obtener las direcciones y los teléfonos de algunos hoteles, restaurantes y otros servicios turísticos de la mayoría de los lugares citados en la guía.

Autor: Miquel Rayó Ferrer
Título: Ibiza y Formentera
Páginas: 160
Editorial: Anaya Touring
Precio: 21,95 euros



TODO PERÚ

Itinerarios, hoteles, restaurantes, planos...

Una exhaustiva descripción de los mayores atractivos de Perú, dividida en secciones. La primera consiste en una serie de *Itinerarios* que constituyen otras tantas propuestas de viaje y que posibilitan la visita a las ciudades y lugares de mayor interés a través de las vías de comunicación por carretera que reúnen mayor número de atractivos. La segunda de las secciones proporciona información acerca de Lima y las localidades más importantes de Perú, presentadas en orden alfabético y describiendo sus monumentos y otros atractivos de diverso orden y otras localidades de menor interés que se encuentran en los alrededores de las primeras. En *A vista de pájaro*, se ofrece un recorrido panorámico a lo largo de la geografía, la historia, la economía, la organización política y el arte del país. A todo ello se añaden, al final, las secciones dedicadas a *Informaciones prácticas* y el directorio de *Guía de servicios* con los hoteles y restaurantes recomendados. El carácter práctico de esta guía se ve reforzado por la abundante información cartográfica en ella contenida: 10 mapas de itinerarios y 6 planos de las principales ciudades de Perú.

Autor: Calvo, Gabriel / Tzschassel, Sabine
Título: Perú
Páginas: 312
Editorial: Anaya Touring
Precio: 28,50 euros

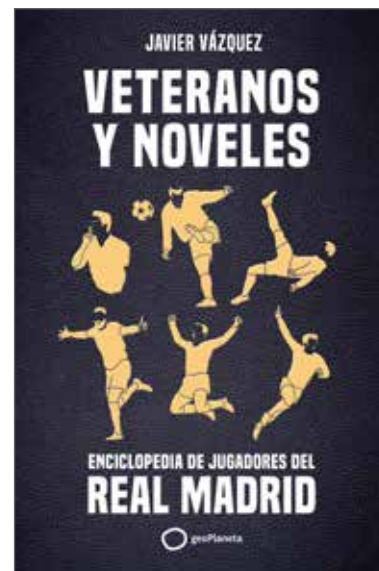


ESCOCIA AL COMPLETO

Información actualizada

Un magnífico instrumento para conocer o visitar Escocia con la información más actualizada a través de distintos apartados. El primero, denominado *Lugares de interés*, proporciona información acerca de las localidades más importantes organizadas por regiones en seis capítulos y describiendo sus monumentos y otros atractivos de diverso orden. Junto a ellas se describen otras localidades de menor interés que se encuentran en los alrededores de las primeras. La segunda, *A vista de pájaro*, consiste en un recorrido panorámico a lo largo de la geografía, la historia, la economía, la organización política, el arte y la cultura de Escocia. Las secciones finales proporcionan *Informaciones prácticas* sobre servicios turísticos, transportes, oficinas de turismo, calendario de actividades, un vocabulario gastronómico para entender las cartas de los restaurantes y otro con un buen número de términos y frases útiles para viajar, así como una completa *Selección de hoteles y restaurantes*. El carácter práctico de esta guía se debe en buena parte a la documentación cartográfica en ella contenida: 4 mapas generales, 8 mapas de itinerarios, 6 planos de las ciudades más importantes y 1 planta del castillo de Edimburgo.

Autor: Touring Editores
Título: Escocia
Páginas: 256
Editorial: Anaya Touring
Precio: 24,50 euros



UN ACCIDENTE SOSPECHOSO Adaptación sonora del Premio Planeta 2016

En el escenario majestuoso de la Ribeira Sacra, Álvaro sufre un accidente que acabará con su vida. Cuando Manuel, su marido, llega a Galicia para reconocer el cadáver, descubre que la investigación sobre el caso se ha cerrado con demasiada rapidez.

El rechazo de su poderosa familia política, los Muñiz de Dávila, le impulsa a huir pero le retiene el alegato contra la impunidad que Nogueira, un guardia civil jubilado, esgrime contra la familia de Álvaro, nobles mecidos en sus privilegios, y la sospecha de que esa no es la primera muerte de su entorno que se ha enmascarado como accidental. Lucas, un sacerdote amigo de la infancia de Álvaro, se une a Manuel y a Nogueira en la reconstrucción de la vida secreta de quien creían conocer bien.

La inesperada amistad de estos tres hombres sin ninguna afinidad aparente ayuda a Manuel a navegar entre el amor por quien fue su marido y el tormento de haber vivido de espaldas a la realidad, blindado tras la quimera de su mundo de escritor. Empezará así la búsqueda de la verdad, en un lugar de fuertes creencias y arraigadas costumbres en el que la lógica nunca termina de atar todos los cabos.

Autor: Dolores Redondo
Título: Todo esto te daré
Editorial: Audible
Precio: 9,99 euros/mes para acceder a un catálogo de 90.000 libros y podcasts.

¿EL AMOR ES UN PROBLEMA? Visión personal sobre el terreno afectivo

¿Por qué vivo el amor como algo problemático? Este es un libro aspiracional. Persigue profundizar en la experiencia del amor y su problemática fundamental, fruto del dinamismo de las relaciones. Iniciaremos un viaje por las tensiones que se viven en su seno y las desequilibran, y por los trabajos que posibilitan la expansión hacia su núcleo radical, donde adquieren vitalidad y hondura. La búsqueda de una respuesta a esa pregunta llevará por los territorios de la filosofía y la poesía, la ficción y el pensamiento. El resultado es una teoría acerca del amor y una cosmología, una visión personal sobre el territorio afectivo, con sus montañas y sus valles. El amor entendido como corriente y como cauce.

María Teresa Rodríguez de Castro es coautora, junto a José Antonio Marina, de *La conspiración de las lectoras* y *El bucle prodigioso*. Entre sus temas de investigación se encuentran la creatividad, las habilidades blandas, la educación en valores y la ética, las innovaciones educativas, el talento individual y en organizaciones, o tecnologías como blockchain e inteligencia artificial.

Autor: María Teresa Rodríguez de Castro
Título: Amores elípticos
Páginas: 144
Editorial: Catarata
Precio: 14,50 euros

PARA MADRIDISTAS Las fichas de 1.000 jugadores merengues

Un exhaustivo diccionario biográfico que ofrece un perfil de todos los jugadores que han vestido la camiseta del Real Madrid, en una obra de referencia imprescindible para todo el madridismo.

En los más de 120 años de historia del club, casi mil jugadores se han enfundado en alguna ocasión la camiseta del Real Madrid en partido oficial. En esta ambiciosa obra de consulta se recoge el perfil biográfico y los datos más relevantes de todos ellos, desde el más modesto secundario hasta la estrella más rutilante.

Un monumental trabajo de documentación plasmado en casi mil fichas ordenadas alfabéticamente que homenajea a los protagonistas que han escrito la historia del club de fútbol más laureado de todos los tiempos.

Autor: Javier Vázquez Barquero
Título: Veteranos y noveles
Páginas: 584
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 29,95 euros





Quesos y navaja artesana con el sello DEHESA DE LOS LLANOS

La finca albaceteña recupera el tradicional corte del queso a navaja y lo rememora en el Día del Padre.

Dehesa de Los Llanos propone un Estuche Gourmet que incluye la tercera edición limitada de la navaja de los cuchilleros artesanos albaceteños Expósito, este año elaborada con acero mova, aluminio y asta de búfalo. Irá acompañada por las tres curaciones de queso Manchego Artesano, una botella de vino Mazacruz Tinto 2022 y una botella de aceite de oliva virgen extra de variedad arbequina. Todos sus productos son ecológicos, artesanales y de Km 0.

Estuche Gourmet Día del Padre
Compras a través de su web www.dehesadelosllanos.es,
mediante correo electrónico: info@dehesadelosllanos.es o por
teléfono: 967 24 31 00
Tienda física: Carretera de Las Peñas de San Pedro, km 5,5
en Albacete.
PVP: 70 € IVA incluido. Los portes corren a cargo de la finca.
Disponible a partir del 1 de marzo de 2023.

MATSU, un regalo sabio en forma de vino

El Viejo de Matsu representa la plenitud, el conocimiento de quien ha trabajado la tierra durante años. Nace en viñedos centenarios, algunos prefiloxéricos, cultivados según la tradición de la D.O. Toro de no interferir en los procesos naturales. El vino perfecto para los padres más winelover.

El Viejo es el que procede de las viñas más antiguas y sabias de Matsu, cepas centenarias, en algunos casos plantadas antes de la invasión de la filoxera, que se cultivan bajo condiciones climáticas extremas. El resultado, tras una elaboración respetuosa y de mínima intervención y un paso por bodega de 16 meses, es un vino extremadamente complejo, elegante e intenso.

Puedes conseguirlo en la tienda online de la Compañía de vinos Vintae, impulsora del proyecto. Tiene un PVP de 37,50€ y si quieres quedar todavía mejor, puedes elegir el formato magnum, perfecto para compartirlo con él en familia (PVP 75€).



<https://bodegamatsu.com/>

DYC celebra el día del padre con una experiencia especial en Segovia

Whisky DYC te invita a celebrar el día del padre con un regalo experiencial. Un plan para disfrutar en compañía de la persona a la que más te pareces, aunque a veces te cueste reconocerlo: tu padre. Los días 18 y 19 de marzo, Whisky DYC propone una visita a su icónica destilería ubicada en Palazuelos de Eresma y una comida típica de la zona en el restaurante José María en la capital segoviana. Las entradas son limitadas y están disponibles en la web de DYC.



De izda a dcha: MINIMALISTA elaborado con DYC 15 salpimentado, vinagre de jerez envejecido en Pedro Ximénez y miel de espliego, ROCKERO con DYC 15, zumo de jengibre, tintura de azafrán y mirto, MODERNO lleva DYC 15, miel BBQ, limón, albahaca, hierbabuena y sandía y VANGUARDISTA con DYC 15, limón, almendra especiada, amargo de ruibarbo y clara de huevo.

Volume II Imperio Romano, de DANIEL JOSIER, el perfume con historia



Daniel Josier presenta History in Drops, su nueva colección formada por seis perfumes inspirados en un periodo significativo de la historia del mundo del perfume. En cada uno de ellos, el perfumista nos ofrece su propia visión e interpretación de las diferentes épocas vividas por las fragancias.

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

www.danieljosier.com
www.historyindrops.com

Regala tratamientos ALURA a tu padre



Alura, un espectacular centro de belleza, salud y bienestar en el que confluyen las mejores firmas del sector, con poco más de un año de vida y muy próximo a la Diagonal, a sabiendas del actual ritmo de vida y trabajo, en el que acostumbramos a generar altos niveles de cortisol y estrés, sabe que brindar a nuestros allegados un paréntesis de mimo y cuidado personal es dar en la diana para el regalo perfecto de tu padre.

para el regalo perfecto de tu padre.

La carta de servicios de Alura dispone de más de 500 tratamientos exclusivos en *antiaging*, cuidado dental, programas faciales y corporales de última generación, diseño de uñas, fisioterapia, peluquería o masajes, entre otros, en un espacio que al llegar deja a más de uno boquiabierto. No en vano, Alura cuenta con más de dos mil metros cuadrados en los que se dan cita un nutrido número de firmas premium del sector como Thai Spa Massage, IM Clinic, AC Alberto Cerdán Space, Thai SpaMassage, IM Dental, New Look, Me85 by Mesoesthetic o Backstage Bcn, entre otras, todas ellas con atractivos espacios diseñados para mimar a los clientes.

www.alurabeauty.com

Celebra el día del Padre con lujo en el CORTIJO LA MOTILLA



La esencia del lujo solemos encontrarla en las pequeñas cosas, pero si se trata de un alojamiento con encanto, el lujo, sin duda alguna, reside en Cortijo La Motilla.

La que fuera en el siglo XVI un cortijo-posada que figuraba como la última parada de diligencias en el trayecto entre Écija y Sevilla, pasó a formar parte del patrimonio de la Casa de Alba y hoy, tras una cuidada restauración en la que se han conservado algunas de las estructuras de la antigua posada, se ha convertido en uno de los alojamientos más lujosos de la provincia de Sevilla, con capacidad para 10 personas.

Una decoración inspirada en los viajes

Alojarse en Cortijo La Motilla es revivir las raíces de la historia, pero, al mismo tiempo, es la posibilidad de ser partícipe de un pedacito de la vida de Cayetana de Alba y también de la pasión por los viajes que siente toda la familia. Y es que la decoración de la casa está salpicada de recuerdos de la Duquesa Cayetana de Alba, de antigüedades pertenecientes a la Casa de Alba, y también de objetos adquiridos en sus viajes así como en los de Cayetano Martínez de Irujo y Genoveva Casanova.

El Cortijo la Motilla se convierte en un lugar único en la provincia de Sevilla, ideal reunión familiar en ocasión del día del padre, en un entorno privilegiado. Un lugar en el que sentirse realmente especial.

www.cortijolamotilla.com

AQUÍ SANTOÑA el fondo de despensa perfecto para padres sibaritas



La tienda online de Aquí Santoña reúne una surtida y selecta despensa a la medida de los padres amantes de la buena mesa. Entre sus productos estrella, las auténticas Anchoa ORO del Cantábrico, ostras ahumadas en conserva o esturión ahumado. Un regalo para el día del padre que vale por tres: productos gastronómicos premium, la experiencia de cocinar juntos y disfrutar de una comida especial en familia.

<https://aquisantona.com/>

Aquí Santoña ofrece en su tienda online un selecto pack pensado para una degustación completa de sus productos, que incluye una selección de pescados en salazón y ahumados (anchoas, sardinas marinadas y ahumadas, boquerones, caballa ahumada, melva en aceite), una selección de latería premium (zamburiñas en salsa de vieira, berberechos, mejillones gigantes en escabeche, navajas al natural, ventresca de atún, ostras ahumadas), una tarrina de pastel de cabracho y otras delicatessen como jamón ibérico, queso azul cremoso, una tarrina de huevos de trucha, una tarrina de gildas, una tarrina de gildón y un frasco de pimientos de la Isla. Precio 126,45 euros.

La última cosecha de los aceites VALDERRAMA ya está en el mercado



Tras un año azotado por la sequía y posteriores lluvias torrenciales la cosecha ha resultado escasa, pero de excepcional calidad gracias a la alta tecnología de que dispone la firma. La firma española que más monovarietales produce. Son seis en total, con las características comunes de suavidad, gran intensidad aromática y elevada densidad, pero con distintos atributos particulares que aconsejan su uso en distintas aplicaciones culinarias:

Picudo: herbáceo y levemente picante. Es el complemento perfecto para carpaccios, salsas y emulsiones (como el pil-pil), pasta, pescados blancos y pescados azules no demasiado potentes.

Cornicabra: muy sabroso, deja un sutil recuerdo picante y con amargor final. Perfecto para su uso en cocina.

Hojiblanca: muy suave, con notas de tomatera, sabor vegetal y a fruta verde. Se recomienda para ensaladas mixtas, carnes, caza y otras comidas de sabor intenso.

Ocal: prácticamente sólo Valderrama elabora en España un monovarietal con esta aceituna. Dulce, elegante, con sabor herbáceo, notas de tomate y aromas de hierba fresca. Su extrema suavidad y nulo amargor lo convierten en el idóneo para repostería y elaboración de mayonesas.

Arbequina: frutado suave, ligero de pique y fluido en la garganta. Presenta una ligera astringencia y sabor a manzana y plátano. Apropiado para ensaladas de hoja verde, gazpachos, verduras a la parrilla, platos de arroz, paellas, anchoas y piña

Picual: frutado medio-alto, de sabor potente y con un amargor ligero y un picante medio. Acompaña a la perfección quesos suaves, pescado azul y, por su estabilidad a alta temperatura, es excelente para hacer carnes a la plancha.

Sea cual sea la receta y el sistema de cocinado, Aceites Valderrama dispone de un aceite para cada plato.

www.valderrama.es



El habitáculo de la versión GT del Maserati Grecale es propio de las superberlinas de lujo más exclusivas.

El Maserati Grecale es el segundo SUV de la marca de los superdeportivos de la factoría de Módena. Una combinación impecable de estilo seductor, potencia y versatilidad que marca los vientos de innovación que soplan en la renovada Casa del Tridente. Con su motorización microhíbrida de 300 caballos de potencia, la versión GT de acceso a la gama ofrece unas prestaciones sorprendentes en un habitáculo propio de las superberlinas de lujo más exclusivas.

MASERATI GRECALE GT Seductor, innovador y deportivo



TEXTO **FELIPE TERUEL**

Grecale es un viento frío y seco en invierno y cálido en verano, que llega desde los Balcanes a las costas españolas. De intensidad variable, en el caso del Maserati, el Grecale es toda una muestra de potencia que, con su motorización microhíbrida de cuatro cilindros, 1.995 centímetros cúbicos y 300 CV, ofrece un rendimiento excelente incluso en las condiciones más extremas que se puedan presentar fuera del asfalto. Como en todos los modelos de una compañía estrechamente ligada a la alta competición y a la fabricación de superdeportivos y berlinas singulares y exclusivas, la marca del tridente ha logrado presentar todo un SUV de prestaciones excepcionales para competir con modelos tan altamente experimentados y emblemáticos como el Porsche Macan, BMW X4 o Mercedes GLC Coupé.

Maserati se distingue de inmediato por el estilo y las líneas de sus vehículos. El Grecale no es una excepción. Es un SUV que destaca por su silueta de líneas elegantes y claramente deportivas en las que no faltan los detalles de familia que marcan sus salidas de aire en las aletas delanteras o la contundente parrilla frontal con su legendario logotipo del tridente, todo un símbolo de la exclusividad que ha marcado la historia de la factoría de Módena.

Diseño atemporal

Con un lenguaje de diseño claramente atemporal para permanecer en el tiempo y superar las tendencias pasajeras, muestra unas formas contundentes y, sobre todo, intencionadamente diferenciadoras con respecto a sus competidores más directos. Exhibe unas formas esculpidas, de volúmenes perfectamente definidos, especialmente en la

zaga inclinada, donde se pone un énfasis especial en resaltar la deportividad. En los laterales se desarrolla un perfil que asciende desde la aleta delantera hasta unirse con las voluminosas aletas traseras, debajo del pilar triangular.

El interior es similar en calidad y estilo a los que ofrecen los Maserati Quattroporte, Ghibli y su hermano Levante. Se han rejuvenecido algunos aspectos del diseño y se han añadido detalles más vanguardistas en los acabados de las puertas con pulsador eléctrico y manual, la consola central y el cuadro de mandos. Y se ha prestado una atención especial a la configuración de los asientos, cuyas formas envolventes enfatizan la exclusividad y proporcionan comodidad a los ocupantes en todas sus plazas.

Las líneas fluidas del salpicadero rodean a los pasajeros en un ambiente de calidad difícil de superar en el que destacan sus tres pantallas: la del cuadro de instrumentos, la del panel central de 12,3 pulgadas y una tercera para la climatización, controles extra y reloj digital. El sistema multimedia Maserati Intelligent Assistant (MIA) dispone de la pantalla más grande instalada en un vehículo de la marca para el control de funciones mediante la voz con *software*, micrófono y funciones que mejoran el reconocimiento.

La exclusividad estética destaca en los materiales y acabados: las dobles costuras del salpicadero mantienen la continuidad con su hermano Levante. En combinación con los materiales de alta calidad del panel central y las puertas se percibe una sensación de total armonía en un atractivo y sofisticado habitáculo que cuenta con el sistema de sonido Sonus Faber Premium de 21 altavoces y 1.285 vatios de potencia para





garantizar una experiencia auditiva excepcional.

Precisión deportiva

Al volante del Maserati Grecale, con sus tres opciones de conducción, Sport, GT y Comfort, la ideal para el uso cotidiano, viajes por autopista o autovía, lo primero que se detecta desde el arranque es una sonoridad que delata la prodigiosa potencia de un motor de gasolina turboalimentado que sorprende por el empuje que proporciona, en cualquier gama de revoluciones, el comportamiento excelente que facilitan la caja de cambios de ocho velocidades con el selector bajo la pantalla principal, el bajo centro de gravedad y su reparto de pesos (50/50). Suma, además, una aerodinámica líder en su categoría y una suspensión regulable en dureza. En la posición deportiva, se comporta con una precisión similar al de una berlina deportiva de su tamaño y es capaz

de seguir la trayectoria marcada en curvas rápidas tomadas a alta velocidad y reaccionar a los cambios bruscos de dirección sin registrar apenas un leve balanceo. En el tráfico urbano, se muestra ágil, cómodo y silencioso, aunque no pasa desapercibido. Y fuera del asfalto, sus ángulos de inclinación lateral máxima, de ataque y salida se mueven en los mismos parámetros que los de los SUV del mismo segmento con los que compite.

Conclusión: el Maserati Grecale, lujoso y exclusivo en su concepción, proporciona altos niveles de confort, un rendimiento excelente incluso en las condiciones más extremas y un consumo contenido. Sus elegantes formas, su cuidado y sugerente habitáculo, todos los acabados del cuadro de mandos y su excepcional ingeniería mecánica le distinguen en la cumbre de los mejores SUV todocamino. ●

FICHA TÉCNICA

MASERATI GRECALE GT

Dimensiones:

Largo: 4.846 mm.
Ancho: 1.948 mm.
Altura: 1.670 mm.
Batalla: 2.901 mm.
Peso: 1.870 kilos.
Depósito de combustible: 64 litros.
Maletero: 535 litros.

Motor:

Tipo: Gasolina con inyección directa. Turbo. Intercooler.
Cilindros: 4 en línea.
Cilindrada: 1.995 centímetros cúbicos.
Potencia: 300 CV.
Par máximo: 450 Nm.
Tracción: Integral.
Motor eléctrico: 48 voltios.
Cambio: Automático de 8 velocidades.

Prestaciones:

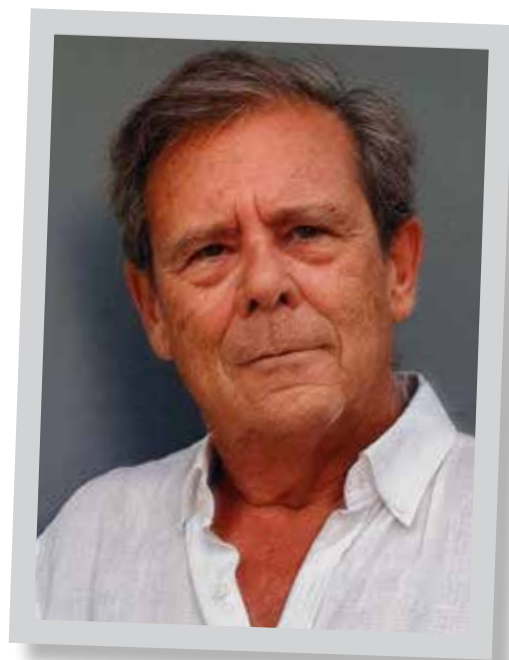
Velocidad máxima: 240 km/h.
Aceleración: de 0 a 100 en 5,6 segundos.
Consumo medio: 8,7 litros cada 100 km.
Emisiones de CO2 WLTP: 198gr/km.

Precio: 81.050 euros.



AIRES REVUELTOS

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



Marzo ventoso, abril lluvioso, dicen. Y parece que va a ser así al menos en lo que se refiere a este mes de florecimiento de la primavera porque todo son ríos revueltos, afluentes encrespados y turbios sucesos en un mundo que no termina de encontrar la forma de hacer de la existencia humana un transcurrir plácido. Unas guerras se perpetúan al amparo de su continua presencia en los medios de comunicación; otras siguen extendiéndose a la sombra de una penumbra internacional porque nadie hace caso de su interminable desarrollo. Y entre unas guerras públicas y otras oscurecidas, el mundo parece acostumbrarse al horror y alza los hombros, indiferente a lo que acontece y a lo que podría llegar a suceder. Marzo airea sus vientos sin saber si podrían terminar siendo huracanes.

La obligación de la tierra es seguir girando y la de sus habitantes es moverse de continuo para observar nuevos paisajes y conocer otros mundos encerrados en este. Puede que sea una fórmula sencilla para, comprobando que lo ajeno no es peligroso, termi-

nar por deducir que el logro de la paz es lo mejor que nos puede pasar como seres humanos. Ese es el beneficio primordial de viajar y de descubrir a los demás, a sus costumbres y culturas; después habrá otras ventajas y se satisfarán otros placeres, pero conocer, aceptar y respetar lo ajeno es el primer paso para exigir luego el fin de la discrepancia y proponer la paz. Por eso se ama el viaje y se recomienda. Para ello viajamos.

Pero marzo amanece envuelto en ráfagas de viento y preludia días de ventarrones y agitación. También en España, donde se falta el respeto a los ciudadanos con malas políticas, trampas deportivas, mentiras en vísperas electorales y leyes en beneficio de unos pocos con exclusión de la voluntad de quienes votaron otras promesas, tan distintas de los hechos posteriores. A cobijarse tocan. ●

topVIAJES

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

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

www.topviajes.net

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



El Jardín
del InterContinental

Descubre una nueva dimensión del sabor

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

Tel. 91 700 73 00 icmadrid@ihg.com
@intercontinental_madrid madrid.intercontinental.com

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