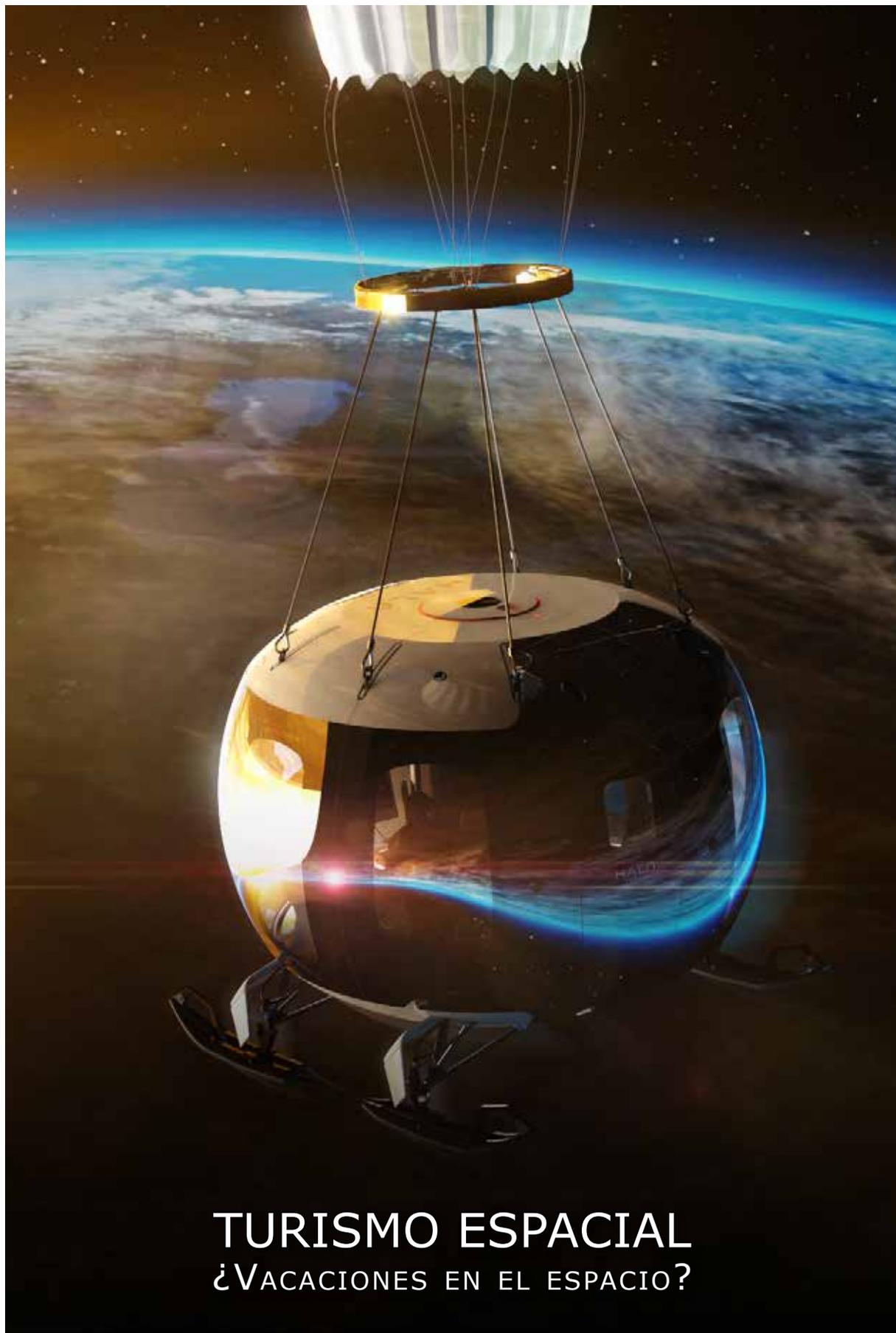


top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XIII - Nº 146 noviembre 2023

TURISMO / ESPACIAL / LLEIDA / ZÜRICH / TIROL / DEL SUR /

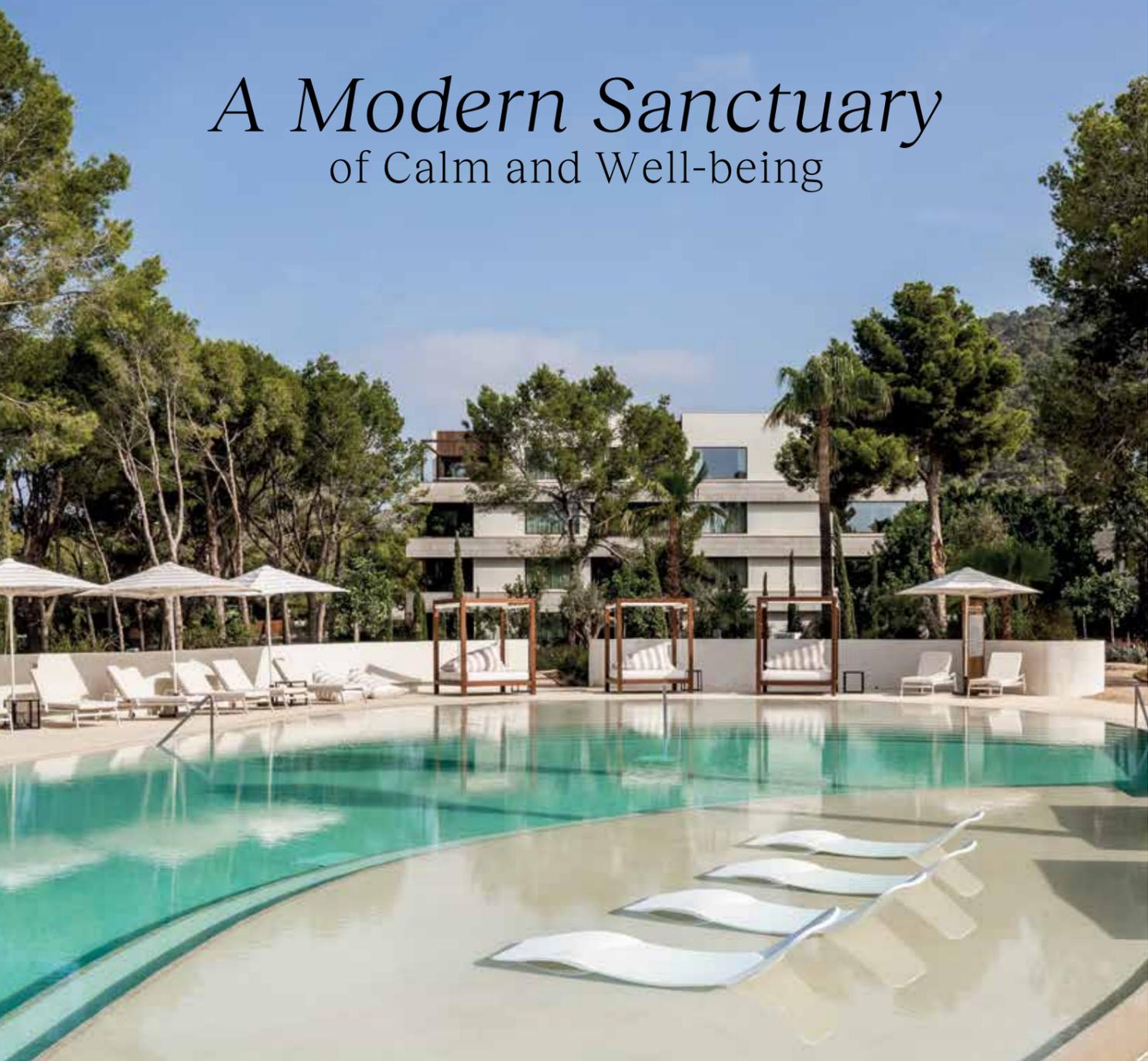


TURISMO ESPACIAL
¿VACACIONES EN EL ESPACIO?

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

KIMPTON
AYSLA
MALLORCA

A Modern Sanctuary of Calm and Well-being



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

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



top VIAJES

La primera revista digital
de turismo y gastronomía

EDITOR / DIRECTOR
Hernando Reyes Isaza
topviajes@topviajes.net

JEFA DE REDACCIÓN
Pilar Ortega

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
ALTUM / Maria Ricarte
topviajes@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Iñaki Arrázola, Cleofe Bucchi,
Antonio Gómez Rufo, Sergio Herrero,
Óscar Montoto, José Luis del Moral,
Manena Munar, Pilar Ortega,
Ana Reino, Hernando Reyes Isaza,
Esther Rodríguez Andreu, Felipe Teruel.

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA

ALTUM
CON TEXTO TURÍSTICO

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

FOTO DE PORTADA
Turismo Espacial @SUTUS

www.topviajes.net

SÍGUENOS



Una de las medidas del acuerdo programático entre PSOE y Sumar persigue reducir las conexiones aéreas de menos de dos horas y media entre ciudades que estén unidas por tren de alta velocidad

VISADO DE ENTRADA

A TODO TREN

Echar un vistazo por encima a la prensa de cualquier día nos permite comprobar que la cosa mundial está igual que siempre, si no peor. La violencia machista sigue en aumento; la guerra en Oriente próximo es un conflicto repetitivo de difícil resolución, una especie de Gadiana que reaparece cada poco; Ucrania y Rusia mantienen caliente el panorama en la Europa oriental; las mujeres en Irán siguen perdiendo la vida por no llevar 'bien puesto' el velo en la calle; jaurías de perros atacan a personas...

Como la desazón que proporciona esa información diaria es cada vez mayor —como se puede ver no falta materia temática para las novelas de Carmen Mola—, con este panorama resulta complicado dar cabida a noticias más cercanas al sector del turismo, aunque haberlas haylas. Por ejemplo, uno de los puntos del acuerdo programático dado a conocer por PSOE y Sumar según el cual se verían afectadas determinadas rutas aéreas dentro del territorio nacional, las de aquellos vuelos que tengan una duración inferior a las dos horas y media entre ciudades que estén unidas por tren. Llegado el caso, se reducirían los vuelos entre Madrid y las ciudades de Barcelona, Valencia, Alicante, Sevilla y Málaga.

Esta medida de carácter medioambiental, que busca luchar contra el cambio climático, necesitará de un desarrollo posterior una vez realizado el enunciado, porque muchos de quienes utilizan estos vuelos —especialmente en sentido Madrid— no lo hacen para quedarse en la ciudad sino para conectar con otro vuelo que les lleve a un destino más lejano y este cambio acarreará numerosos inconvenientes para el usuario, como es el de verse obligado a efectuar un trayecto añadido entre la estación de ferrocarril y el aeropuerto donde le espera otro avión.

Es indudable el beneficio y la comodidad que supone el desplazamiento en ferrocarril en trayectos cortos frente a las incomodidades crecientes que conlleva el viaje en avión, como la exigencia de presentarse ante la puerta de acceso con más tiempo del deseado, esperar en interminables colas para pasar los controles de seguridad o viajar encajonado entre asientos mermado de movimiento.

Con todo, una vez se regule el uso de los vuelos que sobrevivan a la medida, nada como incrementar el tráfico ferroviario, pese a la insistencia de algunos por vetarlo. Y aquí, una vez más, hay que hacer referencia a la política que sigue el gobierno portugués en este tema y que mantiene a Lisboa y Madrid como las únicas capitales europeas que no están unidas por una línea de tren. Esperemos que la iniciativa ciudadana europea de conectar las capitales de la UE a través de trenes de alta velocidad acabe con este sinsentido.



JOSÉ LUIS DEL MORAL
jluis.delmoral@gmail.com

SOMOS

Lifestyle Management

MANCHETA

> Visado de entrada

A todo tren

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> Lleida

Cuando el vino es arte y el arte es vino

HERNANDO REYES ISAZA

PÁGINA 6

MUNDO

> Turismo Espacial

¿Vacaciones en el espacio?

PILAR ORTEGA

PÁGINA 22

> Zúrich

Historias bajo el suelo

MANENA MUNAR

PÁGINA 36

> Tirol del Sur

En busca del otoño

CLEOFE BUCCHI

PÁGINA 50

HOTELES

> España Exclusiva

Gran Hotel Mas D'En Bruno

ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU

PÁGINA 66

Hotel Landmar Playa Arena

PÁGINA 76

> Noticias hoteles

PÁGINA 80

GASTRONOMÍA

> Restaurantes

- Nodrama

PÁGINA 86

- Level Bistro

PÁGINA 88

- El Lince

PÁGINA 90

- Ovillo

PÁGINA 92

- El Bund

PÁGINA 94

- Hueso

PÁGINA 96

> Noticias restaurantes

PÁGINA 98

> Viticultura

- Bodegas Ysios

PÁGINA 104

- Cinco bodegas para conocer

los mejores vinos de Rueda

PÁGINA 106

> Noticias vinos

ANA REINO

PÁGINA 110

> Licores

Pacharán, inmejorable tradición navarra

SERGIO HERRERO

PÁGINA 116

> Bazar

PÁGINA 120

PISTAS CULTURALES

> Planes de ocio

PILAR ORTEGA

PÁGINA 126

> Exposición

PALABRAS DE VIAJEROS

PÁGINA 132

> Libros

PÁGINA 138

> Viñeta

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 143

MOTOR

> Alfa Romeo Tonale Hybrid TCT 160CV

FELIPE TERUEL

PÁGINA 144

KILÓMETRO 0

Prejuicios, indiferencia y tolerancias

ANTONIO GÓMEZ RUFO

PÁGINA 150



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

 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

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





LLEIDA

Cuando el vino es arte
y el arte es vino



TEXTO **PILAR ORTEGA** / **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **PATRONATO DE TURISMO DE LLÉIDA** / **ALTUM**

Recorrer la provincia catalana de Lleida es un regalo de emociones y experiencias únicas. Vinos desconocidos de altísimo nivel reciben todo tipo de mimos en interesantes bodegas, paisajes únicos alimentan nuestra vista como si de un sueño se tratara y el arte se cuela por los poros del territorio, no importa si son espacios rurales o urbanos, mostrándose tan puro como su aire o su cielo.



Columnas de la Seu Vella

Entre otras curiosidades Lérida cuenta con dos catedrales: la Seu Vella y la Seu Nova

do los pasos y la fisonomía de Lérida, que tiene la particularidad de contar con dos catedrales, la Seu Vella, que está desacralizada, y la Seu Nova, su sustituta, que se encuentra en el centro de la ciudad.

Candidata a Patrimonio de la Humanidad

La Seu Vella, tal y como la conocemos en la actualidad, se levantó en lo alto de la ciudad y su construcción comenzó en

el año 1203 sobre sobre los restos de una antigua mezquita, según aseguran los historiadores. Cuando en 1707 las tropas de Felipe V conquistaron Lleida, no dudaron en utilizar esta edificación como cuartel militar debido a su estratégica ubicación. Este hecho hizo que la Seu Vella dejara de ser sede catedralicia (desacralizada) y los oficios religiosos se trasladaran a la Iglesia de San Lorenzo, y finalmente se construyera, entre los años 1761 y 1781, la Seu Nova. Durante la ocupación militar gran parte del mobiliario se perdió o fue destruido, y por ello no tiene casi bancos o imágenes religiosas, ni tam-

poco altar o retablo mayor. No es pues de extrañar que, con sus más de 800 años de historia, en la actualidad esta catedral funcione como museo.

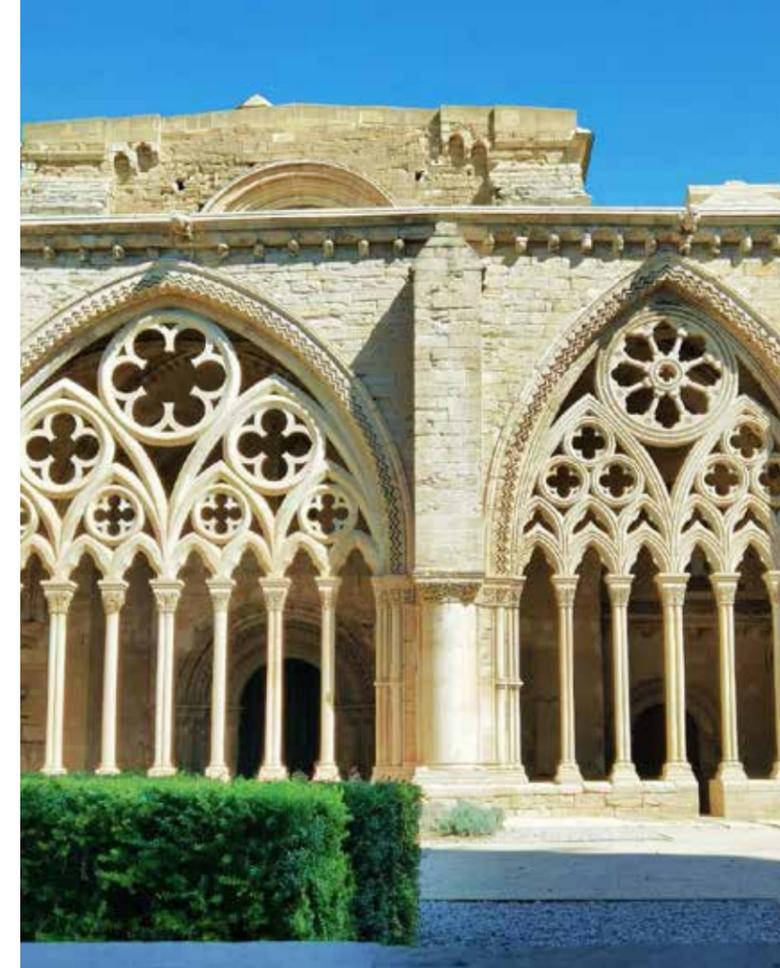
El conjunto monumental constituido por la iglesia, el castillo del Rey y sus fortificaciones y restos arqueológicos aspira, y con razón, a tener su reconocimiento mundial con la candidatura en marcha para ser declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

El repicar de Silvestra y Mónica

Silvestra y Mónica se fundieron en 1418 y 1486 respectivamente y son dos de las siete campanas de este magno templo ubicado en lo alto de un cerro y no en la

El conjunto de la Seu Vella aspira a formar parte del Patrimonio de la Humanidad de la Unesco

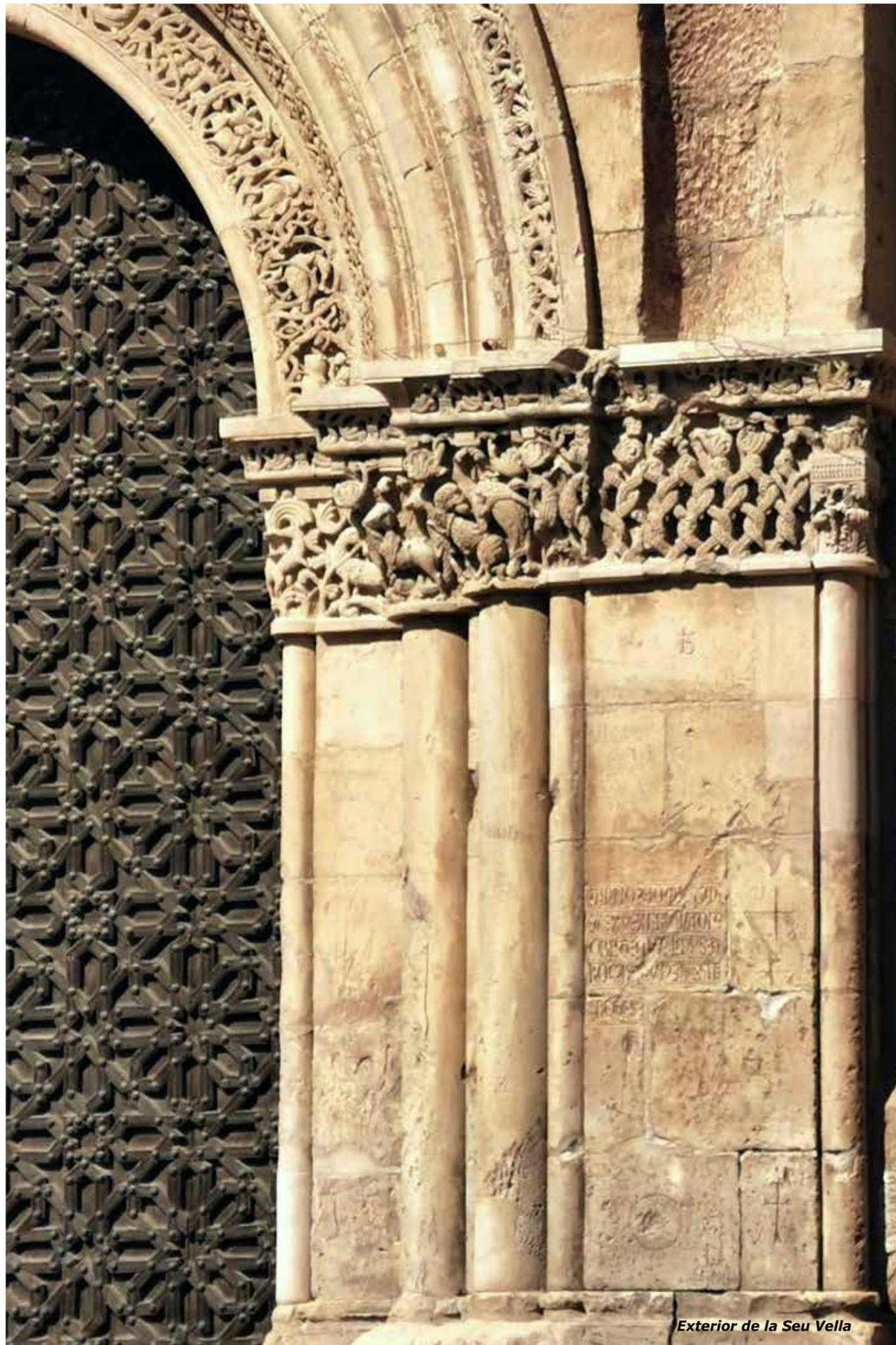
parte llana de la ciudad, como era costumbre. Mónica toca los cuartos y Silvestra marca las horas. Las otras cinco campanas llegaron después, pues se incorporaron ya en el siglo XX. Es desde aquí arriba, cuando al mirar a Lérida y su comarca desde cualquier ángulo, uno cambia el latir de su corazón, pero está claro que es justamente desde su campanario desde donde las vistas se muestran espléndidas y espectaculares. Ahora bien, si uno tiene la suerte de estar visitando el claustro -uno de los más imponentes de todo Euro-



Claustro de la antigua catedral de Lérida



El vino, una constante de estas tierras



Exterior de la Seu Vella



Viñedos de Raimat

pa- en el momento que dan las campanadas, la experiencia es más que sobrecogedora.

El vino hecho arte

Sabemos que en el Medievo el vino tenía cierta relevancia tanto en lo religioso como en lo económico y social, y ciertamente, estos aspectos se descubren en la Seu Vella a través de las esculturas y arquitectura del edificio. De hecho, en las ménsulas del exterior del templo -decoradas con cabezas y figuras de seres extraños que semejan monstruos-, podemos encontrar una bota de vino, con boquilla para beber, y entre sus tallas, algún bebedor de vino. Y es que el

En las tallas tanto profanas como sagradas de la Seu Vella, el vino está presente de manera especial

agua en aquella época no era siempre potable, por lo que el vino gozaba de gran predicamento y ya sabemos que una personase bebía, de media, unos dos litros de vino al día. Un dato curioso: los registros indican que el 54% de los cultivos circundantes entonces eran viñedos.

El interior de la iglesia nos confirma que los temas representados y tallados son los sagrados y que el vino tiene una

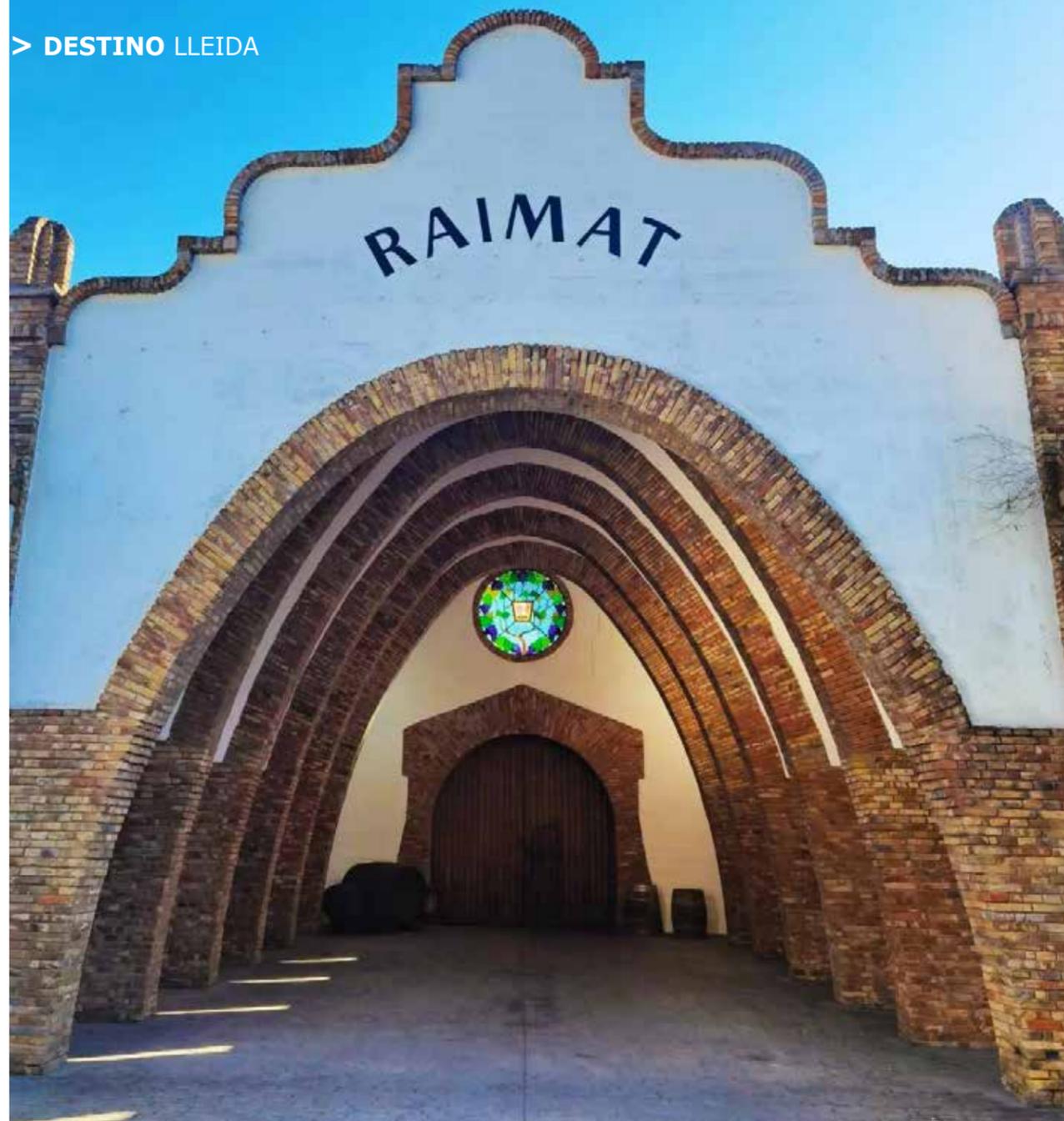
gran importancia iconográfica tanto a nivel decorativo como a nivel simbólico. Algunos capiteles presentan imágenes alusivas al vino. Melquisedec y Abraham aparecen en escenas que encierran algún mensaje alusivo a la Eucaristía, con el vino como protagonista, algo habitual en esta iglesia que también cuenta con alusiones artísticas referidas a la vendimia. El vino ha dado mucho que hablar a los historiadores, pero lo que sí está claro es que en este territorio el vino es un arte de primera categoría.

Lleida en una copa

El fuerte contraste térmico de esta región es el culpable de



Tracción animal, El Vinyet



Construcción modernista La Catedral del Vino, Raimat

que aquí se produzcan unos vinos excepcionales. No es de extrañar que la llamada Ruta del Vino de Lleida haya creado un producto cargado de experiencias que exaltan la generosidad de la naturaleza con esta tierra. Un total de 22 bodegas y más de 70 empresas, entre restaurantes, hoteles y negocios de actividades turísticas están estrechamente

Los vinos de Lléida son únicos por sus características y cualidades excepcionales

comprometidas con el hecho de generar estancias inolvidables en cada visitante.

Nuestra experiencia empezó

en Raimat, una bodega cuya historia se remonta a 1914, cuando el propietario de Cordoníu, Manel Raventós i Doménech, adquirió unas tierras áridas e infértiles en un entorno único, para convertirlas en lo que hoy son 3.000 hectáreas de viñedos 100% ecológicos certificados. Aquí está la Catedral del Vino, que con su edificio modernista de 1918,

obra del discípulo de Gaudí, Joan Rubio, es toda una maravilla arquitectónica.

Además, la bodega presume, y con razón, de Raimat Natura, un espacio natural de más de 700 hectáreas donde es posible disfrutar de actividades rodeado de un paisaje único. Un ecosistema formado por un mar de viñedos sostenibles y ecológicos que albergan más de un centenar de especies de flora y fauna.

En cuanto a vinos biodinámicos, destacamos los de La Gravera, que en un terreno yermo han encontrado su cuna entre las piedras para luego descansar al silencio de un antiguo almacén que es su bodega. Para conocer de primera

Penelles se considera la población rural con más grafitis en el mundo

mano lo que significa una bodega familiar, recomendamos acercarse a Vinya Els Vilars que, con apenas una producción de 25.000 botellas al año, es un claro ejemplo de cómo el vino se puede mimar desde "la raíz" hasta que llega al consumidor final. Para constatar que el amor por la tierra y el culto por la gastronomía pueden ser un tándem indivisible, hay que visitar la bodega Clos Pons, donde beber y comer son religión. Por cierto, esta bodega elabora un producto muy de esta región, el vermú, cuya cata, de hecho, es muy recomendable.

Y en esta zona, cómo no, es imprescindible visitar a un produc-



Lago de Castell del Remei



Mural en Penelles



Arte al aire libre en Mas Blanch i Jové

Josep Guinovart hizo de los viñedos de Mas Blanch i Jové una sala de exposiciones

tor de espumosos, esos vinos que tanta gloria han dado a Cataluña. Nos vamos a la bodega Analec -así se llamaba el pueblo en el que se ubica en la Edad Media-, en pleno corazón del Valle de Corb. Con sólo 36 hectáreas de viñedos, utilizan únicamente las mejores uvas para su pequeña producción que echa mano de la innovación tecnológica sin perder los vínculos con el pasado.

El Castell del Remei, más allá de una finca vitivinícola, es una gran atracción turística que destaca por su castillo de corte francés con más de 80 ventanas, en torno al cual se erigen los edificios de la propiedad: el Santuario de la Virgen de Remei -del que su propietario inicial era gran de-

voto-, el restaurante, el molino de aceite, la harinera, las bodegas, la destilería, los talleres, los almacenes y también los lagos. Sus vinos gozan de un gran prestigio fuera y dentro de España, y han recibido numerosos premios y grandes elogios por parte de la prensa especializada.

Banquete de gasterópodos

Es la gastronomía la que en estas tierras nos expresa con claridad su fuerte conexión con

la tierra. Claro ejemplo de ello son los "caracoles a la llauna", una receta que, además de ser todo un emblema de los ingredientes locales, se ha convertido en un inmenso atractivo turístico para aquellos que buscan lo auténtico. Tanto es así que en el mes de mayo se celebra el *L'Aplec del Caragol*, un gran festival en torno a este gasterópodo, en el que durante un trepidante fin de semana se consumen algo más de 12 toneladas de caracoles, los que una vez cocinados se extraen de la clasca con un punzón de madera, un poco más largo que los habituales palillos, y se mojan en alioli, una salsa de aceite y ajo hecha a mano en un mortero, junto a una deliciosa vinagreta.

Paralelamente al festival, tiene lugar un extenso programa de actividades donde la música de las charangas, las verbenas, las exhibiciones de danza y los castellers o divertidos concursos son los protagonistas.

Si el lector llega a Lérida en cualquier otra fecha, el lugar idóneo para degustar este plato es "El Cellar del Roser", que, regentado por Montse Guardiola, presidenta de la Ruta del Vi de Lleida, es un restaurante emblemático que, desde su inauguración en 1992, ha desarrollado una intensa y valiosa actividad investigadora, basada en la cocina tradicional catalana.

Un yacimiento íbero

Vilars de Alberca. Así se llama esta fortaleza y conjunto arqueológico único en el panorama peninsular y europeo de la Primera Edad del Hierro y la Cultura Ibérica, que es Bien Cultural de Interés Nacional. Fue levantada hace 2.700 años en una llanura, despreciando las colinas de más fácil defensa, sobre el barranco de Aixaragall, controlando así el agua y las tierras aluviales. Los ilergetes vivieron aquí durante 400 años y abandonaron el lugar de forma abrupta. El porqué aún es hoy un misterio.

De forma ovalada, la fortificación, descubierta en 1975, estaba totalmente amurallada y disponía de torres de vigilancia. Para acceder a ella sólo había dos puertas de pequeñas dimensiones, y si entrar en el asentamiento era difícil, acercarse tampoco era tarea fácil. Ante los muros, una barrera de piedras clavadas en el suelo impedían el paso de forasteros a pie o a caballo, además de los gran-



Paisaje: sarmientos y racimos de uva



Iglesia Nueva de Sant Joan Baptista transformada por Berni Puig

> DESTINO LLÉIDA

des fosos, lo que la convertía prácticamente en inexpugnable. En el interior, las viviendas se organizaban alrededor de una plaza presidida por un gran pozo. Esta fortaleza tan singular se ha convertido en uno de los grandes referentes íberos de la Península. Una visita que no deja indiferente a nadie.

Arte en las viñas

Nos desplazamos ahora hasta Les Garrigues, en la frontera poniente del Priorat, concretamente a la bodega Mas Blanch i Jové, cuyos viñedos, de suelos pedregosos, se encuentran

a más de 700 metros sobre el nivel del mar. Aquí, además de producir unos vinos ecológicos y de montaña que hablan del paisaje que los ha visto crecer, han convertido en realidad la idea del artista barcelonés Josep Guinovart: hacer de los viñedos una sala de exposiciones. Eso que internacionalmente se llama "Land Art", aquí cobra vida a través de esculturas e instalaciones de grandes proporciones que conviven en libertad entre cepas y olivos. Artistas como Carles Santos, el mismo Guinovart, Joan Brossa, Susana Solano, Evru (Zush) o Frederic Amat

están presentes en este fascinante museo a cielo abierto.

Penelles o el arte callejero

La historia de Penelles, un pueblo de apenas 500 habitantes en la Plana d'Urgell, cambió para siempre gracias al arte callejero. Se afirma, y con razón, que este municipio tiene más grafitis que calles. Paredes, muros y fachadas se suceden, con sus orgías de color, formas y magia, a medida que uno avanza por estas calles en plena Lérida rural.

Todo empezó en el año 2015 y han sido cientos de artistas

los que con sus sprays han cambiado la fisonomía de esquinas, plazas y rincones de Penelles. Se trata, pues, de una iniciativa creada por la empresa Binomic, fundada por un equipo de directores de arte y diseñadores con sede en Penelles, quienes, junto al Ayuntamiento y la Diputación de Lleida, crearon en 2016 el Gar Gar Festival que se celebra anualmente.

Durante los tres días del concurso, multitud de artistas, tanto los menos conocidos como los que ya gozan de gran prestigio internacional, pintan sus murales en los espacios

cedidos para ello. Lo mejor es hacerse con un mapa de las obras para recorrer libremente la que dicen es ya la población con más grafitis del mundo.

Eso sí, no se puede pasar por alto la Iglesia Nueva de Sant Joan Baptista de Penelles, cuyo interior ha sido transformado por el artista visual Berni Puig con la obra "Omnipresente", que es una reinterpretación pictórica del mapa de la ciudad que rinde homenaje al campo, a los trabajadores y cultivadores de la tierra, y también a su historia.

Lérida no solo ofrece una experiencia turística de primer

orden, sino que representa un viaje inolvidable al corazón de una tierra donde la tradición se encuentra con la innovación y la historia se mezcla con la modernidad. Acogedora y vibrante, con su mezcla única de tesoros naturales y culturales, Lleida se revela como un destino imprescindible para aquéllos que buscan grabar en su alma emociones y lugares únicos. ●

www.rutadelvidelleida.cat

www.aralleida.cat

www.turismedelleida.cat

www.aplec.org



Vista aérea del Castell de Remedi



¿VACACIONES EN EL ESPACIO?

El turismo espacial ya está aquí. Los viajes no serán baratos, pero podrán ser contratados por todo aquél que abone al menos 150.000 euros sólo por llegar, en una cápsula o globo estratosférico, a entre 25 y 40 kilómetros de altitud y disfrutar del halo de la atmósfera de la Tierra. Las grandes empresas del turismo espacial y subacuático se han dado cita en Les Roches Marbella en la cuarta edición del congreso SUTUS. Y han demostrado que hay pocas experiencias tan exclusivas como vivir en el aire o bajo el agua.

La cápsula de HALO Space en pleno vuelo

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



Después de experiencias pioneras de éxito, en 2025 nuevas compañías se sumarán al negocio de los vuelos espaciales

Explorar la Luna, Marte y Venus, descubrir cómo se construye la Estación Espacial Submarina más fascinante de la humanidad, saber cómo duermen los astronautas, ver imágenes exclusivas en ultra alta definición de la NASA o de las profundidades del océano, experimentar cómo es estar en la Estación Espacial Internacional... Todo esto ha sido posible en el congreso SUTUS 2023 que se acaba de celebrar en Les Roches Marbella y que ha reunido a los líderes mundiales del sector espacial y subacuático, que han adelantado cómo será, en poco tiempo, el turismo espacial y en las profundidades del mar.

Por ejemplo, el congreso SUTUS 2023 dio a conocer en primicia todos los detalles de la construcción de la Estación Espacial Comercial StarLab, a cargo del constructor

aerospacial europeo Airbus y de la estadounidense Voyager Space. Se trata del posible relevo a la Estación Espacial Internacional, que lleva funcionando desde finales del siglo pasado y que será "desconectada" en 2030. Tiene previsto su lanzamiento en 2028 y pretende continuar con el liderazgo europeo y estadounidense en el espacio.

Hotel "español" con vistas a la Tierra

Uno de los grandes atractivos de SUTUS 23 fue conocer los avances del hotel espacial con vistas a la Tierra que prepara, para 2025, HALO Space. Esta compañía española está probando ya vuelos en una cápsula que llegaría a una altura de unos 40 kilómetros, una distancia suficiente para poder observar la curvatura de la Tierra. ¿El precio? En torno a los 150.000 eu-



Habitación estándar en la Voyager Station

ros. Y habrá facilidades logísticas, porque las estaciones para despegue estarán repartidas en los cuatro continentes.

Este tipo de vuelos "cercanos" son, lógicamente, mucho más baratos que los orbitales, que llegan a una distancia de la Tierra de 300 kilómetros y requieren una preparación especial de los tripulantes y el desembolso de cantidades superiores a los 50 millones de euros por pasajero. Y en el medio, los vuelos suborbitales, con capacidad para menos de 10 personas, que alcanzan una altura de 110 kilómetros sin entrar en órbita, y que tendrán precios por tripulante de entre 250.000 y 500.000 euros.

Reducir costes a corto plazo

Otro gran proyecto de turismo espacial viene de la mano de la compañía estadounidense Above Space, que pretende construir el primer alojamiento para turistas en el espacio en un futuro no muy lejano. Su "alma mater", Tim

Alatorre, dice que su meta es que en unos 10 años unas vacaciones en el espacio no cuesten más de 10.000 euros. Y es que, según ellos, reducir los costes debe ser uno de los objetivos de los ingenieros si queremos que el turismo espacial sea una realidad a medio plazo. Siempre, sin escatimar un solo céntimo en la seguridad y el confort de los usuarios.

La compañía española HALO Space lanzará vuelos en una cápsula hasta una altura de 40 kilómetros

El proyecto de Above Space pretende lanzar en 2025 y 2027 dos estaciones con gravedad artificial, lo que permitirá a los turistas tener una experiencia similar a la de un hotel en la Tierra, sin estar flotando. Se trata, respectivamente, de la estación Pioneer, con capacidad para 28 personas, y la estación Voyager,

que podrá albergar hasta 400 personas y tendrá todas las comodidades de un hotel de lujo.

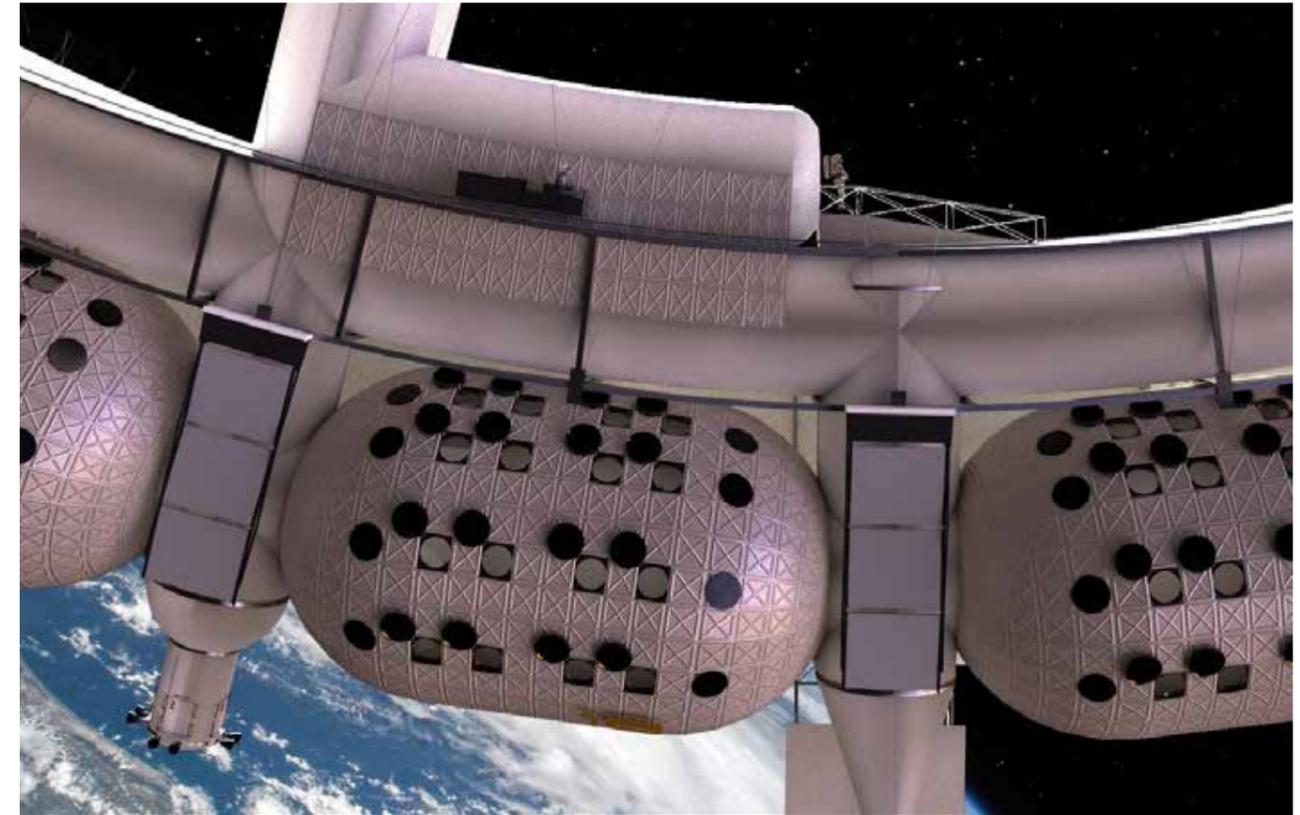
Se sabe que la estructura de la Estación Voyager, con forma de noria para simular la gravedad de la Tierra, tendrá 24 módulos conectados por un ascensor con el fin de disfrutar



La tierra vista desde la Voyager Station



La cápsula Halo en el desierto



Módulos de la Voyager Station

de la experiencia del espacio sin las incomodidades de la gravedad cero. En algunos lugares, como el gimnasio, la gravedad disminuida ayudará a niños y adultos a lograr hazañas deportivas, como saltos de varios metros de altura o levantar pesas mucho más pesadas que en la Tierra.

Objetivo: colonizar Venus

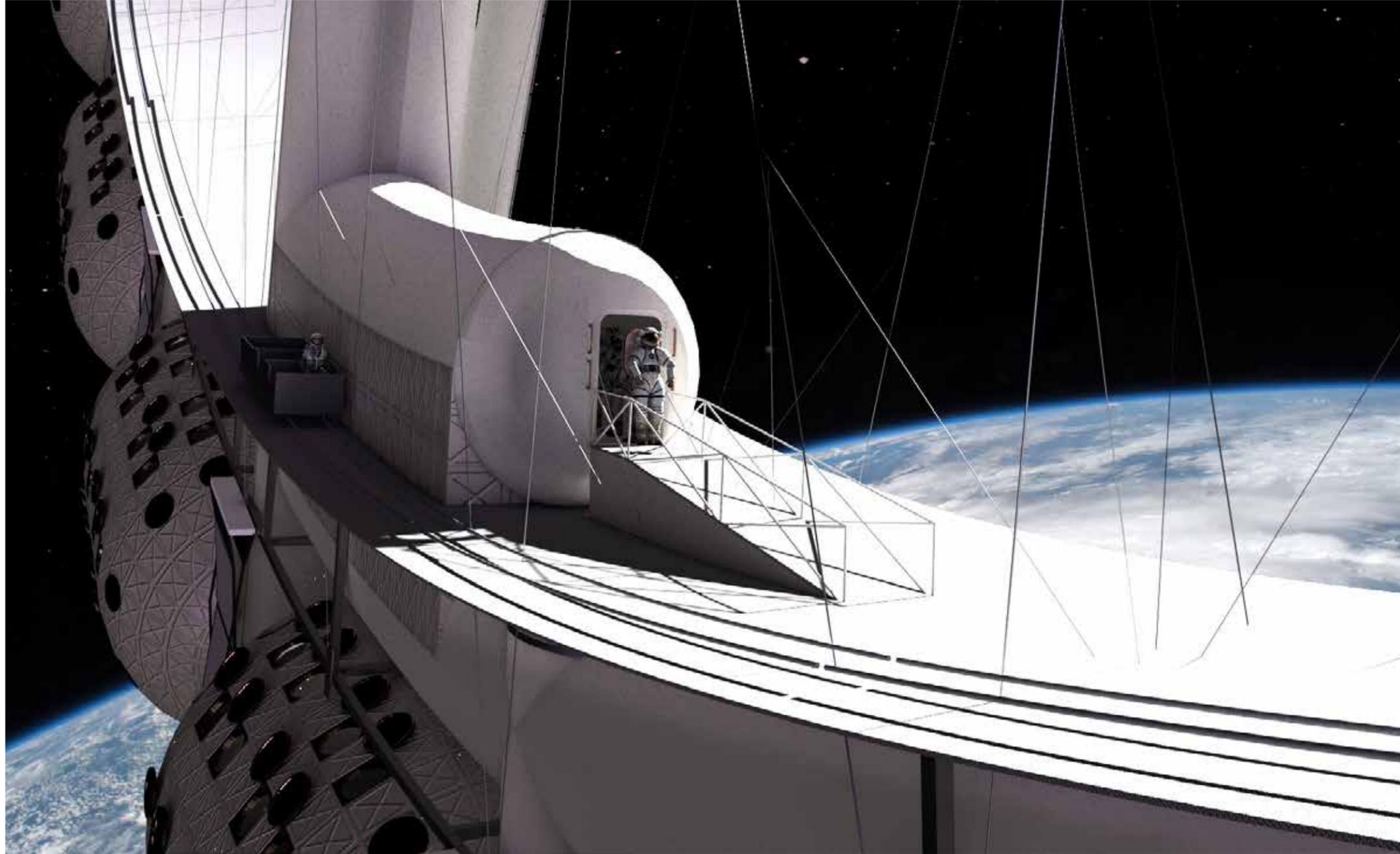
Guillermo Söhnlein, cofundador de Humans 2 Venus, está obsesionado con establecer una colonia humana permanente en la atmósfera de Venus para el año 2050: "Es un objetivo a largo plazo, pero en el corto plazo podríamos construir estaciones flotantes pequeñas en su atmósfera. Aunque Venus es inhóspito en su superficie, a unos 50 ó 60 kilómetros sobre su superficie, encontramos condiciones que se asemejan a las de la Tierra, incluyendo

la gravedad. Y es que la gravedad es el problema más crítico que debemos superar al explorar otros mundos. En la Luna experimentamos alrededor del 17% de la gravedad terrestre y alrededor del 38% en Marte".

La economía espacial

En SUTUS 23 ha quedado claro que el turismo espacial se halla en su momento más dulce y prometedor. Pascalle Ehrenfreund, presidenta de la Universidad Internacional del Espacio y de los pocos seres humanos que tiene un asteroide con su nombre, afirmó en Marbella que "la industria espacial necesitará bastante mano de obra altamente cualificada para 2030. Y no solamente ingenieros". Sólo en 2022, la economía espacial tuvo un valor de 546.000 millones de dólares, lo que significa que hay muchas oportuni-

Disfrutar de la curvatura de la Tierra costará aproximadamente 150.000 euros



Vista parcial de la Voyager Station

La compañía estadounidense Above Space construirá el primer alojamiento para turistas en el espacio en un futuro no muy lejano

des laborales para las jóvenes generaciones en este sector.

Del cielo al fondo del mar

Y del cielo a las profundidades del mar. La tragedia del submarino Titán, en la que perdieron la vida cinco personas cuando intentaban llegar a los restos del Titanic, sobrevoló en SUTUS 23 mientras se sucedían las ponencias que tenían que ver con el turismo submarino extremo. "Lo ocurrido es fruto de una trampa provocada por las personas que comienzan a creer en su propia publicidad", aseguró Rob MacCallum, fundador de EYOS Expeditions, que organiza alrededor de 80 expediciones privadas cada año a lugares remotos, desafiantes y complejos.

Con el nieto de Jacques Cousteau

Fabien Cousteau, nieto mayor del legendario explorador francés Jacques Cousteau y fundador de Proteus Ocean Group, reveló los últimos detalles de su Estación Espacial de los Océanos (Proteus), que pronto será una realidad, y tuvo palabras para el suceso ocurrido con el batiscafo Titán: "Éste es un entorno extremo y existen riesgos, pero esos riesgos no deben ser nunca asumidos por los ciudadanos o turistas, y menos en plataformas que son experimentales".

En cuanto a Proteus, avanzó que la gran plataforma submarina estará sumergida en las aguas caribeñas de Curaçao, a 20 ó 25 metros de profundidad, y que científicos y turistas podrán empezar a visitarla en 2027. Además, dijo, contará con un estudio de retransmisión en directo de última generación, como Hollywood, para llegar a cualquier persona en el mundo las 24 horas del día y compartir con ellos lo que está sucediendo en tiempo real. Podrán residir en ella 12 personas durante periodos de tiempo mucho más largos de lo que nunca antes se había hecho en una base bajo el mar.

La arqueóloga subacuática Lola Higuera, considerada "la Indiana Jones de los mares", tiene más de 2.000 naufragios documentados y habló, en SUTUS 23, de la posibilidad



La estación submarina Proteus, capitaneada por el nieto mayor de Jack Costeau



Karlos Simón, con un tiburón martillo

de abrir nuevos proyectos turísticos vinculados a los pecios hundidos: "Sería muy interesante, ya que hay muchos barcos hundidos en las costas españolas. El problema es la falta de financiación", dijo.

¿Y si nadamos con tiburones tigre?

El aventurero Karlos Simón, fundador de Karlos Simón Viajes y Expediciones, contó en Marbella en qué consisten los viajes exclusivos que realiza su agencia, siempre con él como acompañante e instructor. Se ciñó sobre todo a las inmersiones para bucear de manera extrema con tiburones tigre de 5 metros de longitud, en un lugar tan exclusivo como puede ser Bahamas.

Karlos Simón explicó que no hay que tener miedo a bañarse con escualos, ya que "de las 500 especies diferentes que existen, sólo 8 pueden ser peligrosas, pero no por los tiburones, sino por los propios humanos que pueden generar situaciones conflictivas".

¿Qué ofrece su agencia? "Un barco, una tripulación, un operador de cámara y yo.

Sólo para ti. Son cinco o seis días de viaje que se dividen en tres fases: observación, entrenamiento e interacción con los tiburones tigre. Y si quieres prorrogar tu estancia, visitaremos tiburones martillo gigantes, con sus enormes cabezas de hasta 1 metro de largo tocando tu pecho". Una experiencia turística única y fascinante cuyo precio puede variar entre los 80.000 y los 100.000 euros.

Y es que, en el siglo XXI, el turismo de lujo se mide por la exclusividad y la experiencia. Así lo cree Carlos Díez de la Lastra, director general de Les Roches, la escuela de alta dirección hotelera responsable de esta cumbre internacional que se ha desarrollado en Marbella bajo el lema "Más allá de las fronteras naturales".●

Más información:

<https://sutusummit.com>

<https://lesroches.edu/es/>

<https://www.airbus.com>

<https://www.halospaceflight.com/>

<https://abovespace.com/>



www.NMIBIZA.com

GASTRONOMÍA Q

MODA Q



ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Q



SHOWROOM Q



MARKETING Q

COMUNICACIÓN Q





Panorámica de una calle clásica de Zúrich

TIC-TAC ZÚRICH

Cultura, finanzas
y
bienestar



La mitad de quienes llegan hoy en día a Zúrich, la capital financiera de Suiza por excelencia, lo hace obedeciendo a sus encantos turísticos.

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



La oferta de Zurich incluye 50 museos, 100 galerías de arte, un casco antiguo de cuento, y las tiendas posiblemente más caras del mundo

Todo parece fácil en Zúrich. Tras sacar la imprescindible tourist card en el aeropuerto, se coge el tren que en apenas diez minutos llega al centro. Una red de tranvías azul blancos espera para trasladar al recién llegado a cualquier punto de la recoleta ciudad.

De bolsos y tranvías

Saltando al tranvía número cuatro se recorren las vías paralelas al río Limago que divide la ciudad, hasta llegar a una parada a cinco minutos del sostenible Hotel Marktgasse en una antigua casa del barrio. Puertas adentro la estancia es divertida y cómoda. Con solo ver los muchos bares y tiendas de la calle Marktgasse se presiente la animación de su vida tanto diurna como nocturna. De nuevo en el tranvía 4, se alcanza la Casa de la Opera donde disfrutar de la espectacular postal del lago de Zúrich, degustando un contundente schnitzel acompañado de una jarra de cerveza, en el restaurante Bernardette. Mirando por la ventana, de un primer vistazo, se advierte la elegancia de los zuriqueses, en sus detalles pensados, en los magníficos relojes... Con todo, choca un curioso bolso que llevan la mayoría de las mujeres. Confeccionado en hule, práctico y seguramente duradero, cuenta la querida Uliana Shtoyko- Turismo de Zúrich- que el bolso Freitag es la última moda. Su fábrica consiste en una serie de contenedores, subidos unos encima de otros. El material también tiene que ver con la tela irrompible que se usa para la carga.

Costosísimas tiendas, pequeños patios

Bárbara, alias Baba, es una mujer simpática y energética que está dispuesta a enseñar en un



Giacometti, Kunsthau Zürich



Los relojes suizos omnipresentes en los escaparates

par de horas lo mejor de la ciudad. No cabe la menor duda que Zúrich es una urbe idílica para conocerla caminando, al igual que hicieron tantos, pues fue deseada y vivida por personas célebres de la categoría de James Joyce que escribió parte de su Ulises en la ciudad suiza. Para Einstein también fue fuente de inspiración, y el pentagrama de Wagner llevan notas del lago y la colina Üetliberg. Borear el río es una auténtica delicia, foto va foto viene a cada paso, pues es imposible no disparar ante la vista de la Catedral Grossmünster, la Torre del Reloj, o del Hotel Storchen (cigüeña), reflejándose en las aguas del Limago. Siguiendo a Baba, se desemboca en Bahnhofstrasse. El panorama cambia y su metamorfosis muestra una calle distinguida, donde se suceden tiendas que se jactan de ser de las más elegantes y caras del mundo. Nació allá por 1864 sobre las antiguas murallas de la ciudad y se bautizó en honor a la estación veci-

La Comisaria de la Policía de Zúrich, alberga en paredes y techos una de las más bellas obras del artista Alberto Giacometti

na. Su longitud de 1,4 kilómetros abarca joyerías, las imprescindibles relojerías que afaman Suiza y tiendas de ropa exclusiva.

Aparecen placitas a casa paso, y recodos, que estando en el centro de la ciudad, resultan silenciosos y apacibles. Entre sinuosas calles se llega a la plaza de Lindenhof Hill. Allí la gente juega en un ajedrez gigante, observa la exposición de fotos al aire libre y los hay quienes disfrutan de las espectaculares vistas del río y la ciudad desde la valla de Lindenhof.

El magno Museo de Arte

Kunsthau Zürich es el museo más importante de arte de suiza. Independiente y enfocado a

la libertad artística, las donaciones y la compra de arte de sus 24.000 miembros hacen posible añadir colecciones cada año, expandiendo las áreas existentes y abriendo nuevas. El museo original, obra de los arquitectos Karl Moser y Robert Curjel se construyó en Heimplatz en



Puente sobre el río Limago a su paso por Zúrich

> DESTINO ZÜRICH

1910 y enriquecen la entrada La Puerta del Infierno de Rodin, y la figura yacente de Moore. En 2021 se añadió el nuevo Kunsthaus, diseñado por David Chipperfield que se comunica por una galería subterránea de mármol blanco, convirtiendo al Kunsthaus en el museo más grande de arte de Suiza. Sus obras datan del s. XIII. La nueva extensión cuenta con la mayor colección de obras de Munch, fuera de Noruega, e impresionistas de la categoría de Monet o Chagall. Multitud de cuadros de Picasso cuelgan en las paredes del museo y lo hacen en todas sus etapas: rosa, azul, cubista y neoclasicista. También están las del secesionista austriaco Kokoschka, Beckmann o Corinth. En cuanto a pop art no podían faltar las obras de Warhol y Hamilton, ni artistas como Rothko, Twombly, Beuys y Baselitz. Impactante la instalación onírica de luz de Pipilotti Rist e imprescindible contemplar a los maestros suizos como el es-

Se cuenta que el Odeón fue el primer lugar en Zúrich en servir champagne por copas

cultor y pintor Alberto Giacometti. No hay que dejar de ver las divertidas expresiones Peter Fischli y David Weiss que, criados en Zúrich, se conocieron en 1978 y se hicieron inseparables.

Lo que fue un antiguo orfanato en 1911, paso a ser un edificio de oficinas. Y en 1922 Zúrich creó un concurso con el fin de pintar el sombrío vestíbulo. Alberto Giacometti ganó dicho certamen, a cien años luz del resto de los concursantes. La amalgama de tonos que navegan entre rojos, anaranjados y ocres, son un canto a la alegría.

Los personajes responden a canteros y carpinteros, también astrónomos y magos, representando el trabajo y la ciencia.

Copas entre obras de arte

Paseando por la calle Rämistrasse donde se suceden una galería tras otra, se llega a un lugar tan bello como insólito. El legendario bar y res-



Bolsos de hule de Freitag



Retrato de Emile Bühler, Oscar Kokoschka. Kunsthaus Zürich



Arquitectura típica en el centro de la ciudad

Curiosamente los precios de las tiendas de Bahnhofstrasse aumentan según se acercan al lago de Zúrich

taurante Kronenhalle fue, en sus principios, un lugar de encuentro de músicos, escritores y actores. De hecho, en sus momentos bohemios, muchos de aquellos artistas pagaron sus deudas con obras que hoy deleitan a los comensales que degustan el tradicional Zürcher Geschnätzelt (ternera con salsa) rodeados de pinturas de Chagall, Picasso o Miró.

El café Odeón, emblema del Art Nouveau, abrió sus puertas en 1911 y fue frecuentado por políticos y científicos de la categoría de Albert Einstein. Durante la Segunda Guerra Mundial, se convirtió en punto de encuentro de emigrantes como Klaus Mann, Alfred Kerr, James Joyce, Friedrich Dürrenmatt, Max Frisch and Rolf Liebermann. Hoy no ha perdido su atractivo y sigue siendo el lugar donde ir, ver y ser visto.

Zurich, cuna del Dadismo

La cena en Zunftshaus zur Zimmerleuten, en la calle Limmat, el corazón de Zúrich, ofrece la oportunidad de conocer una casa típicamente gremial, de altos techos y regias maderas, y probar entre otras delicias típicas, los pescados del lago.

De vuelta al hotel, en una esquina aparece el famoso Cabaret Voltaire, fundado en 1916 por Hugo Ball y Emmy Higgings, para albergar a los seguidores del movimiento cultural y artístico Dadaísmo. Predicaba la libertad individual, la espontaneidad, lo inmediato, la anarquía contra el orden y la imperfección contra la perfección. Desde 2004 fue declarado una institución y hoy sigue acogiendo en su Café a los Amigos de Dadá.



Marc Chagall, La Guitare endormie. Kunsthau Zürich

La cara dulce de Zúrich

No se puede dejar Zúrich sin rendir visita al paraíso chocolatero de Lindt. Lo primero que llama la atención es su fuente de chocolate de nueve metros de altura. Sigue un magnifico recorrido por la historia del chocolate desde sus raíces, anécdotas, historias. Una apasionante epopeya durante la cual la semilla de los dioses se ha ido mezclando, transformando, hasta llegar al estimulante bocado que es hoy.

La vuelta a Zúrich navegando por el lago fue muy agradable. Bellas casonas rodeadas de vegetación bordean el agua. Iglesias



Puesto de quesos en el mercado, Zúrich



Detalles de arquitectura moderna

pequeñas delimitan un pueblo de otro, en los cuales el ferry desembarca y embarca ciudadanos.

Comer a lo suizo

Milchbar está en una de las muchas plazas escondidas que tiene Zúrich. Entre otras delicias, sale a la mesa la fondue de queso, exquisita, acompañada de uno de esos vinos que en breve llegaría la ocasión de paladear. De hecho, el wine tasting fue de lo más original, llevándose a cabo entre viñedos del centro de la urbe. A la vera de la neo renacentista iglesia Enge, con hermosas vistas, esperaba el representante de los vinos Landolt parra ofrecer la primera copa en unas tazas de latón previstas para el evento. El vino Riesling-Sylvaner en tan especial escenario supo a gloria bendita. La siguiente copa de Stad Zürich Brut se saboreó en los viñedos Bürgli, confeccionado según el método champagne con las Pinot Noir de los propios viñedos. En su espectacular vinacoteca que cuenta con denominaciones internacionales,

tuvo lugar la cata con algunos otros vinos Landolt. La cena en el restaurante Rechberg, cuya estructura de 1837, alberga un espacio exquisitamente decorado, tiene la particularidad de que su menú degustación solamente contiene productos genuinamente suizos. Ni especias ultramar, ni chocolate llegado de América, todo nacido y criado en casa.

Antes de coger el avión de vuelta, imprescindible dar un paseo por el vanguardista West Zúrich, donde va la juventud a esparcirse durante los fines de semana y donde comprar o simplemente curiosear la fabrica de Freitag.

El aspecto art deco de Kantori anima a entrar. Una vez dentro se observa la bella estampa de un caballero leyendo el periódico, en papel. Hamburguesas donde las haya, especialidades de Zúrich, pasta perfectamente cocinada. El lugar idóneo para despedirse de unos días sin igual. ●

www.iberia.com

www.myswitzerland.com/es-es/



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

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

Live the InterContinental Life.





Toma aérea del lago Braies

MONTAÑAS Y VALLES DEL TIROL DEL SUR

En busca del otoño

Sí. El Tirol también es italiano. Y es un destino ideal para disfrutar en familia de la magia natural del otoño, con sus aromas a maleza, setas y manzanas. Es un espacio cargado de historia y jalonado por pueblos de singular belleza. Además, el denominado Tirol del Sur es la puerta de entrada a los fantásticos Dolomitas.

TEXTO **CLEOFE BUCCHI**
FOTOS [GIANLUCA MELAPPIONI](#) / ALTUM
cleofebucchi@gmail.com



Existe una bonita zona de Italia que apenas sale en las revistas de viajes y turismo, pero que tiene un encanto muy especial, sobre todo en otoño. Así que es el momento de descubrirlo y planificar unas vacaciones familiares entre los valles más bellos de los Alpes nororientales, que pueden ofrecer además experiencias inolvidables. Hablamos de Trentino Alto Adige, o Tirol del Sur, una región alpina al noreste de Italia, que en esta época del año se viste de magia y color, con predominio de tonos rojos y dorados.

En el Tirol del Sur, el aire se llena de olor a maleza y setas y la naturaleza regala sus más deliciosos frutos. Después de la 'vendemmia' (cosecha), las uvas se transforman en excelentes vinos D.O.P. Las manzanas de Trentino de otoño se venden en todas partes, especialmente en las pastelerías, donde se elabora con ellas el famoso y típico strudel. La ruta del vino te espera y puedes aprovechar para recorrer en bicicleta algunos tramos de la antigua Via Claudia Augusta, donde aún se conservan miliarios (monolitos de piedra caliza grabados con letras latinas) como el de Cesio Maggiore, un pueblo de la región del Véneto situado en el Parque Nacional de los Dolomitas de Belluno. Se trata de una calzada romana construida a mediados del siglo I para poner en contacto el mundo romano con el germánico, y que toma como punto de partida el valle del Po alrededor de Venecia para llegar al Danubio, en Baviera, a través de los Alpes.

El lujo del silencio

Nos vamos al Valle de Pusteria, en la provincia de Bolzano. Aquí el silencio no es el lujo de unos pocos, sino de todos los viajeros, que lo pueden experimen-



Los lagos, protagonistas de un viaje por Trentino

tar tanto si practican deportes como la bicicleta y el trekking/senderismo, como si se sumergen en la meditación, el qigong o el yoga. También existe la posibilidad de sumergirse en un spa durante un día de lluvia. El otoño (y el invierno) también es ideal para los amantes del esquí, ya que la afluencia turística es moderada y la experiencia nos permite sumergirnos en la naturaleza, con sus colores cambiantes.

Vamos a partir del pueblo de Valdaora (puede ser nuestra base, sobre todo si se viaja con niños). Es una localidad enclavada en un paisaje de densos bosques y que tiene los Dolomitas como telón de fondo. Está situada en el corazón del Parque Natural Fanes-Senes-Braies, que limita con el de las Tres Cimas de Lavaredo (1.213 m). Al igual que esta



Embarcación típica de la región

parte de los Dolomitas, los tres picos son Patrimonio de la Humanidad de la Unesco y representan el símbolo de los propios Dolomitas.

Tres cimas para soñar

Aquí se pueden admirar numerosas especies de flores, como el cardo alpino, la campanilla que tiñe de lavanda los prados y la genciana germánica. Entre las aves, destacan el pinzón blanco y el cuervo común. Y la marmota, el zorro y el rebeco, entre los mamíferos. La ruta alta número 4 discurre también por los tres picos y se puede llegar en bicicleta de montaña ya que existen numerosos itinerarios. Por

El Trentino Alto Adige, o Tirol del Sur, se viste en otoño de tonos rojos y dorados

ejemplo, los Tres Lagos es un recorrido circular de 60 km que permite llegar a los lagos de Dobbiaco, Landro y Misurina. Los tres famosos picos también son célebres por haber sido etapas del Giro de Italia en varias ocasiones.

También se puede realizar a pie el recorrido por las Tres Cimas de Lavaredo. Es una excursión circular de 10 km. que se hace en unas 3 horas (es posible aparcar el coche en el refugio de Auronzo donde comienza la excursión). Y la ruta también es posible en invierno con raquetas de nieve. Puedes escalar los picos en aproximadamente 6 horas por un itinerario de 13 km. Es la excursión



Castillo Bruneck en el Tiro del Sur



Los tonos turquesas del lago Bries son casi surrealistas



Valles y espacios óptimos para el yoga y la meditación

“top”, comparable a las clásicas de Matterhorn y Mont Blanc.

Durante el paseo, uno puede encontrarse con puntos de avituallamiento básicos o auténticos refugios de montaña. Se trata de estructuras que albergan ganado y pastores durante los meses de verano y que, con el paso de los años, muchos se han transformado en alojamientos con habitaciones y un restaurante, donde sólo se consumen alimentos locales y productos lácteos de producción propia.

Braies, el lago más popular

El lago de Braies (km 19 de Valdaora) es el más popular. Su azul turquesa lo hace parecer un cuadro, un espacio surrealista que emociona y anima al viajero.

El aeropuerto más cercano es el de Bolzano y cuenta con vuelos directos desde Palma de Mallorca

La Croda del Becco (montaña al norte de Cortina d’Ampezzo – 2.810 m) parece un ángel guardián que vela por su belleza. Aquí la cabra montés, desaparecida en el siglo pasado, ha sido recuperada. La imponente Croda del Becco también ofrece un bonito itinerario de senderismo que parte del Hotel Lago di Braies (1.490 metros) y recorre la orilla oriental del lago del mismo nombre para luego unirse a un camino de mulas. La asociación CAI -Club Alpino Italiano- es una de las referencias para la propuesta y gestión de itinerarios guiados en la zona.

Los aficionados al cicloturismo encontrarán el largo carril bici del Drava que, desde San Cándido (a pocos kilómetros de Valdaora), lleva a Lienz, la capital del Tirol Oriental y encantadora



Las vacas, otras de las protagonistas de los parajes tiroleses



Desfile de embarcaciones en aguas tirolesas

ciudad austriaca. Es una de las pistas más queridas y populares de la región de Trentino Alto Adige (la excursión también puede comenzar desde Dobbiaco).

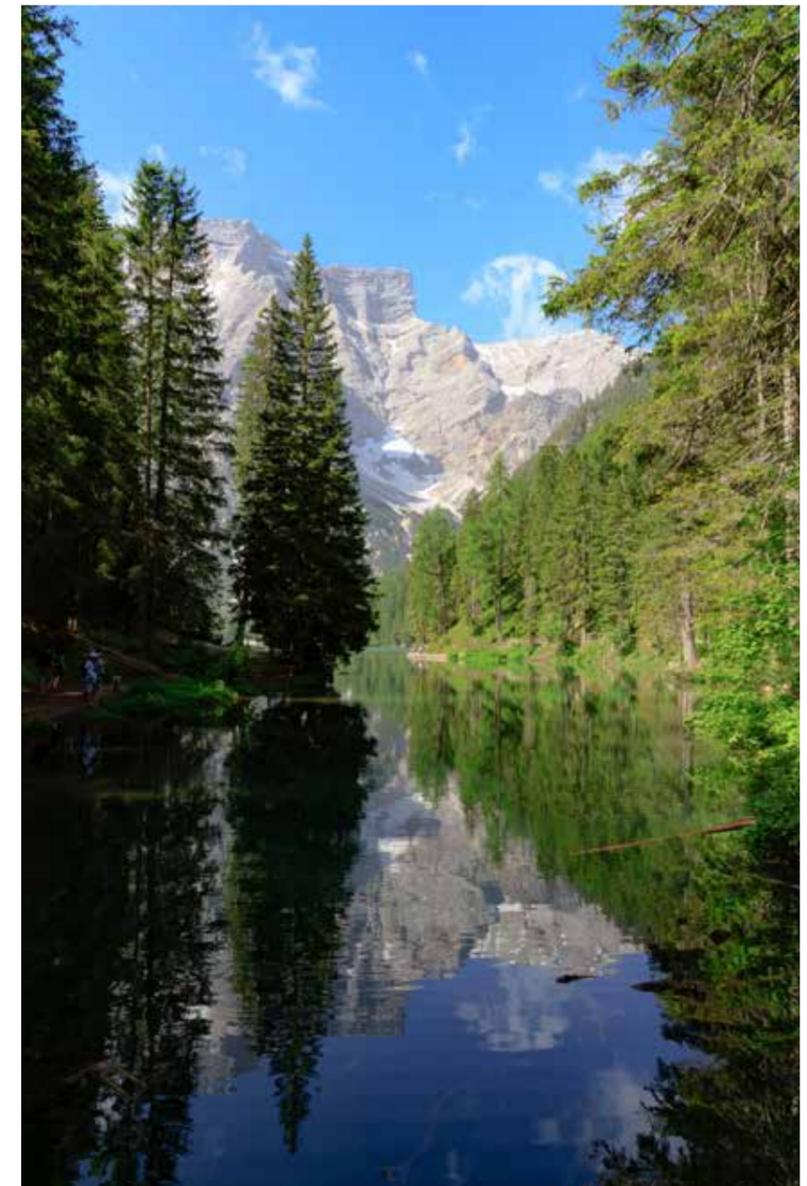
Descubriendo los Dolomitas

El Tirol del Sur es 'la puerta de entrada a los Dolomitas' y son varios los senderos que lo unen. El turismo en el Alto Adigio comenzó a desarrollarse a finales del siglo XIX, y atrajo a personalidades prestigiosas y a numerosos nobles, entre ellos el rey Alberto de Sajonia y Estefanía, princesa de Bélgica. El antiguo Gran Hotel cuenta con la prestigiosa Sala Gustav Mahler Auditorio, una sala de conciertos y una escuela de música. También alberga el Centro de Visitantes de

Aquí las manzanas se venden en todas partes y con ellas se elabora el célebre strudel

Parques Naturales, útil para obtener toda la información necesaria para nuestro viaje.

Uno de los eventos más importantes en la ciudad de Dobbiaco tiene lugar en enero y es el 'Globo Dolomiti', durante el cual el cielo se llena de globos aerostáticos que se elevan hacia los picos circundantes creando una imagen surrealista. La ciudad, junto con San Cándido y Sesto, es uno de los municipios 'Tre Cime' y disfruta de un pintoresco lago donde está prohibido bañarse, pero sí está permitido dar paseos en barco mientras que en invierno se transforma en una pista de hielo apta para patinar.



Típico paisaje tirolés

Quesos y otros productos lácteos

En Dobbiaco puedes visitar un pequeño museo que muestra las etapas de procesamiento de los productos lácteos, incluidos los quesos típicos de la zona. La producción gastronómica se caracteriza por la lechería social construida en 1883, considerada una de las más antiguas del Alto Adige. Un queso típico es el Stanga di Dobbiaco y el llamado Alta Pusteria, incluidos en la lista de productos agroalimentarios ita-



Gran hotel Dobbiaco

lianos. Desde Dobbiaco parten dos senderos desafiantes: el Giro Bike-Tour y el Stoneman-trail. Para los menos aptos y para las familias, desde aquí también se puede tomar el carril bici del Drava, un recorrido de 44 km que cruza la frontera entre Italia y Austria. Para aquéllos que no quieran cansarse demasiado, recomendamos realizar la ida en bicicleta y la vuelta en tren con coches para bicicletas.

Mientras tanto se puede explorar la Val Pusteria transfronteriza a través de bosques y prados. El premio final es Lienz, también conocida como la Perla del Valle de Pusteria. Aquí encontrarás una ciudad muy compacta y el centro

Valdaora es una bonita localidad que tiene los Dolomitas como telón de fondo

histórico se puede visitar fácilmente a pie. Durante varios meses del año, el tráfico rodado está prohibido y en todas partes se percibe el respeto que sus ciudadanos tienen por el medio ambiente y la naturaleza. La plaza Hauptplatz es el ejemplo más evidente.

Pirámides de Tierra

Es imprescindible visitar las Pirámides de Tierra cerca de Perca. Es un espectáculo natural que sorprende y fascina. Esta formación geológica es considerada una obra maestra arquitectónica natural de arcilla.

Finalmente, hay que dedicar tiempo a la ciudad más grande del Valle de

Pusteria, Brunico. Su imponente Castillo Episcopal domina la ciudad inmerso en un manto de vegetación y alberga uno de los museos Messner Mountain Museen. Y también llama la atención la zona de esquí y senderismo Plan de Corones .

Desde Venecia o Verona

Hay vuelos de varias compañías desde ciudades españolas al aeropuerto Marco Polo de Venecia o al aeropuerto Valerio Catullo de Verona (más cómodo porque desde el aeropuerto se puede acceder inmediatamente a la circunvalación que conecta la autopista del Brennero con la salida en Sixten (Sesto di Val Pusteria). El ae-

Las Pirámides de Tierra son un espectáculo natural que sorprende y fascina

ropuerto más cercano es el de Bolzano y cuenta con vuelos directos desde Palma de Mallorca. Es recomendable alquilar un coche a la llegada, posiblemente un todoterreno para poder acceder a las zonas montañosas más inaccesibles.

Sueños alpinos

Una de las opciones recomendables de alojamiento es el Hotel Fameli 4 estrellas superior, en Valdaora. Aquí

se pueden consumir productos orgánicos frescos y de alta calidad, incluidos los vegetarianos y celíacos. El restaurante ofrece platos regionales, típicos del valle (como el tirtlan, una especie de tortitas rellenas de espinacas y rico-



Pirámide de Perca

ta) y sopas de dumplings (muy parecidas a los clásicos ñoquis), además de menús gourmet también para niños. Es además punto de partida para excursiones en bicicleta de montaña y senderismo/trekking, y existe la posibilidad de practicar tiro con arco y otras actividades. También puedes llegar en helicóptero.

Otra opción es el Hotel Christoph de 4 estrellas a 2,1 km del centro de Valdaora. Cuenta con una maravillosa estructura arquitectónica y con un restaurante contiguo de excelente calidad: platos refinados y originales a base de quesos locales y speck (lonchas similares al tocino). También

se ofrecen cenas a base de carne de caza, verduras de temporada y otros platos típicos.

Cerca de Perca, junto a la zona de las Pirámies de Tierra, se encuentra Malga Moosbichl Alm, un 4 estrellas superior, cuyo restaurante no cuenta con mucha variedad gastronómica, pero sí con una gran calidad gourmet. Es un antiguo refugio cuya estructura de madera se zambulle completamente en la naturaleza. ●

www.italia.it

www.fameli.it

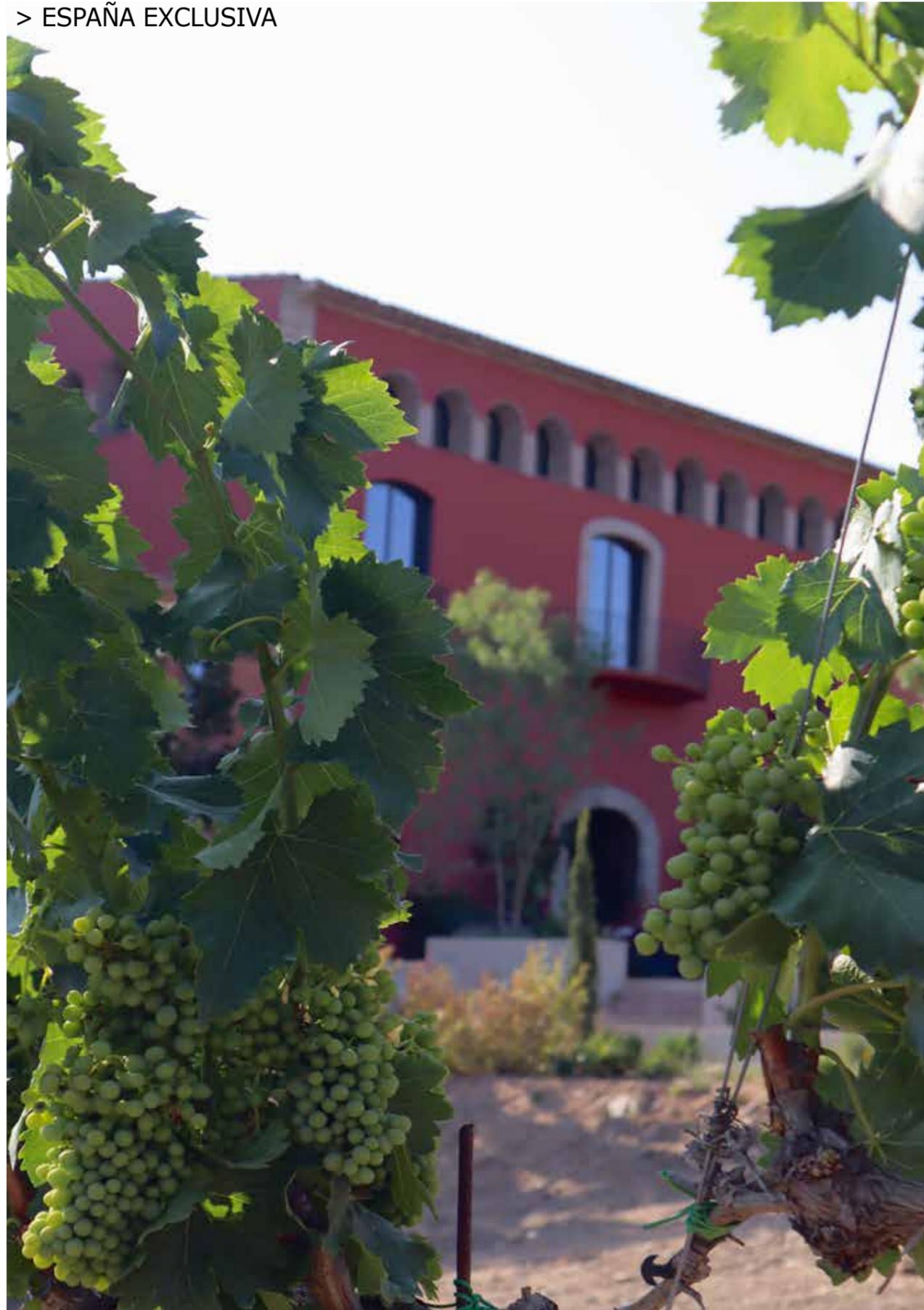
www.luxoryhotelsguides.com

ALTUM
CON | TEXTO | TURÍSTICO



www.altum.es

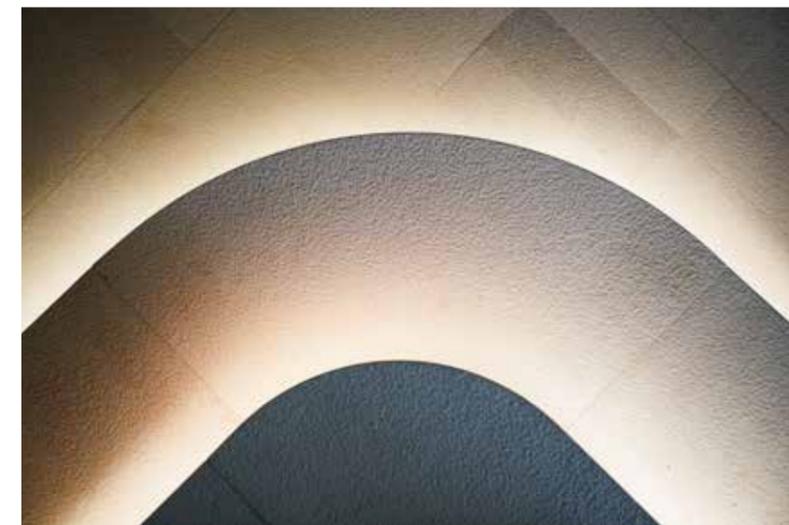
THE NEW ERA OF TRAVEL



Uvas y viñedo, absolutos protagonistas del hotel

GRAN HOTEL MAS D'EN BRUNO

Lujo y relax en el corazón del Priorat



Escondido entre colinas, viñedos y sinuosas carreteras de montaña, sorprende el señorial edificio del Gran Hotel Mas d'en Bruno. **topVIAJES** ha viajado al Priorat, una de las regiones más recónditas y exclusivas de Cataluña, para deleitarse en un lujoso paraíso entre viñedos donde entregarse al placer del hedonismo más absoluto en este Relais & Châteaux.



TEXTO [ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU](#)
FOTOS CORTESÍA DE RELAIS & CHÂTEAUX



Momentos para relajarse

El Priorat es una misteriosa tierra silenciada entre acantilados de vértigo donde escarpadas montañas susurran escalofriantes leyendas como la de Abd-el-Azia, la última reina mora de la Península. Al sur de la provincia de Tarragona, entre la exuberante Sierra del Montsant y a escasos 50 kilómetros del mar, descansa una de las comarcas vitivinícolas más rompedoras del mundo. Hasta hace prácticamente dos décadas, el Priorat ha escondido sus encantos al turismo receloso de preservar su extraordinaria calidad y su singular idiosincrasia. El hecho de ser un territorio bastante inaccesible debido a su accidentada orografía ha engrandecido y preservado la magia de este enclave. El genial Josep Pla, en su Guía de Cataluña, lo describía así: "El Priorat es un país tormentoso, cataclísmico, de una violencia geológica impresionante (...)".

Pero la tendencia está cambiando y el Priorat se ha posicionado ya en el mapa internacional como un destino diferenciador con una oferta turística y enogastronómica de alto nivel. No es de extrañar que Relais

& Chateaux haya elegido la zona para dar vida a uno de sus proyectos más innovadores, el Gran Hotel Mas d'en Bruno, en la pequeña localidad de Torroja del Priorat. Al arrullo de pueblos pintorescos, colinas y valles infinitos y bodegas de alta calidad, este hotel boutique de 24 habitaciones ostenta el honor de ser el único miembro de Relais & Chateaux de la provincia de Tarragona. Inaugurado en mayo de 2023, se ha convertido ya en un referente dentro del sector del turismo de lujo.

Un hotel boutique entre viñedos

El bucólico paisaje que envuelve a Mas d'en Bruno conforma un tándem perfecto con la apasionante historia que encierran los gruesos muros de esta histórica masía catalana construida en el año 1697. El alojamiento ha adoptado el nombre de la familia Bruno, propietarios de la casa hasta hace dos décadas. Un emplazamiento perfecto para dar forma a un hotel diseñado a la altura de los grandes vinos del Priorat. Una vez superada la impresión que provoca admirar este paisaje de

ensueño, la mirada se clava inevitablemente en la espectacular piscina infinita: una exquisita tentación ideada para entregarse sin prisa y con esmero al relax, la calma y el sosiego. Emplazada entre los dos edificios que conforman el alojamiento, sus cabañas privadas y la posibilidad de disfrutar de un snack o bebidas en el Bistro, convierten a este espacio en uno de nuestros lugares favoritos.

El hotel está dividido en dos edificios diferenciados, uno en la masía principal y un segundo, el edificio atelier, construido junto a la piscina. El edificio original alberga la zona de restauración, el spa, en el antiguo lagar de la masía, una biblioteca y 13 suites exquisitamente decoradas donde el culto al detalle y el lujo son protagonistas indiscutibles. Todas las camas están vestidas con sábanas de algodón egipcio de 600 hilos y cuentan con un minibar gourmet entre otros muchos detalles. La estrella principal es la impresionante Bruno's Suite, una estancia de 120 metros cuadrados de interior, terraza privada de 20 metros cuadrados e increíbles vistas a los viñedos. No menos espectacular es Bruno's Villa, en el edificio atelier, una luminosa y espaciosa habitación con

una amplísima terraza y piscina privada. En esta misma zona, ideal para los meses de verano, residen diez garden suites equipadas con todo lo necesario para una estancia de lujo muy confortable.

Gastronomía camaleónica

El jovencísimo chef Josep Queralt está al mando de un proyecto gastronómico cuyo leit motiv gira en torno al universo del vino. Gran parte de su carrera profesional se ha forjado en el prestigioso Restaurante Can Bosch de Cambrils (Tarragona), distinguido con una estrella Michelin. Mas d'en Bruno presume de un restaurante camaleónico que cambia de nombre, de filosofía e incluso de vestido según la hora del día. Cuando el sol disemina sus rayos sobre los viñedos, el restaurante Tarraco sorprende con una oferta culinaria de influencia italiana y pinceladas mediterráneas, siempre utilizando el producto local. Por la noche, es momento de disfrutar de Vinum, una propuesta gastronómica más sofisticada con diferentes menús degustación maridados con vinos de la tierra, así como etiquetas de los mejores territorios vinícolas del mundo.



Suites espaciales y confortables



Enclave idílico para el Gran Hotel Mas D'En Bruno



Cuartos de baño que se funden con el paisaje

Los clientes que opten por degustar un cóctel o un vino a cualquier hora del día, tienen a su disposición Bruno's Bar, ideado para amantes de la mixología. Pensado para deleitar a los paladares gourmet y a los amantes del vino, el edificio Atelier alberga una vinoteca abovedada con una bodega oculta donde es posible degustar en la intimidad una amplísima oferta de vinos de todo el mundo. Este espacio es privatizable y está disponible también para catas y eventos privados.

Relajarse en un antiguo lagar

Una experiencia donde la tranquilidad, el relax, y el placer son protagonistas absolutos requiere de un spa a la altura de las circunstancias. Emborrachados de paisaje, gastronomía gourmet y enología, es momento de zambullirse en la atmósfera envolvente del antiguo lagar de la masía. Abrazado por yacimientos arqueológicos originales, el spa del hotel está configurado en

torno a una piscina de agua caliente, una sauna, jacuzzi, baño de vapor y zona de zambullida helada. Los tratamientos personalizados, entre ellos la vinoterapia, están firmados por Natura Bissé.

Enología y naturaleza

Mas d'en Bruno es una excelente campo base para explorar esta mística comarca. A tan sólo dos horas en coche de Barcelona y 45 minutos de Tarragona, el Priorat es una pequeña región de apenas 500 metros cuadrados. En la actualidad, el turismo enológico constituye una de sus bazas más potentes y lo convierten en el lugar perfecto para sumergirse en una experiencia vinícola de lujo. En topV!ajes amamos lo destinos desconocidos que permiten al viajero desconectar de la rutina y adentrarse en universos insólitos.

Además de visitar bodegas de alta calidad, aprovechamos nuestra estancia en este Relais & Chateaux para practicar múl-



El chef Josep Queralt

tiples actividades al aire libre como yoga entre viñedos, paseos en bicicleta eléctrica por sinuosas sendas, inolvidables puestas de sol, catas de vinos, aceites y/o productos locales, así como visitas a históricos enclaves como la Cartuja de Escala Dei o Siurana. Los más atrevidos encontrarán las escarpadas montañas del Montsant su particular paraíso para practicar escalada y un sinfín de deportes de aventura.

Siurana, belleza salvaje

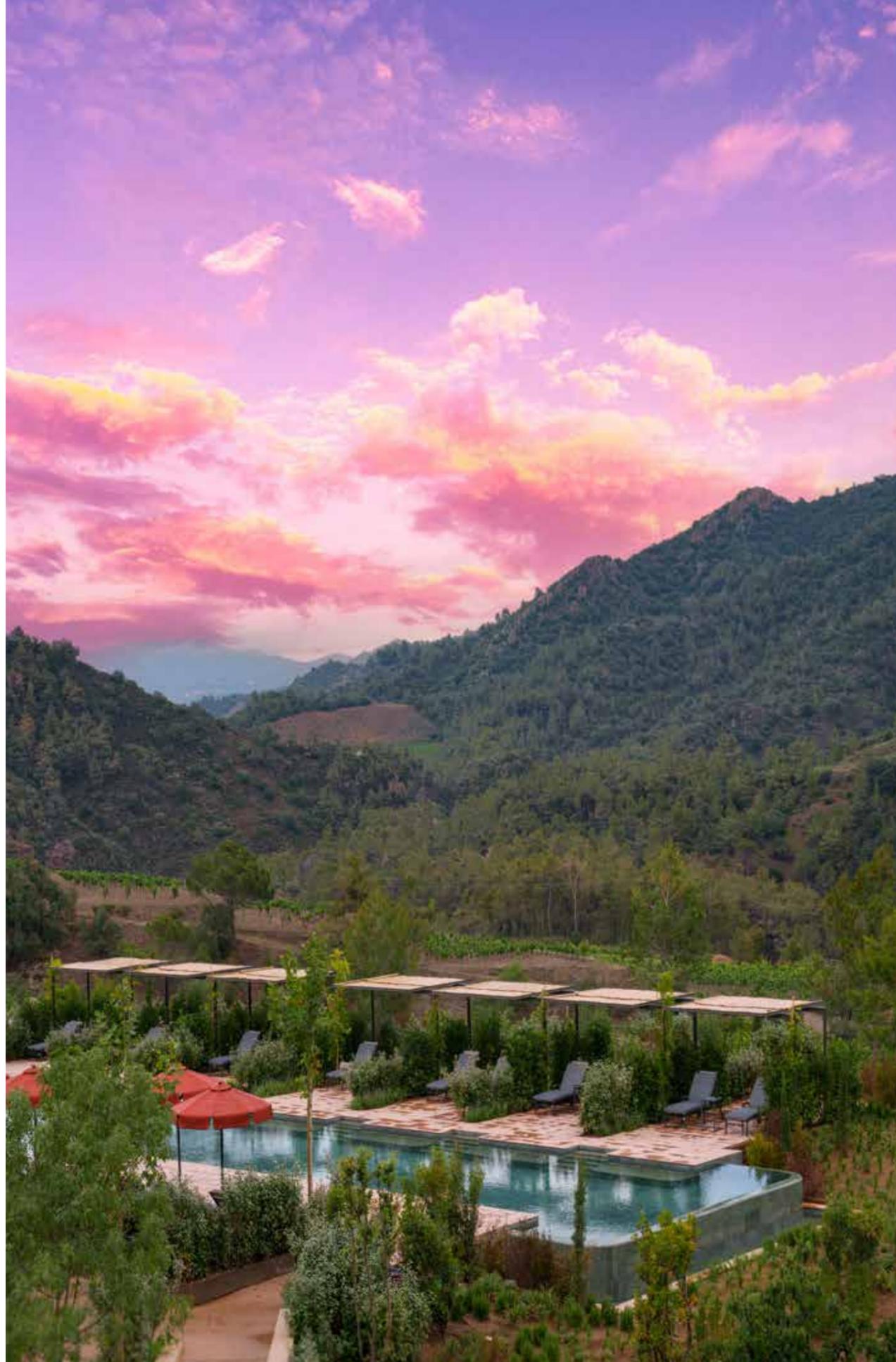
Declarado paraje pintoresco desde 1961, Siurana es uno de los tesoros mejor conservados de la comarca. A escasos 25 km del hotel se abre paso entre acantilados y elevados picos, este antiquísimo pueblo con raíces prehistóricas. Flanqueado por la sierra del Montsant y en el extremo este de la Sierra de Prades, Siurana descansa sobre un peñón de roca caliza que brinda una irrepetible panorámica del valle del río Siurana y su embalse. Aunque recién el Ayuntamiento ha rechazado que Siurana sea incluida en el listado de "Los pueblos más bonitos de España", con la



Gastronomía local de esencia mediterránea

intención de preservar un turismo de calidad no masificado, el reconocimiento es totalmente acertado. Llegar hasta aquí por sinuosas carreteras que discurren entre viñedos y elevadas montañas es ya una aventura. Pero la sorpresa es mayúscula cuando a lo lejos intuyes que aquí se han escrito algunos episodios importantes de la Historia de España. Ya en el siglo IX, su estratégica ubicación hizo que se convirtiera en una defensa de primera línea del Islam. Eran tiempos de Reconquista y el conde de Barcelona Ramón Berenguer I había realizado varios intentos para ocupar Tarragona. Los musulmanes se vieron obligados a retirarse a fortificaciones más seguras en las montañas, habitando así el imponente castillo de Siurana. Este fue el último reducto musulmán de Cataluña. Fue en esta época cuando se forjó la famosa leyenda de la Reina Mora.

Siurana estaba bajo el dominio de la bella Abbel-Azzia. Cuando los cristianos consiguieron penetrar en el Castillo hacia el año 1.153, mataron a casi toda la población, mientras la reina celebraba una fiesta en una de las salas del palacio. De re-



El Priorat es un escenario de accidentada orografía



El spa del hotel está ubicado en un antiguo lagar

pena, una flecha entró por la ventana y se clavó en la mesa. Presa del pánico, la reina mora subió a su caballo blanco y le vendó los ojos para evitar que el animal se percatara del peligro. Se dirigió galopando al precipicio más cercano y se lanzó al vacío, pero el animal frenó en seco y clavó sus patas en el suelo: hoy en día es posible observar la huella de la herradura en la roca en un lugar bautizado como el Salto de la Reina Mora.

Escala Dei: el origen

Otro de los imprescindibles, muy cerquita también de Mas d'en Bruno, es la histórica Cartuja de Escaladei o Scala Dei. Fundada en el siglo XII por los austeros monjes procedentes de la Provenza francesa que huían de la Filoxera, está considerada la primera cartuja de la Península Ibérica. Hoy en día es posible visitar las ruinas, pero su gran importancia radica en que aquí se encuentra el origen del actual nombre de la comarca, aunque el territorio actual es menos extenso que los dominios originales de la cartuja. Y no sólo el topónimo, la región le debe también a estos monjes los orígenes de la explotación vitinícola del territorio, ya que aplicaron sus conocimientos vinícolas y empezaron a cultivar la vid mediante un sistema feudal de trabajo de la tierra. Otra de las curiosidades de Escala Dei reside en la leyenda que narra que su logo es una escalera que sube al cielo (escalera

Dios) porque un pastor que vivía en la zona soñó con unos ángeles que subían al cielo por una escalera apoyada en un tronco de pino.

Vinos ácidos y poderosos

Desde que los monjes cartujos instauraron la vid en esta pequeña región han pasado más de nueve siglos, pero el cultivo actual del vino no dista mucho de los métodos de labranza utilizados en la Edad Media. En el Priorat el cultivo del vino se convierte en una labor heroica, ya que solo puede realizarse de forma manual debido a sus terrenos irregulares y escarpados. Los viñedos crecen además junto a las licorellas, piedras de pizarra que habitan el terruño. Todo ello, sumado a la gran variedad de climas que existen entre las diferentes zonas de este territorio, configura la particular y distinguida esencia de sus vinos ácidos y poderosos que han alcanzado fama internacional. Las variedades de uva predominante son la garnacha y la cariñena y los caldos oscilan entre los 13.5 y 16 grados. El Priorat suma más de 100 bodegas y en el Montsant existen otras 100.

Viajar al Priorat es penetrar en un cosmos donde la enología, la calidad, la naturaleza, la cultura y el lujo sosegado invitan a vivir una experiencia exquisita.●

www.masdenbruno.com



Panorámica de una de las piscinas del hotel

LANDMAR PLAYA LA ARENA

Cuando la conexión con la felicidad se hace viral

La diversidad paisajística de Tenerife, su eterno clima benévolo, un sinfín de actividades para viajeros activos o la rica herencia cultural que engalana a esta isla canaria, son tan solo algunos de los atributos que terminan por cerrar el "círculo de la felicidad" que los huéspedes del Hotel Landmar Playa La Arena inician cuando hacen el check-in.

Decía Gandhi que la felicidad se da cuando hay una armonía total entre lo que se dice, lo que se piensa y lo que se hace. Tras vivir la experiencia que significa alojarse en este establecimiento del Puerto de Santiago en la isla de Tenerife, y conectar con el destino a través de las excursiones que desde el hotel se proponen, uno termina concluyendo que la filosofía que Landmar proclama, se vuelve viral. Quieren que su huésped conecte con la felicidad. Esto, al menos, me sucedió a mí, y por lo que intuyo -y por lo que los rostros de otros huéspedes reflejaban y sus actitudes "cantaban"-, a todos los aquí alojados nos termina por embargar un apacible y prolongado estado de plenitud.



Showcooking en el Lava buffet, comedor principal



Selva de Laurisilva, experiencia única para sentir los susurros de la naturaleza

Vacaciones para ser feliz

Bien lo dice el nombre de esta cadena que une las palabras land en inglés -que significa tierra-, y mar en español. Llevan ya 20 años siendo el lugar favorito en Tenerife para miles y miles de viajeros que desean pasar sus vacaciones en esta isla. De sus políticas destacamos el convencimiento que tienen de que las vacaciones son mucho más que unos días de descanso por lo que se esfuerzan en crear experiencias para sus huéspedes que llenen el corazón de recuerdos que no solamente perduren en el tiempo, sino que superen cualquier expectativa previa, y que por supuesto, vayan más allá del concepto "all inclusive".

Empeñados en que el destino se viva en toda su extensión, el cliente se encuentra con una serie de actividades para vivir lo mejor de Tenerife de la mejor manera. Así, es posible visitar el Parque Nacional del Teide tanto de día como de noche, conocer los entresijos de La Laguna, Ciudad Patrimonio de la Humanidad, o incluso disfrutar desde un barco de la imponencia de los famosos acantilados de Los Gigantes en las inmediaciones del hotel. Pero sin duda, hay dos excursiones que a todos cautivan por encima de cualquier otra, el avistamiento de cetáceos en el espacio comprendido entre la costa del hotel y la vecina isla de La Gomera que se encuentra en frente y que

es hábitat permanente de ballenas, y la visita a la Selva de Laurisilva.

Conocer una de las selvas más antiguas del mundo es una experiencia única en la que sentir al oído los susurros de la naturaleza como en ningún otro lugar. Se trata de Anaga, la Selva de Laurisilva de Tenerife, esa planta prima hermana del laurel que en el paisaje transmite magia y misterio creando una fascinante atmósfera que habla de un pasado primitivo. Aquí, los dragos, esos árboles sagrados emblema de estas islas, tienen una presencia imponente y su savia, dicen, es tan roja como la sangre. Cuenta la leyenda que tras la corteza robusta de los dragos, se escondían los guanches, los habitantes originarios de la isla, quienes pastoreaban estas laderas y cuidaban de estos árboles mucho antes de que los conquistadores europeos arribaran a las playas volcánicas de arena negra.

Un plan estratégico de sostenibilidad

Bien sabemos los viajeros que el destino lo es todo. Y resulta admirable encontrarse con una cadena hotelera que vela por su cuidado, mantenimiento y respeto. De hecho, han desarrollado un plan estratégico donde el turismo protege el entorno y gestiona responsablemente los recur-

sos de las islas. Gracias a este trabajo de operativa diaria, Landmar Hotels ha conseguido certificaciones tan prestigiosas como Travelife o Ecostars, además de verificar su huella de carbono con la certificación AENOR. No cabe duda que su lema Passion for People les ha ayudado a conseguir estos galardones y certificados, además de resultados tangibles en su gestión medioambiental como son la utilización de su propia planta desaladora para la obtención del 98 % del agua consumida, la reducción en un 27 % del uso de electricidad desde 2019 y la inversión en colocación de placas solares fotovoltaicas en los dos hoteles: Landmar Playa la Arena y Landmar Costa Los Gigantes.



Observación de cetáceos entre Tenerife y La Gomera

nera llegando a alcanzar los 538 m2. Islote y Marina son las salas ideales para una reunión pequeña, un almuerzo de trabajo o un pequeño acto. Estos espacios tienen capacidad para 8-20 personas dependiendo del montaje. La infraestructura y el equipo de coordinadores de eventos han sido clave para posicionar a Landmar Hotels como destino MICE.

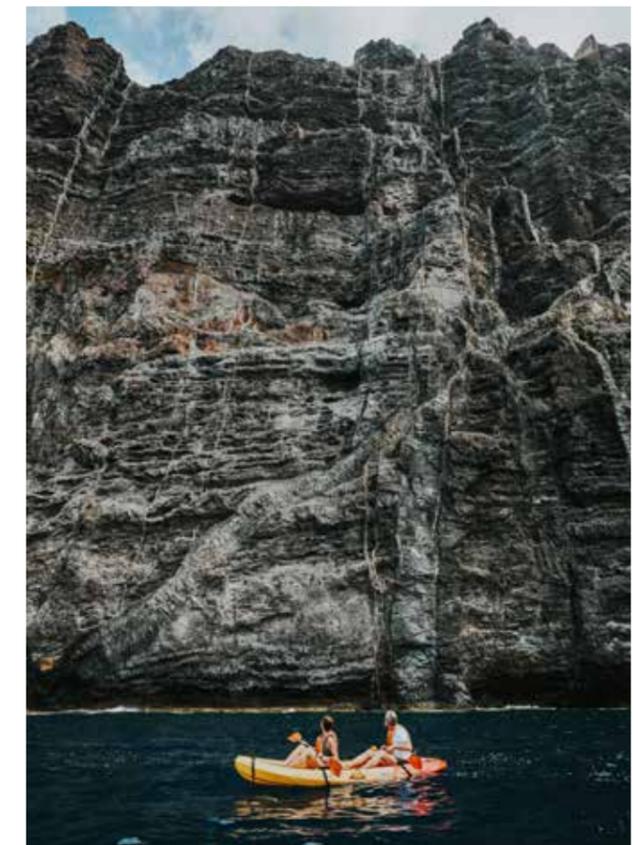
Adicionalmente, es posible enriquecer el evento con una atractiva propuesta gastronómica, un cóctel informal e incluso una cena de gala, te-

niendo siempre presente que también se cuenta con espacios privados al aire libre para cualquier evento. ●

www.landmarhotels.com

Incentivos, reuniones y eventos

Landmar Hotels ofrece distintas opciones de alojamiento que cumplen con todos los estándares para viajes de incentivo, desde cómodas habitaciones hasta una amplia gama de instalaciones de ocio, como piscinas, spa, restaurantes, bares y espacios exclusivos para adultos en el Platinum Club. El hotel Landmar Playa La Arena tiene cuatro salas de reuniones en las que llevar a cabo cualquier tipo de celebración dedicada a los negocios. Todas ellas cuentan con grandes ventanas con vistas al mar que permiten disfrutar de luz natural y están equipadas con la última tecnología. Además, cada una ha sido bautizada con un nombre que define a la perfección la marca de la empresa: Salitre con impresionantes vistas al mar, con 182 m2 con amplios ventanales y una inmejorable luz natural. Océano es la sala más amplia: 193 m2 con amplios ventanales y lo últimos en audio visuales. Brisa es una sala versátil que se adapta a la perfección al tipo de evento. 162 m2 funcionales para conseguir el éxito empresarial. Asimismo, estas salas pueden unirse entre sí de diferente ma-



Acantilados de Los Gigantes

EL DÍA DE ACCIÓN DE GRACIAS VUELVE AL URSO HOTEL & SPA



Para celebrar este día -que se celebra el cuarto jueves de noviembre-, en el hotel se podrá degustar un tradicional menú compuesto por Crema de Calabaza, seguida del imprescindible Pavo Asado en su propio jugo, salsa de arándanos rojos y las tradicionales guarniciones de judías verdes, puré de patatas y puré de boniato con especias; el fin lo pone una tarta de ruibarbo con nata reducida. Serán vinos de Estados Unidos lo que maridarán cada plato: entre los blancos se encuentran Lady of the Sunshine Chene Vineyard Chardonnay 2021 (California), Como tinto se servirá Pax The Bench Vineyard Syrah 2021 (California). Se puede reservar en el mítico Invernadero, en las salas privadas o en el comedor privado de la biblioteca. La cita es el 23 de noviembre.

info@hotelurso.com

EL HOTEL CAN LLUC DE IBIZA ESTRENA SUITES Y VILLAS



Suites y villas con piscinas privadas se han convertido en una auténtica tendencia global, y recientemente, Can Lluç -el exclusivo hotel de lujo de Ibiza- ha presentado sus nuevas estancias: Garden Suites y Pool Villas. Las primeras, con vistas al Puig d'en Jaume y a jardines con buganvillas, romero y lavanda, son espacios de más de 70 m2 con un dormitorio con cama de matrimonio 2x2 m, sofá cama, baño privado con rainshower, patio con ducha exterior, zona de estar, terrazas y pérgola.

Las Pool Suite Villas son estancias para familias de más de 180 m2 de interior con 2 dormitorios con cama king size, 1 salón con chimenea, baño con jacuzzi, patio con ducha exterior, cocina, amplias terrazas y piscina privada de 15 m2. Toda una experiencia mediterránea.

www.canlluc.com

THE ONE BARCELONA EL HOTEL TOP DE H10 EN CATALUÑA



Con una ubicación privilegiada en la zona más exclusiva de la ciudad, The One Barcelona es un hotel de 5*GL con un sofisticado interiorismo que inspira elegancia y distinción. El establecimiento, cuyo proyecto ha sido realizado por el prestigioso diseñador Jaime Beriestain, ofrece amplias y luminosas habitaciones, el Somni Restaurant & Cocteleria, el Despacio Spa at The One y el Mood Rooftop Bar, con vistas panorámicas de la ciudad que alcanzan al mar. Con una ubicación ideal, a escasos metros de Paseo de Gracia, permite que se disfrute de la mejor oferta gastronómica y de ocio del Eixample. Y de regreso en el hotel, la mejor propuesta es relajarse en su coqueto spa y centro de bienestar.

www.hotelstheone.com/barcelona

ABRE EL HOTEL METT EN LA COSTA DEL SOL

METT Hotel & Beach Resort promete convertirse en un punto gastronómico de referencia gracias a su espectacular propuesta culinaria, y es que METT tiene su origen en un restaurante. Todo comenzó con El Bar de Lola, uno de sus bares, cuyo origen está en un bar de tapas de Dubái. Tras el éxito, su propietario, Antonio González, fue creando una cartera de restaurantes bajo la firma Sunset Hospitality y más tarde, también de hoteles. A medio camino entre Estepona y Marbella, esta apertura llega tras una inversión de 27 millones de euros que han servido para integrar un hotel ya existente y para posicionar la marca en España. La transformación realizada por "talentchef" pretende que el hotel sea un referente en la industria de F&B.

www.mettsocialliving.com/marbella/



LA ERMITA SUITES, HOTEL MONUMENTO



La Ermita Suites es uno de los hoteles de lujo más atractivos de Córdoba y el sueño hecho realidad de su propietario Francisco Javier Velasco. Con 6 suites, decoradas con mimo y con todo el confort y respetando a la vez la esencia y la historia del edificio, se ha convertido en todo un reclamo para el turismo de lujo. Cumple con todos los estándares de exclusividad, calidad y atención que caracterizan a Rusticae, el Club de Calidad y portal de reservas al que pertenece. Ubicado en

la judería cordobesa a escasos metros de la Mezquita Catedral, agrupa tres pequeños edificios históricos de gran valor artístico: la Ermita de la Concepción, la Casa del Santero que cuidaba la ermita y una casa de vecinos.

www.rusticae.es

OSTATU INAUGURA EXCLUSIVOS APARTAMENTOS EN SAMANIEGO

Bodegas Ostatu, en Samaniego (Álava), acaba de inaugurar varios apartamentos exclusivos en la antigua casa solariega del Siglo XVII, que forma parte de sus instalaciones. Ostatu, que significa 'Venta' en euskera, desde su construcción hace varios siglos ejerció de posada, lugar de paso de arrieros, carros y caballos, y un espacio para la compra-venta del vino, y luego fue la casa familiar. Los apartamentos disfrutan de vistas al paisaje del viñedo de Rioja Alavesa, declarado Bien de Interés cultural del País Vasco, bajo la mirada y protección de la Sierra de Cantabria-Toloño, al norte. Aquí el visitante conecta con el territorio, se siente parte del mismo, se inspira y relaja en un entorno de natural en el que viñedo y vino son el hilo conductor.

www.ostatu.com



REABRE EL LEONARDO HOTEL DE GRANADA

Leonardo Hotel Granada ha reabierto sus puertas este mes de septiembre, una vez finalizada la actualización de sus instalaciones, que ha afectado a tres de las plantas del hotel. Se han renovado asimismo textiles y mobiliario de 103 habitaciones para coordinar un interiorismo muy contemporáneo, en la línea fresca, moderna y cercana que caracteriza a la marca.

Con el establecimiento de nuevo operativo, la cadena Leonardo Hotels retoma su actividad en Granada, uno de los destinos más atractivos de Andalucía tanto para el turismo nacional como internacional.

Con las montañas de Sierra Nevada como espectacular telón de fondo, es también un alojamiento conveniente para los esquiadores que acuden durante la temporada de nieve y que no quieren renunciar a la animada vida de la capital.

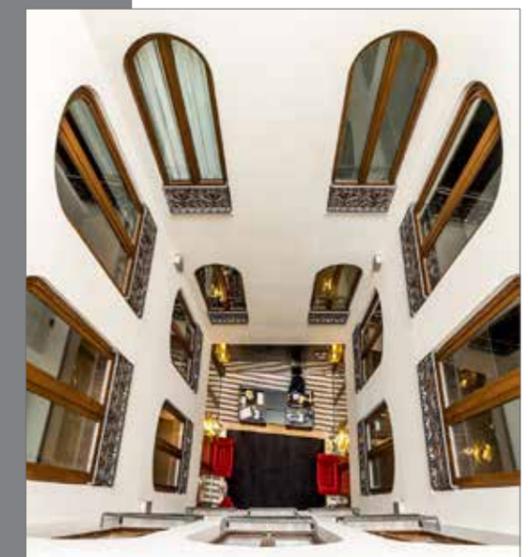
www.leonardo-hotels.es



ROOM MATE LEO DE GRANADA ESTRENA NUEVAS ESTANCIAS

Eva Verde, arquitecto de interiores y Project Manager de CIDON dirigió este proyecto. Las distintas áreas del hotel han sido elegidas de manera muy cuidada, creando ambientes acogedores y elegantes que reflejan la calidad de un hotel de primera categoría. Se cumplió con los estándares de calidad y acabados exigidos por la cadena hotelera, con materiales óptimos. CIDON destaca el exhaustivo trabajo de coordinación logístico, desde los primeros procesos de fabricación a medida y la cuidadosa elección de los industriales, hasta la última fase de montaje en el lugar correspondiente. El resultado obtenido es altamente satisfactorio, tanto internamente como externamente con los otros equipos de trabajo involucrados, así como con el cliente. Se han generando espacios cálidos, acogedores y distinguidos, dignos de un hotel de estas características.

www.room-matehotels.com/es/leo/



LES ETINCELLES SE LANZA A LA PISTA

Este grupo francés, nacido en 2018, promueve un turismo Premium de lujo y deporte en los Alpes franceses. Les Etincelles cuenta con un total de 15 hoteles, 25 chalets y 10 residencias situados todos ellos a pie de las pistas de estaciones de gran altitud como Tignes, Val d'Isère, La Plagne, Val Thorens, Courchevel, l'Alpe d'Huez y Les Arcs. Destaca su compromiso con la sostenibilidad, optando por la rehabilitación de propiedades existentes y promoviendo la visión de un alojamiento de ocio en armonía con el entorno de montaña. La decoración es de estilo alpino pero de vanguardia que da importancia a la luz, las chimeneas de diseño, papeles pintados y muebles de maderas nobles. El campeón de esquí freeride, Guerlain Chicherit, ha diseñado estos chalets en los que prima la calidad.

www.etincelles.com



BEACHCOMBER RESORTS & HOTELS Y EL CHEF JAVI ESTÉVEZ



La cadena líder en hoteles en isla Mauricio ha firmado un acuerdo de colaboración con el chef Javi Estévez, que actualmente dirige los restaurantes La Tasquería -con 1 Estrella Michelin-, y El Lince, ambos situados en Madrid. Ambas partes acercan así la gastronomía española a la isla y a los huéspedes del Trou Aux Biches Beachcomber Golf Resort & Spa, el primer establecimiento en iniciar la colaboración. El alojamiento, ubicado en la zona norte del país, incluye en la carta de sus restaurantes cuatro platos típicos españoles elaborados por Estévez: tortilla de patata, ensaladilla rusa, croquetas de jamón y salmorejo con huevo y jamón. Debido a la buena acogida que está teniendo entre sus clientes, Beachcomber Resorts & Hotels ha acordado con el chef extender la colaboración hasta finales del año 2024.

www.beachcomber-hotels.com/es

SERCOTEL DEBUTA EN ANDORRA

Sercotel da un paso adelante en su estrategia de crecimiento con la incorporación del nuevo Sercotel Delfos Andorra, su primer alojamiento en el Principado. La llegada de la cadena hotelera a este nuevo destino se enmarca en el intenso plan de expansión de la compañía en los últimos años. Con una categoría de 4 estrellas, y destacado por ser uno de los hoteles más relevantes de Escaldes-Engordany, el nuevo Sercotel Delfos Andorra dispone de 180 habitaciones, aparcamiento, zona para niños, dos restaurantes, y una versátil oferta de salas de reuniones con capacidad para 250 personas. Cerca de la Avenida Carlemany, el Centro Termal de Caldea o la estación de esquí de Grandvalira, ofrecerá en invierno, para comodidad de los clientes, el servicio de shuttle a las estaciones de Grandvalira y Pal-Arinsal.

www.sercotelhoteles.com/es



BLUE DIAMOND Y SU PROGRAMA DE WELLNES RETREATS

Un viaje espiritual y físico que combina lo ancestral y lo contemporáneo en una sinfonía de sanaciones. Así podría definirse la experiencia que ofrece este hotel de la Riviera Maya perteneciente a la cadena Blue Bay Hotels. Su programa de "Wellness Retreats", enfocado a que el visitante consiga una completa desconexión para fomentar un estado de abstracción y tranquilidad integral, está formado por programas personalizados y transformadores que incluyen un Ritual Tamazcal para renacer a través del calor; una transformación profunda y personalizada llamada Body Balance, que corre a cargo de expertos en medicina y meditación; además de unos retiros de bienestar en la selva Maya que permiten una conexión íntima con la naturaleza, infundiendo una profunda sensación de tranquilidad.

www.bluebayresorts.com/es/



NODRAMA

Cocina altamente creativa

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA

El chef Pablo Fernández, sin formalismos ni miedo al cambio, propone en su restaurante de la calle Zurbano una cocina muy personal, y "de autor", que bebe de diferentes culturas gastronómicas del mundo.



El chef Pablo Fernández

Diez mesas y una terraza. Un chef de origen chileno que se atreve a trasgredir logrando unos platos acertados e innovadores que cambian cada seis meses. Un magnífico restaurante con carta y también menú degustación de ocho pases que lleva por nombre Festival. Una vajilla estética y novedosa firmada por la ceramista Isabel Companys. Un lugar ineludible.

Empieza el Festival

El menú actual arranca con unos snacks como la mantequilla de oveja ahumada con pan gallego de masa madre, la tartaleta de tomate y ají panca con tartar de atún rojo y miso blanco y los mejillones gallegos escabechados con ají amarillo. A continuación, desfilan platos como la ensalada de tomate cherry confitado, balsámico 50 años, sorbete de tomate pera y trufa negra; la exquisita quisquilla de Motril al natural con su propio jugo, aceite de huacatay y kombu; el huevo en pasta kataifi, con ají de gallina y caviar ahumado o el dumpling chino de ragú de calamares, shiitakes y laksa. Como fuertes, destacan el bonito del norte en pilpil de mer-



Huevo con pasta kataifi en ají de gallina y caviar



Sala de restaurante

luza y merquén y el tagliolino con suquet de bogavante, ostras, caviar Osetra y crème fraîche: se trata de una pasta hecha en casa tipo paglia e fieno, verde (de espinacas) y blanca. Como broches dulces, el babá al ron Zacapa 23 años con helado de vainilla de Madagascar.

Carta de otoño

Para quien prefiera pedir a la carta, NODRAMA estrena con el otoño una serie de platos con lo mejor de la temporada y el mismo eje argumental viajero. Entre ellos, los Scotch eggs en salchicha italiana con Lardo di Colonnata I.G.P.; las judías blancas con conejo estofado al sarmiento –siempre habrá en carta un plato de cuchara; este, en concreto, rememora la infancia y a la familia–; los gnocchi de patata francesa con almejas de Carril y botarga; los tortellini rellenos de carbonara con trufa negra, guanciale crocante y parmesano 52 meses; un arroz meloso de setas de estación con codorniz asada; las huevas de choco con sabayón de mantequilla quemada; el tartar de salmón salvaje con holandesa de yuzu y pimienta japonesa sansho y nashi (pera asiática) o el canelón de jabalí con salsa de curry rojo thai y shiitakes.

Entre los postres, propuestas como la tarta tatin con helado de vainilla o el flan de leche de cabra con caramelo de melaza, con una original receta protagonizada por el chocolate.



Baba ron Zacapa 23 con helado de vainilla

Vinos y más vinos

La bodega de NODRAMA, con un total de 154 referencias, es una amplia pero estudiada selección de vinos –media docena por copas– que recorre las principales D.O. españolas además de las grandes zonas productoras del mundo. Están representados países como Nueva Zelanda, Chile, Sudáfrica, Argentina, Portugal, Austria, Francia, etc. Para terminar, también se ofrece una reducida carta de coctelería clásica, con predominancia de los básicos, a la que se suma un par de tragos más especiales, como el pisco sour de la casa y el ron con coco, menta y chocolate. ●

www.nodramaconcept.com



Tortilla de camarón, hummus de huancaína y caviar

LEVEL BISTRÓ

Un viaje por el mundo vegano

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA

Como si de un viaje en "business class" se tratara, aquí la vanguardia y la alta cocina con ingredientes naturales, consiguen llevar al comensal a un refinado y sofisticado encuentro con el mundo vegetal.

Los fundadores de este restaurante pasaron del vegetarianismo al veganismo en el momento en que abrieron las puertas del local frente al madrileño parque de El Retiro. Ella, Jùlia Török, húngara de nacimiento y española de corazón. Él, Fabrizio Gatta, madrileño hijo de italiano. Ambos abrazan esta propuesta culinaria basada en la búsqueda del mejor producto y el respeto al origen, una apuesta que se enfoca en los vegetales frescos y de temporada, y como es de esperar, con sello ecológico.

Por culturas lejanas

En la carta hay tintes viajeros que remiten a culturas lejanas como la peruana; la inspiración se ve en los profiteroles de yuca recubiertos con huancaína cremosa de ají amarillo con base de queso de anacardos, láminas de patata con salsa de hierba huacatay y sal de aceituna negra. Otro sabor es el de Vietnam, evocado por unos rollitos de pasta de arroz, rellenos de salmón de zanahoria marinada, lechuga, queso de anacardo, lombarda y salsa teriyaki casera. ¿Y cómo iba a faltar la pasta en casa de un medio italiano? Las raíces de Fabrizio se lucen en las casarecce, con verduras al horno y salsa de tomate o los spaghetti al pesto genovese.



De la huerta



Timbal de quinoa



Jùlia Török



Falafel

De la huerta es otro de los platos nuevos con salsa de albahaca cremosa acompañada de verduras confitadas y ricotta vegetal, con keropok de arroz, muy parecido al pan de gambas. También es novedad los trigueros con tartar de fresa.

Entre las propuestas destaca la tarta de zanahoria que se elabora con 32 ingredientes diferentes; la muy demandada mousse de chocolate y se incorpora una novedad, el flan de lúcuma y especias de chai con reducción de naranja y tejas de almendra crujientes.

La carta de cócteles propone unos tragos atractivos y divertidos, como el escenográfico Magic blue vodka con flor clitoria azul que al contacto con el limón se tiñe de un espectacular color violeta, o el Mezcal sour que se elabora con aquafaba igual que el Capuchino Ron.

Lo crudivegano al poder

En los platos crudiveganos ninguno de los ingredientes ha sido cocinado a más de 41 °C. De

este modo, se mantienen intactos todos los nutrientes, como su icónica lasaña o la brocheta de champiñón marinada en tamari y AOVE, "asadas" a 41 °C durante 2 horas y rellenas con pesto genovese suavizado con los mejores pistachos de Bronte.

Seis personas en cocina defienden una culinaria vegana artesanal cuyos platos requieren una minuciosidad extrema. El talento creativo de Jùlia la ha llevado a estudiar sofisticadas técnicas de cocina y a formar un equipo centrado en la investigación culinaria aplicada a ingredientes vegetales. Así, en la cocina de Levêl Bistró (el nombre es un claro homenaje a los productos de la tierra ya que Levêl, en húngaro, significa hoja), se manejan con soltura creando platos a partir de la deshidratación -técnica muy utilizada en recetas crudivegas-, la fermentación y la cocción a la baja temperatura. ●

www.levelbistro.es



Lasagna crudivegana



Mousse de chocolate

EL LINCE

Aniversario del “otro” restaurante de Javi Estévez

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA

Para festejar el primer año de su segundo restaurante, el chef rey de la casquería, diseña un menú degustación para comidas y cenas. Además, cuchara y caza están presentes en los nuevos platos de esta temporada.



Arroz de pato, magret de pato y mahonesa de chipotle

En la celebración de su primer aniversario, el aclamado restaurante de Javi Estévez, galardonado con una estrella Michelin por su excepcional cocina en La Tasquería, invita a los aficionados de la buena mesa a una experiencia única. Los comensales podrán disfrutar de un menú especial cuidadosamente seleccionado que rinde homenaje a los platos más emblemáticos de esta casa de comidas, famosa por sus guiños al universo culinario madrileño y, por supuesto, por su maestría en la preparación de casquería.

La celebración comienza con una selección de exquisitos aperitivos diseñados para abrir el apetito: embutidos de la casa, la famosa gilda de El Lince y una delicada croqueta de cecina. A esto le sigue un brioche de carrillera, acompañado de mahonesa picante y duxelle de champiñón, junto con



Lengua recortada



Javi Estévez

otra deliciosa creación: la oreja de cerdo preparada con brava, lima y tajín. La experiencia culinaria continúa con la molleja de cordero al ajillo, presentada con yema de huevo, apionabo y tirabeques, antes de llegar a la difícil elección entre dos platos principales: las pochas guisadas con verduras y piparras, o el guiso de callos, pata y morro, ambos preparados con maestría y cuidado.

Para poner el broche de oro a esta experiencia gastronómica, se sirve un postre exquisito: fresas estofadas al PX con mascarpone y helado de nata montada. Como colofón, la casa sugiere degustar su cóctel Bicarbonato, una creación original de la directora de El Lince y bartender, Nagore Arregui. Este innovador cóctel, una versión personalizada del gin tonic que incorpora un efervescente rhin y la burbujeante tónica Schweppes, es un guiño a las tradiciones culinarias de los años 60 en el antiguo Casa Avelino, el icónico local que ahora ocupa El Lince. Es una experiencia gastronómica individual que captura la esencia misma de la alta cocina madrileña en un ambiente informal y acogedor.

Cuchara y caza

En El Lince, la temporada otoñal se vive plenamente a través de su cuidada selección de platos de marcada temporalidad. En esta época del año, Javi Estévez se sumerge en el mundo de la cocina cinegética y aprovecha la riqueza de la despensa otoñal para ofrecer experiencias gastronómicas inolvidables.

Los platos de cuchara y caza ocupan un lugar destacado en la carta, con opciones reconfortantes como las lentejas estofadas con patata, zanahoria y lengua de cerdo escabechada y rallada. Además, destacan variadas preparaciones con aves de caza como pichón y codorniz, así como vegetales otoñales preparados de diversas maneras, respetando siempre la autenticidad de los ingredientes.

La carta, que conserva las recetas más nuevas y frescas, ofrece opciones como riñoncitos de conejo al jerez con puntalette, chicharrón de Cádiz con aceite de limón y cebollino, gallina trufada con vinagreta de frutos secos, la popular ensalada caprese y taquitos de bacalao. Para acompañar estas delicias, se ofrece una cuidada selección de vinos procedentes de bodegas reconocidas y firmas independientes. ●

www.ellincerestaurante.com



Ensaladilla



Fresas con nata, streussel y colis de frutos rojos



Atmosfera industrial en sala

OVILLO

Diáfano, industrial, creativo y además, solidario

TEXTO: IÑAKI ARRÁZOLA

Rompedor y de atractiva estética industrial, el restaurante del chef Javier Muñoz-Calero es una propuesta que revoluciona mucho y que pone en su lugar diversos aspectos que muchos otros ignoran. Una cocina de aplauso y un lugar para siempre volver.

Apocos pasos del Auditorio Nacional y en el barrio de Prosperidad los más vanguardistas tienen desde hace ya tiempo un lugar que se impone entre los listados internacionales de los amantes de la buena cocina y los viajes. Sin dudas, un sitio que no se puede pasar por alto ni como residente en la capital ni como visitante. Ciertamente son varios los motivos que sustentan esta prerrogativa, para empezar, se ubica en un espacio que otrora ocupara una antigua fábrica de marroquinería, su decoración trasciende el buen gusto y es absolutamente cosmopolita sin ningún tipo de ínfulas, nutriéndose de sencillos elementos de un interiorismo que no se equivoca. Su cocina, descrita por ellos mismos como internacional y viajada está a la altura de los mejores restaurantes de Europa, y para rizar el rizo, a través del proyecto Cocina Conciencia, de la Fundación Raíces, fomentan y luchan por la incorporación laboral y social de jóvenes españoles y extranjeros de 16 a 25 años sin referentes adultos en España o en situación de vulnerabilidad. ¿Se puede pedir más?

Cocina tradicional viajada

Sin ataduras, y como el actor que cada día sale al escenario a interpretar un papel, Muñoz-Calero

vuelca su saber gastronómico en este proyecto personal que se nutre de viajes, vivencias y contacto con otras cocinas. Eso sí, Francia y Suiza se mantienen firmes como sus escuelas de formación, Tailandia deja ese vaho de contrastes, y habiendo trabajado con tradición culinaria vasca y catalana, ejecuta magistralmente esas notas de éxito de nuestra cocina.

Una carta corta

Al margen de modas y tendencias efímeras, este chef consigue platos de sabor intenso y producto reconocible, preparaciones clásicas de recetas de distintas procedencias, sin fusión, conservando la tradición en la forma de elaborarse.

En Ovilla hay lugar para la caza, con recetas, como la boloñesa de venado, y también tienen espacio los guisos, los guiños al pasado (unas patatas soufflé que hacen viajar en el tiempo) y los productos con denominación de origen y un toque creativo, como los callos con montgetas. Murcia y sus arroces con pulpo o su gamba roja, Madrid con sus callos y tapas, y Galicia con sus mariscos también forman parte de la trayectoria vital de Muñoz-Calero. La temporada será la que marque el recetario, aunque en su ejercicio de libertad, Javier se reserva el hecho de le-



La creatividad como bandera en los platos

vantarse caprichoso y encontrar un ingrediente en el mercado que rompa la norma.

Escabeches y ahumados caseros, tartares cortados minuciosamente, fondos que se cocinan a fuego lento, escuchando el chup chup de las cacerolas y ollas... El producto y la estación mandan y el mercado dicta los platos del día. Lo dicho, aplausos. ●

www.ovillo.es



Garbanzos con callos



El chef Javier Muñoz-Calero



Sin ataduras, cocina de mercado

EL BUND

Gastronomía regional de China

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA

Ubicado en un chalet que recrea las casas coloniales del mítico barrio Bund de Shanghai, este restaurante lleva a la mesa la tradición culinaria de diferentes regiones del gigante asiático.

Desde luego de Shanghai y Pekín, pero también del recetario cantonés o el de Sichuan, las mesas de El Bund reciben un verdadero festival gastronómico (y geográfico) de sabores, texturas, aromas y colores resultantes de auténticas recetas elaboradas por manos expertas.

El entorno, además, ayuda a que la experiencia sea espléndida, pues la casa donde se encuentra este restaurante -uno de los más reconocidos de la cocina china en Madrid- recrea el ambiente de las antiguas casas coloniales anglo chinas del mítico barrio El Bund de Shanghai. Aparte de sus dos grandes salones, su jardín permite disfrutar de la velada en una atmósfera única y sus cinco salones privados se adecúan perfectamente para cualquier reunión bien sea empresarial o familiar. La influencia del fengshui se puede ver en los colores de las paredes y mobiliario, la posición de las ventanas, los elementos decorativos que buscan el equilibrio entre el yin y el yan.



Pollo frito a la sichuanesa

Por amor a los Dim Sum

Destaca la gran variedad de dim sum, hechos artesanalmente por un maestro experto en estos pequeños bocados cantoneses.

Los más demandados por todos son los jiaozi o empanadillas, de base crujiente y masa tierna. Llaman la atención el vegetal de pasta verde relleno de setas shitaki, el Guotie de langostino y carne de cerdo ibérico a la plancha, el de pollo y maíz de pasta amarilla, y el negro, relleno de cerdo ibérico y setas; y los más pequeños encuentran la felicidad culinaria con los jugosos xiaolongbaos de cerdo ibérico, pollo o ternera. Los tallarines caseros y fideos de arroz a la cantonesa, así como los arroces fritos son un acompañamiento perfecto para los platos fuertes.

Julia Zhou, alma del grupo, cuenta con una cocina central a las afueras de Madrid, donde también los preparan los dim sum para venderlos a otros locales.

Pato laqueado y mucho más

El popular pato laqueado de Pekín se sirve con tortillas de trigo, elaboradas diariamente por el equipo de cocina, con verduras frescas. Se acompaña con una salsa hoisin personalizada por el chef que le añade su toque secreto. Es importante decir que a los platos tradicionales de su carta como el buey de mar a la sichuanesa o la cazuela cantonesa de marisco, cada temporada añade especialidades como el rodaballo con forma de barco o el bacalao al estilo de Shanghai.

Pero quizá lo que más sorprende es la ensalada de tofu fresco con huevo negro de cien años, aliñado con salsa de soja y cebolletas. Se trata de una de las recetas ancestrales, con un gusto fino y fresco que sacia el paladar.

O también, fuera de carta, una especialidad para los fans de la casquería: el guiso de callos, sangre y pimienta fresca, originario de Sichuan. Igualmente se puede degustar, previo encargo, el cohombro o pepino de mar, una de las delicatessen más apreciadas de la gastronomía del gigante asiático.

www.elbund.com



Wok de judías verdes



Surtido de Dim Sum



HUESO

Para todos y para todo

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA

Picoteo en barra "non stop" con una completa carta de tapas, menú al medio día, una carta corta pero sustanciosa, y cómo no, "afterwork" -para la primera copa- por las tardes, son suficientes motivos para dejarse seducir por este local de elegante puerta roja.



Brioche de cochinita pibil con salsa de tomate

Corría el mes de mayo cuando esa ya mítica puerta roja de la señorial calle del Marqués de Duero en el barrio de Salamanca abría sus puertas para dicha de muchos. En tan solo seis meses este espacio ideado por un grupo de amantes de la gastronomía y la buena mesa, ha calado a muchos madrileños "hasta los huesos"; y quizás uno de los factores -más allá de la excelente calidad del producto- que lo explique sea su multifuncionalidad, algo que se valora y que consigue atraer público a lo largo de todo el día. Hueso está pensado para disfrutar desde el aperitivo hasta las primeras copas, con tres zonas bien diferenciadas y una apetecible y desenfadada propuesta gastronómica. En la barra proponen un picoteo informal en mesas altas -con horario non stop, menú del día, picoteo, bebidas y buena música-, el agradable salón cristalera comparte entrantes y añade una selección de platos que invitan a la calma; y en el elegante salón chimenea sirven además interesantes propuestas de mercado.



Arroz de gamba roja a la llauna

Delicias de barra

Imposible no rendirse ante su oferta: unas melosas Croquetas de jamón, anchoas -también con dos opciones-, unas espectaculares Alcachofas con salsa de trufa al palo cortado -de la de mojar bien de pan-, jamón ibérico o tabla de quesos. El joven y profesional equipo de cocina, capitaneado por Stefano y Alonso, sorprende con un crujiente Nigiri de tartar de atún con emulsión de anguila y wasabi; un refrescante Tartar de tomate con burrata y cecina; unas bravas servidas a modo de milhojas de patata, un brioche coronado aquí de cochinita pibil, son algunas de esas delicias a las que sucumbir.

¡Esa cristalera!

En el salón cristalera de la segunda planta, que debe su nombre a la gran pared de cristal con vistas a la barra y la calle, se puede disfrutar en mesa parte de la carta de la barra además de otros platos entre el que destaca el Arroz de gamba roja a la llauna, el imperdible Rape al mojo picón con verduras escabechadas o la Merluza a la meunière. Si lo que se prefiere es carne, succulento es el Rabo de toro Madrid-Bangkok o el Lomo madurado con salsa de maíz servido sobre un tuétano. Y como postre casi todos coincidimos que las estrellas son todas para el Tiramisú Hueso.

Chimenea y cócteles

También en la planta superior se encuentra el último espacio de Huesa. Se trata de un gran salón con chimenea que puede privatizarse para eventos; una gran baza para un restaurante que realmente lo tiene todo. Hay que tener claro que la carta de vinos varía constantemente dando siempre protagonismo a los vinos españoles, muchos de ellos poco conocidos, pero grandiosos.

La otra gran novedad es su divertido afterwork, donde cada ronda viene con una tapa... ¡y cada vez mejor! De 16:00 a 20:00 horas de martes a viernes la primera consumición va con Milhojas de patata con salsa brava, la segunda con una Croqueta de jamón, otra con un Esférico de queso a la parmigiana y quien llegue a la octava ronda disfrutará de un plato sorpresa. ●

www.huesomadrid.com



Nigiri de atún con cócteles, barra



Salón chimenea restaurante

IN RESIDENCE

Una séptima edición de lujo



Residence Sessions, ediciones más cortas que traerán a más chefs a lo largo del año, y la primera de ellas es la propuesta de los chefs Jakob Zeller y Ethel Hoon, quienes fueron jefes de cocina del extinto restaurante Faviken en Suecia. Ambos aterrizaron en Austria, en Klösterle en el valle de Zug, donde ofrecen una experiencia que dibuja en el plato el paisaje que lo rodea. Una propuesta basada en ingredientes regionales de productores que comparten su filosofía de calidad con sostenibilidad y respeto por la naturaleza, una despensa bien surtida de conservas del año y sus experiencias creativas colectivas. Las comidas y cenas de noviembre tendrán lugar en el espacio Semilla Food Studio de Madrid.

www.inresidence.es

Regresan a Madrid, las experiencias POP UP de diversos chefs internacionales. En esta oportunidad se lanzan las



CIENTO TREINTAº

Un nuevo obrador de trastienda

Los hermanos Miragoli convierten un antiguo garaje del madrileño barrio de Prosperidad en un nuevo obrador artesanal que lleva el nombre de Ciento-treintaº. Un espacio en el que se desarrolla artesanalmente todo el proceso de elaboración desde la molienda del grano hasta el empaquetado final, ha sido diseñado con el fin de optimizar los tiempos de producción, pudiendo triplicar su capacidad de elaboración. Una apuesta por forjar las propuestas gastronómicas de barrio y que tras seis años de proyecto, ayuda al crecimiento con el propósito de abarcar más puntos de venta y distribución, además de el trabajo se consolida con diferentes proyectos de restauración como Fismuler, Kuoco, Desde 1911 o El Pescador, entre otros.

www.cientotreintagradados.com

Así es el menú Omakase de SLVJ CANALEJAS

El espacio más exclusivo de este sello en Madrid propone una experiencia omakase muy particular, ya que el cliente se pone en manos del chef y este le ofrece un menú ya cerrado protagonizado por las recetas más señeras del establecimiento

Por un precio de 55 euros (bebida no incluida), incluye platos como el usuzukuri de kam-pachi, el nigiri de king salmon o la cauliflower boom; esta oferta va más allá del sushi para abrir la mesa a carnes y pescados que salen de su robata. Los comensales pueden disfrutar del 'Menú Omakase' en SLVJ Canalejas todos los días en horarios de comida y cena. Este espacio es el lugar perfecto para aquellos que buscan impregnarse del espíritu disfrutón y gastro de SLVJ, pero con un plus de exclusividad.

www.slvj.es

ASADOR JOXE MARI

o el valor de la tradición

Desde hace tres años Mikel Manterola, el tercero de una saga de parrilleros curtidos a pie de brasa, está al mando de este asador. Fue en 1957 cuando el arrantzale (pescador) Joxe Mari Manterola se atrevía a poner por primera vez un besugo directamente sobre la parrilla, un plato que hoy es seña de identidad de la villa guipuzcoana de Orio. Aceite de oliva virgen extra, vino blanco, guindilla y ajo picado son los únicos cuatro ingredientes que se derraman sobre el besugo, cuyo colágeno emulsionará este plato que aquí se sirve por decenas en cada servicio. Mikel reúne la tradición y el conocimiento aprendido entre las brasas de casa, en una forma de cocinar que no se adquiere en meses y que no se estilaba en las escuelas de cocina.

www.bodegonjoxemari.com





www.abya.es

ABYA y su menú "Clásicos con Estrella"

Ubicado en el madrileño Palacio de Saldaña, presenta un nuevo menú muy especial llamado "Clásicos con Estrella by Aurelio Morales". Una propuesta en la que el chef –que consiguió una Estrella Michelin en 2017– hace un repaso a las creaciones más emblemáticas con las que la prestigiosa guía le premió a él y a su equipo, que actualmente forma parte de Abya.

El menú de seis pases incluye Ninyoyaki de calçot con trufa negra, queso con ceniza y salsa romescu y Croqueta de callos con tortilla de garbanzos; Chipirón Black andaluza, Arroz Costa Brava; y Jarrete laqueado de wagyu sobre berenjena a la llama. El postre es una Tarta de licor Ratafia, cremoso de chocolate y merengue de clavo, y diferentes petit fours cierran con broche de oro.

Brunch musical en los domingos del **TEATRO REAL**

Papagena, el restaurante del Teatro Real en colaboración con Ramón Freixa, presenta su brunch musical para los domingos. Una copa de Chandon Garden Spritz continúa con un zumo a elegir entre naranja o açai y pitaya, y se complementa con café natural o infusiones ecológicas, panes, mantequillas, mermeladas y aceites o croissants, rollos de canela y Pain au chocolat.

Quesos y yogures, huevos benedictinos con salmón o beicon, tostada de pan de centeno con aguacate y tomates secos, o mollete de mortadela trufada y burrata hacen de platos principales. Las tortitas con Nutella y frutas, la torrija con salsa de caramelo salado, un bowl de fruta exótica o la tarta de chocolate fundente cierran este banquete. María Montes, Marina Pinardi, Pablo Tagerine o Jose Antonio Parra ponen la nota musical. Precio: 75 euros.

www.restaurantepapagena.es



Vuelve el BRUNCH de la **TERRAZA SABATINI**

Café, diferentes téis o infusiones, zumo natural de naranja o detox, bollería francesa acompañada de mantequilla, mermeladas caseras y crema de cacao (croissant, minimuffins rellenos y minidonut), yogur natural con cereales y panes variados con quesos y fiambres dan inicio al brunch de los Apartosuites Jardines de Sabatini, sin duda, el espacio con las vistas más deseadas de la capital. Le sigue un plato principal, como hamburguesa o huevos benedictine, y un postre casero o helado para terminar. Los vegetarianos encontrarán algún plato diseñado para ellos, como el tabulé de quinoa con cebolla, tomate, pepino, mango verde, aguaca-



te, cilantro, hierbabuena y aliño de aceite de oliva y sésamo con lima. Asimismo, reservando con un mínimo de 48 horas de antelación, disponen de brunch específico para celíacos. Y lo mejor, todo esto por 25 euros. www.jardinesdesabatini.com

La Mejor Tarta de Manzana **BY ASTURIAS**

El pasado 10 de octubre el crítico gastronómico Carlos Maribona, entregaba a Antonio Martín el premio de 1.500€ y el título a la mejor tarta de manzana de España by Asturias en el stand de Cocina de Paisaje en la 25ª edición del congreso San Sebastián Gastronomika. Martín, de la Pastelería Daza de Málaga, explicaba al recibir el premio: "el hojaldre de manzana es uno de los productos más vendidos en nuestra tienda y hemos optado por presentar lo que hacemos todos los días. Un hojaldre invertido de mantequilla, la crema pastelera con vainilla y la manzana siempre en gajos gordos para que quede jugosa". Turismo de Asturias impulsa un año más la celebración de este concurso culinario que tiene como objetivo poner en valor un producto autóctono del Principado.



El Mejor bar de Pintxos 2023 es **EL GANBARA DE DONOSTIA**

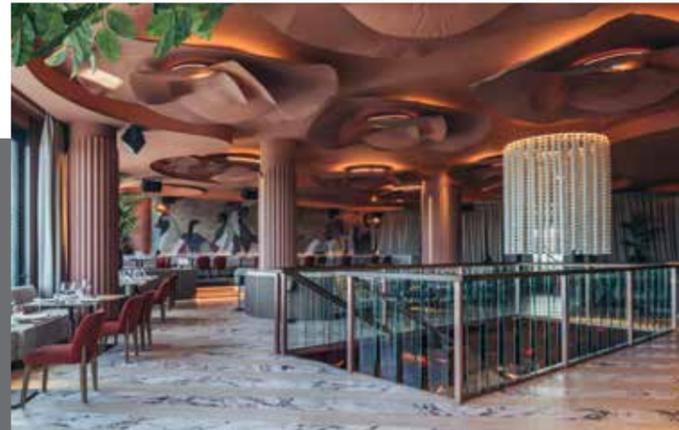
El Ganbara de Donostia recibió en Hondarribia el Premio al Mejor Bar de Pintxos en 2023 durante el Euskal Herriko XVIII, un certamen que se celebra desde 2006. Este bar representa el sueño común de José Ignacio Martínez y Amaia Ortuzar que centraron su empeño en la cocina popular y la tradicional, en la barra y en su restaurante. Célebre son los hongos a la plancha con yema de huevo y foie gras, la tartalita de txangurro, que tiene aquí su origen, las guindillas fritas, el pintxo de espárrago rebozado, el hojaldre de chistorra, el rape a la brasa o los cruasanes rellenos hechos al momento. Hoy, sus decendientes, Nagore y Amaia, llevan las riendas del bar, toda una referencia gastronómica en la Parte Vieja donostiarra.

www.ganbarajatetxea.com



Llega **MENA FUEGO & BARRA**

Además de una excelente propuesta gastronómica, Mena aporta una experiencia global de ocio para no olvidar y compartir con los allegados. Lo hacen sorprendiendo y creando experiencias únicas de la mañana a la noche. Desayunos, comidas familiares y almuerzos de negocios hasta las veladas en la terraza del al lago, o en los espacios reservados y zonas vip del night club. Música en vivo, actuaciones y espectáculos que garantizan una experiencia inolvidable se disfrutan en un espacio de más de 1500 m2 que lleva la firma de la interiorista Alejandra



Pombo, destinado a ser punto de encuentro en LaFinca Grand Café. Juanjo Canals firma una carta para cualquier momento del día y Gonzalo Fernández demuestra creatividad en la coctelería.

www.menalafinca.com

Otoño y arroz en **A VOLEA**

A Volea, el célebre Club de padel de Pozuelo de Alarcón, se va a jugar y también a comer los arroces de Óscar Portal. Aquellos que sufren la morriña de la costa se deleitan con el Arroz de sepia y gamba roja, el último en incorporarse a la carta y que comparte protagonismo con el Senyoret seco, el del huerto, el de pichón y butifarra; el meloso de chipirones, ajetes y cigalas o el Fideo Rosso con gamba roja y ali oli. Como entrantes destacan las anchoas con salsa de ponzu o el Bienmesabe con guacamole. La terraza principal, ubicada en la plaza central del Club Mad4Padel, tiene capacidad para 80 personas, mientras que en sala el aforo es de 60 personas y en las mesas altas de la entrada, unas 8 más. precio medio: 35 euros

www.volea.net

A' BARRA

Entre los mejores del mundo

Cada año, los Travellers' Choice Awards eligen a sus restaurantes favoritos. Este año, ha sido el turno de A'Barra, elegido por sus clientes como ganador del premio y parte de un exclusivo grupo, entre el 10% de los mejores perfiles de Tripadvisor. El reconocimiento se basa en las innumerables opiniones y reseñas positivas de los clientes. Desde su apertura en 2016, el restaurante ha destacado por su exquisita propuesta culinaria, la excelencia en la atención al cliente y su compromiso con la calidad de cada producto, lo que le ha llevado a conseguir una puntuación de 4,5 sobre 5 en Tripadvisor y en Google y un total de 1.051 reseñas. Además A'Barra cuenta con una Estrella Michelin y dos Soles Guía Repsol 2023.

www.restaurantebarra.com



BODEGAS YSIOS

Experiencia 'Grano a grano' 2023

TEXTO ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU

En pleno corazón de la Rioja Alavesa, Bodegas Ysios ha celebrado la vendimia 2023 arropada por más de cincuenta invitados. topVIAJES ha sido partícipe de la experiencia que ha dado como resultado el próximo Ysios Grano a Grano 2023, elaborado con uvas tempranillo seleccionadas y vendimiadas a mano, una por una, para preservar su pureza.



Obra del arquitecto Santiago Calatrava

La sinuosa Sierra Cantabria es el telón de fondo en el que el genial Santiago Calatrava se inspiró para diseñar Bodegas Ysios, a tan sólo dos kilómetros de Laguardia, capital de la Rioja Alavesa. El equilibrio entre un diseño de vanguardia y la tradición enológica constituye la esencia de esta bodega boutique inaugurada en 2001. Una esencia que rinde homenaje a Egipto, ya que su nombre deriva de los dioses Isis y Osiris, estrechamente vinculados con el mundo del vino.

El pasado 21 de septiembre tuvo lugar el evento Grano a Grano 2023 para celebrar la fiesta de la vendimia. Por primera vez, la bodega reunió a medios de comunicación, clientes y críticos relacionados con el universo vitivinícola. Cada uno de los asistentes



pudimos participar en la elaboración artesanal de la nueva añada de uno de los vinos más innovadores de Ysios: Grano a Grano 2023. Reunidos en grupos de entre 8-10 personas tuvimos la oportunidad de desgranar las uvas tempranillo seleccionadas y cosechadas a mano en cajas de 10 kg. topVIAJES pudo vivir en primera persona la fase más artesanal de la elaboración de un vino que se nutre de las técnicas tradicionales y del toque humano extraordinario que aporta esta práctica.

El Nogal, Viñedo Singular

Todos los vinos de la bodega maduran en barricas de roble grandes y viejas para no

transmitirle a los caldos ningún matiz del roble. Y es que la filosofía de la enóloga de Ysios, Clara Canals, es transmitir a cada vino la personalidad de los viñedos centenarios de sus fincas respetando al máximo las técnicas ancestrales aprendidas de los abuelos. De hecho, muchos de los vinos de Ysios están clasificados según procedan de viñedos de zona, viñedos de pueblo y viñedo singular (designados así por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja). Así lo pudimos constatar en la visita a una de los viñedos más emblemáticos de la marca, El Nogal, donde otra de las enólogas de la bodega nos explicó que en todas las fincas los viñedos son centenarios y únicos. "Son viñedos excepcionales. Nuestro objetivo es intervenir lo mínimo y respetar la personalidad de cada uno de los viñedos. Cada año es distinto y especial. Grano a grano lo hacemos nosotros con nuestras familias".

Entre las últimas incorporaciones al portafolio de Ysios, destacan Ysios Finca Lagunaruzi 2018, elaborado a partir de viñas que se encuentran a 570 metros de altitud, e Ysios Blanco Ánfora 2022, un vino complejo y elegante que expresa la mentalidad vanguardista de la bodega. Otros vinos populares de la bodega son Isyos Rosé, Ysios Finca La Pedrera, Ysios Los Prados e Ysios Finca El Nogal VS.

Laguardia, villa medieval

La región de la Rioja Alavesa, cuya capital es el municipio medieval de Laguardia, es el bucólico y variopinto escenario que da vida a estos caldos impregnados de tradición e historia. La DOC Rioja está situada en el norte de España, a ambos márgenes del río Ebro, y se divide en tres zonas: Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental. La Rioja Alavesa está integrada por 18 municipios y su extensión es de apenas 300 kilómetros cuadrados en el sur de la provincia de Álava.

Los amantes del enoturismo y de la buena vida en general tienen en este lugar un destino propicio para disfrutar de un sinfín de actividades. Además de las catas y las visitas a los viñedos, Bodegas Ysios ofrece un gran abanico de posibilidades como 'Fine Wine', un viaje enológico para conocer la gama más premium de la bodega acompañado de aperitivos variados. Aquellos que se acerquen

sin previa reserva, tienen a su disposición 'Wine flight', una cata acompañada de ibéricos que se puede degustar en el 'wine-bar', dentro de la espectacular sala de barricas, abierto todos los días del año.

Y que mejor que acompañar esta experiencia enogastronómica con una visita a Laguardia, una antiquísima villa medieval amurallada que asoma vigilante sobre una colina con irresistibles vistas sobre los viñedos. Deambular entre sus angostas callejuelas y embriagarse de la magia que desprenden sus edificios medievales, renacentistas, barrocos y neoclásicos, así como disfrutar de una selecta oferta enogastronómica es todo un placer.

www.bodegasysios.com



Vendimia en Bodegas Ysios



CINCO BODEGAS PARA CONOCER LOS MEJORES VINOS DE RUEDA

El vino blanco elaborado con uva verdejo es el emblema de una región que en 2023 ha producido 130 millones de kilos de uva.

TEXTO PILAR ORTEGA

La Denominación de Origen Rueda existe desde 1980 y se asocia al vino blanco elaborado con uva verdejo, no en vano esta variedad habita desde hace más de 10 siglos en la zona. Pero lo cierto es que en esta comarca también se elabora vino tinto (poco) y también otros productos de amplio reconocimiento nacional e internacional que sorprenden a los consumidores. Lo mejor para conocer el "carácter Rueda" es visitar sus bodegas, que este año han almacenado 130 millones de kilos de uva en una vendimia que ha sido menos abundante y más temprana que la de 2022. Adelantamos que en la "identidad Rueda" intervienen tres factores fundamentales: el clima continental, el suelo cascajoso y la uva autóctona verdejo. Hay en total 74 bodegas, pero vamos a seleccionar cinco de ellas por su singularidad:

1

BODEGA CUATRO RAYAS



Ubicada en la localidad vallisoletana de La Seca, considerada "la cuna del verdejo", Bodega Cuatro Rayas elabora cerca del 20% de la producción de esta denominación de origen. Cuenta con 300 socios viticultores que suman más de 2.400 hectáreas de viñedo propio y que da empleo a cerca de 700 mujeres y hombres de 30 localidades de Valladolid y Segovia. Sus elaboraciones llegan a consumidores de toda España y de hasta 50 países en el mercado exterior. Fundada en 1935 como Bodega Cooperativa de La Seca gracias al impulso del médico local, Fermín Bedoya, comercializó sus primeros vinos en 1938, unificando los vinos que sus socios elaboraban de forma tradicional en sus ho-

gares. Hoy es una de las bodegas más prestigiosas por sus verdejos –también cultiva las variedades sauvignon blanc, viura, palomino fino y tempranillo- y una de las más responsables con el medio ambiente. De hecho, ha obtenido el distintivo ISO 14001 de prevención de riesgos y protección ambiental. Bodega Cuatro Rayas atesora distintas elaboraciones bajo la exclusiva categoría "Gran Vino de Rueda", el distintivo de calidad, creado por la D.O. Rueda, que se reserva para vinos exclusivos de elaboración seleccionado y orientados a la alta gastronomía: Cuatro Rayas Viñedos Centenarios, la gama Cuarenta Vendimias o Amador Díz.

www.cuatrorayas.es



2

BODEGAS DE ALBERTO

Cinco generaciones han mantenido vivo el legado de los fundadores de esta bodega familiar, situada en Serrada, en la que se ha conservado la tradición y el arte de elaborar el vino de manera artesanal. Se encuentra ubicada en una antigua casa de labranza fundada por la orden religiosa de los dominicos en el siglo XVII, donde se mantiene, desde hace más de 350 años, el viejo arte

de hacer vino, acumulando el saber de varias generaciones. Sus galerías subterráneas, grandes bóvedas de cañón hechas de ladrillo, con más de un kilómetro de longitud, constituyen un verdadero laberinto que recorre el subsuelo de Serrada y donde se puede descubrir la "memoria habitada" de la bodega, a través de dormitorios de botellas, galerías de barricas y antiguos depósitos

de hormigón realizados mucho antes de que empezaran a usarse de forma generalizada. Un lugar muy particular es el espacio que la bodega dedica a los vinos de solera y de crianza biológica, entre los que destaca la gama de dorados y el pálido. Impresiona a la vista el parque o playa de más de 7.000 damajuanas expuestas al sol, y un sistema

de soleras que conservan un vino madre de más de 80 años. Las experiencias de enoturismo de la bodega permiten al visitante acceder a una historia de pasión y emprender un viaje hasta el siglo XVII para conocer la tradición y elaboración de sus vinos.

www.dealberto.com



3

BODEGAS PANDORA

Situada a escasos kilómetros de la localidad de Rueda, Pandora surge de los sueños y la ilusión de tres amigos que querían compartir emociones a través de su vino. Sus modernas instalaciones ocupan 2.000 metros cuadrados y en ellas se hacen elaboraciones de máxima calidad. Sus viñedos están repartidos entre los términos municipales de Rueda, Nueva Villa de las Torres, El Campillo, To-

recilla de la Orden y Olmedo. Bodegas Pandora realiza una crianza sobre lías en sus vinos, una técnica de envejecimiento que mejora notablemente la calidad del producto. Además, con este tipo de crianza los vinos tienen menos astringencia y menor riesgo de oxidación.

www.bodegaspandora.com

4

BODEGAS RODRÍGUEZ Y SANZO



Situada en Rueda, esta bodega familiar con ambiciones internacionales embotella la esencia de su amor por el vino y utiliza los procesos de fabricación más originales para conseguir nuevos matices. En Rodríguez y Sanzo valoran la calidez, el trato cercano y las raíces. Y aunque hablamos

de una bodega familiar, se trata de una empresa inconformista con una gran proyección internacional que, además de en Rueda, tiene presencia en otras seis denominaciones de origen: Toro, Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Priorat y Castilla y León.

www.rodriquezsanzo.com



5

BODEGAS FÉLIX SANZ

Los vinos de Bodegas Félix Sanz tienen su origen en el Pago Cimbrón, 30 hectáreas concentradas en un viñedo único en una zona privilegiada de Rueda, a más de 750 metros de altitud y con un terruño formado por cantos rodados, suelo arcilloso y base caliza con origen en el periodo Terciario hace más de 40 millones de años. Estos suelos, situados al amparo del río Duero, confieren a los vinos una personalidad única. La bodega subterránea del siglo XV es testigo de la tradición en la elaboración de vinos en la zona. Un entramado de galerías con arcos realizados en ladrillo de barro a más de 15 metros de profundidad, con tinos y barricas construidos en

su interior. Las zarceras permiten la recirculación del aire y mantienen una temperatura constante de entre 12 y 14 grados centígrados. La bodega está situada en la localidad de Rueda y aquí se siguen elaborando los vinos siguiendo la filosofía del fundador, Félix Sanz. Además, posee la certificación de hotel rural, lo que permite ofrecer a sus clientes una inmersión total en el mundo de la viticultura. Disponen de habitaciones temáticas en homenaje a sus vinos y ofrecen tratamientos de spa con productos enológicos, visitas a la bodega y cursos de iniciación a la cata.

www.bodegasfelixsanz.es



BODEGA VIÑAS DEL CÉNIT presenta su nueva colección Field Blend

La bodega da un paso más en su objetivo de reflejar la identidad de la zona con el lanzamiento de la colección Field Blend: tres vinos, un tinto, un blanco y un clarete, que hablan de cómo eran los vinos de Tierra del Vino de Zamora en sus orígenes. Antiguamente, cada propietario plantaba el viñedo en función de cómo quería que fuera su vino, por eso, los vinos se elaboraban recogiendo toda la uva de todas las variedades que había en una viña, blancas y tintas. Así nace Field Blend: mezcla hecha en el campo. Se trata de una forma de elaborar histórica y tradicional en Tierra del vino que está documentada y que se puede comprobar simplemente observando la viña vieja y las diversas variedades que hay plantadas en ella.

Bodegas Viñas del Cenit
www.bodegascenit.com

Field Blend Las Contiasas



Notas de cata:

Fruta blanca, cítricos y mineralidad son los aromas que dominan y derivan de ella como variedad dominante del viñedo. Pero tanto en nariz como en boca se expresa la gran variedad varietal que existe en el viñedo viejo de Tierra del Vino sorprendiendo su divertida complejidad.

PVP €12,48

Field Blend Tradición



Notas de cata:

Nariz muy compleja en la que dominan aromas de frambuesas, fruta blanca y hierba. Su boca es eléctrica, fresca y de gran complejidad. Un pequeño viaje a un tiempo en el que se bebía vino de otra forma.

PVP €11,23

Field Blend Bonales



Notas de cata:

Vino que se expresa de forma muy viva y fresca en nariz, con aromas frutales, balsámicos, florales mucha complejidad derivada de su diversidad varietal. En boca es voluminoso y divertido al mismo tiempo, con un reflejo muy fiel de su expresión aromática.

PVP €13,77

Armonía otoñal con el nuevo FERRATUS BLANCO 2022

El otoño es época de armonía, de nuevos proyectos y de inspiración. Crea momentos memorables con Ferratus Blanco 2022 con la armonía como centro de tus emociones. Para extraer la esencia del "Albillo Mayor" y obtener un vino sobresaliente, a la altura de los magníficos tintos de la zona, el enólogo francés Emmanuel Ivars ha sometido esta variedad a una maceración pelicular a ocho grados centígrados durante 24 horas. Después el vino es trabajado sobre sus lías y con battonnage, mejorando su bouquet tras una ligera crianza en las mejores barricas de la bodega, una valiente apuesta.



Notas de cata:

Un vino blanco de delicados y fragantes aromas (melocotón blanco, camomila, jazmín, rosas blancas y hierbas aromáticas del campo), con una nota de miel final que le aporta singularidad. Tras su color amarillo paja pálido, limpio y brillante, se descubre una boca compleja, untuosa, sedosa, con un toque mineral muy elegante y un final muy equilibrado. Su acidez perfecta, fresca y amable auspicia una gran longevidad.

PVP €18,00

Bodegas Ferratus
www.ferratus.es

LINZE 2021, entre los mejores vinos del mundo por tercer año consecutivo

Rafael y Federico Lucendo han asumido el legado centenario de la familia como guardianes de la tradición enológica más importante de Castilla-La Mancha. A través de una meticulosa selección de viñedos, el uso de tecnología punta y una profunda comprensión del arte de la vinificación, han logrado crear algunos de los vinos más destacados de la región como El Linze.



Lucendo
<https://seleccionlucendo.com/>

Notas de cata:

Bello y denso color rojo cereza intenso con tonos violáceos. En nariz es muy complejo y persistente, destacando la madurez de la uva con aromas a fruta negra (arándanos y ciruela), tostados, café, fondo mineral (turba y carbón vegetal), especiados (algo de vainilla y pimienta), caramelo rojo, maderas y hierbas aromáticas (tomillo y sándalo), regaliz. En boca es amplio, potente, con volumen, suave, pero con sus taninos perfectamente integrados. Sensaciones de fruta fresca y en compota, cacao, mentoles, hierbas aromáticas. Amplio y persistente.

PVP €19,50

BODEGA BARDOS presenta sus nuevos vinos de zona y pueblo, una apuesta por la Ribera más remota

El proyecto ribereño de la Compañía de vinos Vintae supera la mayoría de edad apostando por la "cara B" de la denominación con el lanzamiento de un nuevo vino de zona en Soria, Bardos Viñedos de Altura, y dos nuevos vinos de pueblo, el burgalés Bardos Moradillo de Roa y el soriano Bardos Villálvaro.

Bardos

<https://bardos.wine/>

**Bardos Moradillo de Roa
2020**



Notas de cata:

Manifiesta tonalidades de cereza picota con ligeros matices oscuros de evolución en el ribete, formados durante su fase de crianza. De gran intensidad aromática, combina de forma muy elegante las notas de fruta madura con los matices del roble, destacando los tonos de cacao y chocolate negro. De fondo se aprecian también notas más complejas de piel de naranja y ciertas plantas aromáticas junto con un fondo de ciruela madura.

PVP €36,00

**Bardos Villálvaro
2021**



Notas de cata:

Destaca por su gran intensidad, con una capa muy alta, pero sobre todo por su luminosidad, con unas tonalidades rojizas picota y matices violáceos en el ribete acompañados con destellos azulados. Es una inspiración al mundo etéreo, al aire fresco; una combinación de flor de jazmín con notas cítricas de pomelo ácido, rodeada de un conjunto de fruta roja que caracterizan la expresión de fruta fresca y denotan una energía interior sin límites.

PVP €36,00

**Bardos Viñedos de Altura
2020**



Notas de cata:

Rojo picota muy vivo con notas moradas y capa alta. Nariz muy fresca y llena de complejidad, con notas frutales y toques especiados de fondo. Muy agradable, con un tanino aterciopelado y maduro. La acidez se integra con la densidad creando un perfecto equilibrio. En el retrogusto vuelve la frescura de la fruta.

PVP €13,50

BODEGAS ENCOMIENDA DE CERVERA lanza un vino NOVEDAD MUNDIAL

La mayoría de las salas de crianza para vinos en bodega o botella, disponen de controles de temperatura, humedad o iluminación, y se protegen para que no tengan olores, ruidos o vibraciones. Sin embargo, no se ha previsto la contaminación electromagnética. La protección natural de la Gruta Volcánica 7cn ubicada en la finca de la bodega Encomienda de Cervera ha permitido la elaboración del primer vino del mundo libre de contaminación electromagnética.

Encomienda de Cervera

www.encomiadadecervera.com



Notas de cata:

A la vista rojo picota intenso con ribete amoratado, capa medio-alta, limpio y muy brillante. En nariz frutado y floral con poca presencia de bodega. Flores y frutos morados como violetas, iris, jacinto, moras, arándanos y toque muy sutil de tostados y vainillas muy suaves. En boca encontramos un cuerpo medio, tanino dulce, sedoso con gran presencia de fruta y un ligero matiz final que recuerda al de ajo negro dulce y que le aporta mucha personalidad, identificando claramente los orígenes volcánicos de su suelo.

PVP €28,55

VALDECUEVAS CUVÉE 2022, un verdejo que rompe los estereotipos



Valdecuevas

<https://valdecuevas.es/>

La bodega Valdecuevas, ubicada en la D.O. Rueda, presenta Valdecuevas Cuvée Verdejo 2022, la nueva añada de un vino singular elaborado en grandes barricas de roble, micro depósitos y ánforas de barro. Una combinación que conjuga a la perfección los aromas varietales de la uva verdejo con los de la crianza en roble.

La cosecha de 2022 superó las expectativas debido a las lluvias de principios de septiembre que lograron contrarrestar las olas de calor del verano. El resultado son vinos de una excelente calidad caracterizados por una mayor estructura y concentración. burgalés Bardos Moradillo de Roa y el soriano Bardos Villálvaro.

Notas de cata:

Un vino brillante, de color amarillo pajizo con ribetes verdosos. La nariz intensa, elegante y compleja, con aromas a fruta blanca madura y elegantes notas minerales, ahumadas y especiadas. En boca es estructurado y sedoso, de paso amplio. Se muestra un conjunto con buen equilibrio y gran persistencia.

PVP €15,50

MONTESQUIUS EXTRA BRUT RESERVA 2019: El cava ideal

Los cavas con categoría Extra Brut (aún no del todo conocidos por el público), permiten añadir un pequeño dosaje de licor de expedición, para darle un final más versátil.

Ha sido elaborado con una selecta cuvée de las variedades estrella del Penedès, Xarel.lo, Macabeo y Parellada de viñedos ubicados en suelo arcilloso calcáreo, muy mineral, a una altitud entre 100 y 500 metros. Estamos en la zona Comtats de Barcelona, subzona Valls de Noia-Foix. Las uvas se recogieron entre agosto y septiembre, extrayéndose el mosto lentamente y a baja presión y haciendo la fermentación por separado.

Montesquius
www.montesquius.com

Notas de cata:

En la copa observamos su vivo color amarillo y el rosario fino, largo y persistente de unas integradísimas burbujas, lo cual le aportará después en boca gran finura. Cuando lo saboreamos, Montesquius Reserva 2019 destaca su ligereza, pero a la vez su armonía, enriquecida con unas notas balsámicas, vainilla, fruta fresca y flores secas, algunos tonos ahumados y sobre todo su cremosidad de burbuja.

PVP €16,95



“ÁNGEL DE VIÑAS” de GONZÁLEZ BYASS llega a La Palma

“Ángel de Viñas”, la iniciativa creada para ayudar a recuperar viñedos viejos al borde de la extinción, inicia un nuevo capítulo en la D.O. La Palma. En esta ocasión, la colaboración se centra en la conservación de una parcela singular en el municipio de Los Quemados.

Día a día, Arnulio Torres, el hijo de quien inició este episodio de la viticultura de La Palma y que hoy cuenta con 90 años, cuida esta parcela donde el paso del tiempo ha acumulado hasta dos metros de lava que separan la raíz de la planta de la vid que hoy crece en el exterior. Esta viña, que presenta un sistema de plantación en vaso y magrulllos, refleja una historia centenaria donde la labor artesanal, la sabiduría y la paciencia han marcado el devenir de este enclave que hoy inicia un nuevo capítulo.



Gonzalez Byass
www.gonzalezbyass.com



VILARNAU ROSÉ DELICAT ECOLÓGICO, el mejor cava rosado reserva en los premios Vinari

La 11ª edición de los Premios Vinari ha distinguido a Vilarnau Rosé Delicat con la Medalla Gran Oro en la categoría de “espumosos rosados reserva”. Esta distinción le convierte en el mejor Cava Rosado Reserva de un concurso donde se dan cita los vinos más destacados de diferentes regiones vitivinícolas de Cataluña.

Gonzalez-Byass
www.tiendagonzalezbyass.com

Notas de cata:

Es un cava rosado pálido, muy intenso y con una gran complejidad aromática. En nariz, nos ofrece los aromas primarios característicos de un delicado cava rosado. Nos muestra la sutileza de las violetas y las rosas en combinación con frutos rojos maduros: fresas, frambuesas y arándanos. En boca es suave, muy cremoso, fresco y elegante.

PVP €15,00



NACE “SPARKLING WINE MASTER” El primer concurso para descubrir y reconocer al mejor maestro de los espumosos de España

‘Sparkling Wine Master España’ by Tantum Ergo es un emocionante concurso que quiere descubrir, reconocer y coronar al mejor Maestro de Vinos Espumosos del Mundo en España. Su primera edición tendrá lugar el próximo 12 de noviembre durante la celebración de la Feria Gastrónoma de Valencia.

Los interesados deberán completar un formulario de inscripción que se encuentra en la web www.sparklingwinemaster.es donde también se puede consultar toda la información referida al concurso, como el formato de competición, requisitos, composición del jurado, etc.



PACHARÁN

Inmejorable tradición navarra

El pacharán, o aguardiente de endrinas, remite a Navarra y a sobremesas ociosas, divertidas y de fluida conversación. Viajamos a Pamplona para conocer los secretos de este licor de la mano de Pacharán Zoco, que conserva su pasión por la tradición y su fórmula perfecta. Larga vida a doña Endrina.

TEXTO SERGIO HERRERO

Hay palabras que evocan de manera inmediata ciertos lugares, y nombres que al pronunciarlos nos remiten a su historia, que permanece viva en sus calles. Así ocurre en el territorio que fue primero Reino de Pamplona y luego la capital del Reyno de Navarra hasta el siglo XIX.

Primera palabra: Pacharán

El pacharán es sinónimo de sobremesa ociosa, divertida y de fluida conversación. Pero detrás hay una tradición de seis siglos que solo se comenzó a conocer a mediados del siglo pasado. Adrián Subía, director de producción de Zoco y presidente del Consejo Regulador IGP Pacharán Navarro, junto al joven guía Josu Gascón, nos recibe en las bodegas de Dicastillo para explicarnos esa aparente contradicción. Merece la pena la visita guiada, con cata incluida, para conocer su proceso que parte de un fruto, la endrina, del que no se conocen otros usos gastronómicos; la fábrica está instalada en la finca que perteneció a la Condesa de la Vega, si bien su palacio neogó-

tico (siglo XIX) es un espacio independiente que funciona como hotel y restaurante especializado en bodas.

El primer testimonio escrito sobre el pacharán, nos explica, es de 1441: en él se menciona que doña Blanca de Navarra llevaba consigo a su paso por el convento de Santa María de Nieva, en Segovia, un brebaje contra el dolor de estómago que llamaban Pacharán (literalmente, 'aguardiente de endrinas' en un dialecto del euskera de la época). Se trata, pues, de uno de los licores más antiguos de mundo que aún conserva su fórmula original (en ese mismo siglo XV aparecerán el whisky y el vodka).

Pero, para que la reina llegase a tomarlo como remedio, tenía que ser una fórmula probada y afianzada, y como tal tuvo que haberlo conocido ya su padre, Carlos III de Navarra, quien unificó los tres burgos que formaron la capital del reino con el Privilegio de la Unión, en 1423. El pacharán, por tanto, comparte con el Reyno de Navarra el camino del tiempo.

Un inciso: el privilegio de la historia

El viaje en el tiempo se cumple aquí a través del espacio físico, pues se conserva el trazado de estos burgos. Parece increíble hoy que, vista su extensión de apenas unas manzanas, fueran territorios enfrentados.

El primero es el de la Navarrería (de nava 'cuenca' herria 'pueblo', que dará nombre al reino), construido sobre la antigua ciudad romana de Pompaelo. En él se sitúa la catedral

mandada reconstruir por el rey tras un derrumbe, siguiendo en estilo gótico. Conservó su fachada románica primigenia hasta 1783 en que se sustituyó por una neoclásica, obra de Ventura Rodríguez. Su interior y su claustro se conservan sin apenas añadidos o modificaciones.

El Burgo de San Cernin toma el nombre en francés de San Saturnino, considerado primer evangelizador de Pamplona y su patrón. La historia del rei-

no estará siempre vinculada a Francia: comerciantes occitanos se instalaron aquí al amparo del Camino de Santiago. Además de la iglesia del santo se encuentra aquí la de San Lorenzo, que alberga la capilla de San Fermín, y destacan el Palacio del Condestable y la Cámara de Comptos, único ejemplo de gótico civil de la ciudad.

El tercer burgo, San Nicolás, lo conformó el estamento eclesiástico, también sacando



La fábrica de Zoco se encuentra en una finca que perteneció a la Condesa de la Vega

partido al Camino, en torno a su iglesia. A él pertenece la vibrante Plaza del Castillo, que mantiene el nombre aunque no se conserve el edificio.

En la confluencia de los tres asentamientos, Carlos III alzó la Jurería, hoy Casa Consistorial, desde cuya conocida fachada se lanza el chupinazo de los San-

fermines. La unión de los tres burgos se celebra cada septiembre, con un mercado medieval y sobre todo, una muy querida comparsa tradicional de gigantes y cabezudos.

No podemos dejar de recorrer también parte de sus más de 5 kilómetros de murallas, de las mejor conservadas de Europa,

cuyo máximo exponente es la impresionante Ciudadela.

Un enlace: inevitablemente, Hemingway

En época más reciente, si alguien puso en el mapa a Pamplona fue Ernest Hemingway, y, sin embargo, no encontramos ninguna mención al pacharán en sus es-



Platos del restaurante Molino de Urdániz que ostenta dos estrellas Michelin

critos. ¿Cómo es eso posible, tratándose de un bebedor profesional? Para entenderlo volvemos con Adrián Subía, que nos explica cómo en 1956 dejó de racionarse a cucharadas y pasó a ser un bajativo para la sobremesa cumpliendo con tal función mejor que otros que se han ido afianzando después. Fue Ambrosio Velasco quien fundó la marca del primer pacharán de mercado en Viana; vendía alcoholes y azúcar en ferias, y vio que el preparado gustaba, así que decidió tomar el apellido de su vecino, un futbolista que empezó a despuntar entonces en el Osasuna, Ignacio Zoco —quien sirvió gustosa y gratuitamente como imagen de marca—, y así lo comercializó. Desde entonces, ni los ingredientes ni la forma en que se elabora han cambiado.

Si echamos cuentas el resultado es claro: Hemingway no pudo conocer el Pacharán en ninguno de sus nueve viajes. Eso solo hubiera sido posible en el último, en 1959, en que, ya premiado con el Nobel, devino en la verdadera atracción turística de Pamplona. Pero parece que tampoco fue así. Eso sí, él

nos trae, ineludiblemente, nuestra segunda palabra.

Segunda palabra: encierros

Como se puede ver en su novela Fiesta, el escritor fue mucho más que un aficionado a los toros, y por supuesto a los encierros.

Es una celebración de origen medieval que partió del simple traslado de la ganadería de las

dehesas a las ferias, en la que los pastores corrían detrás de los toros junto a los cabestros para mantener la manada. Algunos, envalentonados, comenzaron a correr por delante, y esta práctica llegó a ser prohibida a principios del siglo XVIII. Pero nunca dejó de hacerse, y en 1856 ya se corrió por primera vez por la calle Estafeta. Poco después

se reglamentó y desde entonces fue creciendo en popularidad: apenas medio siglo después fue cuando el escritor vivió esta experiencia que marcaría su vida.

La ciudad espera con expectación los encierros, se han instalado relojes con la cuenta atrás en varios establecimientos, y en algunas calles los turistas pueden observar las placas metáli-

cas en el suelo donde se introducen las estacas de las vallas que se colocan para ese fugaz momento.

Tercera palabra: degustación

Tras recorrer la ciudad, necesitamos un merecido descanso, y en ningún sitio podremos encontrarlo mejor que en el hotel Alma de Pamplona. Las paredes metálicas de su jacuzzi nos hacen sentir dentro de una pieza de la Escuela Vasca de Escultura, bajo la calma de la luz del ocaso atravesando un gran ventanal. Pero no será el único: en las habitaciones el espectáculo de las vistas se disfruta desde la cama, y su comodidad está ligada a la amplitud de sus espacios diáfanos, donde todo llama al relax del cuerpo. Sus pasillos albergan una estupenda colección de arte y en su exquisito restaurante, que cuenta con una estrella Michelin, las paredes están plagadas de libros: no en vano su nombre es La Biblioteca. Su chef, Leandro Gil, es un mago de las plantas aromáticas, y partiendo de su uso local y tradicional consigue innovadoras aplicaciones en sus platos.

Y si de estrellas Michelin hablamos, no podemos dejar de visitar el restaurante que cuenta con dos: el Molino de Urdániz, con un menú que en cada servicio te transporta a un ingrediente

distinto y distinguido. Un equipo afable, un chef atrevido pero no pretencioso y un lugar honesto —los adjetivos son intercambiables— son los ingredientes para el disfrute. David Yarnoz acaba de presentar un postre de pacharán con el agua de vegetación de la endrina y crema cuajada de badiana, que potencia con el brillo de su superficie el color grana de la bebida, y confiamos en que quede incorporado a su magnífico menú como rasgo distintivo del producto local.

Fuera de estos restaurantes tampoco podemos escapar del epíteto gourmet. A nadie puede extrañar que haya una larga tradición compartida con las tierras vecinas del País Vasco, que se evidencia en la otra forma de realizar una ruta turística: la de los tradicionales bares de pinchos, donde podremos disfrutar de auténticas delicias como las croquetas del Iruñazarra, los crujientes de langostinos de Bearán, los fritos de huevo con bechamel del Río, los productos del mar de Guría y las delicadas elaboraciones (como el pincho de esturión) del Gaucho, mencionado en la famosa guía. Todo ello regado, por supuesto, con los estupendos vinos de la zona; y en la sobremesa, pacharán.

Ya lo intuíamos: no bastan tres palabras, ni un par de platos, ni una sola escapada. Hay que repetir. ●

www.pacharanzoco.com



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA FINCA LA TORRE

La premiada almasara malagueña Finca La Torre presenta la nueva cosecha de su excepcional AOVE de la variedad hojiblanca, una joya elaborada con aceitunas procedentes de olivos de entre 100 y 130 años de antigüedad cultivados según prácticas de agricultura ecológica y biodinámica. Presenta gran complejidad y armonía tanto en nariz como en boca. Su aroma es frutado intenso, con recuerdos a hierba recién cortada, hoja de olivo y tomatera; en boca se percibe un ligero amargor a la entrada y un picor progresivo, persistente y equilibrado con toques de almendra verde, manzana y cáscara de plátano. Botella de 500 ml: 19.80 €; botella de 250 ml: 12.10 €. A la venta en tiendas gourmet especializadas y en

www.fincalatorre.com



top VAJES BazaR

CASTILLO DE MONTE LA REINA CUVÉE PRIVÉE 2019



Ubicada en la finca agrícola más grande de Castilla y León y dirigida por la joven enóloga Carolina Inaraja, Bodegas Monte la Reina es un referente de la D.O. Toro. Castillo de Monte la Reina Cuvée Privée es un monovarietal elaborado al 100% con uva tinta de Toro recolectada al final de la vendimia -cuando la uva está sobremadurada -y con 14 meses de reposo en barrica de roble francés y del Cáucaso. Se trata de la referencia más reconocida y premiada de la bodega -Mejor Crianza de España 2019 en el certamen Cepa de oro, medalla de oro en la Cata Transfronteriza de Tintos 2019, Medalla de Oro 2021 en el Concurso Mundial de Bruselas, etc-. Presenta un color cereza picota, gran potencia y complejidad aromática y un carácter sedoso y dulzón en boca. P.V.P.: 19 €

www.montelareina.es

COLECCIÓN “EXTREMADURA AL PLATO” DE EXTREM PURO EXTREMADURA

Extrem Puro Extremadura, marca dedicada a la elaboración del producto ibérico más sublime, presenta su colección Extremadura al plato, perfecta para regalar, concebida de la mano de Toño Pérez (Atrio). Se trata de una edición limitada de platos y bandejas de cerámica artesana, inspirados en las cuatro ramas de la cocina extremeña (pastoril, monacal, de Alcántara y de Alentejo), que acompañará en unos elegantes cofres a sus productos 100% ibéricos más emblemáticos: jamón, paleta, salchichón, chorizo y lomo. Las piezas, hechas a mano, han sido elaboradas por Cerámicas Anoru, con ilustraciones de la artista Mercedes Bellido.



El cofre de jamón de bellota 100% ibérico D.O.P. Dehesa de Extremadura (8-8.5 kilos) se acompaña del plato inspirado en la cocina pastoril.

El cofre de embutidos ibéricos de bellota incluye tres medias piezas: chorizo cular ibérico de bellota, salchichón cular ibérico de bellota y lomo de bellota 100% ibérico (450 gramos cada unidad), junto a uno de los platos de la colección, en este caso el que aludo a la cocina alentejana.

P.V.P. Cofre jamón 100% ibérico + plato de edición limitada: 599 €

Cofre tres piezas de 450gr + plato de edición limitada: 95 €

A la venta en tiendas gourmet especializadas y en

www.extremibérico.com

MIEL NATURAL MALHADINHA



En Albernoa, en la región portuguesa del Bajo Alentejo, se encuentra Relais & Châteaux Herdade da Malhadinha Nova. Una finca de 450 hectáreas que alberga un exclusivo hotel y diversas villas rodeadas de viñedos, alcornoques y olivares. La sostenibilidad medioambiental es el eje de su proyecto agrícola y ganadero: producen aceite de oliva y miel y crían especies autóctonas. Su miel Malhadinha, 100% natural, procede de sus 80 colmenas propias, que se sirven de las flores silvestres de Alentejo. Elaborada con métodos artesanales, tiene color ámbar, un aroma suave y una textura excepcionalmente sedosa. P.V.P.: 7,50€ / 500gr

www.malhadinhanova.pt



UMIKOBAKE, la pastelería “japofusión”

Hace 11 meses veía la luz el proyecto de pastelería japofusión, liderado por los chefs Juan Alcaide, Pablo Álvaro y el pastelero Alejandro García en la sede original de Umiko. Sus creaciones son exhibidas como joyas en vitrinas, destacando una fusión única entre la cocina japonesa y la pastelería europea, especialmente la francesa. Sus dulces se han convertido en objetos de deseo, incluyendo mochis de tamaños generosos con rellenos como praliné de avellanas, té verde con yuzu y frambuesa. Además, ofrecen un producto exclusivo llamado umisan, una combinación de croissant y bollería japonesa en versiones dulces y saladas, con rellenos como té verde y chocolate blanco, o tatin de manzana con crema de vainilla y jengibre. Estas delicias ahora pueden ser entregadas tanto en casa como en el trabajo, ampliando así su alcance y popularidad.

Calle Los Madrazo, 18 28014 Madrid

SELECCIÓN THYSSEN DE VINOS



Vinoselección, el primer y más importante club de vinos de España, presenta la quinta edición de su esperada Selección Thyssen. Se trata de un exclusivo estuche de coleccionista que incluye seis grandes vinos tintos (de las bodegas Emilio Moro, Arzuaga, Finca Villacreces, Marqués de Murrieta, Bodegas Bilbaínas, y CM de Martromera). Cada una de las seis etiquetas, únicas, reproduce una obra maestra universal perteneciente a la colección del Museo Nacional Thyssen-Bornemisza: en esta ocasión, de Pissarro, John Heade, Renoir, Kirchner, Sisley y Mücke.

P.V.P.: 100 € / seis botellas

www.vinoseleccion.com

Tel: 914539300

PETRAMORA

Petramora se mantiene firme en su compromiso de acercar productos de pequeños y medianos productores a través de su mercado digital y también, desde hace poco, en su tienda física de la calle Barquillo de Madrid. Para esta navidad proponen el pack Top Ten, formado por los 10 productos más regalados de su web en que se incluye: jamón de bellota ibérico, fuet a la cerveza negra del Montseny, sarta ibérica de bellota, delicias de La Pastora al tartufo, rocas de chocolate blanco, queso abrigo de cabra entero, picos rústicos, pastas artesanas, queso DOP zamorano curado o un Ribera del Duero.

www.petramora.com



Ediciones limitadas e irrepetibles THE BALVENIE

The Balvenie, la centenaria destilería de whisky fundada en 1892 por William Grant y situada en Dufftown, en las Highlands escocesas, presenta sus dos nuevas referencias: 'A Revelation of Cask and Character 19 YO' y de 'A Rare Discovery From Distant Shores 27 YO' que se convierten en las más altas de gama Stories comercializadas en España con una producción muy limitada y un precio de 435 euros y 1850 euros



respectivamente. Todo este conocimiento y experiencia adquirida ha llevado a Kelsey Mckechnie, la maestra destiladora, a crear unas ediciones exclusivas, que se suman a la gama Stories, pues cada expresión de la colección da vida a historias únicas que beben de la narrativa y acercan el día a día de una destilería con más de 130 años de historia.

www.thebalvenie.com

MALLORCA, siempre calidad, tradición y gusto

Recibir un regalo siempre despierta una mágica ilusión tanto en quien lo reciba como en quien lo regala. Si a ello le sumas una gastronomía y enología de máxima calidad, el disfrute es inmensurable. Cada año, Mallorca se esfuerza en compartir de una forma más especial sus productos, dándoles forma a sus valores -calidad, tradición y gusto- y transformándolos en cestas de Navidad únicas. La familia Moreno siempre ha sido consciente de que regalar los mejores productos es sinónimo de regalar los mejores momentos, por ello, en su propuesta para Navidad tampoco pueden faltar algunos iconos de la casa, como el Panettone, elaborado de forma artesanal en su propio obrador, o el Roscón de Reyes, el dulce tradicional navideño que no ha faltado nunca en sus vitrinas y cuya receta se ha mejorado tras un largo proceso de pruebas, horas y dedicación.

www.pasteleria-mallorca.com



Nordés Gin presenta su Calendario de Adviento inspirado en su origen gallego con un diseño contemporáneo y minimalista que contiene los elementos indispensables para disfrutar de una ginebra única Premium. Cada estuche ha sido ilustrado con un paisaje o edificio gallego incluyendo una réplica de Casa Nordés perfectos para reutilizar, ya sea como almacenamiento para guardar tus tesoros más preciados, como un juego para crear distintos paisajes, o incluso como puzle para los más pequeños de la casa. El Calendario de Adviento de Nordés contiene todo lo indispensable para disfrutar de esta ginebra premium, suave, fresca y aromática: 8 Nordés Gin 5 cl, 1 Jigger, 1 cuchara removedora, 1 abrebotellas, 2 packs de brochetas para uvas, 4 vasos, 1 pinzas, 1 mini cubitera, 4 posavasos y 1 cuenco. Una selección de elementos cuidadosamente elegidos para disfrutar aún más de los pequeños placeres de la vida. De venta en Amazon, Casa Nordes y www.osborne.es

Calendario de adviento de NORDES GIN



LAURENT PERRIER BRUT MILLÉSIMÉ 2015

Tras un largo período de crianza de más de 8 años en bodega, Laurent-Perrier presenta su 31ª añada en la botella emblemática de la Casa, la de Cuvée Rosé y Blanc de Blancs Brut nature. Este vino, elaborado a partir de las mejores añadas de Chardonnay de Côte des Blancs y de Pinot Noir de Montagne de Reims, ha evolucionado armoniosamente en esta nueva presentación.

Su color dorado suave con una efervescencia fina y persistente se abre en nariz con notas de cera de abeja, limón confitado, madre-selva y espinos blancos, seguidas de aromas de pan tostado y naranja que ofrecen una gran complejidad aromática. En boca, el ataque es vivo y da paso a una sensación cremosa y elegante donde vuelven las notas de limón confitado y madre-selva.

www.laurent-perrier.com/fr/



DEL FESTIVAL DE OTOÑO DE MADRID A "CHICAGO"

Con el frío llega a Madrid un aluvión de propuestas escénicas internacionales de la mano del Festival de Otoño, además de exposiciones, como "La moda en la Casa de Alba", y estrenos cinematográficos.

Festival de Otoño, un festín de teatro

Del 9 al 26 de noviembre, la Comunidad de Madrid reúne a los grandes nombres de la escena nacional e internacional en la 41 edición del Festival de Otoño, que dirige Alberto Conejero y que este año cuenta con un cartel del fotógrafo Chema Madoz. La presencia internacional se concreta en nombres como los de Dimitris Papaioannou, Ivo van Hove, Sasha Waltz, Milo Rau, Catherine Gaudet, Daniel Veronese, Miet Warlop, Guillermo Calderón o la célebre compañía del teatro parisino Bouffes du Nord. Entre los nacionales, se estrena una nueva obra de Angélica Liddell ("Liebestod") y aparecen nombres como Nao Albet y Marcel Borràs, María Velasco con Tulsa, Lobato & Rojas, Juan Mayorga, Alberto Cortés o El Patio Teatro. La programación del festival se desarrollará en 13 espacios de Madrid capital y en otros 15 del resto de la región.

www.madrid.org



Domingos de vermut y potaje, con Maui

El Teatro Flamenco de Madrid, la sala que todos los días programa en Madrid un espectáculo de baile, cante y guitarra bajo el título "Emociones", recupera sus célebres "Domingos de vermut y potaje, con Maui" a la que se suman interesantes artistas invitados. Las próximas fechas son, siempre a las 13 horas, el 19 de noviembre, con Celia Flores y Ricardo Moreno; el 10 de diciembre, con Vanesa Martín, y el 21 de enero, con El Kanka. Sólo los asistentes a este encuentro tan único de los domingos a la hora del aperitivo serán testigos de la magia que surge alrededor de un espectáculo que combina teatro, música, pellizco y palabra para rendir homenaje al potaje de Utrera. La fiesta termina en el patio de butacas con vermut y potaje para todos.

www.teatroflamencomadrid.com

"Chicago", un musical que enamora

El Teatro Apolo de Madrid presenta "Chicago", la producción original de Broadway, donde acaba de celebrar su 25 aniversario en escena. Se trata de una excitante historia en la que aparecen la avaricia, el asesinato y el mundo del espectáculo. El musical tiene todos los elementos que convierten a Broadway en la cuna de los musicales: una historia de fama y fortuna, una partitura mítica y una coreografía reconocida entre las mejores de la historia. Ambientado en los años 20, "Chicago" cuenta la historia de Roxie Hart, ama de casa y bailarina de un club nocturno, que asesina a su amante cuando éste planea abandonarla. Escrita por Fred Ebb y Bob Fosse, con música de John Kander y letras de Fred Ebb, "Chicago" ha sido galardonada con 6 premios Tony, 2 Olivier y 1 Grammy.



Escrita por Fred Ebb y Bob Fosse, con música de John Kander y letras de Fred Ebb, "Chicago" ha sido galardonada con 6 premios Tony, 2 Olivier y 1 Grammy.

www.chicagomusical.es

La moda en la Casa de Alba

Hasta el 31 de marzo, la Fundación Casa de Alba muestra en el Palacio de Liria, en Madrid, la exposición "La moda en la Casa de Alba", una muestra que pone de relieve el estrecho vínculo de la familia con el mundo de la moda desde el siglo XIX hasta la actualidad. Comisariada por Lorenzo Caprile y Eloy Martínez de la Pera, propone un diálogo entre la galería de retratos de la familia, exclusivas piezas de indumentaria nunca mostradas en España, como vestidos de la emperatriz Eugenia de Montijo, alta costura de nuestros creadores y complementos. En total, más de 100 piezas entre las que destacan 30 vestidos y uniformes de diseñadores como Charles Frederick Worth, Louise Chéruit, Cristóbal Balenciaga, Flora Villareal o Emanuel Ungaro, así como accesorios de época y retratos de pintores.

www.fundacioncasadealba.com



"Maestras" en el Museo Thyssen

El Museo Nacional Thyssen-Bornemisza presenta "Maestras", una exposición comisariada por Rocío de la Villa desde una perspectiva feminista, que ofrece un recorrido, desde finales del siglo XVI a las primeras décadas del siglo XX, a través de más de un centenar de piezas de artistas como Artemisia Gentileschi, Angelica Kauffmann, Clara Peeters, Rosa Bonheur, Mary Cassatt, Berthe Morisot, María Blanchard, Natalia Goncharova, Sonia Delaunay o Maruja Mallo. Todas fueron célebres en su tiempo y hoy vuelven a ser reconocidas como maestras, en contestación al borrado de la historia del arte que sufrieron junto a otras creadoras menos conocidas que rompieron moldes con obras de excelencia. La exposición, que estará abierta al público hasta el 4 de febrero de 2024, es la primera muestra enmarcada en el proceso de redefinición feminista que el Museo está realizando.

www.museothyssen.org



Pedro Cera abre galería de arte en Madrid

La galería portuguesa de arte contemporáneo Pedro Cera ha inaugurado nueva sede en Madrid coincidiendo con la celebración del 25º aniversario de su espacio en Lisboa. El artista belga David Claerbout ha sido el encargado de inaugurar esta sede con Glow, exposición en la que presenta varias pinturas y dos vídeos de reciente creación: "The Close" (2022) y "Birdcage" (2023). El primero, ambientado en la década de los años 1920, se basa en imágenes de aficionados

reconstruidas y representaciones en 3D de dichas imágenes. A través de esta pieza, el artista cuestiona el papel de la memoria en la percepción visual. Por su parte, Birdcage, que se ha estrenado con motivo de la exposición, representa una imagen perturbadora de violencia y dolor que se retrata como una experiencia meditativa: la vida y la muerte, la belleza y la destrucción.

www.pedrocera.com



Los veranos de Sorolla

Hasta el próximo 7 de enero de 2024, la Fundación Mapfre presenta en Madrid la exposición "Los veranos de Sorolla", formada por una selección de 40 obras. La muestra recorre la trayectoria del pintor a través de sus célebres escenas de playa. Un conjunto de pinturas que muestra la modernidad de su visión artística en la representación del mar y el veraneo en las costas mediterráneas y cantábricas. La exposición subraya la evolución que estas escenas tuvieron en el trabajo de Sorolla: desde las composiciones centradas por primera vez en el trabajo en el mar, hasta obras realizadas en sus últimos veranos que le sirven de descanso del encargo de la "Visión de España" para la Hispanic Society of America. "Los veranos de Sorolla" forma parte de la conmemoración del centenario de la muerte del pintor.

www.fundacionmapfre.org



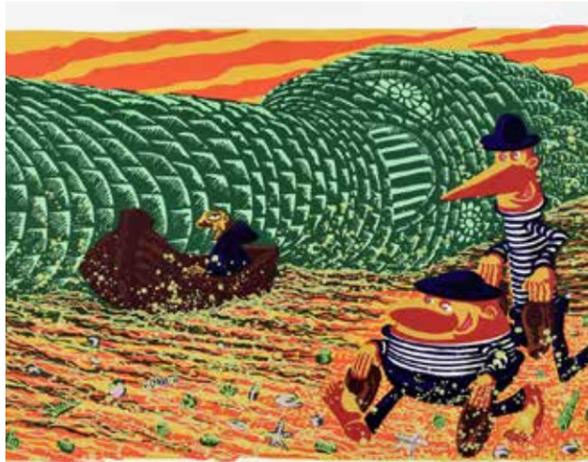


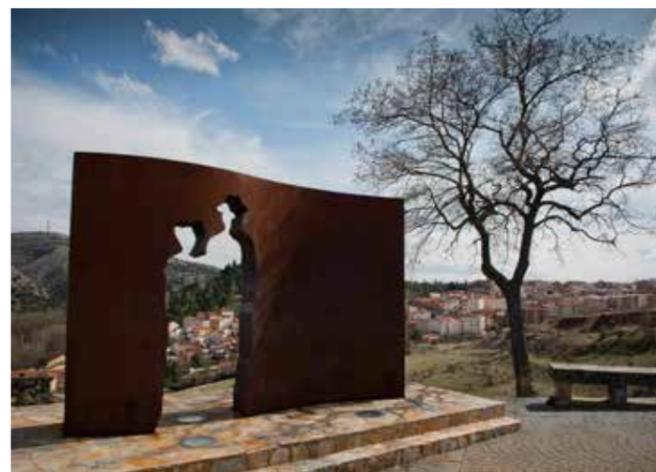
FIG Bilbao, la gran cita del grabado

¿Qué tienen en común Warhol, Goya y Durero? Los tres apostaron por el grabado como modo de expresión y fueron maestros de esta técnica milenaria. También, los tres batieron récords en las subastas con sus estampas. Del 23 al 26 de noviembre vuelve a la capital vizcaína la fiesta del grabado y el arte sobre papel, FIG Bilbao 2023. Una oportunidad de descubrir lo último en serigrafía, litografía o xilografía, con la firma de grandes maestros –Chillida, Saura, Zóbel, Tàpies...–, artistas de media carrera o emergentes. La cita reúne a 40 galerías y más de 500 artistas. En su 12ª edición, el país invitado es Japón, una de las cunas del grabado. Varias exposiciones nos acercan a la creación actual pero también a la histórica, como la exposición de “El grabado del teatro Noh”.

www.figbilbao.com

Viaje en tren en homenaje a Machado

En 1907, Antonio Machado llega a Soria en tren, en un vagón de tercera y ligero de equipaje. Iba para hacerse cargo de la cátedra de Francés, pero allí conoció el amor, la belleza y la tristeza de la muerte. Más de un siglo después, Soria propone al turista subir a al Tren Campos de Castilla para descubrir los paisajes de sus versos y los lugares en los que conoció el amor. Este tren, que parte de la Estación de Charamartín, funcionará los tres primeros fines de semana de noviembre para conocer una Soria que inspiró a Antonio Machado y a otros literatos como Gustavo Adolfo Bécquer, Gerardo Diego, Gaya Nuño o Pío Baroja y que, gracias a ellos, a esta provincia se la conoce como la Tierra de los Poetas.

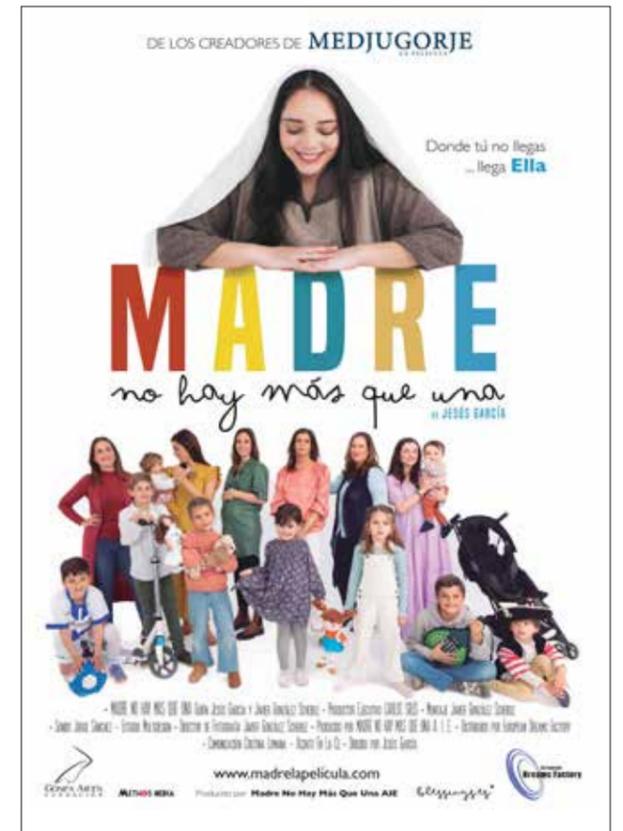


www.soriavacaciones.es

Una oda cinematográfica a la maternidad

Acaba de llegar a los cines españoles “Madre no hay más que una”, una película documental que muestra los testimonios de seis madres a las que el propio director, Jesús García, califica como “antisistema”, por ejercer una maternidad, en muchos casos numerosa, de manera plena dentro del caos cotidiano, y compaginándola con una carrera profesional. La cinta se presenta como una pieza “contracultural” que pretende abrir un debate sobre unas mujeres, ejemplificadas en seis nombres (Blanca, Bea, Isa, Ana, María y Olatz), que se sienten juzgadas en un país que registra uno de los índices más bajos de natalidad, con menos de 900 nacimientos al día, la mitad que hace sólo 50 años. La intención del director de la película es rendir un merecido homenaje a estas madres que hacen todos los días ejercicios de malabarismo.

<https://madrelapelicula.com>



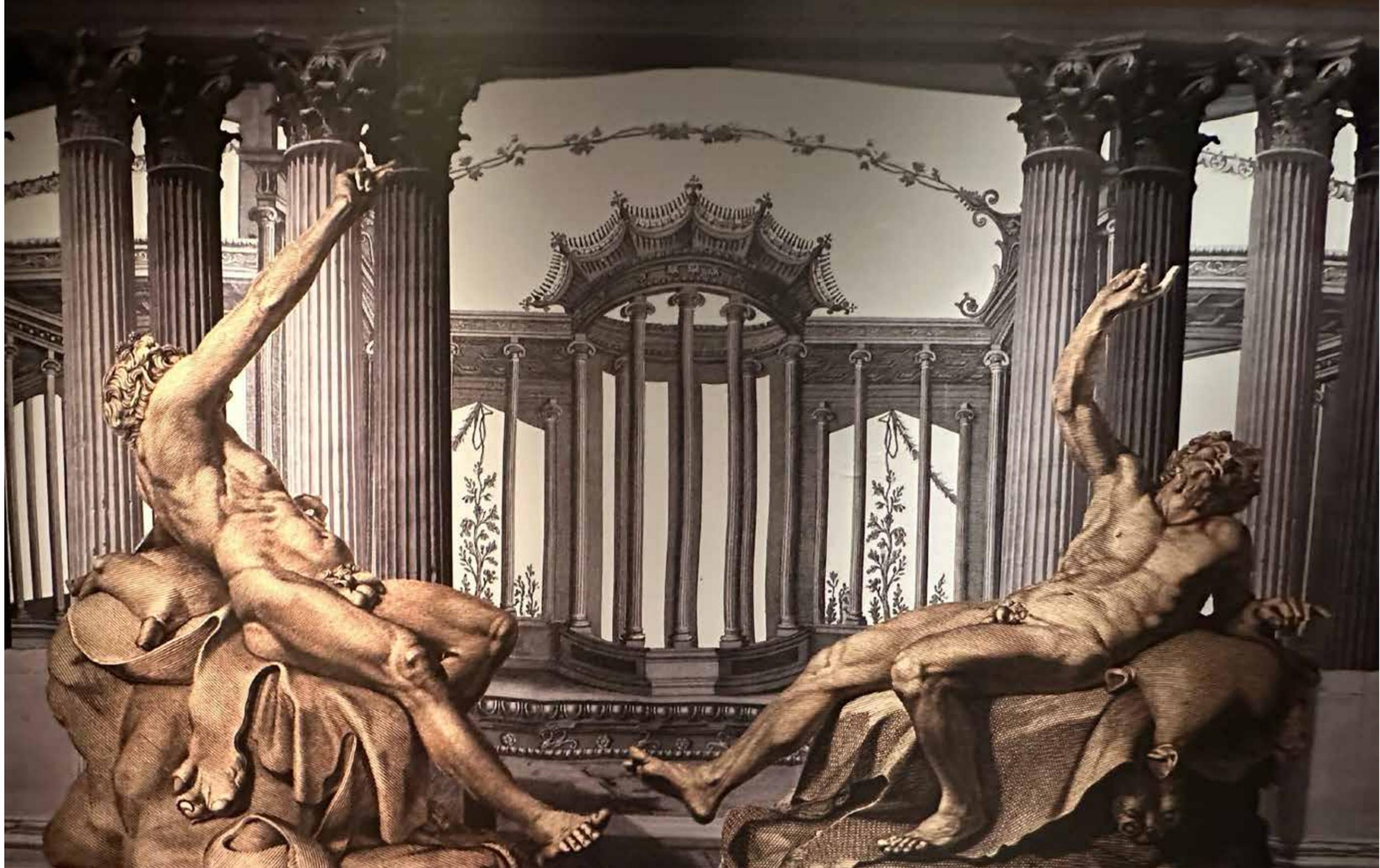
Exposición de calzado histórico en Galicia

La Fundación Barrié muestra, en A Coruña, “Walk This Way: La colección privada de calzado histórico de Stuart Weitzman”, organizada por The New York Historical Society, siendo ésta la primera presentación de la colección fuera de Estados Unidos. La muestra explora cómo los zapatos han trascendido su finalidad práctica para convertirse en una representación de la cultura. Abierta hasta el 7 de enero de 2024, la exposición cuenta con 100 pares de zapatos de la extensa colección privada del diseñador e incluye piezas tan históricas como curiosas: las zapatillas de la Reina Victoria de Inglaterra de 1860, las mules peep-toe de Ginger Rogers y zapatos de diseñadores como Beth Levine, Terry de Havilland, quien creó para David Bowie o Tim Curry; Salvatore Ferragamo, que diseñó zapatos personalizados para Marilyn Monroe, Greta Garbo, Katharine Hepburn y Marlene Dietrich, etc.



tan históricas como curiosas: las zapatillas de la Reina Victoria de Inglaterra de 1860, las mules peep-toe de Ginger Rogers y zapatos de diseñadores como Beth Levine, Terry de Havilland, quien creó para David Bowie o Tim Curry; Salvatore Ferragamo, que diseñó zapatos personalizados para Marilyn Monroe, Greta Garbo, Katharine Hepburn y Marlene Dietrich, etc.

www.fundacionbarrie.org



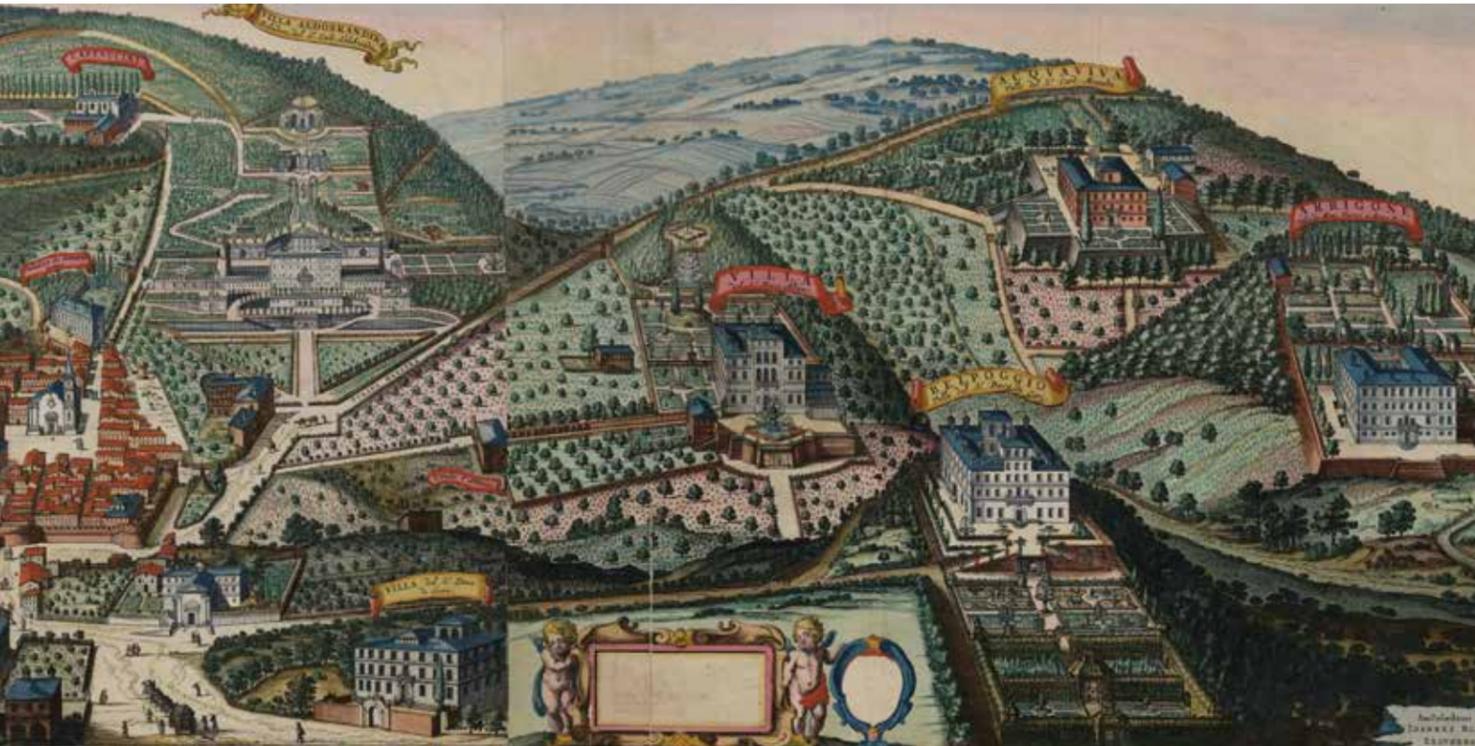
Detalle de los paneles de Ignacio Goitia que ambientan la exposición

PALABRAS DE VIAJEROS

La Biblioteca Nacional presenta esta exposición, que se abre con un "paseo por la Antigüedad" recreado, con ojos de hoy, por el artista Ignacio Goitia.

TEXTO: PILAR ORTEGA

El viaje literario y su aportación a la cultura europea” se recrea con 137 piezas que reflejan la importancia que adquiere el viaje en la época ilustrada a través de libros impresos, manuscritos, dibujos y grabados.



Theatrum Ciditatum et Atmirandorum Italiae aevi veteris presentis temporis faciem expressum

La Biblioteca Nacional de España acaba de inaugurar la exposición “Palabras de viajeros. El viaje literario y su aportación a la cultura europea”, con 137 piezas que reflejan la importancia que adquiere el viaje en la época ilustrada a través de libros impresos, manuscritos, dibujos y grabados. Una exposición que se abre con una interesante recreación contemporánea, a cargo del artista Ignacio Goitia, de lo que podría ser un paseo por la Antigüedad clásica.

“El viaje en la época ilustrada es una experiencia formativa bajo el signo de lo útil, el placer, el aprendizaje y la comparación”. Son palabras del comisario de la exposición, Paolo D’Alessandro, quien ha elegido, como

protagonistas de esta muestra, a viajeros españoles como José de Viera y Clavijo (1731-1813), Leandro Fernández de Moratín (1760-1828), Carlos Miguel Fitz-James Stuart y Silva, XIV Duque de Alba (1794-1835), o Carmen de Burgos (1867-1932), entre otros. Y es que la exposición relata la experiencia de los viajeros españoles por Europa en época ilustrada, poniendo el foco en el viaje artístico, literario y arqueológico que se desarrolló principalmente en la segunda mitad del siglo XVIII.

Un tema infinito

Según el comisario de la exposición, estos viajeros se movían, veían, aprendían y vol-

vían para divulgar, lo cual era un método valioso y común en las sociedades europeas de la época y que muchas veces estaba fomentado, y hasta financiado, por las instituciones: “El tema del viaje es infinito y, por eso, hemos comenzado la muestra haciendo hincapié en las huellas que han buscado en el mundo grecorromano y hemos terminado con el interés por París de Emilia Pardo Bazán (1851-1921)”.

Los eruditos y los aristócratas “viajan” para conocer de primera mano las nuevas ideas que hierven en Europa. Muchos artesanos pasan largas temporadas en París o Londres para perfeccionarse y experimentar las novedades de sus oficios, aprender las “artes agradables” y las “artes útiles”. Y a partir de la mitad del siglo algunos jóvenes artistas españoles ya pueden aspirar a una “pensión” de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando para coronar su formación en Roma, definida por el exjesuita Juan Andrés como el emporio del buen gusto.

Dibujos, acuarelas, mapas...

La exposición, diseñada por Ignacio Goitia, estará abierta al público hasta el 21 de enero y está estructurada en cuatro secciones: “Viaje de formación y descubrimiento de la Antigüedad”. “Viaje narrado”, “Viaje romántico” y “Viaje de construcción de Europa”.

De la primera parte del siglo XVIII es muy relevante la experiencia formativa, en Roma, del pintor aragonés Valentín Carderera y Solano (1796-1880), como reflejan los álbumes de sus dibujos y acuarelas. E igualmente significativos son los textos que Ángel de Saavedra, Duque de Rivas (1791-1865), dedica a la ascensión del Vesubio y a su excursión a los templos de Paestum (1844), que impactan por la elegancia de su estilo y la vivacidad de su prosa. Su accidentado periplo entre paisajes marinos y la sugestiva visión del volcán humeante —en tren, con mulas, en barco, con ágil carretela— nos hacen comprender la dificultad y la belleza de un clásico itinerario del Grand Tour. Pero en la imagen de las nuevas carrozas que se deslizan rápidamente sobre el recién inaugurado camino de hierro, podemos



Calle de la Antigüedad recreada por Ignacio Goitia

ya divisar la rápida evolución de una época y el colofón de una tradicional forma de viajar.

Diarios y epistolarios

Además, el creciente número de guías y libros dedicados al viaje, en forma de diario o epistolario, refleja la importancia de esta tradición cultural que ha contribuido a la modernización del viejo continente. El comisario de la muestra insiste en la experiencia de Isidro González Velázquez (1765-1840), quien realizó un itinerario de estudio, en pleno auge del nuevo clasicismo, alternando dibujos técnicos de las antiguas arquitecturas con paisajes de ruinas y vistas de la campiña romana.



Vista del Duomo de Milán



Vista de la recreación de un edificio de la antigüedad y ruina clásica



Parte de la ambientación creada por el vasco Ignacio Goitia

El Cuaderno italiano de Goya, y de los jóvenes pintores españoles, reflejan sus progresos académicos al mismo tiempo que nos transmiten sus vivencias en la capital pontificia.

El viajero Moratín

Las cartas familiares del abad Juan Andrés y Morell (1740-1817) están consideradas el primer libro de viaje sobre Italia impreso en castellano, un recorrido por las principales ciudades de la península y un viaje en el viaje entre sus ricas bibliotecas. Y los apuntes del itinerario europeo del dramaturgo Leandro Fernández de Moratín (1760-1828) muestran ya el tono franco del viajero partícipe y atento a la vida de los lugares que visita.

Los ocho cuadernos manuscritos del "Viaje a Italia", junto a su diario y dibujos italianos, componen el retrato del viajero ilus-

trado que más se acerca al espíritu original de esta tradición cultural europea. El autor de "El sí de las niñas" completó su viaje por Europa en las postrimerías del siglo XVIII y en vísperas de las guerras napoleónicas, y su figura de viajero en la encrucijada de dos épocas representa probablemente la gran aportación española a este género de literatura.

Los paisajes de ruinas, las vistas de ciudades y monumentos nos acompañan en todo el trayecto histórico de la exposición, hasta llevarnos a la época romántica, cuando el viaje literario se transforma poco a poco en viaje de recreo, y se multiplican las crónicas de los nuevos itinerantes que relatan sus experiencias a través de reportajes y publicaciones periódicas, convertidas en importante herramienta de información y divulgación. ●

www.bne.es

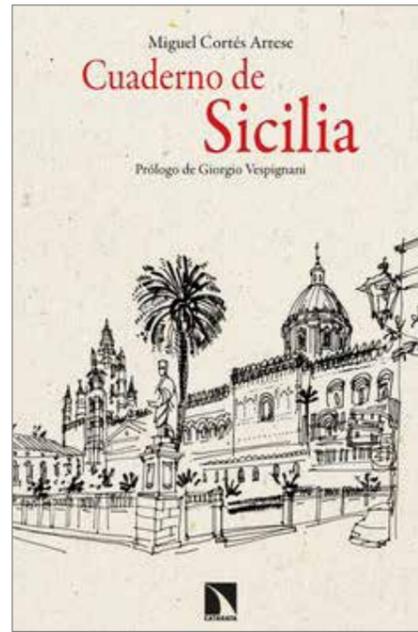


UN PERIODISTA SE CONFIESA
Las pesadillas del VIH en los años 80

Juan Villar fue un adolescente atormentado en los años 80 por el miedo a contagiarse del VIH. Las imágenes de Rock Hudson casi agonizante le perseguían en sus pesadillas y vivía en una atmósfera familiar asfixiante marcada por un luto perenne. Ahora es un hombre feliz y un periodista y escritor de éxito, con una familia diseminada por América y un enorme reto profesional en ciernes. Nos lo cuenta él mismo con sus propias palabras...

«Seguramente me conoceréis por las tertulias de la tele y, los que aún leen, por mis novelas, entrevistas y columnas de opinión. Al principio dije que no a estas memorias porque no me vi preparado para compartir unas vivencias que me desgarraron, sobre todo la historia de los hombres que no supieron amarme y a los que no logré querer. Ahora, que estoy a punto de dar un paso de gigante en mi carrera, he llegado a la conclusión de que es mejor que me cuente yo a que me cuenten los demás. Son también un regalo para mi madre, que sobrevivió a la muerte de un hijo, a un marido alcohólico y a otras tragedias que descubriréis más adelante. Por estas páginas también desfilarán mis vivencias con Shirley MacLaine, Gina Lollobrigida, Anthony Quinn, Terenci Moix, Carmina Ordóñez, Emir Kusturica, Kate Moss, María Teresa Campos, Rocío Dúrcal y Sara Montiel. Y el fantasma de Rock Hudson, que tanto me atormentó desde niño, cuando el actor murió de sida».

Autor: Juanra López
Título: El fantasma de Rock Hudson
Páginas: 300
Editorial: MaLuma
Precio: 18,00 euros



HISTORIA DE UNA ISLA
Origen de los tesoros sicilianos

“El ojo con que Miguel Cortés mira a Sicilia no es el ojo del peregrino musulmán de la Edad Media ni el del viajero culto inglés o alemán de los siglos XVIII-XIX; nuestro autor mira a Sicilia con el ojo de un viajero *connoisseur* contemporáneo, ojo muy bien ejercitado, experto y fino de catedrático de Historia del Arte Bizantino. Su *Cuaderno* resulta tan llamativo porque nunca ni una línea le sale descontada y banal, más bien es una guía para ayudarnos a comprender, en el sentido más profundo, el origen y la historia de los tesoros de la isla, en particular los tardorromanos, o bizantinos, y los bizantinos-normandos”. (del prólogo de Giorgio Vespignani).

Autor: Miguel Cortés Arrese
Título: Cuaderno de Sicilia
Páginas: 160
Editorial: Catarata
Precio: 15,50 euros

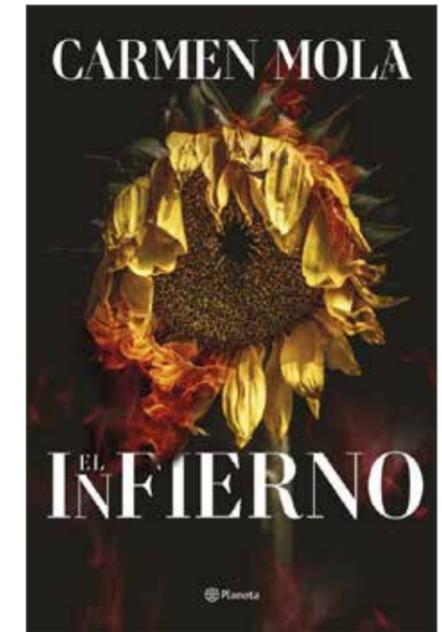


LA VALQUIRIA DE LA REVOLUCIÓN
Feminista a comienzos del siglo XX

Esta es la historia de una mujer excepcional, Aleksandra Kolontái. Nacida en San Petersburgo en 1872, en el seno de una familia aristocrática, empezó a interesarse por la política desde una edad temprana y decidió unirse al movimiento revolucionario ruso de 1905 después de haber presenciado ese mismo año la matanza de los obreros frente al Palacio de Invierno. Posteriormente ingresó en las filas de los bolcheviques y, tras el triunfo de la revolución, formó parte del primer gobierno de Lenin. Llegó a ser ministra -comisaria del pueblo- en una época en la que las mujeres en Europa rara vez llegaban a tener ese cargo. Cinco años más tarde, se convirtió en la primera mujer embajadora de la historia.

Kolontái fue una pionera en muchos ámbitos: llevó su vida, especialmente el amor, como le pareció conveniente, defendió el derecho al voto de las mujeres, el derecho al divorcio, la igualdad salarial entre hombres y mujeres, luchó contra el analfabetismo y a favor de la integración de las mujeres en la vida pública. Agitó audiencias por toda Europa, Estados Unidos y México. La prensa la apodó «la valquiria de la revolución».

Autor: Hélène Carrière d'Encausse
Título: Alexandra Kolotái
Páginas: 264
Editorial: Crítica
Precio: 21,90 euros



NOVELA NEGRA PERTURBADORA
Cuando el paraíso es todo lo contrario

Un espeluznante levantamiento del ejército contra la reina Isabel II tiñe de sangre y muertos las calles de Madrid. El pueblo lo llama la sargentada y el horror campa por toda la ciudad. En medio de los cañonazos y los disparos, una bailarina llamada Leonor y un joven estudiante de Medicina de nombre Mauro se ven envueltos en un homicidio involuntario que marcará sus vidas.

Huyendo de la prisión o la muerte, Leonor se ve obligada a aceptar la propuesta de matrimonio de un millonario hacendado cubano con el que huye a La Habana, pero, cuando llega allí, este maravilloso enclave del Caribe no es lo que espera. Las plantaciones de azúcar y los ingenios esconden la tragedia de un esclavismo aún muy vivo. Y, entre los esclavos, la figura de Mauro sorprende a la muchacha. En un intento desesperado por escapar de ese infierno, ambos descubrirán que el ingenio donde se encuentran oculta una terrible trama para asesinar a un grupo de terratenientes siguiendo un rito ancestral brutalmente feroz.

Autor: Carmen Mola
Título: El infierno
Páginas: 480
Editorial: Planeta
Precio: 22,90 euros



DEPORTES DESCONOCIDOS

Material, técnica y sitios para practicarlos

El enorme interés hacia la naturaleza y el aire libre ha hecho aparecer un gran número de actividades deportivas que permiten un acercamiento distinto. Algunas son de sobra conocidas, como el *trekking*, la escalada y la gravel. Otras empiezan a serlo, como el traje con alas y la caída libre. Y hay unas terceras que son tan novedosas y absolutamente desconocidas como sus nombres: *plogging*, *swing jump*, *slakline*, *canoratl*, *paravelo*, *bushcraft*, *scrambling*, *splitboard*, etc.

Este libro es un repaso exhaustivo a la historia de estos deportes que explica, además, su técnica, el material necesario y los lugares donde se practica.

Autor: Alfredo Merino
Título: 350 deportes que puedes practicar al aire libre
Páginas: 400
Editorial: Geoplaneta
Precio: 32,90 euros

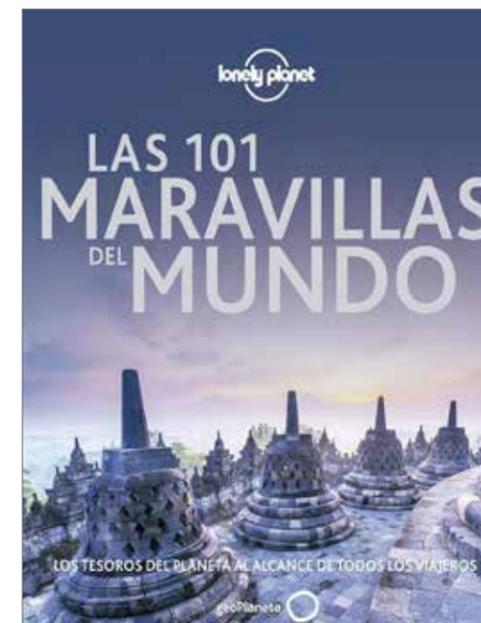


IMÁGENES DE 150 ISLAS

Puerta a un mundo insular soñado

Más de 600 fotografías, ilustraciones y mapas dan vida a las 150 islas más fascinantes del planeta. En este viaje se podrá descubrir el patrimonio cultural, las maravillas naturales y las historias secretas de islas muy diversas, algunas de ellas muy populares, y otras remotas y prácticamente desconocidas. Este libro es una magnífica puerta a un mundo insular impresionante, repleto de arrecifes coralinos, gastronomías deliciosas, costumbres únicas, mitos ancestrales, músicas singulares, arquitecturas extraordinarias y un sinfín de sorpresas más. Las islas siempre han inspirado a realizar viajes maravillosos y este libro servirá de fuente de inspiración inagotable, tanto para viajar de verdad como para soñar desde casa con encontrar la felicidad en algún punto en la inmensidad del mar.

Autor: VV AA
Título: Islas del mundo
Páginas: 320
Editorial: Loney Planet
Precio: 45,00 euros



LOS TESOROS DE NUESTRO PLANETA

Itinerarios para visitar maravillas accesibles

Esta guía descubre 101 tesoros de nuestro planeta, y sus expertos autores nos aconsejan cómo y cuándo visitarlos, con propuestas de alojamiento, restauración e itinerarios aptos para todos los bolsillos, porque descubrir estos tesoros es mucho más fácil de lo que imaginábamos, recoge una colección que incluye desde parajes naturales a creaciones del ser humano, todos ellos de visita obligada. Sobre algunos de ellos la mayoría ha oído hablar, como el Taj Mahal, los templos de Angkor, las cataratas Victoria, el Amazonas o la Gran Muralla China. Pero también aparecen otros menos conocidos y tan cautivadores, como los puentes de árboles entrelazados de Meghalaya en la India, la intrincada arquitectura islámica de Naqsh-e Jahan en Irán o el enorme templo budista de Borobudur en Java central.

También se han seleccionado museos con colecciones que incluyen obras maestras o maravillas naturales impresionantes, como el bosque de secuoyas gigantes en California, las cascadas en los lagos de Croacia, las colinas multicolores en China o fenómenos naturales como la floración de los cerezos en Japón cada primavera.

Autor: VV AA
Título: Las 101 maravillas del mundo
Páginas: 368
Editorial: Lonely Planet
Precio: 29,50 euros



EXPERIENCIAS ÚNICAS

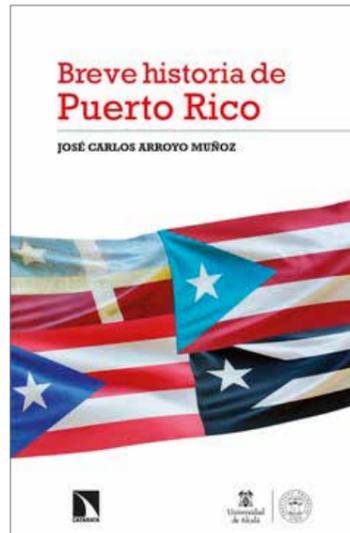
Propuestas para aprovechar la vida

Con más de 250 ideas para viajar y buscar momentos verdaderamente auténticos, este libro te ayudará a planificar experiencias con las que llenar una vida entera. Provisto de fotografías espectaculares y hermosas ilustraciones, te sorprenderá con algunas de las propuestas de viaje más sostenibles, respetuosas y enriquecedoras que puedas imaginar.

Desde contemplar el primer amanecer que llega después de cuatro meses de noche polar en un archipiélago noruego, hasta presenciar una floración que tarda cinco años en ocurrir y que tan sólo dura una semana, todas las experiencias de este libro son únicas y especiales a su manera, y todas poseen el común denominador de recordarnos que la vida es algo precioso y que merece la pena disfrutar, de verdad, cada instante.

Con propuestas para inspirar una hora, un día, una semana, un mes o un año de tu preciada vida; no pierdas el tiempo, porque como todos sabemos, sólo se vive una vez.

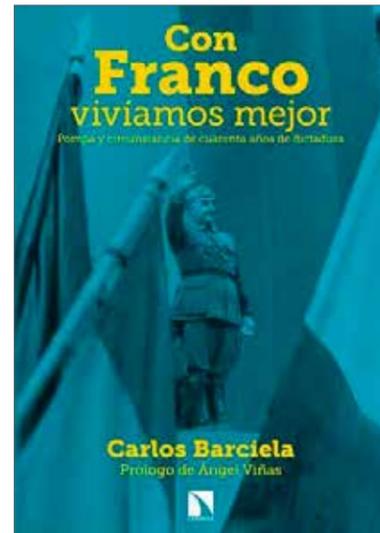
Autor: VV AA
Título: Sólo se vive una vez
Páginas: 288
Editorial: Lonely Planet
Precio: 25,00 euros



DESDE 1800 HASTA HOY
Un territorio codiciado desde siempre

Puerto Rico es un archipiélago compuesto por más de 140 islas, actualmente bajo soberanía estadounidense como Estado Libre Asociado. Territorio codiciado por múltiples potencias imperiales desde el el siglo XVI hasta la época contemporánea, fue conocido por los colonizadores españoles como la "llave de las Indias" o como la "Malta del Caribe" por los estadounidenses e incluso hoy se la considera "la colonia más antigua del mundo". Este libro se centra en su historia contemporánea, desde 1800 hasta el presente. En el siglo XIX, y tras cuatro siglos bajo dominio de la Corona española, vive el despertar de su conciencia política y sucesivas luchas por alcanzar su autonomía política. Un autogobierno que alcanza finalmente en 1897, pero cuyos anhelos de libertad e independencia se ven frustrados con la invasión y colonización de Estados Unidos en 1898, en el contexto de la guerra hispanoestadounidense. Sin verse afectado como otras naciones por las olas de descolonización y marcado por su historia de subordinación colonial de los siglos XIX y XX, Puerto Rico atraviesa en el siglo XXI diversas tensiones en torno a su identidad y autonomía política, económica, social y cultural.

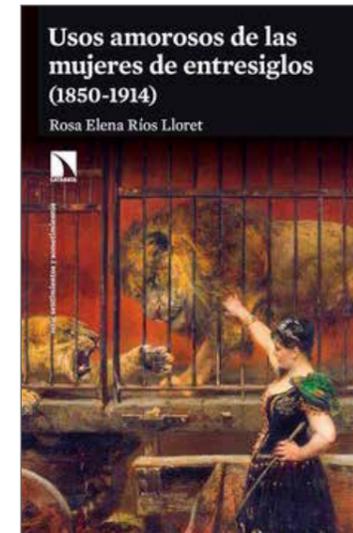
Autor: José Carlos Arroyo Muñoz
Título: Breve historia de Puerto Rico
Páginas: 160
Editorial: Catarata
Precio: 15,50 euros



PROPAGANDA DEL PASADO
La falsa imagen de un dictador

"Barciela muestra que la positiva imagen de Franco y de su régimen que todavía hoy proyectan algunos medios de comunicación es algo que carece de todo fundamento sólido", explica el historiador Ángel Viñas en el prólogo de este ensayo que cuestiona la realidad de todas las "aportaciones" del dictador a la evolución de la economía desde la Guerra Civil hasta su muerte. De forma accesible y sosteniéndose en datos y testimonios reales, el autor logra desenmascarar la propaganda del pasado y los bulos del presente: no creó la seguridad social ni ideó la red de pantanos ni las viviendas de protección social. No acabó con el paro ni facilitó la transición a la democracia. No fue el protagonista de ningún "milagro económico". Tampoco la pensión de jubilación o la prestación por desempleo fueron logros suyos. El generalísimo no fue un hombre culto. No leía. No tenía conocimientos de economía ni de ciencia ni de historia, aunque se jactara de ello. Tampoco era un trabajador incansable ni ese hombre sagaz de "dos cerebros" como le adulaban sus apologetas. Fue "simplemente, un general de infantería", de genio escaso, que se graduó como alférez con el número 251 de 312.

Autor: Carlos Barciela
Título: Con Franco vivíamos mejor
Páginas: 336
Editorial: Catarata
Precio: 23,00 euros



FIGURAS FEMENINAS CONTRAPUESTAS
La mujer y el sexo del XIX al XX

Este libro desvela los usos amorosos de las mujeres de entresiglos, ahondando en figuras y comportamientos tradicionalmente contrapuestos: la "novia de nieve", la esposa de Cristo, la buena hija, la perfecta casada, la madre abnegada y amorosa, la viuda doliente, pero también la demi- virge, la adúltera, las madres infames, las infanticidas y las incestuosas, sin olvidar a aquéllas que eligieron otras formas de amar, las que amaron a otras mujeres, las defensoras de una sexualidad libre, las que, en definitiva, no amaron tal y como se les decía que debían hacerlo. Sin pasar por alto que fueron mayoritariamente los hombres las voces autorizadas en las opiniones y juicios sobre las conductas y emociones femeninas, no se olvida de mostrar la presencia y el protagonismo -inesperados en muchos casos- de las mujeres que trataron estos temas, también sus críticas -no siempre veladas- a los prejuicios misóginos y su visión particular acerca de su cuerpo, su sexualidad o su condición de solteras, esposas, madres o amantes.

Autor: Rosa Elena Ríos Lloret
Título: Usos amorosos de las mujeres de entresiglos
Páginas: 240
Editorial: Catarata
Precio: 18,50 euros





El Staria es una de las creaciones más sorprendes de Hyundai, un monovolumen que destaca tanto por su diseño futurista como su espacio interior pensado para el bienestar de sus ocupantes. Además de sus dimensiones generosas, ofrece siete espaciosas plazas, con todas las comodidades imaginables y un sistema multimedia para desafiar a los largos desplazamientos. Un motor turbodiesel tradicional, de probada solvencia en los modelos más prestigiosos de la marca, lo mueve con soltura sin penalizar los consumos.

HYUNDAI STARIA 2.2 CRDI STYLE 4X4

La reconquista del espacio familiar

TEXTO FELIPE TERUEL



El Staria es todo un monovolumen que establece la línea a seguir para los futuros vehículos polivalentes de Hyundai, según proclaman los altos directivos y responsables de diseño de la compañía coreana. Se trata de un modelo decididamente futurista que rompe con todos los esquemas de un segmento dominado actualmente por los Mercedes Clase V y Volkswagen Multivan.

Exteriormente, se distingue por el frontal afilado y una parrilla y paragolpes de estilo minimalista que encuadran unas luces diurnas led separadas de los faros que, combinadas, se extienden a lo ancho de todo el frontal del mismo color que el de la carrocería con la finalidad de maximizar el estilo vanguardista y futurista de todo el vehículo.

Lateralmente muestra una inequívoca sensación de que estamos ante un monovolumen de gran capacidad y tamaño en el que sus diseñadores han aumentado la anchura del techo, bajado la altura de los estribos e inclinado la línea de cintura para mejorar la complicada aerodinámica de estos vehículos y establecer unos rasgos que transmitan solidez y seguridad.

Funcionalidad interior

El interior destaca, sin duda, por su amplitud y por una atmósfera funcional y acogedora en la que no se han escatimado acabados de lujo, especialmente en la versión Style probada por **topV!AJES**, la más completa y equipada, que suma al equipamiento general asientos de cuero, acabados exclusivos para una terminación más lujosa o un sistema de sonido premium Bose de 12 altavoces.

Pero, lo que verdaderamente destaca en el habitáculo es su excepcional funcionalidad, marcada por la transformación de los siete asientos y su capacidad de adaptación al número de ocupantes. Los de la segunda fila, por ejemplo, son dos butacas individuales con desplazamiento longitudinal al igual que los de la tercera fila. Cada pasajero dispone de sus propios huecos para posavasos y de luces de lectura orientables con lámparas de led.

El espacio para las piernas que ofrece el Staria es uno de los más amplios de su segmento y puede convertirse en una zona adicional para equipajes cuando se unen todos los asientos. Y la capacidad de carga disponible varía en función de la disposición de aquéllos; el mínimo es de 117 litros, mientras que el máximo alcanza los 1.303. Las puertas traseras, correderas de accionamiento automático, facilitan el acceso en espacios estrechos, mientras que el portón trasero, con sistema de apertura sin manos, permite acceder al maletero sin necesidad de soltar el equipaje.

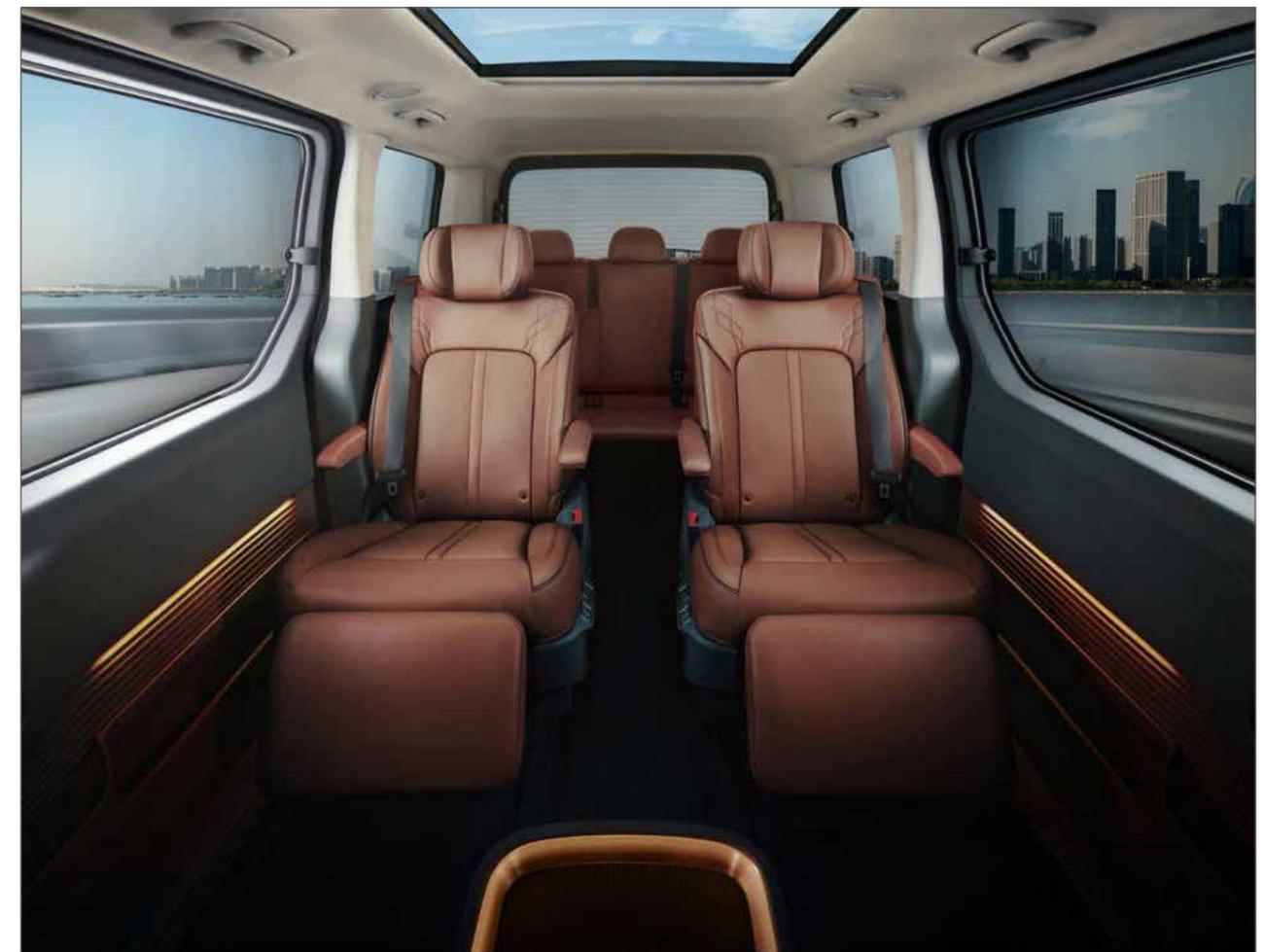
El salpicadero mantiene el diseño ultramoderno de todo el vehículo. Ofrece toda la información digitalizada por medio de dos pantallas de 10,25 pulgadas, una en la consola de instrumentos y otra en posición central, que permiten el control del sistema de audio y navegación, entre otras muchas funciones.

Al igual que otros modelos de Hyundai, el Staria ofrece una tecnología avanzada en lo que respecta a conectividad mediante Apple Car Play y Android Auto, conexión a los sistemas del coche conectado a BlueLink e integración a Bluetooth con múltiple conexión y cámara de gran angular para ver en la pantalla a los pasajeros de las plazas traseras. El sistema de infoentretenimiento permite también que el conductor y acompañante se comuniquen con los pasajeros mediante una función que utiliza un altavoz para facilitar que todos los ocupantes se puedan escuchar con claridad.

Turbodiésel de probada solvencia

En la prueba realizada por **topV!AJES**, con una unidad de la versión Style y motor turbodiésel 2.2 de 177 caballos (el único que se comercializará en España para toda la gama) asociado a un cambio automático de ocho velocidades y tracción a los dos ejes y sobre un recorrido combinado de autopistas, autovías y carreteras secundarias, el Staria se mueve con soltura a pesar de sus casi dos toneladas y media de peso, no transmite ruidos de la mecánica y ofrece una conducción





FICHA TÉCNICA

HYUNDAI STARIA 2.2 CRDI STYLE 4X4

Dimensiones:

Largo: 5.253 mm.

Ancho: 1.997 mm.

Altura: 1.990 mm.

Batalla: 3.273 mm.

Peso: 2.292 kilos.

Depósito de combustible: 75 litros.

Maletero: 117 litros.

Motor:

Motor: delantero transversal. Turbodiesel de inyección directa.

Cilindros: 4 en línea.

Cilindrada: 2.199 centímetros cúbicos.

Potencia: 177 CV.

Par motor: 430 Nm.

Cambio: Automático de 8 velocidades.

Tracción: 4x4.

Prestaciones:

Velocidad máxima: 185 km/h.

Aceleración: de 0 a 100 en 13,5 segundos.

Consumo medio: 8,7 litros cada 100 km.

Emisiones de CO2: 228 gr./km.

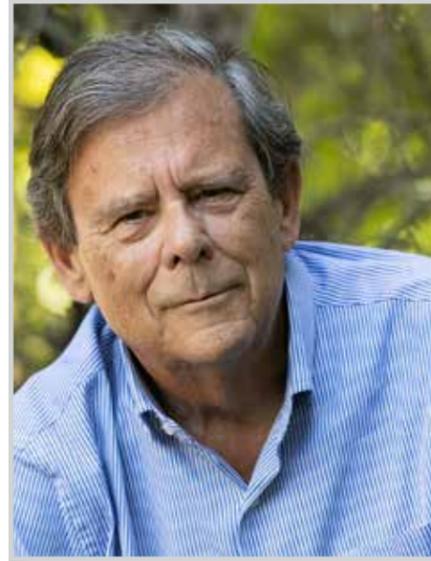
Precio: 62.990 euros.

muy relajada por la disposición de la palanca de cambios electrónica de botones de mano y levas en el volante. Este nuevo cambio posee un escalonamiento progresivo, aporta unas aceleraciones más contundentes y, sobre todo, no penaliza el consumo, que, en carretera, apenas supera los ocho litros cada 100 kilómetros. El coche se muestra consistente, con una dirección precisa, sin excesivos balanceos en las curvas ni ruidos aerodinámicos.

Conclusión: el nuevo Staria de Hyundai, con un diseño audaz que no pasa desapercibido, es lo más parecido a una sala de estar para viajar con toda la familia en unas condiciones de amplitud y comodidad óptimas. Con tres guanteras en el salpicadero y huecos portaobjetos repartidos por todo el habitáculo, cada fila de asientos dispone de al menos dos puertos USB y control de la climatización. Y no es un monovolumen más derivado de una furgoneta clásica, es una propuesta tan novedosa como futurista que busca hacerse un hueco en un segmento cada día más reducido en beneficio de los SUV de gran tamaño, que pretende reconquistar la capacidad racional de los grandes familiares. ●

TIEMPOS OSCUROS

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



© Josefa Blanco

Vuelven los tiempos oscuros en los que viajar exige elegir el destino sin total libertad. Tiempos en los que parece que el ser humano vuelve a rendir pleitesía a los dioses de la guerra y por eso son muchas las tierras que se siembran con sangre. Tiempos, en fin, en que vivir y morir regresa a épocas en las que el azar decidía si el premio era disfrutar o sucumbir. Pasó en Ucrania y todavía dura. Y acaba de empezar a pasar en medio de un Oriente en donde parece que nunca se disfrutará de la seguridad de una paz duradera.

Los viajes a Israel, Líbano, Egipto, Siria y otros países del entorno han caído hasta ser casi inexistentes. Viajar a campos de guerra donde habita el peligro no es una elección posible. Pero todavía hay algo más: en estos momentos cualquier ciudad del mundo occidental de tradición cristiana o judeocristiana es un objetivo para el terrorismo fundamentalista. La seguridad que ofrece el centro de París, Bruselas, Londres, Madrid o Múnich es tan escasa como en los peores tiempos del principio del siglo XXI, cuando derribaron las neoyorquinas torres

gemelas o hicieron saltar por los aires los trenes del centro de Madrid en una jornada de horror extremo. Viajar al epicentro de la guerra, sea Kiev o Gaza, no es una opción; y desplazarse a capitales occidentales en general es un riesgo a calcular. Vuelven los tiempos oscuros.

Mientras, los países hacen lo que pueden para protegerse y cobijarse con las fuerzas policiales antiterroristas y limitar en lo posible las amenazas que llueven con palabras y hechos. Todos los países menos el nuestro, que parece más preocupado en culminar pactos vergonzosos con los enemigos de España, para agarrar unos cuantos meses más el oropel del poder, que en pedir al pueblo español que decida en las urnas por quién desea ser gobernado, sin engaños previos respecto a amnistías y referéndums, como pasó el 23-J. Ojalá en estos días próximos no toque pagar una atroz cuota de sangre mientras el gobierno está preocupado en otras cosas, que son sólo "sus cosas". ●



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

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.

