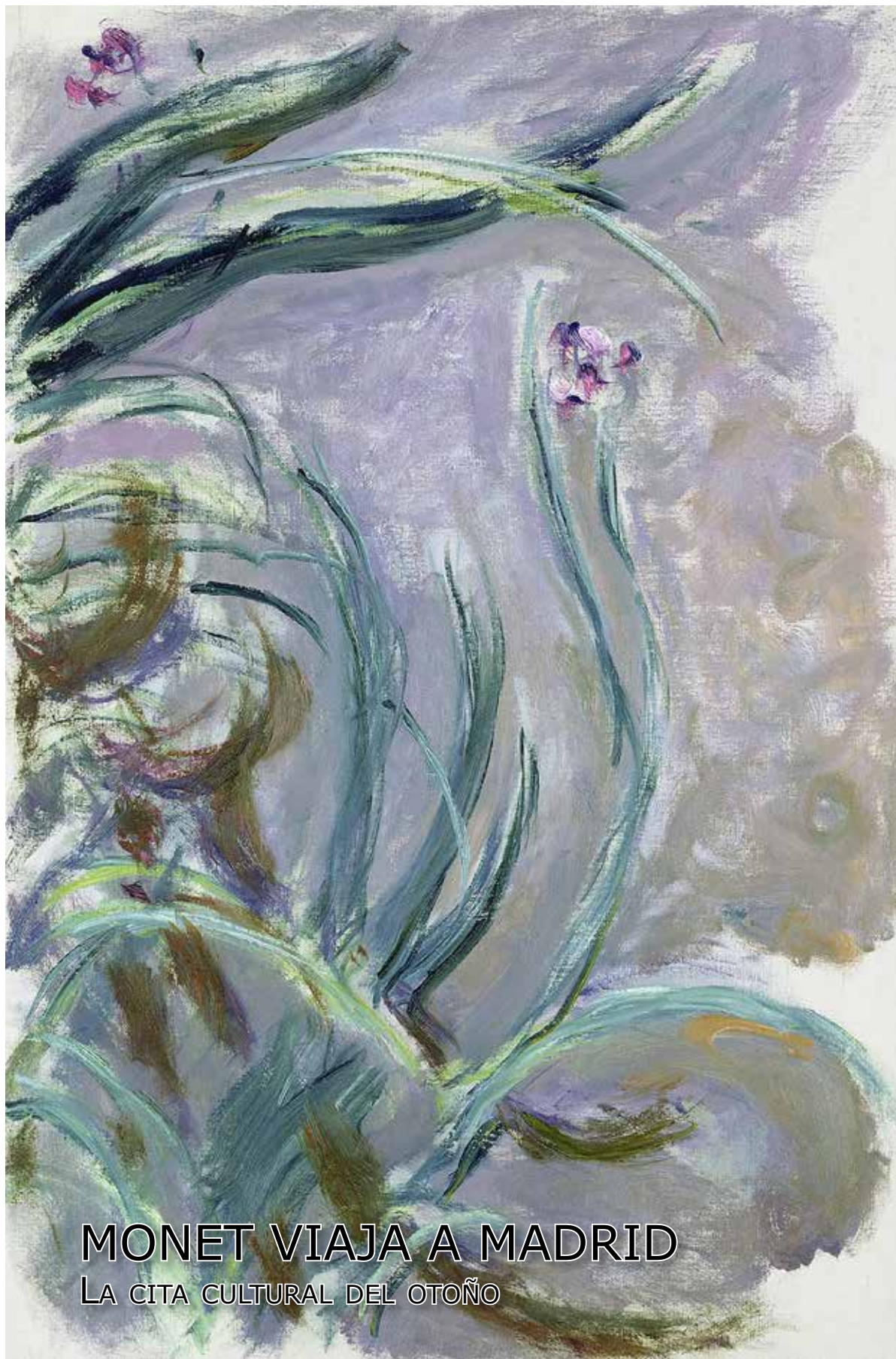


top VIAJES

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XIII - Nº 145 octubre 2023

MADRID / IBIZA / GRAZ / AYURVEDA EN INDIA / METROS DEL MUNDO / COSTA BRAVA



MONET VIAJA A MADRID
LA CITA CULTURAL DEL OTOÑO

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



www.NMIBIZA.com

GASTRONOMÍA Q

MODA



ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Q

SHOWROOM



COMUNICACIÓN Q

MARKETING Q



topVIAJES

La primera revista digital
de turismo y gastronomía

EDITOR / DIRECTOR
Hernando Reyes Isaza
topviajes@topviajes.net

JEFA DE REDACCIÓN
Pilar Ortega

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

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Mónica Concellón, Antonio Gómez Rufo,
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
Obra Iris. Claude Monet.
Musée Marmottan Monet, París

www.topviajes.net

SÍGUENOS



Hay topónimos que producen cierto rechazo al oírlos, tanto como los nombres propios otorgados a las personas por el hecho de haber nacido en un determinado día del año

VISADO DE ENTRADA

NOMBRES Y TOPÓNIMOS

Lo de poner nombres a las personas o a las poblaciones no parece ser cosa fácil a tenor de lo que nos muestra el abandonado santoral o la toponimia de nuestro país. Antes lo de dar identidad a un niño venía marcado frecuentemente por la fecha de nacimiento del protagonista. Que era el 26 de enero, pues tenías todas las papeletas de llamarte Timoteo; que el 23 de febrero, pues Policarpo; si el 13 de marzo, Eufrasia, y si el 13 de junio, la fortuna asignaba el de Aquilina. Luego, con eso de la globalización se procuraron nombres ajenos a estos lares y surgieron como hongos los Kevin Costner (así con apellido y todo) las Jessica o Jennifer y los Vladimires y Jonathan.

Pero el rizo lo ha rizado una periodista australiana que en su afán por demostrar que lo del registro civil es un coladero de nombres absurdos propuso para su hijo el de Methamphetamine Rules (algo así como la metanfetamina mola) y coló. Vamos que el funcionario de turno dio por válido el nombrecito de marras con que Kirsten Drysdale inscribió a su hijo en el Registro Civil de su localidad de Nueva Gales del Sur. Al parecer se le ha permitido dar marcha atrás y el retoño recibirá un nombre más apropiado.

Como decía, eso de poner nombres no es tarea sencilla. Que se lo digan si no a los vecinos de Villanueva de la Serena y Don Benito, dos localidades pacenses que mediante referéndum decidieron fusionarse y pasar a ser uno solo. Hace más de un año de esa consulta y, al margen de los problemas políticos y administrativos del asunto, una de las dificultades con que se encontraron fue la de otorgar nombre nuevo a esa fusión; ninguno de los propuestos parecía del agrado de los vecinos. Y así está la cosa.

Y, dicho sea de paso, hay topónimos de poblaciones de nuestro suelo patrio que deberían ser cuestionados por los propios parroquianos y rebautizarlos con nombres más adecuados, aunque sólo fuera por no restarles atractivo turístico, en alguno de los casos. Ahí están Los Infiernos, en Murcia; Peleas de Arriba y Peleas de Abajo, en Zamora; Parderrubias, compartido por sendas poblaciones de Pontevedra y Orense; el lucense Villapene; el pacense Malcocinado, o el gaditano Meadero de la Reina, que tiene más guasa que el propio Guasa de Huesca.

Más ojo tuvieron los munícipes del madrileño Porquerizas de la Sierra que ya en el siglo XVII optaron por rebautizarlo Miraflores de la Sierra. Y ganó mucho.

JOSÉ LUIS DEL MORAL
jluis.delmoral@gmail.com



MANCHETA	
> Visado de entrada Nombres y topónimos JOSÉ LUIS DEL MORAL	PÁGINA 3
DESTINOS	
ESPAÑA	
> Las estatuas de Madrid (y un homenaje a Botero) PILAR ORTEGA	PÁGINA 6
> Sant Antoni de Portmany (Ibiza) Cambio de ritmos HERNANDO REYES ISAZA	PÁGINA 18
> Costa Brava En modo alternativo ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU	PÁGINA 32
MUNDO	
> Graz, capital de Estiria El corazón grande de Austria MANENA MUNAR	PÁGINA 48
> Metro a metro Historias bajo el suelo HERNANDO REYES ISAZA	PÁGINA 62
> India, el paraíso del Ayurveda Un viaje para el cuerpo y el alma MÓNICA CONCELLÓN	PÁGINA 78
HOTELES	
> España Exclusiva Quinta San Francisco HERNANDO REYES ISAZA	PÁGINA 88
> Noticias hoteles	PÁGINA 98
GASTRONOMÍA	
> Restaurantes - Astir	PÁGINA 102
- Focadelli	PÁGINA 104
- Candeal	PÁGINA 106
- Humo	PÁGINA 108
- Isla de lobos	PÁGINA 110
> Noticias restaurantes	PÁGINA 112
> Panettone	PÁGINA 116
> Viticultura	
- Bodega Cepa 21	PÁGINA 118
- Bodega Pradorey	PÁGINA 120
> Noticias vinos	
ANA REINO	PÁGINA 122
> Destilados	
Ron Diplomático PILAR ORTEGA	PÁGINA 126
PISTAS CULTURALES	
> Planes de ocio PILAR ORTEGA	PÁGINA 128
> Tiquets	PÁGINA 136
> Exposición MONET VIAJA A MADRID	PÁGINA 138
> Libros	PÁGINA 142
> Viñeta ÓSCAR MONTOTO	PÁGINA 149
> Entrevista JONATAN ARMENGOL Crítico gastronómico invidente	PÁGINA 150
MOTOR	
> Audi S5 Sportback 3.OTDI FELIPE TERUEL	PÁGINA 156
KILÓMETRO 0	
Nuevas Ideas ANTONIO GÓMEZ RUFO	PÁGINA 162



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.





Mujer con espejo, Fernando Botero

LAS ESTATUAS DE MADRID (y un homenaje a Botero)



TEXTO **PILAR ORTEGA**
FOTOS **MADRID DESTINO** - [ALTUM](#)
ppm76.ortega@gmail.com

En Madrid hay aproximadamente 2.000 esculturas desperdigadas por toda la ciudad. Imposible conocer todas. Muchas nos salen al paso, de improviso, en nuestro deambular por sus plazas y calles. Es el caso de las tres piezas que hoy nos sirven para rendir homenaje al artista Fernando Botero, recientemente fallecido a los 91 años de edad: "La mano", "Mujer con espejo" y "El rapto de Europa". Pero hay muchas más y aquí destacamos algunas:



Rapto de Europa, Fernando Botero

"Mujer con espejo"

Junto a las Torres de Colón, esta escultura nos presenta a una voluptuosa mujer, típica del catálogo artístico de Botero, en posición tumbada, desnuda, mientras sostiene un espejo en actitud coqueta. El origen de esta pieza se encuentra en la exposición "Botero en Madrid" que, en 1994, reunió 21 obras del artista. Esta escultura fue un regalo de Botero a la ciudad de Madrid, tal y como prometió tras conocer la gran

acogida que tuvieron sus "gordas" durante los tres meses que duró la exposición. "Mujer con espejo" fue la escultura más valorada por los madrileños.

"Rapto de Europa"

Realizada en 1992, esta escultura de Botero se encuentra en el Aeropuerto de Madrid-Barajas, entre el aparcamiento y la Terminal 1 de llegadas. "Rapto de Europa" es una de las tres esculturas, junto con "Caba-



La mano, Fernando Botero

llo" y "Mujer recostada", que adquirió la sociedad AENA para ser expuestas en los aeropuertos de Madrid y Palma de Mallorca. "Rapto de Europa" simboliza el mito griego según el cual Europa se sube a un toro (Zeus) momentos antes de ir hacia el mar y nadar hasta Creta. La actitud de esta Europa desnuda y voluptuosa es relajada y tranquila. Existen otras dos copias de esta escultura en Medellín, ciudad natal del artista, y en Chicago.

"La mano"

Esta obra, situada en el Paseo de la Castellana, a la altura de la plaza de San Juan de la Cruz, fue adquirida por la Fundación Telefónica, que a su vez la cedió posteriormente para su exhibición pública al Ayuntamiento de Madrid. Como todas las piezas de Fernando Botero, esta mano gordezue-

la destaca por sus grandes proporciones, ya que su altura es equiparable a la de una persona de pie. El artista utilizó 500 kilos de bronce y, como en muchas de sus obras, aquí volvió a explorar la sensualidad de las formas curvas.

Fernando Botero tiene tres obras monumentales en las calles de Madrid: "La mano", "Rapto de Europa" y "Mujer con espejo"

El barrendero de la plaza de Benavente

Situada en el corazón de Madrid, exactamente en la plaza de Jacinto Benavente, entre la Puerta del Sol y la calle de Atocha, nos encontramos con una estatua realista que representa un barrendero orgulloso de tener un cepillo en la mano en plena

faena de limpieza. Se trata de una figura de bronce, "Barrendero madrileño 1960", que seguramente figura en el top de las estatuas más fotografiadas de Madrid. Su autor, Félix Hernando García, rinde tributo a unos trabaja-



La sirena varada, Eduardo Chillida



El ángel caído, Ricardo Bellver

dores esenciales de la ciudad: los barrenderos. Esta estatua, que pasa desapercibida entre el trasiego de los peatones, fue colocada en este emplazamiento en 2001 cuando era alcalde de Madrid José María Álvarez del Manzano. El uniforme con el que está vestido es el que lucía este gremio en los años 60.

La primera Julia

Antes de que el escultor Jaume Plensa bautizara su bellísima escultura de la plaza de Colón con el nombre de Julia, otra "Julia" lucía en tres dimensiones en la calle del Pez, sequiesquina a la de San Bernardo. Es la estatua de la primera universitaria de Madrid que, según la leyenda urbana, iba a acceder a la Universidad Central de San Bernardo disfrazada de hombre, ya que las mujeres tenían prohibido el acceso. Se la puede ver apoyada en uno de los muros laterales del Palacio Bauer. Algunos dicen que representa a la escritora y jurista Concepción Arenal, que en 1840 se disfracó de hombre para estudiar Derecho. El autor es Antonio Santín y la estatua, en bronce, se colocó aquí en 2003.

"La sirena varada", de Chillida

Los amantes de la escultura contemporánea tienen una cita en el Museo de Arte Público del Paseo de la Castellana, ubicado entre las calles de Eduardo Dato y Juan Bravo. La pieza más sobresaliente es, quizá, la que firma Eduardo Chillida, una monumental obra que lleva por título "La sirena varada" y que rinde homenaje al escritor Alejandro Casona. En este museo al aire libre hay también esculturas de Eusebio Sempere, Andreu Alfa-



El barrendero, Felix García

Los amantes de la escultura tienen una cita en el Museo de Arte Público de la Castellana

ro, Gustavo Torner, Pablo Palazuelo, Joan Miró y Pablo Serrano, entre otros.

La abuela rockera

Se llamaba Ángeles Rodríguez, pero era conocida como "la abuela rockera de Vallecas". A ella está dedicada una de las esculturas más curiosas de Madrid. Está en el Bulevar de este barrio madrileño, en la calle de la Peña Gorbea. La autora de la escultura es Carmen Jorba y la hizo en 1994 con la recaudación de un concierto en el que tocaron Esturió, Ñu, Asfalto, Sobredosis y otras bandas históricas del heavy metal nacional. Hay que decir que Ángeles Rodríguez Hidalgo nació en 1900, murió a los 93 años, era fan de AC/DC, descubrió el rock gracias a su nieto Pol Morollón y escribía para la revista "Heavy Rock". El grupo Panzer eligió su imagen con chupa de cuero y gorra para la portada de uno de sus discos y eso que entonces la abuela rockera ya tenía 85 años.

El Ángel Caído

En el cristianismo, un ángel caído es un ángel expulsado del cielo por desobediente o rebelde. Es el caso de Lucifer. Y en el Parque del Retiro madrileño se encuentra una de las pocas estatuas dedicadas en el mundo a Satanás, que lo representa durante su salida del Paraíso. Es obra del escultor Ricardo Bellver, que la llevó a la

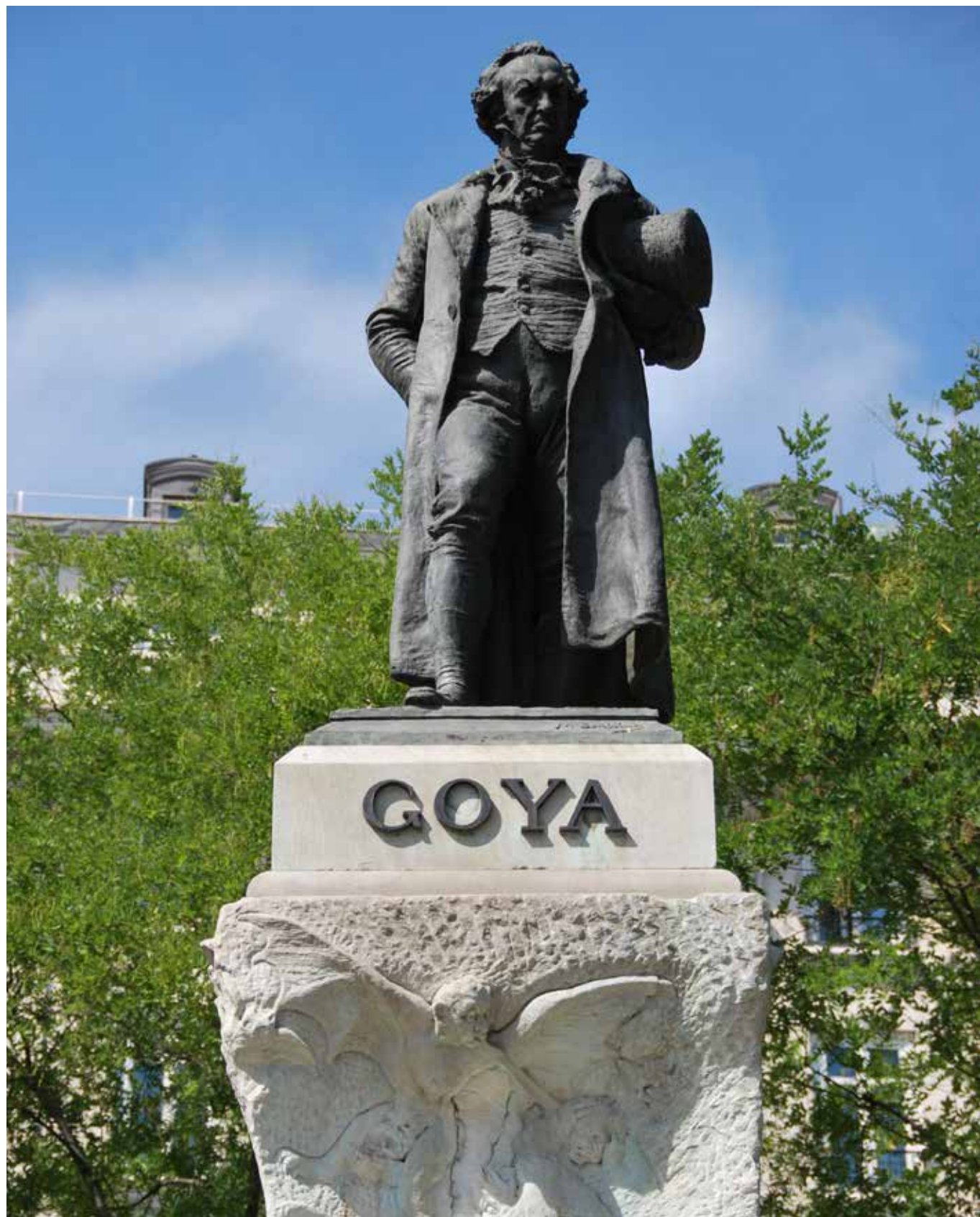
Exposición Universal de París de 1878. Posteriormente, el Ayuntamiento de Madrid la compró y la instaló en el Retiro en 1885. Hay quien dice que esta escultura tiene propiedades malignas, ya que está a 666 metros de altitud, su pedestal tiene ocho lados (número atribuido al caos) y se celebraban ritos satánicos en su entorno. Lucifer aparece con un aspecto bastante humano. La obra fue inaugurada en su actual



Tras Julia, Antonio Santín



El vecino curioso, Salvador Fernández Oliva



Goya, Mariano Benlliure

La estatua de Goya fue realizada nada menos que por el gran Mariano Benlliure en 1902

ubicación por la reina regente María Cristina de Habsburgo.

El Vecino Curioso

Esta escultura, situada en plena calle Mayor, junto al palacio que hoy acoge el Instituto Italiano de Cultura, tiene una historia singular. Es una figura masculina realizada en bronce que se asoma sobre una barandilla a los restos arqueológicos de la Iglesia de Santa María de la Almudena, considerada la más antigua de Madrid y que, según algunas teorías, fue edificada sobre la mezquita de la alcazaba árabe. Es obra de Salvador Fernández-Oliva y se ejecutó en 1999 para que los viandantes se acercaran a contem-

Julio López Hernández representó a García Lorca con una alondra en la mano



Federico García Lorca, Julio López

plar los restos de nuestra Historia. Dicen que el autor de la obra utilizó como modelo a un amigo personal, de nombre Carlos Mc-Lean.

Francisco de Goya

Situada a las puertas del Museo del Prado, en la calle de Felipe IV, la estatua de Francisco de Goya fue realizada nada menos que por el gran Mariano Benlliure en 1902 y en su base hay un interesante relieve basado en el grabado "El sueño de la razón produce monstruos" de la serie "Los Caprichos" del pintor aragonés. Realizada en bronce, la obra mide 2,5 metros de altura y representa al artista de pie, a una edad avanzada, con una pierna adelantada, sombrero y bastón en mano y vestido a la moda de comienzos del siglo XIX. El monumento fue encargado por el entonces alcalde de Madrid Alberto Aguilera al escultor valen-

ciano y la inauguración de la escultura se hizo el 5 de junio de 1902.

Federico García Lorca

La figura de Federico García Lorca es una de las más representativas de Madrid. Realizada en bronce por Julio López Hernández entre 1984 y 1986, representa al poeta granadino de cuerpo entero y a tamaño natural. Está de pie, vestido con traje de chaqueta y entre sus manos sujeta una alondra que está a punto de echar a volar hacia el Teatro Español, en la plaza de Santa Ana. De hecho, la estatua fue erigida a petición del entonces director del teatro, Miguel Narros. En la parte alta de la misma plaza, junto al hotel Reina Victoria, se encuentra otra escultura dedicada a otro genio de la literatura: Calderón de la Barca.●

www.madrid-destino.com



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **AYUNTAMIENTO DE SANT ANTONI DE PORTMANY / ALTUM**

SANT ANTONI DE PORTMANY

Cambio de ritmos

La segunda ciudad de Ibiza se anticipa a las necesidades del viajero gracias a una transformación que renueva el parque hotelero, desestacionaliza el turismo y recupera algunos mercados. Una estrategia que, además, otorga especial preponderancia al mundo de la gastronomía para cambiar el perfil del visitante.

Hablar de Ibiza es aceptar que el romanticismo en esta isla tiene otro valor, es asumir que es una porción insular cargada de rincones mágicos y de tradiciones de gran significado, y también es concluir que aquí las playas y calas son únicas. Pero también es fundamental reafirmar que en Eivissa -ese es su nombre original en catalán-, se dan los que para muchos viajeros son los atardeceres más bonitos del mundo; y como no puede ser de otra manera, es reconocer que en sus 41 kilómetros de norte a sur y los 15 kilómetros de este a oeste, se asienta el ocio nocturno de más alto voltaje del planeta. Aquí se dan cita un cúmulo de experiencias para sorprender a todo tipo de público consiguiendo que un viaje a Ibiza resulte indeleble para todos los sentidos.

Todo empezó aquí

No es casualidad que Sant Antoni de Portmany, en el lado oeste de la isla, sea uno de los municipios más demandados. Y es que en este antiguo pueblo pesquero fue donde diera inicio la industria turística de los años 70 y en el que se asientan gran parte de los establecimientos que le han dado a la isla la fama mundial de ser sede de muchas de las mejores fiestas del mundo. La noche en Ibiza es de todos conocida, y aunque de alguna manera ha

contribuido al posicionamiento internacional del destino, ciertamente es un apartado del que, a veces, es necesario desligarse porque esta es una isla pletórica en otros encantos y que posee diversas fortalezas que trascienden lo tecno, lo electrónico o las copas de noches interminables. Y aquí en San Antonio, existe un amplio plan de promoción turística y desarrollo que ya da resultados en cuanto al tipo de visitante que se recibe, y para el propio ayuntamiento, ya es notorio que ese turismo familiar y tranquilo ya está llegando a este municipio que esconde verdaderas maravillas que solo hay que sacar a la luz; sin dudas, San Antonio parece otro cuando se le mira desde un ángulo diferente.



Llaud costa de San Antonio



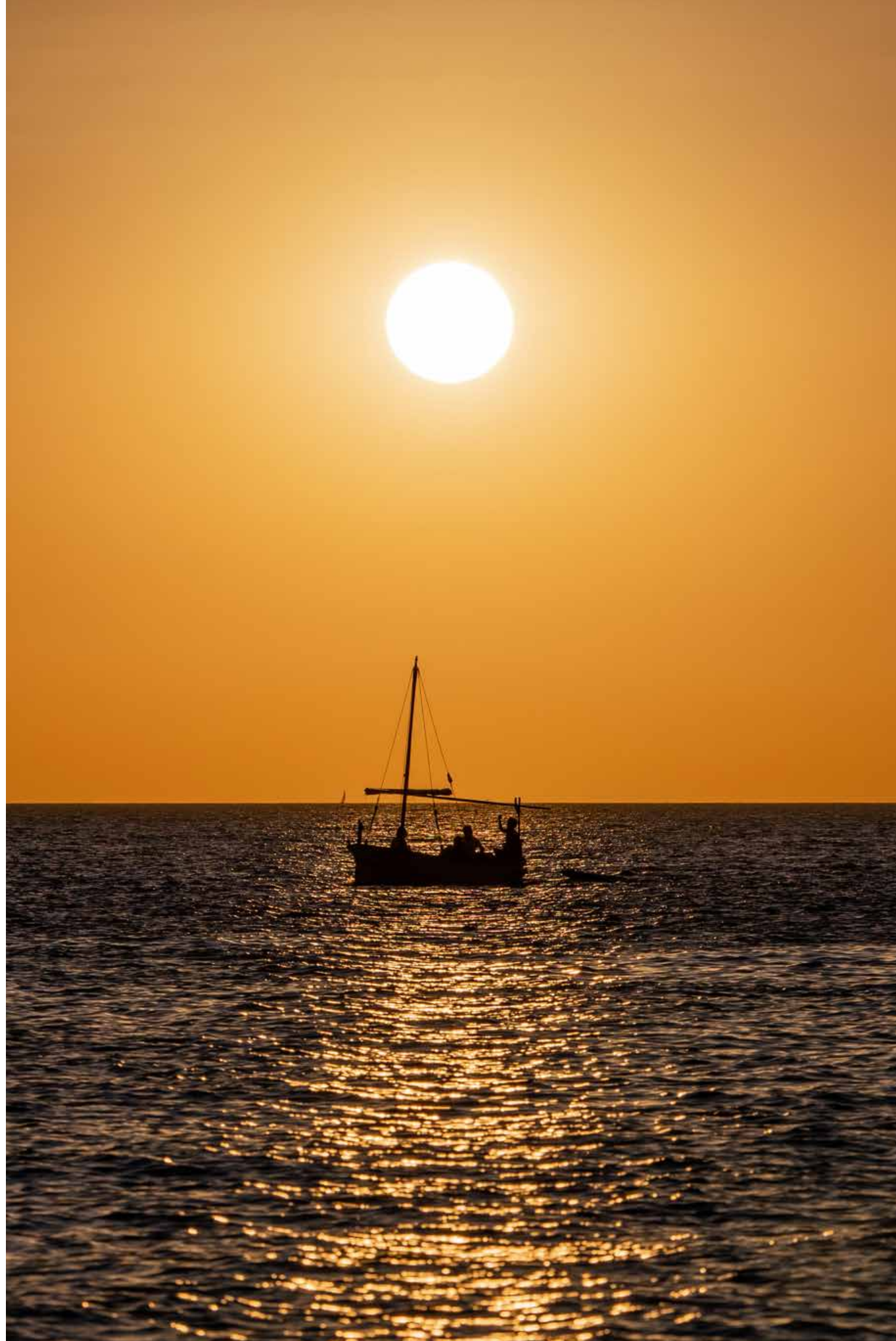
Viñedos de Bodegas Can Rich

Fue en este antiguo pueblo pesquero en donde empezara la industria turística de los años 70

No solamente se han reformado hoteles que estaban algo deteriorados, sino que han aparecido nuevos establecimientos que seducen a un viajero con un perfil que se interesa por lo simple, lo natural y lo sostenible, y ejemplo de ello son esos pequeños agroturismos que exponen la sencillez ibicenca con el mejor de los gustos. Igualmente han aparecido logrados hoteles de lujo que conocen el gusto de los más exclusivos y cuidan su alma y su espíritu, aspectos

Pescados para los platos típicos de la isla





Los atardeceros de San Antonio tienen fama de mundial



Naturaleza, calas y deporte, una terna constante en la isla

que ayudan a que ese nuevo perfil de visitante se detecte de una forma más amplia y homogénea.

Hija del dios Bes

En este municipio de 127 kilómetros cuadrados, no todo es playa y festejos. Su interior es también una alegría para la vista, un deleite para los sentidos. En él, las costumbres locales rememoran las raíces de esta tierra “libre de serpientes” como los mismos fenicios y cartagineses la catalogaron y por lo que le otorgaron el nombre de “isla de Bes” en honor a ese Dios egipcio que traspasó fronteras, el “señor de los

Los fenicios llamaron a esta porción insular “isla de Bes”, el Dios egipcio

animales”. Unos suelos que griegos y romanos llamarían más tarde Ebesos y Ebusos, respectivamente, nombres que derivan de dicha deidad. A medida que uno se aleja de la costa, los verdes parecen intensificarse a la vez que pinares y almendros van salpicando campos y laderas como si fueran pinceles que bailan sobre un lienzo. En los caminos aparecen esas tiendas tan ibicencas que abren

y cierran pronto en la mañana y que vuelven a abrir a la hora del ocaso, y que al final terminan siendo un lugar de abastecimiento diferente a todo pero común a todos, algunos de ellos son también galerías de arte.

La isla blanca

Lo cierto es que Ibiza en las últimas décadas ha saltado al imaginario colectivo como la “isla blanca” y la única culpable de ello es esa arquitectura insular de la que medio mundo ha escrito y otro medio ya fotografiaba en los tiempos anteriores a Instagram, y en la que se inspirara la propia escuela Bauhaus



Exterior de la iglesia de San Rafael



El restaurante Es Ventall cuenta con 35 años de historia

de los alemanes. Y es que la "casa pagesa" ancestral se erige como un conjunto de cubos que florecen en perfecta armonía a medida que la familia se expande. Muchas de estas casas han sido meticulosamente restauradas para preservar sus fachadas y todas las características originales de su construcción. Nos encontramos ante una arquitectura que, en gran medida, ha permanecido inmutable a lo largo de los siglos, arraigada en una historia que se remonta a tiempos ancestrales. Su construcción se basaba en la sabiduría popular, transmitida de gene-

La arquitectura insular fue fuente de inspiración para la escuela Bauhaus

ración en generación, con el propósito fundamental de garantizar la subsistencia y la utilidad práctica. Fue precisamente esta austeridad, combinada con la simplicidad y la funcionalidad intrínseca de cada elemento arquitectónico, lo que dio forma a esta arquitectura única. Además, su perfecta integración en el apacible paisaje ibicenco no solo aporta una estética excep-

cional, sino que también ha sido un imán de inspiración para artistas y espíritus bohemios desde la década de 1930. Famosos arquitectos como Le Corbusier, Raoul Hausmann, Walter Gropius, Erwin Broner o Josep Lluís Serp estudiaron los orígenes de estas casas rurales que se remontan a los fenicios, y todos ellos encontraron inspiración en la armonía de estas construcciones encaladas, que conectan la historia de la isla con el presente.

La sencillez hecha fé

De simpleza hablan también las iglesias del municipio.

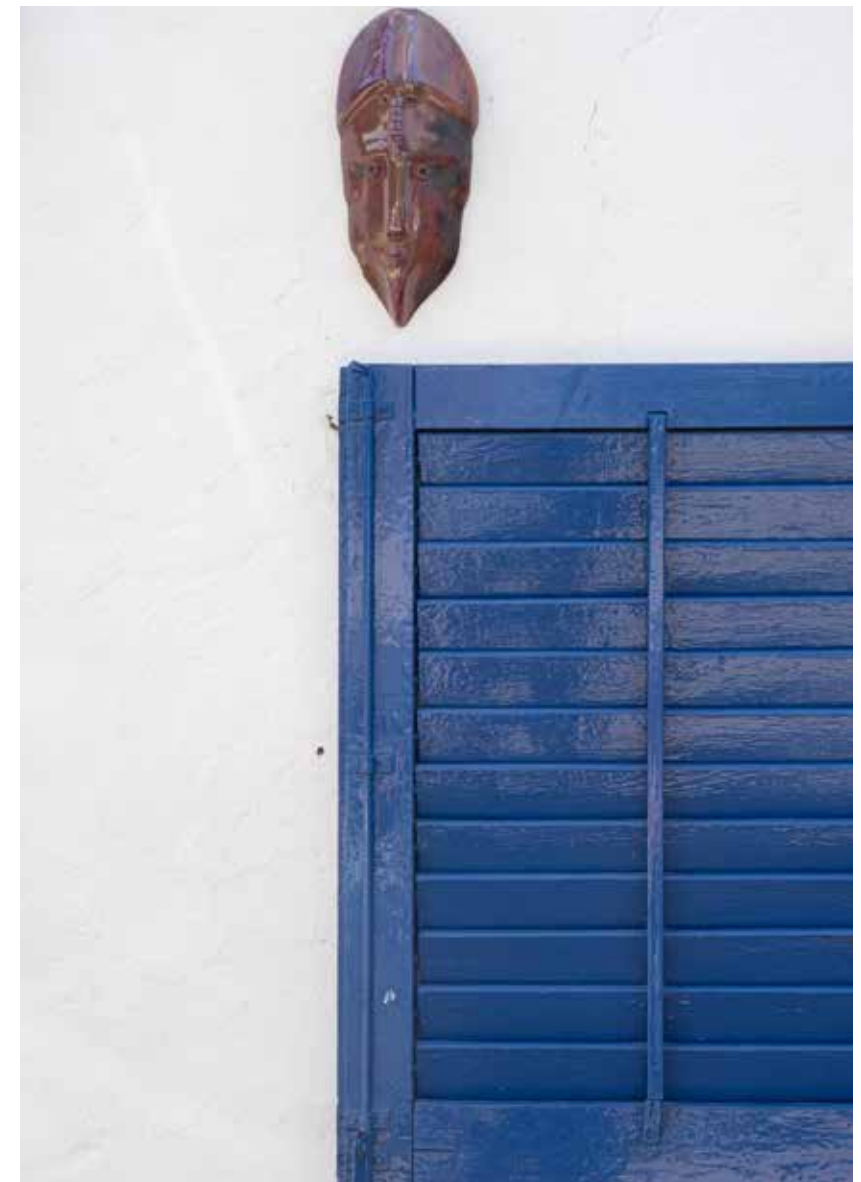
Tal es el caso de la de Sant Antoni, que tras la Catedral es la segunda más antigua de la isla, una fortaleza que también sirvió para protegerse de las invasiones berberiscas. Por su parte, la iglesia de San Rafael, se sitúa en un mirador con impresionantes vistas y su única nave contiene siete capillas laterales, además de un curioso campanario con formas curvas. La de Santa Ag-

Las iglesias de San Antonio son expresión de la sencillez arquitectónica Ibicenca

nès se erigió para atender las necesidades de Pla de Corona, una de las zonas más aisladas de la isla y es la de menor altura de Ibiza y tiene una entrada frontal y otra lateral. Por último, tenemos la iglesia de San Mateu, que no es más que un templo encalado del siglo XVIII con un amplio porche y campanario esquinado.

Endémico verde

Hace dos décadas empezaba a gestarse la idea de establecer un jardín ecológico de cactus en la isla por parte de un grupo de inquietos creadores inspirados en la naturaleza de Lanzarote. No obstante, al no ser los cactus lo más idóneo para este destino, la idea evolucionó hacia la conservación y protección de plantas endémicas de los ecosistemas de la isla, desde las dunas, hasta los salares y los bosques. Y hoy por hoy, el Parque Ibiza Botánico



El azul y el banco presentes siempre en la arquitectura Ibicenca

Biotecnológico es un faro de proyectos de biotecnología que demuestran formas de poder salvar el mundo de maneras sorprendentemente sencillas. El lugar es lúdico y didáctico y fascinante para los amantes de la vegetación, una especie de revolución ecológica que entre otras cosas, cuenta con un piano vegetal. Sí, es la energía de las plantas la que consigue emitir notas musicales cuando se accionan al tacto.

Brindis por Ibiza

En 1997, nació lo que hoy en día



Las calas son grandes atractivos de la costa de San Antonio



La cocina de Jose Miguel Bonet, en Es Ventall, complementa la oferta gastronómica

es una joya de Ibiza: Can Rich. Se trata de una bodega que ha cosechado un gran éxito gracias a la calidad de sus vinos que, además, son respetuosos con la naturaleza. En sus dos viñedos cada variedad de uva tiene su propia voz y personalidad, y así, para los tintos cultivan Monastrell, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah. En los blancos, la Malvasía, la Chardonnay y la Muscat son las reinas. Cada botella cuenta una historia, una historia de amor por la tierra y por el arte de crear vinos excepcionales. En una

**Vivir San Antonio
más allá de la
fiesta que la
engalanó hasta la
cima, es otra cosa**

visita a la isla, conocer esta bodega es un privilegio. Una de sus referencias, Blanc D'Àmfora -monovarietal de Muscat-, es la mejor opción que se puede tener a bordo de un paseo en llaut para ver esos atardeceres que tanta fama han dado a Sant Antoni y su costa. Un llaut, de origen fenicio y con una es-

tructura que bebe también de las embarcaciones de cartagineses o romanos, es ese barco típico de las islas baleares que ha sido clave para la pesca de arrastre o como barco auxiliar de navíos de mayor envergadura; una experiencia sencillamente inolvidable.

La buena mesa

Decíamos que Sant Antoni ha puesto especial interés en dar valor a su oferta gastronómica, y desde **topVIAJES** hemos sido testigos de la calidad de la oferta y del empeño que se está poniendo

en este asunto. Es Nautic, el restaurante del Club Náutico, es una alternativa perfecta para degustar los pescados y mariscos más frescos. Recomendamos especialmente probar el bullit de peix un plato de pescador que ha cobrado especial relevancia en algunos restaurantes. Se trata de diversos pescados hervidos con patata, servidos con un alioli ligero para potenciar el sabor y que se

**La oferta
gastronómica
de San Antonio
aumenta tanto en
establecimientos
como en calidad**

acompaña con un arroz a banda como segundo pase. La preciosa casa de Villa Mercedes, que data de 1901, alberga un restaurante que magistralmente propone platos mediterráneos con toques asiáticos. Es Ventall, es un restaurante familiar con más de 35 años de historia, y que con la llegada de José Miguel Bonet a los fogones ha conseguido dar otra lectura a los platos de siempre con la leña como aliada. La oferta en San Antoni es amplia y para todos los gustos. Por todas estas razones, hemos entendido por qué ahora esta localidad es la más demandada de la isla. Vivir San Antoni más allá de la fiesta que la engalanó hasta la cima, es otra cosa. ●

<https://visit.santantoni.net/>



Puerto de San Antonio



BIBO PARK es un faro de proyectos de biotecnología

Fachada de la iglesia de Santa Agnès





LA COSTA BRAVA EN MODO “ALTERNATIVO”

TEXTO **ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU**
FOTOS PATRONATO DE TURISMO COSTA BRAVA GIRONA / HOTEL CAMIRAL
maletaintrepida1977@hotmail.com



Fuente de inspiración de artistas y escritores que han capturado su esencia salvaje y arrolladora, la Costa Brava dibuja uno de los paisajes más seductores y hechizantes de la Península Ibérica. Desde **topVIAJES**, proponemos un recorrido repleto de las experiencias y los planes más alternativos desde el Cap de Creus hasta Blanes.

La costa que inspiró a Salvador Dalí fue la misma que estimuló los versos de otro de los escritores y periodistas catalanes más internacionales, Josep Plà. En su guía Costa Brava, el brillante autor de Palafrugell ya hacía referencia a la creciente afluencia turística de la zona en los años 40, cuando este rincón del litoral gerundense era todavía un lugar que vivía al margen del mundo y del tiempo. Este escarpado territorio cuajado de recónditos parajes de ensueño, calas escondidas y vertiginosos acantilados que desafían al mar, sigue siendo uno de los secretos más desconocidos de nuestra geografía.

Origen y fuente de inspiración

Bucear en los orígenes del fenómeno 'Costa Brava' es deslizarse entre las páginas de una extensa bibliografía que sitúa el kilómetro cero de este topónimo en diferentes parajes de la zona. Sea como sea, no cabe duda de que el Hostal Empúries, emplazado junto a las famosas ruinas greco-romanas de Em-



Bravanariz. ©Ana Pla-Narbona

púries ostenta el honor de ser uno de los primeros alojamientos turísticos de la Costa Brava. Fundado en 1907 con el nombre de Villa Teresita para dar cobijo a un pequeño restaurante, hoy en día, es un alojamiento de cuatro estrellas y un modelo de sostenibilidad y economía circular. Su paradisíaca ubicación, en primera línea de playa y la naturaleza agreste y salvaje del entorno forman un tándem perfecto con la esencia de este lugar. Una de las actividades alternativas más impactantes que ofrece son las experiencias olfativas lideradas por Ernesto Collado, un reconocido perfumista enamorado de l'Empordà que invita



Hostal Spa Empúries. ©Oscar Vall

a los viajeros a descubrir los aromas de esta región mediante un recorrido en el que se recolectan plantas aromáticas, y silvestres para crear un perfume propio y natural. En palabras del propio Collado, Bravanariz nació con la intención de "capturar la esencia de los paisajes que me enamoraron. Todos somos naturaleza, hay que volver a empatizar con el entorno. Esta experiencia propone a los huéspedes alcanzar una conquista del 'yo más íntimo a través de la reconexión con el paisaje y de los perfumes'".

Cocina con flores

El paisaje empurdanés sigue siendo, por fortuna, el protagonista de otra de

los planazos más arraigados a la esencia de la Costa Brava. Iolanda Bustos, conocida como "la chef de las flores" ha ideado diferentes eventos en los que los participantes descubren los sabores de la naturaleza de la zona mediante sus recetas elaboradas a base de flores y plantas silvestres recolectadas in situ en diferentes localizaciones de la región. Experta en plantas silvestres comestibles y cocina biodinámica, la vida de esta singular cocinera y escritora siempre ha estado vinculada a la gastronomía más "natural".

Sus experiencias ligadas a la naturaleza son una forma peculiar y totalmente diferenciadora de acercarse al pai-

El Hostal Empúries, fundado en 1907, fue uno de los primeros alojamientos turísticos de la zona



Cala de Santa Cristina



Iolanda Bustos. ©Anna Pla-Narbona



Ensalada de hierbas y flores silvestres

saje y a los sabores de la Costa Brava. En palabras de la propia Iolanda, “recolecto las flores, brotes y frutos salvajes del entorno para trasladar la belleza del paisaje de l’Empordà a mis recetas, creando con ellas una sabrosa y fresca postal comestible a cada plato”. La innovación, el exotismo y la magia están asegurados.

Rincones selectos

Nos trasladamos al Gironès para tomarle el pulso a una de las ciudades catalanas con mayor calidad de vida de España: Girona. Con tan sólo 110.000 habitantes, la capital de la Costa Brava es uno de las más antiguas y elegantes de nuestra geografía. Construida en una peña sobre el río Onyar con la piedra extraída de la cantera que flanquea

Iolanda Bustos propone descubrir los sabores de la zona a través de la cocina con flores

la ciudad, aquí se viene a cultivar el gusto por el detalle contemplando sus elegantes y coquetos establecimientos, saboreando las delicias gastronómicas de sus restaurantes de gran calidad o escuchando los susurros de las piedras que dibujan el trazado medieval de la ciudad antigua. Y para inspirar la esencia de Girona, qué mejor que adentrarse en el nuevo local del Celler de Can Roca: el Hotel Casa Cacao. En un edificio de interés histórico de la Plaza de Catalunya, este hotel boutique es uno de las propuestas más coquetas e innovadoras de la ciudad. Una apuesta por el diseño de proximidad sin alterar el diseño antiguo que cuenta con quince amplias y modernas habitaciones y una oferta



Panorámica de la ciudad de Girona



Hotel Casa Cacao. ©Joan Pujol-Creus

El Hotel Casa Cacao es una de las propuestas más rompedoras de Girona

gastronómica de excelencia con el sello inigualable de los Roca. Contemplar una puesta del sol sobre el río Onyar y el casco histórico desde su impresionante terraza panorámica es un planazo impagable.

Un jardín de ensueño

Nos desplazamos a Lloret de Mar, en el *Baix Empordà*, para visitar los Jardines de Santa Clotilde, que se encuentran entre los más hermosos de Cataluña y que poseen un gran valor histórico. Emplazados sobre unos acantilados que se asoman al mar, entre Cala Boadella y Cala Fenals, fueron diseñados en 1919 por el paisajista Nicolau María Rubio y Tudurí, que les confirió su actual

Los Jardines de Santa Clotilde fueron diseñados en 1919 emulando el estilo renacentista italiano

estilo renacentista italiano adaptándose a la difícil orografía en pendiente del terreno. Simetría, proporción y orden se fusionan en este laberinto de ensueño en el que el verde de una vegetación de esencia mediterránea se confunde con el intenso azul del mar y una impresionante luz que lo envuelve todo. Un paseo que invita a zambullirse sin rumbo entre fuentes, estatuas de seres mitológicos y sirenas, estanques y escalinatas rebosantes de hiedra.

Y antes o después de visitar los jardines, una buenísima idea es ir abriendo boca en Gam-



Jardines de Santa Clotilde. ©Lloret Turisme

marús, en la cercana y bellísima Cala Canyelles. Este exitoso Restaurante & Beach Club a pie de playa es la inauguración más glamurosa de la temporada. Nos recibe un restaurante de estilo mediterráneo que apuesta por el producto catalán de proximidad y cuyas especialidades son el pescado, el marisco y los arroces; en la parte de arriba, un rooftop privado adults only con piscina y camas balinesas.

Un hotel sostenible

A quince minutos de la ciudad de Girona y a veinte de las playas

Piscina Hotel Camiral





Tratamientos para cuerpo y alma, Hotel Camiral

de la Costa Brava esta es otra de las propuestas más top en Caldes de Malavella: Camiral Golf & Wellness, un cinco estrellas diseñado al servicio de un bosque mediterráneo que integra tratamientos de última generación en su impresionante spa. Considerado el resort de golf número uno de España, el que fuera el antiguo Melià Vichy Catalán es un distinguido hotel de 138 habitaciones cuya esencia es la integración del hotel en el paisaje y la consecución de luz natural en todos los espacios mediante un gran ventanal que integra el interior con el exterior. Todo ello, es el resultado del trabajo del prestigioso estudio de Lázaro Rosa Violán. Su curioso nombre deriva de Camiral, el antiguo camino que pasa por el

Camiral Golf & Wellness es un cinco estrellas diseñado al servicio del bosque mediterráneo

hotel y conectaba Francia con España en la época romana.

La sostenibilidad, un minucioso y delicado cuidado del medio ambiente y las especies que lo habitan, el uso de energías renovables así como de paneles solares y agua 100% renovada mediante depuradora propia constituyen las señas de identidad de este nuevo concepto de establecimiento moderno. Su innovador spa revoluciona el concepto wellness aunando terapias manuales y terapias

que integran altas tecnologías como la cámara de oxígeno hiperbárica, la fotobiomodulación o las "infusions" o vitaminas intravenosas. En palabras de Judit Calderón Gil, Directora de Comunicación del hotel: "usamos las tecnolo-

gías para llegar donde nuestras manos no pueden, por ejemplo oxigenar y mover la célula".

El genial Salvador Dalí, gran conocedor de esta hermosa región, afirmaba con plena convicción "el tiempo es una de las pocas cosas importantes que nos quedan". Y no se me ocurre mejor forma de invertir un tiempo de ocio, disfrute y vacaciones que dejándose convencer por los fascinantes motivos que la Costa Brava susurra a todo aquel que decide visitarla. Paraíso del lujo, el glamour y también tierra de pescadores y gentes humildes que han sabido custodiar con sumo recelo la esencia y el encanto de uno de los rincones más hechizantes y bellos de nuestra geografía. ●

www.hostalempuries.com
www.iolandabustos.com/es
www.casacacaogirona.com
www.bravanariz.com
www.lloretdemar.org
www.gammarus.es
www.hotelcamiral.com



Wellness Center, Thermal Pavillion



Junior Suite Hotel Camiral



PGA Catalunya Golf en el Hotel Camiral Golf and Wellness



Tejados rojizos de Graz

GRAZ, CAPITAL DE ESTIRIA

El corazón grande de Austria

Arquitectura rompedora y clásica, diseño por doquier, restaurantes exclusivos, aceite de calabaza y mucho más, se encuentran en la monumental capital de Estiria.

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





Impresionante estructura de la Kunsthhaus

Hay lugares privilegiados desde donde apreciar esta ciudad, lo suficientemente grande para tenerlo todo, y pequeña para que resulte cómoda, a la medida de los 300.000 habitantes que la convierten en la segunda ciudad de Austria. Para un primer e impactante vistazo, ninguno como la ventana de la habitación en el Hotel Wiesler. Al abrirla, el río Mur se cuela por ella. Lo hace visualmente, partiendo en dos la tranquila ciudad barroca, y lo hace musicalmente pues el sonido del río acompaña la estancia. Se observa el puente Tegetthoff, forrado con candados que simbolizan amor eterno. Tras el puente aparecen la iglesia franciscana y la silueta barroca del casco antiguo, del que asoman las cúpulas

de Nuestra Señora del Socorro, las del ayuntamiento y apenas se vislumbra el tejado del Parlamento, que cuenta con una de las armerías más completas del mundo. La omnipresencia de la torre del reloj entra en la panorámica ventanal, erguida orgullosa en la colina del castillo, al que sobrevivió cuando Napoleón mandó derribarlo. Emblema inequívoco de la ciudad y la primera en darle los buenos días y desearle buenas noches. La vista alcanza la fortaleza de Schlossberg, cuyos muros de treinta metros de altura y ocho de grosor, se jactan de no haber sido conquistados jamás.

Sorprendente Graz

Transgresora es la enorme estructura azul plastificada, con forma de corazón, en cuyas paredes se



Fuente de Erzherzog Johann en Hauptplatz

refleja la ciudad y que acoge el Kunsthhaus, Museo de Arte Contemporáneo. Fue levantado en el 2003 con motivo de la nominación de Graz como capital europea de la cultura. Al igual que el cristalino puente-isla Mur flotando en el río, obra de Vito Acconci, que, si fue colocada temporalmente con motivo de la capitalidad cultural de Graz, tras conquistar a la gente, se ganó la permanencia.

Del pasado al presente

Cruzando el puente Tegetthoff se entra en el casco viejo, uno de los más completos de Europa Central, merecedor en 1999 del nombramiento de la UNESCO como ciudad patrimonio de la humanidad. En él se observan las influencias báltica y mediterránea, de cuando sirvió, durante siglos, como punto de encuentro de la Europa central. Sello que se observa en diferentes ámbitos, entre ellos la arquitectura con clara impronta italiana.

Los arquitectos Peter Cook y Colin Fournier crearon la estructura del Kunsthhaus para representar "algo que vive"

¡Cuidado con los tranvías que parten de la Hauptplatz!, protagonistas móviles de la urbe. Son divertidos y cómodos, pero también tienen su peligro ya que, a pesar de su visible estructura, circulan en silencio. En la Hauptplatz están el ayuntamiento y la estatua al archiduque Juan de Habsburgo, del s. XIX. La fuente de Erzherzog Johann es el centro neurálgico de Graz, y la rodean puestos callejeros, de flores y salchichas. Cabe resaltar la farmacia más antigua de la ciudad, Adler Apotheke 1535, y los soportales de Luegg Haus del s. XV.

De la plaza nacen las principales calles del casco antiguo. Entre ellas las de Herrengasse, Schmiedgasse, Sackstrasse, Sporgasse y Murgasse, por las que se salpican restaurantes y bares seductores, véase Torona Bar, el único de pinchos de Graz, que lleva casi un centenar de años sirviendo los mismos bocados y es punto de reunión de los gracienses,



Palacio de Eggenberg



Torre del Reloj, emblema de Graz



Una de las muchas hornacinas con motivos sacros de Graz

o la panadería real Hofbäckerei Edegger-Tax, de preciosa fachada y aromas hogareños que flotan en el aire.

El distrito 5 está poblado por tiendas de diseño, sostenibles la mayoría. Un ejemplo es Kwirl, la tienda donde Iris Kastner expone una selecta variedad de objetos de artistas de Graz, o Essembly que vende ropa sostenible con diseños vanguardistas.

La Corona de Graz

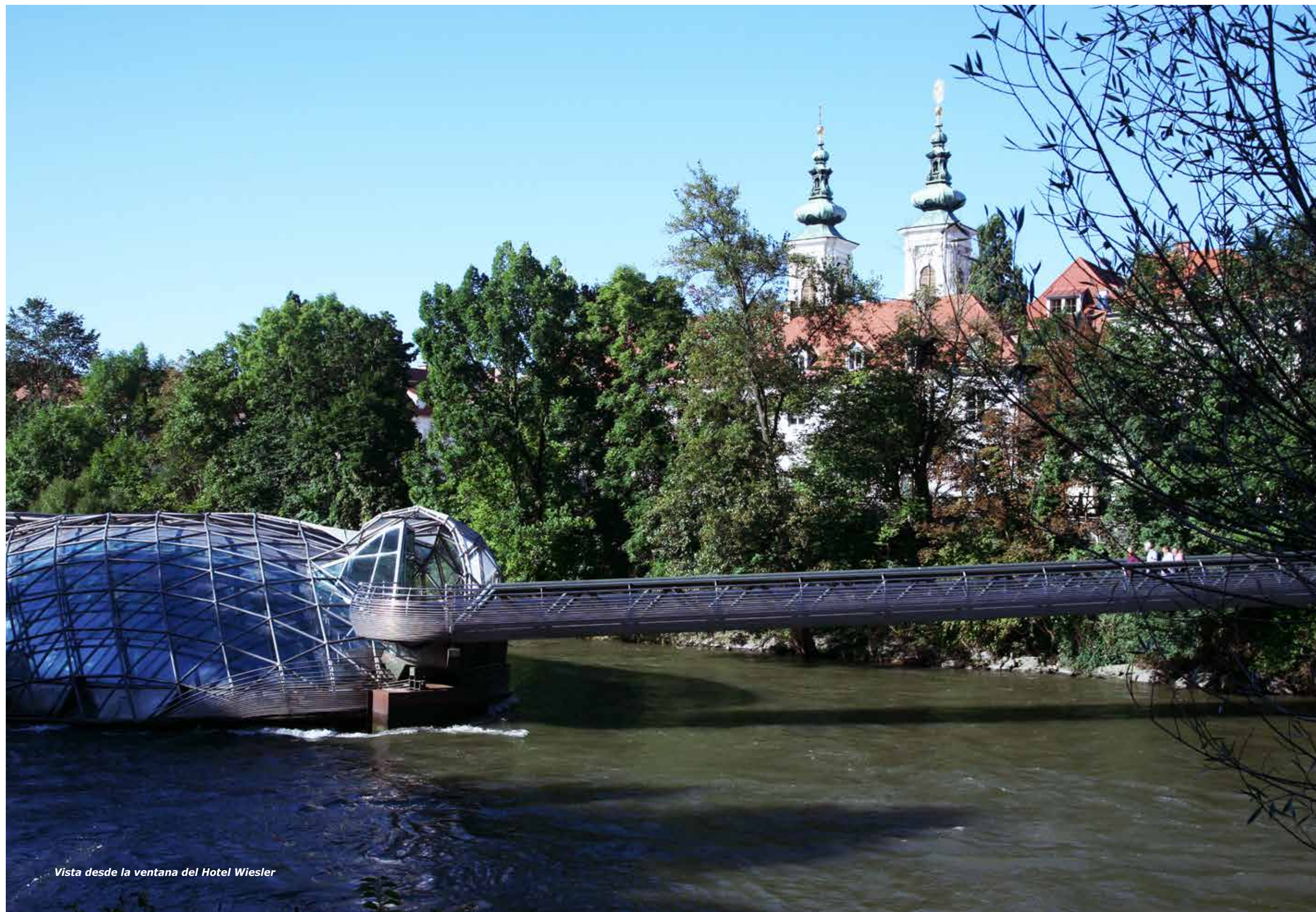
Se le llama al barrio cuya monumentalidad le ha merecido el apelativo. En el se encuentra la Catedral de San Gil o de Graz, de estilo gótico tardío e interior barroco, con un magnífico órgano. La catedral se da la mano con el Mausoleo del emperador Fernando II, una muestra del manierismo, obra del arquitecto italiano Pietro de Pomis.

Fernando II quiso hacer de Graz la capital del imperio, deseo que se vio truncado por la guerra de los 30 años. Graz quedaba muy lejos de la contienda y se optó por la situación estratégica de Viena. No obstante, la declaración de Graz como residencia imperial de los Habsburgo durante casi 250 años, le otorgó el aurea especial que define a la monumental ciudad.

Construcción importante es el seminario de los jesuitas, de arquitectura renacentista severa, cuyo patio guarda una entrañable la escultura del muñeco de nieve de Manfred Erjautz, 2005, con un charco de agua

en su base, simbolizando la temporalidad de la vida. Al salir del seminario se encuentra la puerta barroca de Carlos II de Estiria, quien también fundó la universidad que lle-

En el recorrido callejero se observan unos ventanucos asomando de los muros cuyo propósito es el cotilleo



Vista desde la ventana del Hotel Wiesler



Mujer entre las tejas Graz

El castillo de Eggenberg no tiene luz eléctrica y en ocasiones encienden las 600 velas del palacio; un espectáculo extraordinario.

va su nombre. Siguiendo la ruta de la corona de Graz, se pasa por la Opera, los mercadillos de artesanía de los que se compraría casi todo, y se llega a la antigua residencia de los Habsburgo. Una vez allí, hay que subir por la escalera de doble espiral, s. XIV, la llamada de reconciliación, que se separa durante el ascenso para volver a unirse al final.

Desde la cima

Para ascender a Schlossberg se puede coger el ascensor cristallino, pero también el funicular de 1894 que tiene a gala no haber sufrido nunca un percance. Arriba, hay mucho que ver: la fortaleza, las casamatas donde se ce-

El aceite de calabaza, único y exquisito, es el producto número uno de Graz

lebran el festival de verano de jazz y las torres del reloj y del campanario. Sin embargo, lo que imanta nada más saltar del funicular, son las impresionantes vistas que se divisan desde cualquier esquina de la colina. En ellas, predomina el color rojo de tejas ancestrales, se ve a la perfección el casco viejo, la corona de la ciudad, los almacenes Kastner de 1873, el río Mur con su isla. Y sobresale entre todo ello, el latido azul del corazón del Kunsthau. Otro lugar donde disfrutar de la excepcional vista, bebiendo una cerveza Gösser y probando las ensaladas con aceite de calabaza, es el restau-



Vistas de Graz desde Schlossberg

rante Aiola Upstairs en la cima de Schlossberg.

A la luz de las velas

No se puede dejar la ciudad sin visitar el castillo Eggenberg de construcción gótica, s. XVII. Su original estructura y diseño están basados en el calendario gregoriano, como se puede adivinar en la curiosa secuencia de 24 habitaciones, doce con puertas blancas para el día, otras 12, negras, en honor a la oscuridad nocturna, 356 ventanas, cuatro torres como puntos cardinales, y cuatro frescos que representan las estaciones. ●



Candados de amor sobre el puente Tegetthoff

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Se aconseja volar directamente a Viena en Iberia Express para luego coger el tren que recorre una preciosa ruta de dos horas hasta el centro de Graz. www.iberiaexpress.com

DÓNDE COMER

Aiola Upstairs

Para disfrutar de la cocina tradicional con las mejores vistas de la ciudad, recomendamos este lugar. <https://upstairs.aiola.at>

Salon Marie

El restaurante del hotel Wiesler es perfecto para carnes (delicioso schnitzel) y pescados exquisitos, carta de vinos escogida y menú vegano, una buena opción es Salon Marie. www.salonmarie.at

Restaurante Steirer

Un ineludible donde disfrutar de la gastronomía de Estiria con sus asados, con ensalada de repollo regada con aceite de calabaza, y pescados de río. Su carta de vinos locales es espectacular. <https://www.der-steirer.at>

DÓNDE DORMIR

Grand Hotel Wiesler

De situación privilegiada en el centro de la ciudad, llamativa decoración con murales de artistas y desayuno de primera. www.grandhotelwiesler.com

INFORMACIÓN

www.austria.info/es

www.graztourismus.at/en

top VIAJES

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

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

www.topviajes.net

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

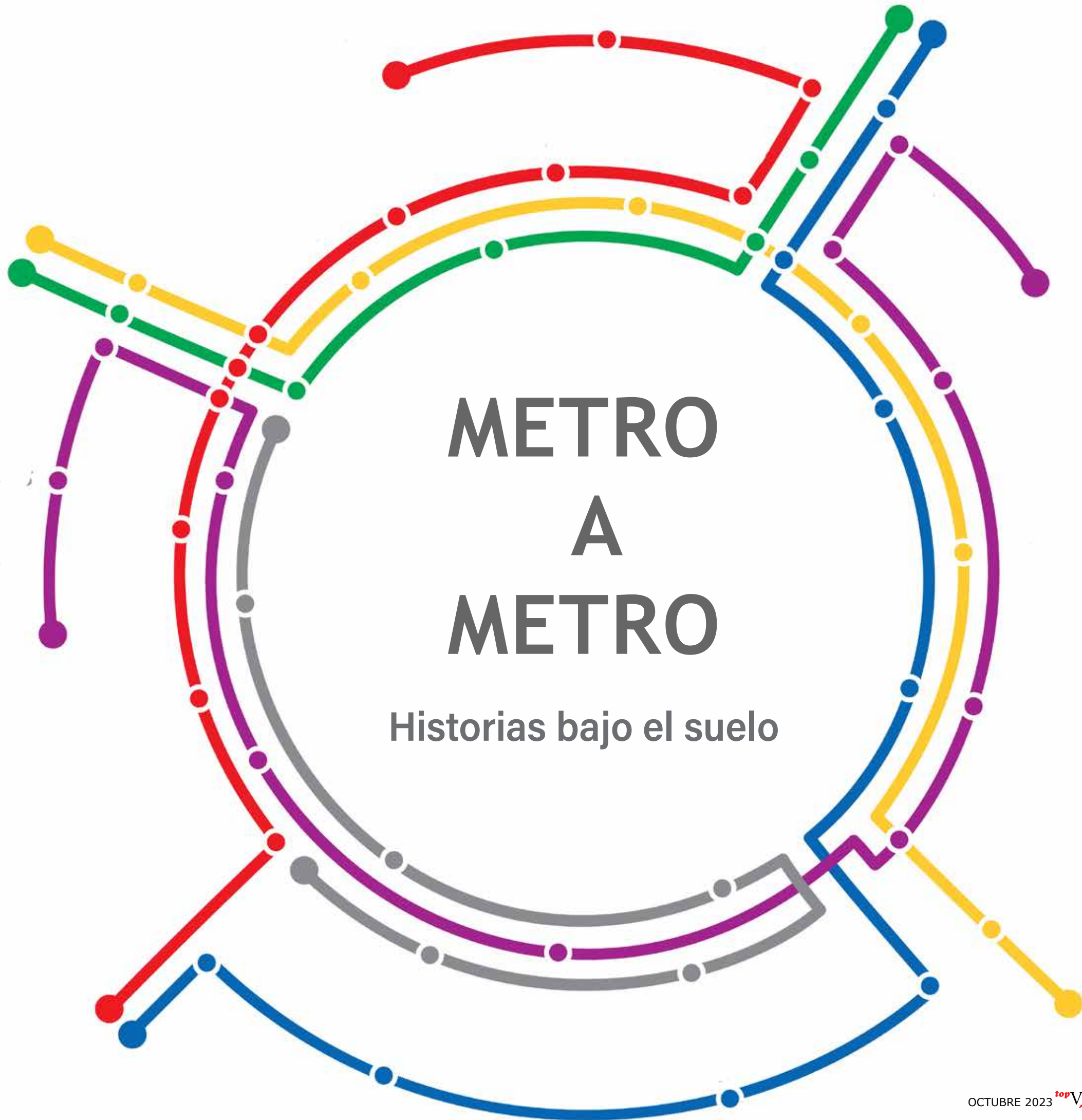
Londres lideró el mundo al inaugurar el primer metro, seguido por Nueva York y Budapest. Este hito impulsó la demanda global de sistemas de transporte masivo, eficientes y veloces en diversas capitales. **topVIAJES** recorre alguna de estas redes subterráneas, verdaderos tesoros históricos, artísticos o ejemplos de urbanismo y cambio social.



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **ALTUM**
hreyes@altum.es

METRO A METRO

Historias bajo el suelo





Los grafitis son una constante en los vagones del metro de Nueva York

Un trayecto en metro en cualquier ciudad es toda una experiencia. Permite conocer a los personajes de la vida diaria y real, observar qué leen los demás, escuchar conversaciones en diversos idiomas o deleitarse con la señalética propia de cada entidad. Leyendas e historia se plasman en muchas estaciones y si el arte ha salido a la calle en diversos lugares, son varias las estaciones de metro que se empeñan en resguardarlo bajo tierra.

La primera línea

Con el nombre de Metropolitan Railway, la capital británica inauguraba en 1863 el primer metro del mundo. Su locomotora funcionaba a vapor y el recorrido de tan solo seis kilómetros unía las estaciones de Paddington con la de Baker St., cruzan-

do el Támesis por debajo de tierra. Hoy, al *underground* los londinenses lo llaman coloquialmente *The Tube* por la forma de sus túneles. Y, la extensa red que lo conforma, 280 estaciones y 12 líneas distintas, transporta diariamente a casi cuatro millones de personas.

Dicen los amantes de las innumerables leyendas urbanas que se tejen sobre Londres que el número de pasajeros que captan cada día las cámaras de seguridad a la entrada de las estaciones no suele coincidir con el número de personas que de ellas sale. El humor inglés ha hecho que de este asunto surjan las más divertidas bromas, y que achaquen el 'misterioso' hecho, por el que 'muchos no vuelven a ver la luz del día' a las llamadas *Ghost-Stations*, más de 40 estaciones que por logística han visto cerrar su puertas desde

la década de los años 30. Afirman que por sus pasillos y escaleras deambulan las almas de los 'atrapados'.

Son varias las estaciones a las que se les achaca su fantasma propio. Tal es el caso de la de Covent Garden en cuyas vías se aparece el actor William Terriss, apuñalado a las puertas del Teatro Adelphi en 1897 y que muchos aseguran haber visto deambulando por dicha estación. Y aunque fuera un personaje literario, la gura de Sherlock Holmes, o ángel de la muerte se encuentra dibujada en las baldosas de la estación de Baker Street con su gorra y su pipa.

A varias estaciones de Londres se les achaca tener su fantasma propio, y es que en las cámaras de seguridad no coincide el número de pasajeros que entra con el que sale

El londinense es uno de los metros más profundos del mundo, y en varias estaciones es incluso necesario salir a la superficie en ascensor. Las

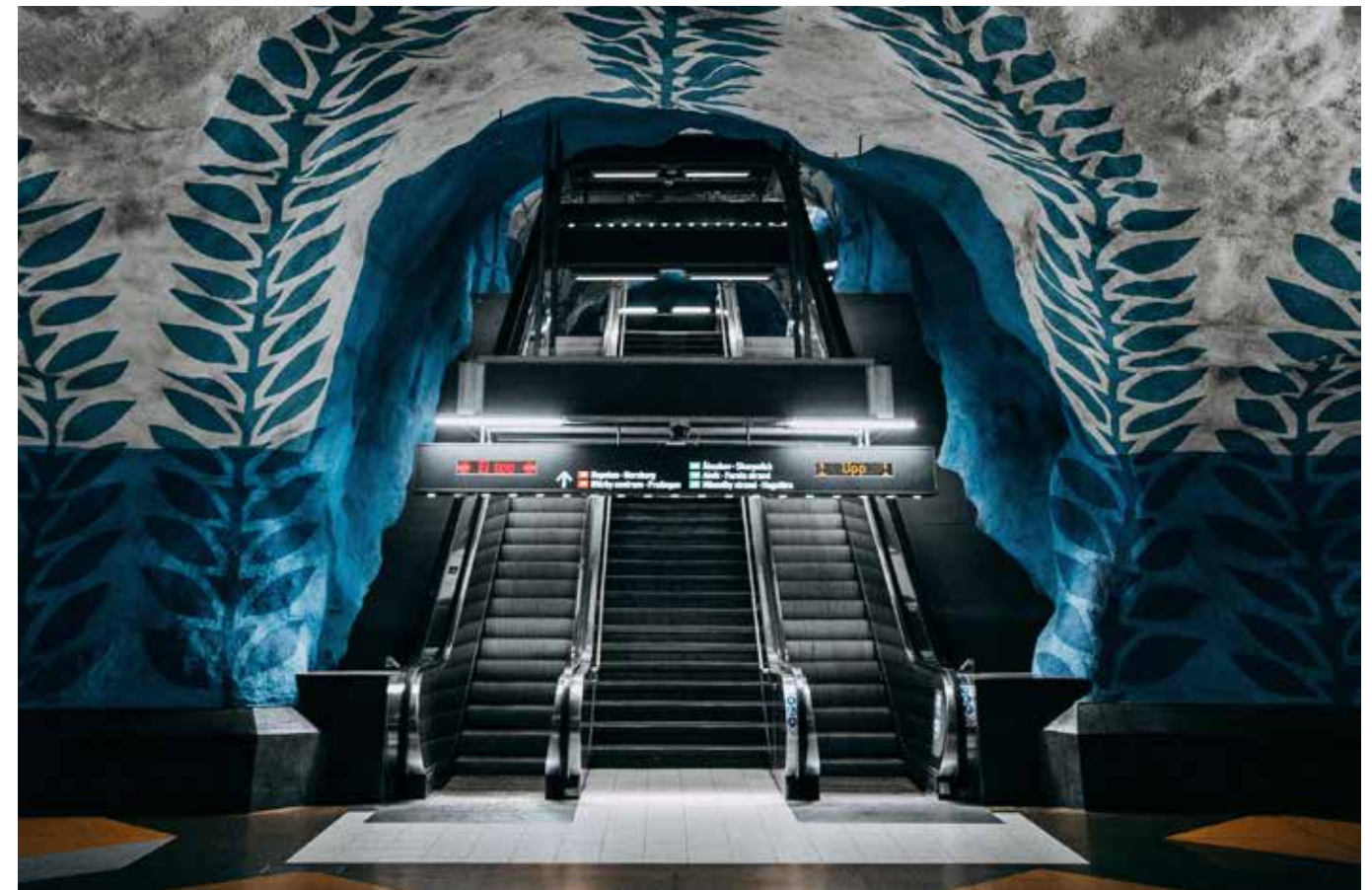
paredes laterales de las interminables escaleras eléctricas (en muchos casos aún de madera) hacen un recorrido pictográfico por los cientos de musicales que han encontrado el éxito en el West End; los carteles originales de obras como La ratonera, Evita, Stomp, El fantasma de la Ópera o Cats, entre otras, alegran el trayecto mecánico al que se somete el usuario junto con anuncios de las más representativas exposiciones artísticas que se celebran en la ciudad. La



Los londinenses llaman colquialmente a su metro The Tube



Dinámico y de multitudes el metro de NYC es punto obligado de locaciones de cine



Arte en las profundidades del metro de Estocolmo

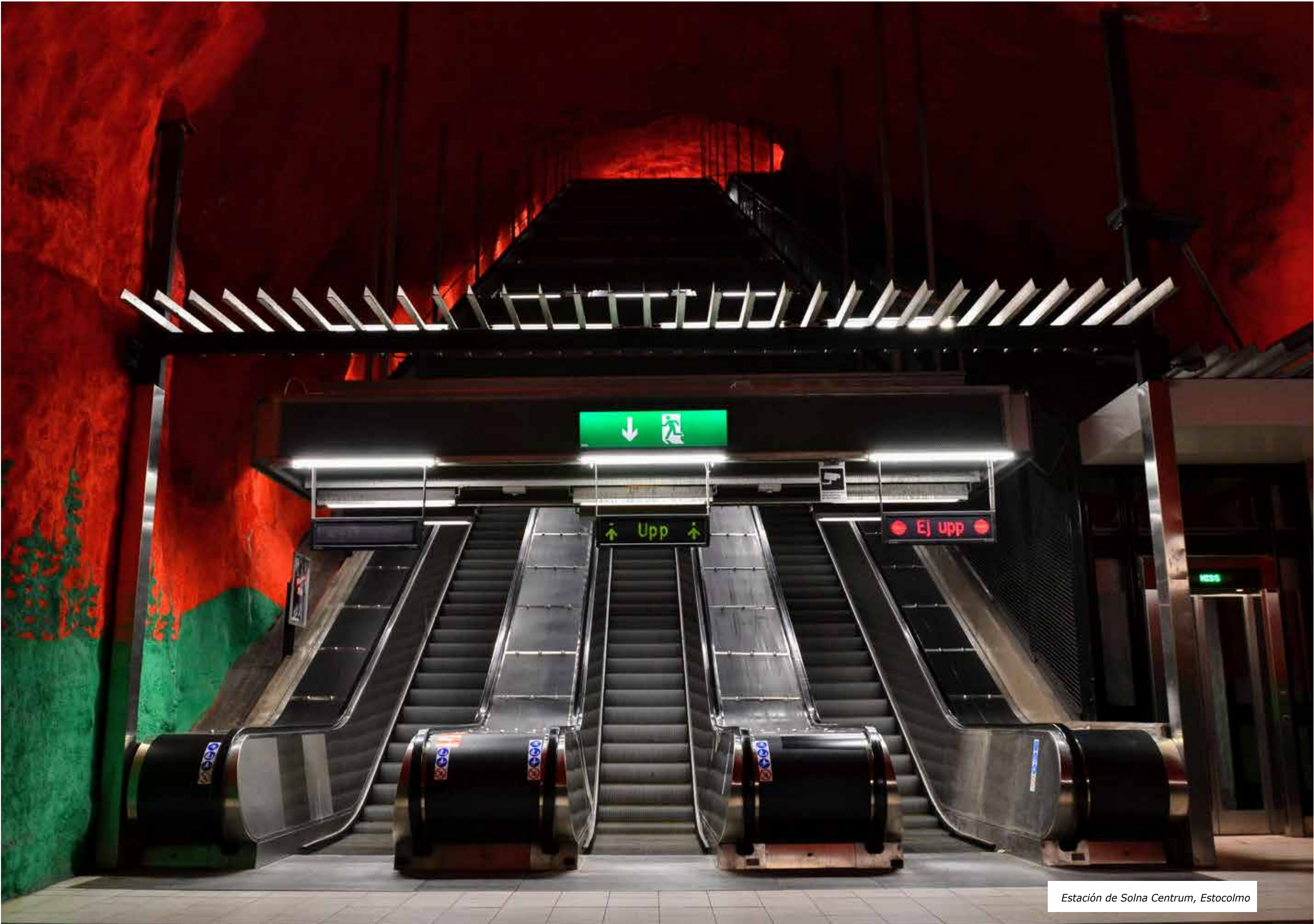
poesía ha sido llevada al público del metro gracias a la iniciativa del escritor norteamericano Chernaik, de escribirla en las paredes de *The Tube*.

Escenario de película

Medio millón de personas intentaron utilizar el metro de la Gran Manzana durante el primer fin de semana de su apertura en el año 1904. Como era lo usual por esta época, la mano de obra provino de inmigrantes irlandeses e italianos, así como de afroamericanos. Fueron los inversores privados quienes, motivados por el gran éxito de este sistema en Londres, impulsaron la idea de vertebrar la ciudad con una red subterránea de trenes. Nunca se pudo conseguir la profundidad lograda en la capital inglesa, por lo que el subway de Nueva York se encuentra a pocos metros bajo tierra. No es de extrañar que el cine muestre repetidamente las típicas escenas de las rejillas del metro exhaland vapores o que incluso su aire levante las faldas de una Marilyn Monroe a las órde-

nes de un genial Billy Wilder (*The Seven Years Itch*, 1955). Tan mítica escena se rodó por primera vez en la calle 52 con Lexington, y posteriormente fue grabada en un estudio. Si en Manhattan llueve en otoño con fuerza (la isla tiene que ser drenada cuatro veces al año), en el interior del metro también lo hace. Varias de sus estaciones se inundan con facilidad tras un gran aguacero; de sus túneles se dice que son el mayor nido de ratas del país –de hecho quienes se alarman al verlas son los forasteros y no los neoyorquinos–, y es con certeza uno de los pocos lugares de la ciudad donde confluyen todas las clases sociales.

Este escenario dinámico, en ocasiones ruidoso y por lo general de multitudes, ha sido repetidas veces punto obligado de locaciones cinematográficas. Se recuerda, por ejemplo, a un Travolta representando a Tony Malero, aquel joven italo-americano, empleado de una tienda de pinturas, viajando desde Brooklyn a Manhattan en *Saturday Night Fever* (Bradmann, 1977)



Estación de Solna Centrum, Estocolmo



En 90 estaciones del Tunnelbanan de Estocolmo hay pinturas, mosaicos, esculturas o montajes artísticos de diversos artistas desde los años 50 hasta la actualidad

o *French Connection* (Friedkin, 1971), donde Gene Hackman y Roy Scheider interpretan a unos policías antinarcóticos que realizan una espectacular persecución en un metro, entonces reflejo de la peligrosidad que vivía la ciudad y en el que los grafitis, lejos de ser arte urbano, eran sinónimo de vandalismo.

La mayor galería de arte del mundo

Nos vamos a una de las capitales bálticas con más encanto: Estocolmo. La capital sueca descansa sobre un archipiélago y está compuesta por 14 islas diferentes. Su metro, excavado a una profundidad suficiente para servir de refugio antiatómico, posee en su interior la que probablemente sea la galería de arte más grande del mundo. 90 de las 110 estaciones que conforman el Tunnelbanan (tren del túnel) poseen pinturas, mosaicos, esculturas o montajes

artísticos pertenecientes a diversos artistas desde los años 50 hasta la actualidad. Esta iniciativa de llevar el arte al ciudadano a las profundidades ha convertido al metro de Estocolmo en uno de los principales atractivos turísticos de todo el país.

Si queremos ir al barroco, basta con bajarnos en la estación Kungsträdgården decorada con bustos y columnas de esta época. Por su parte, la neurálgica T-Central es obra del finlandés Per Olaf Utvedt, que decorada con azul y blanco semeja una gruta de montaña. El techo cavernoso pintado de rojo pasión en la estación de Solna Centrum es uno de los favoritos junto con el de Rissne, en el que la artista Helga Henschen cuenta la historia de las civilizaciones a través de fotografías de aves, flores y animales.

En otros casos las exposiciones son temporales, variando a lo largo del año el contenido artístico de la estación.

Para acercarse más a este insó-

lito mundo artístico subterráneo, lo aconsejable es tomar una de las visitas guiadas disponibles en varios idiomas.

Un palacio subterráneo

La guerra y la historia son los principales temas con los que los moscovitas han decorado las estaciones de su metro. Recorrer Moscú bajo tierra no solamente es la forma más barata de moverse por la capital rusa sino que es la más artística.

Sus 180 estaciones, además de constituir un impresionante legado arquitectónico, son auténticos museos que, tras la revolución bolchevique, llevaron al pueblo el lujo de otra época, la de los zares. Una de sus estaciones más concurridas, la de Komsomolskaya, ha conseguido

Las primeras bocas del metro de París son de estilo Art Nouveau y se anuncian como Métropolitain

que a todo este sistema subterráneo se le considere un verdadero palacio. Mármol, mosaicos –destacan los del discurso de Stalin en el Desfile de Moscú de 1941–, esculturas y unas gigantescas arañas de cristal son testigos del ajeteo de ciudadanos que deambulan diariamente por los pasillos del metro de mayor densidad de pasajeros del mundo y el quinto en extensión de líneas.

El *Art Decó* soviético de los años 30 encuentra aquí un exponente digno de reconocimiento. Me refiero a la estación de Mayakovskaya, dedicada al poeta soviético georgiano Mayakóvski. Enteramente

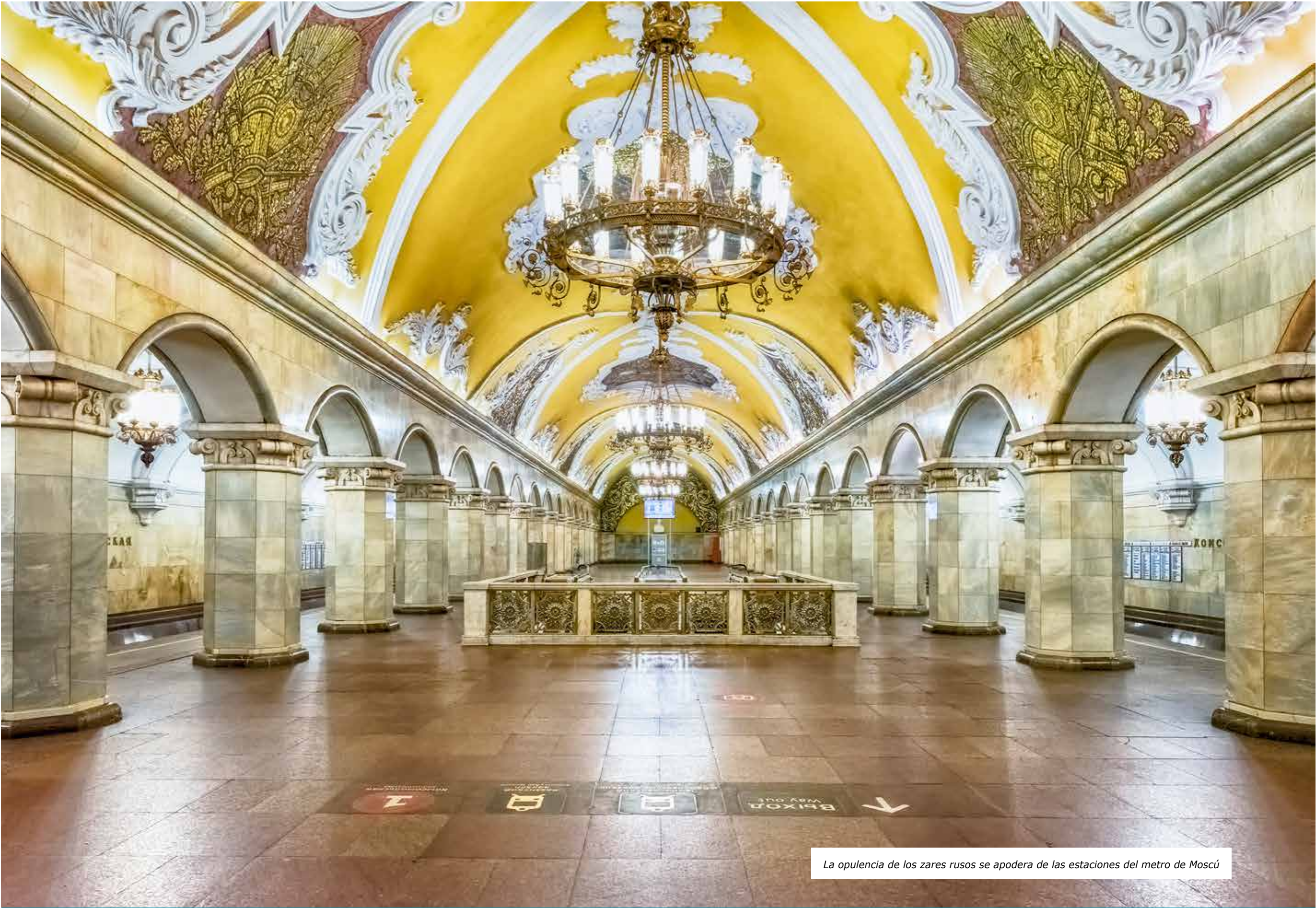


Estación de París, diseño de Hécctor Guimard

revestida en acero cromado, posee diversas columnas recubiertas en una piedra semipreciosa de tonalidades rojizas llamada rodonita, que otorga refinamiento y solemnidad. Nichos y bóvedas presentan unos coloridos mosaicos que simbolizan actividades militares de alto riesgo.

Una cirugía social

Hace menos de 30 años que el metro de Medellín realizaba su primer trayecto por la ciudad colombiana. Con el tiempo la red se ha ido ampliando y el llamado metro-cable, un sistema que comunica las barriadas más pobres de la ciudad con el centro a través de unas te-



La opulencia de los zares rusos se apodera de las estaciones del metro de Moscú



Metro-cable de Medellín

‘Expresiones que valen una vida’

lecabinas aéreas, ha hecho posible la interacción de unos habitantes, en muchos casos conflictivos e hijos de la violencia, con el esfuerzo imparable de una ciudad por reinventarse a partir de un énfasis cultural y lúdico.

Parques, centros de arte y entretenimiento o bibliotecas y espacios culturales en los barrios marginales actúan como potencia transformadora a partir de la enseñanza. El Parque España, accesible en metro-cable, es un ejemplo de ello. La fisonomía es la de tres grandes bloques negros en forma de piedra en cuyo interior se realizan encuentros culturales enfocados a la orientación social de niños y adolescentes. Desde aquí se puede continuar en metro-cable hasta la estación de Arví, todo un espacio ecoturístico donde se inculca, entre otras cosas, el respeto por la preservación botánica y faunística de la zona. Sin duda, es este un buen ejemplo de cómo el metro ha contribuido a la ‘cirugía social’ de una urbe que, hasta no hace mucho, ocupaba por su peligrosidad los titulares de cientos de medios.

Otras sorpresas

El metro de París se construyó para los Juegos Olímpicos de 1900. El hierro forja-

do es el elemento principal de sus primeras bocas, que de estilo Art Nouveau y diseñadas por Héctor Guimard, se anuncian como Métropolitain. Sus pasillos han sido escenario para músicos como Ben Harper, Renaud o Édith Piaf. El escritor argentino Julio Cortázar (1914-1984) lo utilizó como escenario de uno de sus cuentos titulado Octaedro: una historia en el metro de París. Y en la estación de Abbesses se rodaron algunas escenas de la divertida película Amelie (Jean-Pierre Jeunet, 2001).

El metro-cable de Medellín comunica las barriadas más pobres de la ciudad con el centro a través de telecabinas aéreas

Recientemente, el metro de Santiago de Chile aparecía en un importante listado referente a esos lugares que se deben ver alguna vez en la vida. El énfasis se hacía concretamente sobre la estación Universidad, y la verdad, su visita bien merece la pena. El gran mural del artista Mario Toral repasa la historia del país suramericano haciendo hincapié en el miedo, las torturas y la represión.

Otras ciudades como Praga, Teherán, Múnich o Atenas poseen un sistema subterráneo que goza de varias estaciones enfocadas a la historia y el arte. De Singapur se afirma que es el único país del mundo que se puede recorrer en este fascinante medio de transporte.●



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

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

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



Casa barco en los canales de Kerala



TEXTO **MONICA CONCELLÓN**
FOTOS [VIAJES AYURBEDA](#) / [ALTUM](#)

KERALA, PARAÍSO DEL AYURVEDA

Un viaje para el cuerpo y el alma

Kerala es un Estado apacible en el suroeste de la India conocido por su exuberante naturaleza, su rica cultura y gastronomía, además de ser el paraíso de la práctica del Ayurveda. Proponemos un viaje a este destino para mejorar la salud con la milenaria medicina Ayurveda, y de paso sumergirse en las vibrantes festividades del otoño.

Combinar celebraciones espirituales con el bienestar en una "Tierra de Dioses" es, sin duda, una opción para tener una experiencia imborrable. En Kerala, la ciencia de la longevidad Ayurveda y las festividades se entrelazan para enriquecer el cuerpo y el alma.

Una medicina muy especial

Kerala es un refugio para aquellos que buscan rejuvenecer su cuerpo y su mente. La medicina Ayurveda, el sistema de salud más antiguo de nuestra civilización, es una terapia holística que se practica y se enseña en todo el Estado de Kerala. Los abundantes retiros y centros de Ayurveda ofrecen tratamientos personalizados 100% naturales que incluyen masajes terapéuticos, yoga y meditación, diseñados para restaurar el equilibrio natural, fortalecer el sistema inmunitario y rejuvenecer desde dentro.

Los tratamientos Ayurveda, basados en hierbas y aceites naturales, son diseñados por médicos expertos. Ya sea para aliviar el estrés, perder peso, mejorar la digestión o fortalecer las defensas, el Ayurveda ofrece soluciones personalizadas para cualquier problema de salud.

La cultura de la fiesta

Kerala es el lugar donde la salud y la espiritualidad se entrelazan con la cultura y la alegría de las festividades. Da igual que el propósito sea relajarse y rejuvenecer con tratamientos de la milenaria ciencia Ayurveda, explorar la riqueza

culinaria de la región o sumergirse en vibrantes festividades, porque Kerala espera a los viajeros con los brazos abiertos.

Con la llegada de la temporada de festivales, todo se transforma en un despliegue de tradiciones y festividades. Un viaje a Kerala es una experiencia que nutre cuerpo, mente y espíritu, dejando al viajero envuelto en sensaciones duraderas de bienestar y alegría.

Aquí la gastronomía también es una sinfonía de sabores gracias a sus miles de especias. No se puede visitar Kerala sin probar sus deliciosos platos de pescado fresco, coco, especias y arroz que son un festín para los sentidos. La receta más popular es un plato vegetariano llamado "sadya" que se sirve en hojas de plátano.



Vida rural en Kerala



Celebración de Diwali

Festividades de otoño

La temporada de otoño en Kerala trae consigo festividades tan deslumbrantes como las siguientes:

- Navratri (del 15 al 24 de octubre). Este festival honra a la diosa Durga, llena las calles de colores, música y danza con Dandia y Garba, y culmina con Vijaya-dashami el 24 de octubre, simbolizando la victoria del bien sobre el mal.
- Diwali (12 de octubre). El festival de las luces se celebra marcando el triunfo de la luz sobre la oscuridad. Los hogares se adornan con lámparas de aceite y el cielo se ilumina con fuegos artificiales. Las familias comparten dulces y regalos, buscando bendiciones de prosperidad y bienestar.



Adorno diario hospitalidad



Las festividades de Kerala son constantes a lo largo de todo el año



Ejercicios de yoga en un centro de Ayurveda

- Theyyam. En noviembre, Kerala se sumerge en este festival único con una mezcla fascinante de danza, música y ritos divinos. Los artistas, conocidos como theyyam, personifican las diversas deidades, creando una profunda conexión espiritual.

- Artes escénicas de Kerala. El Estado es famoso por sus artes escénicas, como el Kathakali, una danza teatralizada, y el Kalaripayattu, un arte marcial tradicional, con la música clásica de Kerala.

Lo que ofrece Ayurveda

La medicina Ayurveda tiene una historia de más de 5.000 años de uso y experiencia. Muchos de los principios y enfoques de la medicina Ayurveda han influido en la salud de personas de todo el

mundo y de la medicina occidental. A continuación contamos algunas curiosidades sobre esto:

La idea de ayunar intermitentemente para mejorar la salud (autofagia) y la digestión, conocida como ayuno intermitente, ha sido adoptada con éxito en los enfoques más modernos de dieta y nutrición occidentales. Igualmente, las técnicas de masaje y terapias manuales utilizadas en la medicina Ayurveda han influido en la terapia física y en enfoques más eficaces de relajación en la medicina occidental; y las prácticas de yoga y meditación han ganado popularidad en todo el mundo debido a sus beneficios para la salud mental, emocional y física.

La medicina Ayurveda es la

fuente de la Pranayana, esas técnicas de respiración que han influido en la incorporación de la respiración consciente en enfoques de relajación y bienestar. También lo es de la aromaterapia que usa los aceites esenciales para promover la relajación y el bienestar; o incluso de la nutrición personalizada, la que desde hace tiempo defiende la idea de que las necesidades dietéticas varían según el individuo, algo que está influyendo en el enfoque de la nutrición personalizada de Occidente.

La medicina occidental a menudo se enfoca en el tratamiento de los síntomas con fármacos para brindar alivio inmediato. Sin embargo, el enfoque holístico se orienta a la causa subyacente de la



Festividad de Theyyam en el mes de noviembre



Tratamiento de Ayurveda personalizado

medicina Ayurveda, y aborda la raíz de los problemas de salud a largo plazo para frenar los síntomas y brindar soluciones más duraderas.

Encantos de Kerala

Los encantos de la región de Kerala no se limitan solamente a todo lo que la medicina Ayurveda ofrece. Y como muestra un botón:

La red de lagos, lagunas y canales interconectados, que se denominan Backwaters, atraviesa el interior del Estado de Kerala con una vegetación exuberante. Para explorarlos, la mejor opción son los barcos-casa, una expe-

La medicina Ayurveda tiene una historia de más de 5.000 años de uso y experiencia

riencia única para descubrir la vida rural y disfrutar del pintoresco entorno, y porque también existe la posibilidad de recibir masajes ayurvédicos. Pasar una noche navegando en estas casas flotantes es una experiencia única que permite disfrutar de la serenidad de la vida al pie de los canales y degustar su deliciosa cocina local.

Las playas de Kerala son famosas por su belleza natural y sus arenas doradas. Algunas de las más populares son Kovalam, Varkala, Cherai, Bekal y Marari, amplias en longitud para dar largas caminatas, con aguas prístinas y por supuesto ideales para un chapuzón.

Kerala alberga, además, una serie de hermosos templos que reflejan la arquitectura y la espiritualidad de la región. El Templo Padmanabhaswamy en Thiruvananthapuram y el Templo Guruvayur en Guruvayur son dos ejemplos de ellos. Esta región montañosa es

también famosa por sus plantaciones de té en terrazas, por su paisajes exuberantes y su clima fresco; un destino ideal para los amantes de la naturaleza y el trekking. Y al sur del Estado se encuentran las montañas de Cardamomo, un parque hogar de elefantes, tigres y leopardos donde los safaris en barco combinados con trekking son muy populares.

La herencia de Fort Kochi

Y como no hay viaje sin compras, lo mejor para ello es perderse por Fort Kochi, una pequeña ciudad portuaria con una rica herencia histórica y cultural portuguesa y judía que bien se refleja en sus edificios coloniales y sus antiguas iglesias. Y Otro de sus encantos es la famosa red de pesca china en el puerto. Sin duda, la mejor manera de llegar a Kochi es a través de Qatar Airways, vía Doha.

Es importante que el lector tenga claro que los centros de Ayurveda son realmente hospitales acondicionados como resorts para los extranjeros. Sus precios varían según la temporada, la duración de la estancia y la categoría de cada establecimiento. El precio medio de un resort de tres estrellas va de los 350€ al día en adelante, con comidas personalizadas, cita médica diaria, de dos a cuatro tratamientos al día, yoga al amanecer, meditación al atardecer y otras actividades según la oferta: arte terapia, karma yoga, nidra yoga, charlas o Satsang.●

www.viajesayurveda.com



Típicas iluminaciones durante Diwali

Danza y ritos de Theyyam





TEXTO **HERNANDO REYES**
www.altum.es
FOTOS **QUINTA SAN FRANCISCO** / ALTUM



QUINTA SAN FRANCISCO

Bien y paz



Un refugio de corte boutique para los peregrinos del Camino De Santiago, un remanso que brinda sosiego a aquellos viajeros cansados y una oportunidad de mimetizarse con la naturaleza. **topV!AJES** ha llegado hasta Castrojeriz (Burgos) para vivir esta experiencia en la que todo es bienestar y armonía.



Ruinas del convento de San Francisco, Patrimonio Histórico

Prácticamente equidistante de Madrid o de Bilbao se halla el pueblo de Castrojeriz en la comarca burgalesa de Odra Pisuerga. Un importante enclave histórico y una localidad peregrina por excelencia, ya que en la Edad Media fue la segunda población de Burgos más relevante del Camino de Santiago. Por los dos kilómetros que mide su calle principal, Castrojeriz recibe, entre los peregrinos, el apelativo de “ciudad larga”, la que sin duda es un ejemplo de lo que se ha llamado urbanismo jacobeo.

Desde estas páginas hemos afirmado en repetidas ocasiones que Burgos es una provincia rica en paisajes, variopinta de un punto cardinal a otro y con un acervo arquitectónico y cultural envidiable, además de fascinante. Ciertamente este pueblo, en medio de su “sencillez castellana”, no solamente parece estar renaciendo de esa especie de olvido que lo ha acompañado en las últimas décadas, sino que para dicha del viajero ha visto surgir el hotel Quinta

San Francisco, un alojamiento rural único en su concepto “boutique” para peregrinos, que debe su nombre a las ruinas -que son Patrimonio Histórico- del Monasterio de San Francisco asentadas sobre sus predios. Una construcción erigida en el año 1.325 que entonces se posaba en las inmediaciones de la muralla, y por supuesto, del Camino de Santiago.

Al abrigo de la naturaleza

Enclavada sobre la apacible y hermosa meseta castellana, en plena cuenca del Duero, la finca de 15.000 metros cuadrados tiene como base la que fuera una casa señorial que ha sido meticulosamente restaurada, que para regocijo de los huéspedes, ostenta unos jardines exuberantes con árboles centenarios. Tal es el caso de un hermoso nogal que se levanta como vigilante eterno del gran trabajo de paisajismo realizado, y que incluye un huerto destinado a abastecer de frescos productos a la zona de restauración. En sus alrededores, los campos de cultivo

de secano son los protagonistas de unos ondulantes paisajes de trigales, hogar de una variada fauna en la que destaca la diversidad de aves. Es precisamente esta armonía entre naturaleza e historia la que otorga un halo de fascinante sencillez.

Los parterres de la entrada los ocupan lavandas, salvias, santolinas y decenas de especies vivaces, y en su huerto crecen cebollas, zanahorias, pimientos, escarolas, puerros, tomates y muchas otras verduras y hierbas, mientras que sus árboles frutales proveen al hotel de manzanas, castañas, membrillos o peras.

Las tres ces

Calidad, comodidad y calidez. Ese es el trinomio que impera en este hotel, y que es palpable en todo el recinto, especialmente en las 21 habitaciones. Son amplias y luminosas, y teniendo en cuenta que se pensaron para que el caminante descanse no tienen televisión, y salvo dos de ellas, constan de cama matrimonial, el resto están dotadas de un par de camas sencillas, un acierto, según creemos. La decoración es moderna y minimalista dominada por tonos neutros y con la madera

de roble siempre presente para aportar el contrapunto de color. Los libros son una constante por todo el recinto y cualquier huésped se puede llevar el que desee, eso sí, ha de enviar otro cualquiera al hotel para gozo de los lectores; una iniciativa que también desde esta revista aplaudimos como empedernidos consumidores de libros y amantes del papel.

Un viaje con lectura

La bienvenida en Quinta San Francisco es cálida y acogedora. Como si de un abrazo amistoso se tratara, los huéspedes son recibidos al calor de una majestuosa chimenea de piedra blasonada, que se convierte en el epicentro del salón. La atmósfera invita a sentarse en los amplios sofás, rodeados de estanterías repletas de tesoros literarios; es una estancia doméstica que susurra la promesa de la relajación y el descanso. El comedor de esta zona se presenta como un rincón especial para satisfacer el apetito y el alma, aquí la frescura del refrigerio está siempre al alcance de la mano. Una gran mesa, al estilo tablón clásico, se convierte en un punto de encuentro y descubrimien-



El salón es punto de encuentro de peregrinos



Habitación con camas sencillas



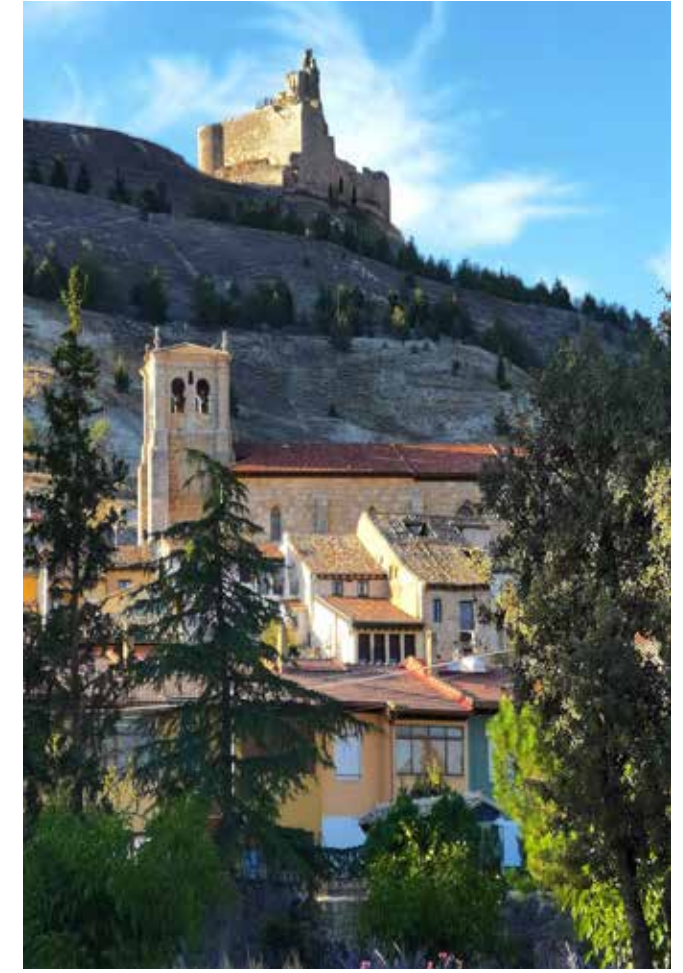
Edificio del hotel desde los jardines



Sillas térmicas para calentar el cuerpo en la zona de bienestar



Comedor para refrigerios y lectura



Vista del castillo de Castrojeriz desde el hotel

to. Sobre ella reposan grandes ejemplares de libros, muchos de gran formato, sobre viajes que nos transportan a lejanos lugares, volúmenes históricos para viajar en el tiempo o joyas literarias gastronómicas que sirven como aperitivo escrito.

Para "gourmets" honestos

Los huéspedes pueden disfrutar de una despensa a la que llaman "Honesty Bar" repleta de productos artesanales y *delicatessen* que son auténticas joyas locales. Y es que este espacio es como una "confesión" en la que el peregrino es libre de ser tan honesto como un monje en una abadía... Imagine el lector esta escena: está en el comedor rodeado de vinos, cervezas, destilados, embutidos, dulces, quesos y frutos secos que comparten estanterías con los famosos mostachones y almendrados hechos por las habilidosas monjas del convento de Santa Clara de Castrojeriz, toda una "delicia divina". La tentación está por todas partes, y usted,

puede servirse a su gusto. Ahora viene lo divertido, no hay camareros vigilantes ni cajeros automáticos que lo miren de reojo. Lo único que se le pide es que, con una sonrisa de honestidad, anote en un folio lo que ha consumido. Sí, es así de sencillo. En Quinta San Francisco son como esa amiga confiable que le presta su coche sin preguntar y solo espera que lo devuelva usted con gasolina. Este espacio es realmente un centro de avituallamiento ideal para los caminantes o para quienes tengan por costumbre regalar un recuerdo de los lugares que visitan.

La Bodega (y Josefa)

En el ala sur del hotel se encuentra el restaurante La Bodega, en el que Josefa, una entrañable mujer de la zona experta en el arte de cocinar, ofrece un menú tradicional castellano que destaca el uso de hortalizas y vegetales provenientes de la huerta del hotel; nunca faltan las sopas y las cremas

de hortalizas. El nombre viene de esa bodega sencilla y corta en referencias pero insuperable en la calidad: tintos, blancos, rosados y espumosos están siempre presentes y rinden tributo a las más reconocidas denominaciones de origen. Comer con un paisaje idílico como fondo, o integrado en él, si se despliegan los inmensos ventanales, es una experiencia de integración total con el entorno.

Recuperando cuerpo y mente

Para los peregrinos exhaustos existe un centro de bienestar que reúne todo lo necesario para recargar energías y enfrentar los desafíos que supone hacer el Camino de Santiago. La sauna le hará sudar las preocupaciones como si fueran pequeñas piedras en la mochila de viaje; el baño turco otorga una experiencia de humedad que rivaliza con el rocío de la mañana del Camino, y sin duda, la ducha de hidromasaje es todo un torbellino de sensaciones para sentirse como nuevo. Muchos coinciden en que la verdadera relajación consiste en mirar el mundo desde la comodidad de la propia

cama, y para ello, lo más indicado son las camas de calor (térmicas) con enormes ventanales que dan al jardín.

Un plan estelar

Bajo petición, el hotel organiza lo que para nosotros es un plan estelar en su totalidad. Se trata de observar las estrellas y los astros desde las ruinas de lo que fuera el histórico hospital de San Antón, un edificio gótico del s. XIV. Fue el primer hospital-convento de España fundado por los Antonianos para atender a los afectados por la enfermedad del ergotismo, provocada por el consumo de pan de centeno contaminado por el hongo del cornezuelo, muy frecuente en la Edad Media, por ser este producto una de las bases de la alimentación. La elección del lugar no fue casual, era un territorio de clima seco, productor de trigo candeal no contaminado por este hongo y en pleno Camino Francés, lo que permitía atender a los muchos peregrinos europeos afectados por esta enfermedad que se dirigían a Santiago en busca del remedio divino. La experiencia es sencillamente sublime, la conta-



Ruinas del hospital de San Antón, un reclamo para el turismo astronómico y los peregrinos



Comedor de el restaurante La Bodega con vistas al jardín

minación lumínica es nula por lo que la cantidad de luceros y estrellas en este espacio hacen que dicha experiencia sea valorada por los peregrinos como una de las más emocionantes que ofrece el Camino. Además, con un guía experto en astronomía se puede disfrutar de la observación del cielo desde la propia Plataforma Antoniana instalada sobre la base de una antigua columna, una forma artística y exclusiva de disfrutar de los mejores cielos de Castilla.

Sostenibilidad en acción

Fue el compromiso con lo sostenible lo que determinó el diseño del edificio del hotel en consonancia con el estilo arquitectónico del lugar y en armonía con la vegetación de la zona. En un paso audaz hacia la sostenibilidad, Quinta San Francisco ha dado un giro verde que está marcando la diferencia. Comprometidos con la conservación del medio ambiente, se han implementado una serie de medidas que están transformando su operación y reduciendo significativamente su impacto ambiental. Energéticamente se ha dado un salto gigante al instalar una planta de paneles fotovoltaicos, que genera una gran parte de la electricidad necesaria para alimentar las instalaciones, disminuyendo su

dependencia de fuentes de energía no renovable y reduciendo las emisiones de carbono.

Además, el hotel ha revolucionado el sistema de calefacción y refrigeración del edificio. Comenzando con una cuidadosa orientación del edificio para aprovechar al máximo la luz solar y reducir la necesidad de calefacción, han mejorado el aislamiento y realizado estudios exhaustivos sobre la ventilación. El resultado es un ambiente interior confortable y eficiente desde el punto de vista energético. Siguiendo la misma línea de sostenibilidad, han implementado un ciclo interno de agua innovador. Parte del agua se extrae del subsuelo a través de un pozo y se almacena en un aljibe, que luego abastece las instalaciones. Esto no solo reduce el consumo de agua potable, sino que también minimiza la presión sobre los recursos hídricos locales.

Con estas medidas ejemplares, se está ahorrando costos operativos y también se contribuye significativamente a la conservación del medio ambiente. Esta iniciativa es un brillante ejemplo de cómo la industria hotelera puede liderar el camino hacia un futuro más sostenible.●

www.hotelruralquintasanfrancisco.com

VUELVE EL PUNCH ROOM A THE MADRID EDITION

El premiado concepto de bar *speakesay* creado por EDITION Hotels vuelve a Madrid esta temporada con una renovada carta de ponches de autor en donde los componentes básicamente son un destilado, especias, agua, cítricos y azúcar, además de cócteles clásicos. Los clientes de Punch Room podrán disfrutar de una gran variedad de géneros musicales como el *soul*, *funk*, *r&b* y *modern soul* mientras degustan alguno de los extraordinarios cócteles elaborados por Simone Ruta, *Head Bartender* de Punch Room y su equipo de mixología. La impresionante barra de cobre cepillado y un espejo pulido de bronce, obra de Garnier & Linker –el estudio de diseño con sede en París–, acompañada en la sala por los sillones de Jean-Michel Frank, terminan por aportar el toque de creatividad y sofisticación.

www.editionhotels.com



EL FÉNIX GRAN MELIÁ REABRE SU TERRAZA CÓCTEL BAR



El mítico Hotel Fénix de la Castellana, construido por Cánovas del Castillo, celebra la nueva temporada con la re-apertura de su terraza y cóctel bar con una propuesta gastro de la chef Kimberly Domínguez. Un lugar de estilo neoyorquino donde la decoración, dispuesta con grandes sombrillas, taburetes, sillas y mesitas de hierro forjado estilo Art Decó la convierten en un rincón al aire libre con una vegetación especial. Además, el elegido Mejor Hotel de Lujo en Madrid por los premios Luxury Lifestyle Awards, vuelve a brillar y lo hace convirtiéndose en un epicentro de moda con las tardes de los jueves AfterFénix: sostificación, aperitivos castizos, cóctel edición limitada, *techno house* muy *chill* y *bartenders* de punta en blanco.

www.melia.com

ACCIONES SOCIALES DEL HOTEL PORTA FIRA



El Hotel Porta Fira de Barcelona, perteneciente a la cadena española Hoteles Santos, da un paso más en términos de solidaridad, sumando dos nuevas cooperaciones a su historial de acciones sociales. Fundació la Vinya y Fundació Formació i Treball son las dos entidades beneficiarias con las que el hotel ha estrechado lazos. La primera, dedica todos sus esfuerzos a mejorar la calidad de vida de los más desfavorecidos, realizando acciones educativas, proporcionando atención psicológica y ofreciendo asesoría jurídica

–entre otras funciones– a niños, jóvenes y adultos. La segunda, por su parte, se dedica a formar laboralmente a personas en riesgo de exclusión social, así como de proporcionar ropa, muebles y demás equipamientos del hogar a familias vulnerables.

www.hsantos.es

PALACIO DE ARRILUCE, HOTEL PRÓXIMO A ABRIR

Construido en 1912 por el arquitecto José Luis Oriol sobre un acantilado de la Bahía de Abra, se trata de una construcción de alto valor patrimonial e incomparables vistas al mar Cantábrico. Se ha mantenido la esencia de su prestigiosa herencia y refinamiento aristócrata para dar un servicio excepcional. Cuenta con un spa de última generación y la innovadora experiencia gastronómica de Delaunay, de la mano de Beñat Ormaetxea. Es un icono de excelencia y exclusividad en el bilbaíno barrio de Getxo que se presenta como uno de los grandes hoteles de lujo 5* estrellas en el País Vasco. The Leading Hotels of the World (LHW), junto a la consultora Hotelab, serán los encargados de comercializar y comunicar el hotel a nivel mundial.

www.palacioarrilucehotel.com



LA RUTA DE LA MODA DEL HOTEL TÓTEM



El Hotel Tótem, conocido por ser el epicentro de la moda y la elegancia en la capital, ha diseñado una ruta en la que participan exclusivas firmas y boutiques de diseñadores emergentes ubicados en el prestigioso barrio de Salamanca y las preferidas de la alta sociedad; cada parada en el recorrido ofrece una visión incomparable del mundo de la alta costura, el *prêt-à-porter* y las tendencias más actuales. Esta exclusiva experiencia va de la mano de la reconocida *personal shopper* del hotel Ana Iraberri que con su

deslumbrante conocimiento de estilo y su habilidad para crear atuendos que cuentan historias, guiará a los participantes en este emocionante viaje. Su capacidad para comprender las preferencias individuales garantiza que cada persona descubra piezas únicas que realcen su estilo y personalidad.

www.totem-madrid.com

REABRE MAROMA, A BELMOND HOTEL EN RIVIERA MAYA

El 3 de agosto, la Riviera Maya celebró la reapertura de Maroma, un icónico hotel Belmond, que con 80 hectáreas de selva tropical y playas caribeñas de arena blanca, ha sido renovado meticulosamente para honrar la cultura maya. Ofrece 72 habitaciones, suites y villas bellamente decoradas con materiales locales y artesanía. Entre sus restaurantes destaca Woodend de Curtis Stone, chef galardonado con una estrella Michelin, y Casa Mayor bajo la dirección del chef mexicano Daniel Camacho, que sirve auténtica cocina local. El Maroma Spa by Guerlain es un santuario biofílico con tratamientos naturales y experiencias únicas. El hotel, comprometido con la sostenibilidad, cuida de la comunidad local y del medio ambiente de los alrededores. Este lugar encarna el espíritu auténtico de Yucatán y marca una emocionante nueva era en la Riviera Maya.

www.belmond.com



MARRIOT LLEGA AL WESTEND DE MUNICH



Ubicado en el distrito Westend de Munich, hervidero cultural donde se fusionan los enclaves históricos con las tecnológicas, este nuevo hotel de 398 habitaciones brinda a los viajeros un destino sugerente y sofisticado, cuatro conceptos de restauración, una espectacular terraza en la azotea, Greatroom Lobby, M Club, un gimnasio de última generación y 20 innovadores espacios destinados a reuniones y eventos para todas las ocasiones. El Munich Marriott Hotel City West aportará una sede de MICE sin igual en la ciudad de Múnich, incorporando tecnología innovadora, de diseño flexible y vanguardista a sus excepcionales 20 espacios de reuniones y eventos, con 2440 metros cuadrados distribuidos en dos plan-

tas enteras del hotel. Su ubicación lo sitúa a tan solo 12 minutos del centro en tranvía y a 35 minutos del aeropuerto en coche. Además, la famosa Theresienwiese, donde se celebra anualmente la Oktoberfest, Bavariapark y varias zonas verdes están muy cerca del hotel.

www.marriott-hotels.com

LONDRES CELEBRA LA APERTURA DE BO TREE

Bo Tree es el nuevo hotel que capta el espíritu de la vida de barrio de Marylebone, y que abrió sus puertas el viernes 15 de septiembre. Cuenta con 199 habitaciones, incluyendo 30 suites, así como un restaurante y un bar, que ofrece una experiencia vibrante a todos los que cruzan sus puertas. Lavo, su restaurante insignia, apuesta por una sofisticada cocina italiana con toques caseros, y en un futuro el hotel contará con un espacio exclusivo para eventos, un bar privado, un espacio de bienestar y una azotea con vistas panorámicas de Londres. Place III Hotels es una colección de hoteles situados en lugares codiciados que captan lo mejor de la capital británica y que ofrecen experiencias inmersivas creadas a través de espacios encantadores, vida de clase mundial y servicio intuitivo.

www.thebotree.com



ASTIR

Esencia mallorquina con toques vanguardistas en Cala Portals Nous

TEXTO ESTHER RODRÍGUEZ

Un homenaje a la historia y la cultura de la isla de Mallorca de la mano del reputado chef Miquel Clar, en un entorno idílico emplazado a muy pocos kilómetros de Palma de Mallorca.



Ensalada de burrata y tomates confitados



Humus tradicional de garbanzos



Pulpo a la parrilla

Érase una vez uno de los rincones más paradisíacos del Mediterráneo, Cala Portals Nous. Un escenario de ensueño donde brilla el Restaurante Astir, uno de los máximos exponentes de la gastronomía gourmet mallorquina. En el interior del Hotel Boutique Iberostar Grand Portals Nous, los imponentes acantilados de este espectacular paraje, la calma y la elegancia garantizan una jornada de ensueño rodeados de un diseño exclusivo gracias a la inconfundible huella del diseñador holandés Marcel Wanders. Miquel Clar, reputado chef que ha trabajado mano a mano con el maestro Martín Berasategui, ha diseñado una carta inspirada en la historia y la cultura de la isla mediterránea con toques innovadores y vanguardistas.



Diferentes dips para picotear



Terraza del Restaurante Astir con vistas a Cala Portals Nous

Astir, cuyo nombre significa estrella en griego, es uno de los imprescindibles para los amantes de la gastronomía. Su carta es el resultado del trabajo constante con la mejor materia prima del mercado, fruto de productores locales que ponen su corazón para ofrecer la esencia de sabores únicos. Cada bocado del menú, una mezcla de sabores mediterráneos con toques asiáticos, acercarán a los huéspedes a los sabores del mar mientras disfrutan de las mejores vistas. Todo ello, maridado con la mejor selección de vinos.

El apartado culinario, liderado por Miquel Clar, ofrece una carta informal que combina platos ligeros para picar y elaboraciones más sofisticadas que se adaptan a cada comensal. Para ir abriendo boca, qué mejor que compartir unas croquetas cremosas de jamón ibérico, unas alcachofas con toque de romesco o un tartar de Hamachi con aguacate. Los arroces a la llauna o las elaboraciones con productos del mar como el bacalao al fino o la lubina a la sal son auténticos caprice de deux. Para los amantes de las carnes, el solomillo de vaca a la parrilla o la terrina de cerdo negro son opciones exquisitas. No podemos olvidar rellenar el hueco para el postre con delicias caseras como el chocolate en texturas o la naranja de Sóller.

matices y con una tradición culinaria muy arraigada a los productos de la tierra. Su gastronomía es un claro ejemplo de que a veces las apariencias engañan. Hasta hace prácticamente un siglo los mallorquines vivían de espaldas al mar porque consideraban que de allí procedía el peligro. Es así como las recetas culinarias se forjaron en torno a productos como el cerdo o las verduras. Con la evolución de los tiempos, el pescado y el marisco se han incorporado al recetario mallorquín dibujando una cultura gastronómica donde la diversidad y la excelencia de la materia prima local son protagonistas indiscutibles.

Natural, fresca, estacional, local y vanguardista: así es el alma culinaria de todos los restaurantes de la cadena Iberostar. Una propuesta basada en la comida casera local fusionada con los sabores propios de cada uno de los países donde el Grupo está presente. Es lo que Iberostar denomina Honest Food: una filosofía gastronómica de honestidad y respeto por lo que comemos, por el medioambiente y por la salud de las personas. Asimismo, Astir está comprometido con el movimiento de sostenibilidad Wave of Change, ideado por el Grupo Iberostar en 2017, y que promueve el consumo responsable de pescado y marisco. ●

Una gastronomía arraigada a la tierra
Mallorca se caracteriza por ser una isla rica en

www.restauranteastir.com/es

FOCADELI

El pan de Liguria aterriza en Madrid

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

Elaboradas diariamente y de forma artesanal, las "focaccias" que aquí se ofrecen son de varios tipo de relleno.

Este nuevo espacio de madrileño, dedicado al pan más delicioso de Italia se ubica en la Plaza del Carmen, concretamente en la calle de la Salud, 13. Es la nueva apuesta del Grupo RGS (*Realty Global Solutions*), familiar por naturaleza y dedicado a la gestión y explotación de su propio conjunto de restaurantes y puestos de comida, entre los que se encuentran entre otros, La Arepera, Pacos Tacos, Jaleo Taps o Ibérico Grill.

Para comer con las manos

Hechos para comer con las manos, estos pa-

nes rellenos, tanto en su versión salada como en dulce, cuentan en su interior producto 100% italiano. La Tartufo Maestro, de mortadela con crema de pecorino trufado, pistacho y aceituna es una de las más típicas junto con la Leonardo Pastrami, con pastrami, crema Focadeli, compota de pera y rúcula, y la Gustosa Porchetta, con porchetta, portobello y rúcula. Pero también las hay de salami picante o milanés, de *burrata* -un queso fresco de vaca de pasta hilada y forma redonda-, de *culatello di Zibello* -un embutido con Denominación de Origen Protegida- o *speck*, un jamón italiano con un distintivo

sabor a enebro originario de la región del Tirol italiano. Además de estas versiones de *focaccias* rellenas, Focadeli cuenta en su carta también con un plato de Linguini Calabrese con albóndigas de cerdo Calabrese y dos versiones de lasañas tradicionales: de pollo, con queso Grana Padano y veloute; y vegana, con verduras, queso vegano y bechamel.

El apartado dulce también es uno de los más especiales. La elaboración que más llama la atención es su focaccia rellena de Nutella, la llamada Deliziosa Nutella, aunque tampoco se queda atrás su tarta de queso más especial, preparada con queso Pecorino, uno de los más conocidos del país elaborado a partir de leche de oveja.

De bebidas y más

La sección de bebidas y maridajes también muy seductora. Además de contar con todo tipo de



refrescos, a los que se le suma la kombucha -una bebida saludable fermentada a base de té verde que cada vez es más habitual encontrar entre las cartas-, ofertan agua con gas de diferentes sabores: Di Coco, con citronela, lima y albahaca; Mango, con cardamomo y jengibre; y Fresa, con anís estrellado y pimienta rosa. Tam-

bién se ofrecen zumos naturales de fresa, frutas del bosque, mango, maracuyá y naranja; y zumos detox: *Il Verde*, con manzana, cilantro, jengibre y limón; *L'Arancia*, con naranja, manzana, zanahoria y jengibre; y, *Foresta*, de frutas del bosque, naranja y jengibre. Sin olvidar una amplia carta de cafés y té, demostrando el "saber hacer" de los italianos en términos cafeteros y poniéndole la guinda perfecta a una comida que es capaz de trasladar a Italia a cualquiera a través del paladar. ●

www.focadeli.es



Focaccias



Mortadella Bella: mortadella, queso straccino y rúcula



Piccante Dante: Salami Piccante, pomodorini, crema y rúcula

CANDEAL

Lo mejor de la cocina de Castilla

Este recién nacido restaurante, capitaneado por Pablo Rebollo, rinde tributo al pan, los fermentos y el paisaje castellanos.



Patatas a la importancia con choco



Pecho de cerdo Ibérico, rebozuelo y calabacín



Bonito del norte encebollado

Aunque se encuentra ubicado en Marbella, concretamente en la plaza de Blas Infante, el restaurante Candeal ha logrado en sus apenas tres meses de vida llevar a la Costa del Sol los aromas y sabores de Castilla y León, además de los platos emblemáticos de la cocina española. Y conquistar a propios y extraños. Y es que la propuesta gastronómica de este nuevo local son el pan, los fermentos y la evocación de los paisajes de Castilla que tanto cantó el poeta Antonio Machado.

Pan, fermentos y paisajes

El restaurante, a cuyo frente se encuentra el chef Pablo Rebollo, toma su nombre del pan, de ese pan elaborado con un tipo de harina que se recolecta en Castilla y que tan célebre ha hecho al pan de Castilla. Aquí llega el pan desde un pequeño obrador situado en Peñafiel (Valladolid) donde Ángel crea sus panes de manera artesanal, con cariño, tiempo y mimo, y sin procesos industriales.

El restaurante rinde homenaje también, en su decoración, a las típicas casas cueva que se construyeron en Castilla



Estantería en donde el chef guarda sus fermentos



El chef Pablo Rebollo

entre los años 1700 y finales del siglo XX y que tenían como misión almacenar y conservar las cosechas, especialmente los productos de la vid y el grano. Hay que tener en cuenta que Castilla es una tierra de muchos contrastes climáticos y que estas cuevas servían para mantener estable la temperatura durante todo el año, entre 16 y 22 grados centígrados, y que la cosecha no se echara a perder. Al final de

la cosecha, se celebraban fiestas en las casas cueva y si tenías la fortuna de ser invitado, eso quería decir que ibas a comer y a beber bien. Y esto, ni más ni menos, es lo que quiere conseguir el chef Pablo Rebollo en Candeal, después de dar lo mejor de sí en proyectos como los del Hotel Valdepalacios de Torrico (Toledo), donde fue jefe de cocina, o el de Gastroleku, en San Sebastián.

En Candeal también son maestros en el arte de los fermentos. No en vano llevan conviviendo con ellos toda la vida y forman parte esencial de la cocina. Hablamos de los vinagres, de los refrescos no alcohólicos, de los kéfires, de las kombuchas, etc. Y todo esto para aportar un valor añadido a los platos que se sirven en este restaurante que ha llegado a Marbella para triunfar. Y es que, según confiesa Pablo Rebollo, con agua, azúcar y sal se puede elaborar cualquier cosa. El secreto está en sus manos.

Conviene saber también que el Restaurante Candeal cuenta con un delicioso bar en la azotea para esas noches estrelladas que son todo un tesoro y un gran privilegio en Marbella. Mejor comienzo no puede tener este local cuya gastronomía tiene como base la calidad del producto. Está abierto de jueves a lunes.

www.restaurantecandeal.com



Variedad de panes de harina candeal

HUMO

Brasas que saben a Perú

TEXTO PILAR ORTEGA

Proyecto que toca el chef Jhosef Arias, proyecto que triunfa. Él es un verdadero mago de los fogones y con su personal varita es capaz de hacer arder hasta el mismísimo barrio de Salamanca. Lo ha conseguido con su nuevo concepto de brasa, con el que ha conquistado a ese público deseoso de disfrutar de sabores auténticos, vengan de donde vengan. En este caso, de Perú.



Alitas Boeing

Este chef es indispensable en la esfera de la alta cocina y también es amigo de bajar al ruedo y apostar por esos platos populares que tanto gustan al personal, sobre todo cuando la calidad del producto se complementa con unos precios más que razonables.

Hablamos de HUMO, el nuevo restaurante de Jhosef Arias que viene a ser como una pollería de lujo en la que el comensal puede disfrutar también de otros platos icónicos de la cocina tradicional peruana, si bien el plato estrella del local, el que todo el mundo quiere probar, es el pollo a la brasa, seguido por los anticuchos. Y es que HUMO tiene una personalidad muy carismática y divertida, y refleja tanta frescura en la propuesta gastronómica como democracia en el ticket medio, al que todos pueden acceder y llevarse un excelente sabor de boca. Hay ají de gallina, arroz chaufa, causa pollera, serranito, mostrito, diferentes tipos de casquería... Y de postre, tarta de tres leches y mousse de lúcuma.

Una parrilla en el Barrio de Salamanca

Pero las verdaderas protagonistas, sin duda, son las carnes hechas



Librillo a la parrilla con salsa anticuchera



Chicha morada

a la parrilla, al carbón o a la brasa. Un tipo de comida que se caracteriza porque suele despedir una gran cantidad de humo al cocinarse. Ésta es la razón del nombre del restaurante, un local situado en la calle de Hermosilla de Madrid, a la altura del metro de Goya, en el que se puede degustar esta carne tan especial, porque se cocina al más puro estilo peruano.

Una de las señas de identidad de los restaurantes de Jhosef Arias es su sostenibilidad. Su compromiso con el medio ambiente lo ha demostrado en sus ya veteranos proyectos (Piscomar, Callao 24, Hasaku y ADN Origen Perú) y también es visible ahora en HUMO, incluso más, ya que aquí hay una decidida apuesta por las bebidas naturales y no procesadas industrialmente. Por ejemplo, se ofrece la chicha morada, una bebida muy refrescante, elaborada con maíz morado, que se consume mucho en los Andes peruanos. El maíz se hierva con piña, clavo y canela y, tras ser filtrado, se le agrega azúcar y limón. Éste es el secreto de una bebida que se remonta a tiempo preincaicos y cuyo consumo se mantuvo tras la conquista. Hay quien dice que la chicha morada actúa como antioxidante en el colon, regula el nivel de colesterol, es antiinflamatorio, mejora la circulación... y muchas cosas más.



Causa pollera colorada

Maracuyá, agua de cebada...

Otra de las bebidas que se consume en HUMO es el maracuyá o fruta de la pasión, aunque su historia tenga que ver poco con el fuego amoroso. Se trata de una bebida que ya fue descrita en el siglo XVI por un médico sevillano, Nicolás Monardes, en su libro "Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales", y de la que se dice que es refrescante, dulce, rica en vitaminas y antioxidante. Y no nos podemos olvidar tampoco del agua de cebada o la limonada Frozen, que completan la innovadora y saludable carta de bebidas de HUMO.

"Estábamos cansados de que todos los restaurantes hicieran lo mismo y nosotros queríamos dar un valor diferencial a nuestras bebidas", afirma Jhosef Arias. "Con algo de atrevimiento, hemos quitado los refrescos industriales de la carta y estamos apostando por algo casero y natural".

Y para quien quiera disfrutar HUMO en casa, también existe la posibilidad de que le lleven sus platos y bebidas favoritas a domicilio. Porque estos embajadores de la verdadera cocina peruana están en todo y están encantados de llevar la comida al comensal directamente de las brasas a la mesa.●

www.quierohumo.com



El chef Jhosef Arias y sus pollos a la brasa

ISLA DE LOBOS

Inmersión gourmet en los orígenes gastronómicos de Lanzarote

TEXTO ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU

Con el orgullo que imprime ser uno de los buques insignia de la gastronomía canaria, el restaurante Isla de Lobos es la propuesta gastronómica gourmet del Hotel Princesa Yaiza Suite Hotel Resort 5*. Una apuesta por la cocina tradicional elaborada con productos autóctonos de la isla de Lanzarote e impregnada de destellos vanguardistas.



Hilos de cabrito frito



Caldo millo de carabineros

Galardonado con un sol Repsol (2020, 2021, 2022 y 2023) y elegido Mejor restaurante de Hotel de Canarias en 2020, su chef Gonzalo Calzadilla ostenta el honor de haber sido distinguido como Mejor Chef de Canarias (2019). En sus propias palabras: "No me conformo con dar de comer, me encanta crear emociones". En nuestros platos quiero transmitir el respeto que le tengo al producto y a los agricultores, ganaderos y pescadores que están detrás". Su espectacular ubicación frente al Atlántico es un plus para todos los amantes de la gastronomía lanzaroteña. Desde la terraza del Isla de Lobos se aprecia una panorámica excepcional de las vecinas Fuerteventura e Isla de Lobos.

Culto a los orígenes

Las puertas del restaurante están abiertas tanto a huéspedes de este hotel de lujo como a clientes externos que podrán elegir entre productos a la carta o uno de los tres menús degustación. Todo ello, maridado con una extensísima carta de vinos provista de 170 caldos procedentes de todos los rincones del mundo. Desde **topV!AJES**, recomendamos aliarse con el Dios Cronos para poder disfrutar con total laxitud de la gran variedad de ex-



Tapa de sancocho

quisitos platos de uno de los menús degustación ideados por Gonzalo Calzadilla y su segundo de a bordo Ángel Morales. Uno de los grandes secretos de estos experimentados chefs es una firme apuesta por el producto de proximidad, en su mayoría procedentes de su propia finca en Uga, una pequeña localidad lanzaroteña emplazada a unos 20 km de Playa Blanca. Todos los productos frescos: frutas, hortalizas, leche y carnes proceden de esta granja ecológica y sostenible fundada por Rosa Group. El equipo culinario selecciona diariamente en primera persona los alimentos con los que se elaboran los menús. Especial mención merecen los quesos, preparados artesanalmente en la fábrica instalada en el interior de la finca: aunque el 80% de estos quesos son madurados, también son productores de quesos frescos, leche, yogures y almogrote. De hecho, en el restaurante se sirve un carro de quesos con más de ocho referencias galardonadas en múltiples ediciones de los *World Cheese Awards*.

Un profundo respeto por el producto y el origen y una cocina tradicional donde el sabor, las texturas y los contrastes son protagonistas absolutos. Gonzalo Calzadilla y su equipo muestran a través de sus elaboraciones el respeto que sienten por los agricultores, ganaderos y pescadores que se encuentran detrás. Su labor cobra sentido en entrantes como el tartar de salmón ahumado de Uga con sorbete de aguacate y sopa de queso; el pulpo embarrado con papas bonitas y mojo rojo; platos como la lubina en salsa verde con guisante y moluscos, el cochinillo negro canario con salsa de naranja, batata y ensalada de zanahorias baby o los puerros glaseados con cremoso de batata y vinagreta de lentejas.

Sostenibilidad y nuevas tecnologías

La fusión entre la materia prima del archipiélago y la aplicación de nuevas técnicas culinarias constituyen el 'savoir-faire' del restaurante Isla de Lobos. Una filosofía culinaria que pone en valor la recuperación de productos originarios de las Islas Afortunadas para que no desaparezcan. Por otro lado, la inquietud por conocer las técnicas de la gastronomía más puntera aplicadas en restaurantes de todo el planeta han propiciado

un acuerdo con el prestigioso "Basque Culinary Center" de San Sebastián, considerada la segunda universidad gastronómica de Europa.

Todo ello, sumado al fomento del comercio justo y el aprovechamiento sostenible de los recursos locales e importados han dado como resultado una experiencia gastronómica de alto nivel donde las recetas tradicionales canarias cobran un nuevo sentido ofreciendo una experiencia gastronómica de lujo donde la satisfacción y el deleite de los comensales están asegurados. ●

www.princesayaiza.com/es/restaurante-isla-de-lobos/



Chef Gonzalo Calzadilla



Rancho canario de cochino

YELLOW PLANS, las charlas y conciertos de SCHWEPPES

Tras el éxito arrollador de agosto, este ciclo de conciertos exclusivos se instala en Madrid durante los meses de octubre y noviembre con cuatro nuevas



actuaciones: Modo Avión y La Vecina de Arriba el sábado 21 de octubre (en Bardot); 84 el miércoles 25 de octubre (en Perrachica); Melocos y Biuti Bambú el jueves 26 de octubre (en Margarita) y el sábado 18 de noviembre Mi Hermano y Yo (en Salitre). De carácter íntimo y cercano, los Yellow Plans by Schweppes viajan por toda la geografía española y fusionan la coctelería más top y los clásicos de Schweppes con la música más rompedora. Todas las citas están acompañadas previamente de las Yellow Talks (charlas privadas con los artistas) y, posteriormente, de potentes after parties.

www.wegow.com/es/paginas/yellow-plans-by-schweppes

JUICY AVENUE

El otoño más saludable



www.juicyavenue.es

Con el fin del verano, Juicy Avenue, perteneciente a Grupo Juicy Brands, se alza como la mejor opción para disfrutar de este otoño con sus healthy brunch y sentirse de forma saludable y lleno de energía. Así, presentan una selección de zumos y smoothies de temporada, junto con una gran variedad de platos como sus Avo Toast, deliciosas tostadas en las que el aguacate es el principal protagonista; Poke Bowls, o sus Juicy Salads.

Además, desde el mes pasado se puede disfrutar del nuevo local de Juicy Avenue situado en Torre Calleido, una apertura con la que Juicy Brands acelera su crecimiento en un espacio de referencia a nivel de restauración y ocio.

MAMAQUILLA

Latinoamérica en el plato



www.restaurantemamaquilla.com

Aquellos que quieran disfrutar en la mesa de una comida rica y un ambiente divertido y sin complicaciones tienen a mediodía una cita ineludible en MamaQuilla. Este templo de la cocina latina ofrece un menú ejecutivo de martes a viernes por un precio de 20 euros —bebida incluida—, que está compuesto por platos que sumergen al comensal en una ruta culinaria por LATAM y que varían cada semana. Crema fría de aguacate con tomatitos cherry y queso latino como primer plato, canelón de ají de pintada con salsa huancaína como principal, y un helado de chocolate con crema de chiles para el postre, son tan solo un ejemplo de las creaciones de los chefs Jorge Velasco y Joaquín Serrano.

OZIO GASTRONÓMICO

En busca de la excelencia

Referente de la cocina palermitana, este restaurante continúa su camino en busca de la excelencia para posicionarse como una de las grandes mesas de Madrid. Ahora incorpora a su carta el padellino, la pizza de la alta cocina elaborada in situ con 20 horas de prefermentación y 72 horas de fermentación, resultando gruesa y esponjosa. Ozio, además, incorpora platos y dos menús degustación, que se ofrecerán todos los días, en la comida y la cena. El clásico incluye aperitivo, entrante, pizza, plato principal y postre, está armonizado con varios vinos sicilianos y cuesta 50 euros, y el denominado Assolutamente Pistacchio, protagonizado por este fruto seco, típico de la gastronomía de Sicilia y compuesto de aperitivo, pizza, un principal y postre —sin bebidas— a un precio de 40 euros.



www.oziogastronomico.es

A'NÓMALO

La barra de los reencuentros

Desde hace un año este espacio, que fusiona la cocina de alta calidad con la energía de las reuniones de amigos y familiares, es una invitación a saborear lo ilógico y a escapar del formalismo sin perder el respeto por el producto y las técnicas de elaboración. Y todo gracias a la propuesta culinaria del chef, Antonio Roselló, cuya experiencia y creatividad a la hora de crear se reflejan en cada plato de un menú degustación que rinde culto al mar y a la tierra en un viaje gastronómico que resulta una exquisita experiencia para el paladar. Sin duda, la barra más canalla de Madrid que para muchos es vertiginosa y de emociones intensas.

www.restauranteanomalo.com



CEFERINO

La ceremonia del asado

Este proyecto de amigos conocedores de la hostelería está llamado a ser una de las aperturas más llamativas de Madrid este otoño. Cocinar con fuegos es una técnica ancestral, primitiva y evolucionada al mismo tiempo, que culmina con la labor del parrillero -en este caso llegado directamente desde Tucumán- para dar comienzo al placer de los comensales, con todo lo que implica el ritual y la ceremonia del asado. Incluso el propio nombre de CEFERINO tiene que ver con este universo tan particular puesto que procede del personaje histórico Ceferino Namuncurá, un joven sacerdote salesiano mapuche que a día de hoy es un santo muy popular en Argentina. El local ocupa una de las esquinas de las calles Jorge Juan y Velázquez.



BALDORIA

Entre las mejores pizzas del mundo



Baldoria sigue sumando éxitos y premios antes de haber cumplido un año de vida. El restaurante de Ciro Cristiano ha obtenido el puesto 64 en el ranking de la guía 50 Top Pizza World, la más reconocida e influyente del mundo en lo que a pizza se refiere. En una gala celebrada

en Nápoles, los responsables de la guía dieron a conocer la segunda edición de su ranking, compuesto por cien locales del planeta en los que las pizzas son impecables. Baldoria, inaugurado hace diez meses, es, en este listado, el cuarto mejor de España (con solo cinco en el ranking) y el segundo mejor de Madrid. Además de estas excelentes clasificaciones, se mantiene como la Mejor Apertura del Año en Europa para esta guía, en cuyo ranking del Viejo Continente mantiene su puesto 13.

www.baldoriamadrid.com

EGUN-ON

El pulpo más premiado se come en Barajas

No es una pulpería, sino un restaurante en el madrileño barrio de Barajas que recuerda a los tradicionales txokos vascos. Desde hace casi 25 años son expertos en uno de los productos más valorados de la gastronomía española, el pulpo, el rey de su carta. La especialidad de su chef, Edu Collado, ha sido reconocida en varias ocasiones en el certamen "Pulpo Pasión". En la edición de julio 2023, el chef formó parte del jurado después de que Egun-On haya sido premiado en dos ediciones. En 2020, recibió el galardón al Mejor Maridaje con "Alvinia" de la D.O. Rueda, mientras que en la VI edición, celebrada el año pasado, la receta de pulpo a la brasa con queso de tetilla y patata revolcona, fue premiada en la categoría de Innovadora.



www.restauranteegunon.com

Panettone

Un clásico navideño (también en España)



Este dulce tradicional, cuya historia supera ya los cinco siglos, exhibe sus secretos en una jornada profesional con los mejores pasteleros de España e Italia.

Está claro que el panettone, un dulce que acumula más de cinco siglos de historia, ha conquistado a los grandes profesionales de la pastelería de todo el mundo. Ésta es la razón por la que España ha acogido una jornada dedicada a este clásico navideño, organizada por Molino Dallagiovanna, una marca líder en Italia.

Aquí se dieron cita los grandes nombres de la escena profesional de Italia y España, entre ellos Paco Torreblanca, Iginio Massari, José Romero y Ramón Morató, quienes compartieron técnicas relacionadas con el uso de la harina y la elaboración del panettone. Además, Giacomo Pini de *Cast Alimenti Scuola di Cucina e Pasticceria* destacó aspectos vinculados a la gestión y se brindaron herramientas prácticas para continuar con el vínculo una vez finalizado el encuentro.

El evento se celebró en el hotel Sofitel Barcelona Skipper y en el mismo hubo

talleres sobre la producción de panettone tradicional y de chocolate. Y en todas las preparaciones, el ingrediente principal fue la harina Panettone de *leDolcissime*. Además del célebre pastelero español Paco Torreblanca, el gran protagonista de esta jornada fue Iginio Massari, considerado uno de los mayores maestros pasteleros italianos del mundo, quien ha elevado la cultura "dulce" italiana a sus más altas cotas.

La trayectoria profesional de Iginio Massari comenzó en la Pasticceria Veneto, abierta en Brescia en 1971, pero a lo largo de su carrera se ha subido al podio de más de 300 concursos profesionales, además de haber cosechado numerosos premios y galardones nacionales e internacionales. Sus creaciones se definen por un estilo y una inspiración únicos. Y una de ellas es el panettone que lleva su firma. ●



Iginio Massari,
maestro italiano de panettone

ALTUM
CON TEXTO TURÍSTICO



THE NEW ERA OF TRAVEL

CEPA 21

O como regalar felicidad a sorbos de vino

TEXTO **MANENA MUNAR**

El sueño de José Moro se gestó en esas tierras de la Ribera del Duero hace dos décadas, y desde entonces, Cepa 21 ha prosperado con esmero y dedicación. Esta celebración de su vigésimo primer aniversario es una ocasión especial que no pasa desapercibida. La bodega ha decidido vestir a sus emblemáticas botellas con una nueva imagen, rindiendo homenaje a su legado y a la artesanía que define sus vinos.



José Moro de vendimia en sus viñedos

Desde la carretera se divisa omnipresente el rótulo de Cepa 21, rodeado por viñedos. Uvas que, a golpes de viento, de lluvia y de sol se convertirán en esos vinos, reflejo del mimo y la pasión que ha puesto en ellos, su propietario y maestro, José Moro.

Y hablando de él y su equipo, no solo son los perfectos anfitriones cuya hospitalidad cercana hacen al visitante sentirse en un entrañable hogar, nada más traspasar las puertas de la bodega. El propietario también es el cice-

rone optimo para conducir los talleres que se celebran en tiempo de vendimia y que ya van por su décima edición. Un recorrido por el universo de Cepa 21, que comienza vendimiando las uvas sabrosas y pequeñas de tempranillo. Aprendiendo a agarrar el racimo y depositarle con suavidad en la cesta. Para después volcar la uva en los barriles preparados para su pisada, y experimentar el tacto amoroso de la uva en los pies. Del grifo de la bodega fluye un mosto excelente, que más tarde pasará por diversas

metamorfosis hasta llenar una copa. Lo explica Moro con una claridad diáfana, entre enormes depósitos de aluminio, hasta desembocar en la tonelería que, como el resto de la bodega, encierra una belleza, pensada y lograda, y aspirar los aromas del roble francés de los barriles y del vino que los llenan.

Acariciadas por el sol y la lluvia

El anfitrión hace un inciso mientras explica la importancia de una composición de polifenoles balanceada, para enfatizar, cómo, septiembre y octubre, meses de vendimia, entrañan satisfacción, pero también estrés. La lluvia y el sol tienen que acariciar las uvas en su exacta medida; si llueve mucho puede aparecer la botrytis y llegar a pudrir las. Si hay demasiado sol, madurarán antes de tiempo.

La innovación es la tradición del futuro

Entre las sorpresas de esa jornada otoñal en la que el sol brilla con timidez, está la de escuchar a José Moro tocando la guitarra y cantando, mientras salen a la mesa excelentes aperitivos, acompañados por Hito rosado, embajador de la frescura de la juventud y Hito tinto crianza que aúna la tradición y modernidad de Cepa 21. Al entrar en el acristalado restaurante de la bodega, la panorámica de los viñedos se integra al comedor. Por la mesa se suceden bocados exquisitos; un royal de gambas, un ají de lechal, un cocido cuyo caldo no tiene parangón, la corvina menier, o la presa ibérica, entre otros. De postre, la pasión de avellanas es absolutamente apasionante. El maridaje ha corrido a cargo de un Cepa 21, el alma mater de la bodega, cuya etiqueta del viñedo y de su gente, evoca tradición, pero también innovación. La fuerza y el hechizo del emblemático Malabrigo se desvelan en una etiqueta que dibuja al campesino, cubierto por un abrigo, contemplando la parcela homónima, situada al norte,



Barricas de Cepa 21

a la merced del viento. El Horcajo, la joya de la corona, hace acto de presencia en un elegante 100% tempranillo, bautizado en honor a la parcela donde crece. Al término de la comida, selecta y armónica, sale a saludar el chef Alberto Soto y presenta a su equipo, descubriendo el plato que ha realizado cada cual.●

www.cep21.com

www.cep21restaurante.com



Grupo de periodistas en el taller de vendimia de Cepa 21

BODEGAS PRADOREY

Una vendimia de ensueño

En estos días en que las uvas, en su plenitud, se transforman en el preciado néctar que llenarán nuestras copas, la Jornada VIP de la vendimia de Pradorey en la Ribera del Duero burgalesa, emerge como una experiencia extraordinaria e inolvidable.



Sede principal de la bodega

Única en su clase. Así es la experiencia vinícola que ofrece esta bodega durante nueve días al año. Todo comienza a las 10 de la mañana en los viñedos con la degustación de las uvas y atendiendo a los consejos sobre cómo evaluar la madurez, qué racimos seleccionar y cuáles dejar

en la cepa. De regreso a la bodega se participa en el despalillado y, lo que es aún más emocionante, se participa en el pisado de las uvas. Como recompensa por los esfuerzos, se disfruta de una cata del mosto que se ha contribuido a crear con los movimientos de baile de nuestro cuerpo.



Degustaciones especiales

Tras recargar energías con un almuerzo campesino, llegará el momento de explorar la bodega. Allí, se degustan dos vinos excepcionales de la familia Pradorey: Adaro, un vino en homenaje al fundador de la marca, y Pradorey Finca La Mina, un reserva tradicional de la Ribera del Duero que destila elegancia hasta la última gota. La mañana culmina con una deliciosa comida en la histórica Posada del siglo XVII, ubicada a escasos 2 km del edificio principal.

En la mesa, aguarda un menú degustación de 5 pases diseñado por el talentoso chef Giorgio de Marco, cuya cocina tradicional contemporánea se nutre de lo mejor del mercado, su huerta y su despensa. Los vinos de Pradorey, en esta ocasión El Cuentista y Finca Valdelayegua, acompañarán cada plato, "brindando" una experiencia culinaria inolvidable. Y para que no termine la aventura, siempre se tiene la opción de extender la estadía relajándose en este único y privilegiado entorno, pasando la noche en esta histórica posada que ha albergado a ilustres personajes a lo largo de los siglos. Toda una oportunidad para disfrutar de una cena informal y de amanecer en un lugar idílico en el que disfrutar de un frugal desayuno. Estamos ante una jornada VIP ideal para familias, amigos o como actividad de team building, y estará disponible los días 1, 7, 8, 14, 15 y 22 de octubre. Además, para grupos, existe la posibilidad de programar fechas entre semana. El precio de esta experiencia es de 99 € (69 € para niños de 4 a 17 años y 25 € para menores de 4 años). Aquellos que deseen pasar la noche en este palacio que Felipe III tenía en la Ribera del Duero podrán hacerlo por 159 € por persona (precios especiales para niños), incluyendo cena y desayuno.

EnoTrivial Prado Rey

Para quienes buscan una experiencia más relajada, Pradorey ofrece enoturismo durante el tiempo de vendimia. Además de visitar la bodega, hasta el 30 de noviembre, los visitantes pueden disfrutar del EnoTrivial Pradorey. Este entretenido juego incluye 6 pruebas en las que los participantes ganan una "uvita" por cada respuesta correcta. Quien complete el racimo con los 6 colores se lle-

vará la "Uvita de Oro de Pradorey". Además de la diversión, esta actividad incluye una cata de uva en el viñedo, visita a la bodega, degustación de tres vinos y un juego con premios para el mejor equipo. La duración es de aproximadamente una hora y media. También se puede complementar la experiencia con un almuerzo en la Posada, que ofrece un menú especial. ●

www.pradorey.com



Detalles de la vendimia



HACIENDA LÓPEZ DE HARO presenta su nuevo Reserva Blanco, una oda al clasicismo riojano

La bodega de San Vicente la Sonsierra ha elaborado un nuevo blanco con crianza que encarna la filosofía de la casa riojana y su fidelidad a los míticos vinos finos que hicieron grande a la denominación con más historia de nuestro país. Un vino que encierra la complejidad del terruño y su alianza con el paso del tiempo.

NOTAS DE CATA

En esta primera añada de Hacienda López de Haro Reserva Blanco 2018 encontramos un vino de tonalidades doradas, muy intenso y complejo en nariz, con notas que van desde los recuerdos florales a la vainilla, matices de miel y aromáticas. Destaca también su acidez, con su final largo y elegante, con un giño anisado y mineral a los clásicos.

PVP: 14,95 €

Hacienda Lopez de Haro
www.haciendalopezdeharo.com

BODEGAS VIZAR viste sus vinos orgánicos

Los vinos orgánicos se caracterizan porque durante el cultivo de sus viñedos no se usan herbicidas, pesticidas ni fertilizantes sintéticos, con lo que las uvas están protegidas de artificios químicos durante su desarrollo natural. En consecuencia, sus vinos se expresan con mayor vitalidad, frescura y autenticidad varietal.

La cosecha 2022 del Vizar Verdejo ha sido galardonado este año con la Medalla Gran Oro, máxima distinción del Concurso Internacional de Vinos Eco-Racimo.

El tinto Vizar Barrica es un ensamblaje de uvas Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon, cultivadas bajo un estricto fundamento orgánico junto al Duero, en Dehesa Peñalba, cuyo vino del año se somete a una crianza de 8 meses en barricas de roble francés y americano.

Con motivo de la Semana de la Moda, ambos vinos orgánicos de Vizar, estrenaron vestimenta con una etiqueta que acompaña sobriedad, elegancia y colores de tendencia a la tipografía clásica en su marca y manuscrita en su identidad o método.

Vizar Verdejo Orgánico: 7,57 €

Vizar Barrica Tempranillo/Syrah: 8,35 €



Bodegas Vizar
www.bodegasvizar.es

PRADOREY, AINIA y LA USAL investigan sobre vino y salud

La emblemática bodega de Ribera de Duero y la tecnológica AINIA, una de las más innovadoras del país desde su sede en Paterna (Valencia), unen fuerzas en una investigación que también cuenta con la colaboración de la Universidad de Salamanca

El estudio, además de profundizar en la composición fenólica de los vinos tintos, simula una digestión desde el estómago, intestino delgado y las tres partes del colon, y extrae muestras diferidas para comprobar qué compuestos fenólicos son accesibles para el organismo, así como su influencia en indicadores de presión arterial, obesidad, diabetes o colesterol.

Pradorey
www.pradorey.es



PLANES DE OTOÑO A UNA HORA DE MADRID

FINCA RÍO NEGRO celebra su vendimia a 1.000 metros de altura



Hasta el 15 de octubre, Bodega Finca Río Negro retoma su experiencia de Vendimia, una actividad destinada a experimentar el proceso de la recogida de la uva y vivirlo como lo hacían los primeros viticultores

Una jornada para toda la familia que incluye la pisada de uva, además de un aperitivo entre viñedos y degustación de sus vinos en un entorno inigualable junto al Parque Natural Sierra Norte de Guadalajara a 1 hora de Madrid

La experiencia estará disponible los sábados, domingos y festivos.

Finca Río Negro
www.fincarionegro.com

CLOS COR VÍ y Cañitas Maite se unen en la Fiesta Fin de Vendimia

Javier Sanz y Juan Sahuquillo, los dos grandes chefs de los restaurantes Cañitas Maite y Oba (con una estrella Michelin) se unen este año a la III Fiesta Fin de la Vendimia que organiza la bodega valenciana Clos Cor Ví. La familia Corbí ha apostado por este gran dúo de la cocina para celebrar el final de la vendimia, una fiesta en la que los vinos de la bodega y los snacks de Cañitas Maite serán los protagonistas el próximo 14 de octubre, un día en el que también la música se unirá al arte del vino y la gastronomía. Esta fiesta del próximo día 14 está limitada a 100 personas que disfrutarán al ritmo del vino y los fogones.

PVP – 130€



<https://closcorvi.com/experiencias/fiesta-fin-vendimia/>.

LA BODEGA VALTRAVIESO prevé una "gran añada 2023" en Ribera del Duero



Bodega Valtravieso
<https://valtravieso.com/es/>

La bodega Valtravieso (D.O. Ribera del Duero) arrancó la vendimia 2023 el pasado 18 de septiembre, el mismo día que el año anterior. Una fecha temprana que se debe a la combinación de las altas temperaturas del verano con un régimen hídrico óptimo para la planta, con lluvias no muy abundantes, pero en el momento adecuado. Estos dos factores, sumados a las precipitaciones caídas los primeros días de septiembre, han contribuido a que las uvas hayan alcanzado un óptimo estado de maduración para ser vendimiadas la próxima semana. La bodega tiene grandes expectativas para la cosecha de 2023 y anticipa que podría convertirse en una de las "grandes añadas de Ribera del Duero"

"TREKKING VIÑAS DE VIDA", la nueva propuesta de VIÑAS DEL VERO

Viñas del Vero y los viñedos donde crecen las uvas que son el origen de sus vinos se encuentran en un entorno habitado por especies de flora y fauna. Su convivencia otorga una personalidad única a esta bodega de la D.O. Somontano que propone "Trekking Viñas de Vida", un plan de enoturismo para adentrarse en la rica biodiversidad que la rodea y disfrutar de sus vinos.

Todos aquellos que se adentren en esta experiencia descubrirán la biodiversidad que rodea a Viñas del Vero a lo largo de un sendero de 2,5 kilómetros. Lo harán en este recorrido autoguiado, con un mapa, lejos del ruido y atravesando viñas de Tempranillo, Garnacha y Gewürztraminer, así como pequeños bosques de sabinas y encinas, ricos en flora y fauna.

Este enclave del Somontano es el hábitat natural de páridos, cernícalos, vencejos, cárabos, auillos y murciélagos, las especies de ave que viven en el entorno donde se encuentra la bodega. Esta ruta está flanqueada en varios tramos por preciosos barrancos de orquídeas salvajes y con el Monasterio del Pueyo y la Sierra de Guara como puntos de referencia.

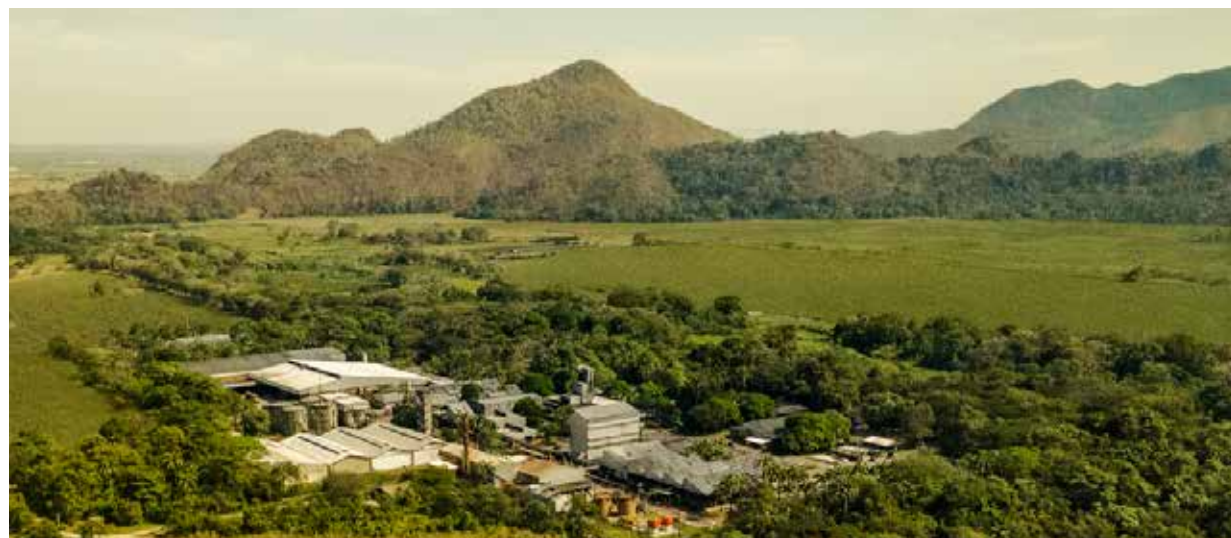
"Trekking Viñas de Vida" también es un plan ideal para vivir con mascotas. Esta experiencia finaliza en "The Wine Garden" con dos copas de Viñas del Vero Gewürztraminer y Viñas del Vero Violeta, junto a una selección de sabrosas tapas elaboradas con productos de la región. En este mismo lugar los más pequeños serán obsequiados con un original origami de una lechuza.

El precio de "Trekking Viñas de Vida" son 12 euros, para adultos, y 8 para menores de edad.

Para reservar esta experiencia:

www.vinasdelvero.es/es/enoturismo/treckking-vinas-de-vida





Ron Diplomático

Entre la Amazonía y los Andes

Texto Pilar Ortega

El maestro ronero Nelson Hernández es la imagen de una marca comprometida con la comunidad y el medio ambiente.

Distribuido en más de 100 países, Ron Diplomático es una de las bebidas espirituosas más premiadas del mundo y una de las marcas más comprometidas con el entorno que la vio nacer. La destilería de estos rones únicos y complejos se halla en Venezuela, en un espacio natural tan privilegiado que con el tiempo fue declarado Parque Nacional Terepaima, protegido con la máxima categoría. Allí trabaja el maestro ronero Nelson Hernández, que ha pasado por Madrid para mostrar con orgullo el compromiso de la marca con las comunidades vecinas y con la naturaleza, muchos años antes de que las leyes regularan por escrito la protección del medio ambiente.



Nelson Hernández, maestro ronero

Nacido en Venezuela, Nelson Hernández estudió para ingeniero mecánico y, después de siete años de trabajo en la principal empresa petrolera del país, Lagoven, aceptó un nuevo empleo en Licorerías Unidad, que con los años crearía Ron Diplomático. "Preferí destilar ron que destilar petróleo", afirma con una sonrisa. Cuando Nelson se incorporó a la destilería, ésta pertenecía al grupo canadiense Seagrams, uno de los mayores distribuidores de alcohol del mundo. Ingresó primero como director de Mantenimiento y Proyectos, pero su curiosidad innata le llevó a investigar todas las áreas de producción, incluido el proceso de destilación, el llenado de barriles, el envejecimiento, el tratamiento de residuos y

del agua... Y su pasión le llevó a multiplicar sus responsabilidades en la empresa, hasta que en 2017 se unió a Tito Cordero como Maestro de Ron, un título que reconoce la paciencia, la dedicación y el respeto por la tradición. "Tengo dos amores en mi vida: mi esposa y el ron. Además, tuve la suerte de que a mi mujer la conocí en la destilería".

Al pie de los Andes

"Un buen ron no tiene nada que envidiar a un buen whisky ni a un buen coñac", afirma Nelson Hernández. "Pero nuestra marca no sería lo que es sin las comunidades vecinas, el paisaje y el producto. Tenemos en nuestro área el 80% de la caña de azúcar de Venezuela. Estamos cerca de los Andes, del Caribe, recibimos agua de las montañas, tenemos el río Sarare... Estamos en un lugar privilegiado para hacer ron. Además, casi a diario recibimos la visita de los monos, que vienen a jugar con nosotros".

En la destilería trabajan alrededor de 600 personas, la mayoría habitantes de las dos comunidades vecinas, que se benefician de un importante proyecto social puesto en marcha por la compañía, que lo mismo atiende a personas con escasos recursos económicos, que garantiza la asistencia médica, que organiza una orquesta sinfónica con los niños o que pone en marcha un equipo de fútbol. Esta plataforma de sostenibilidad, "Distilled Consciously", refuerza el compromiso y las buenas prácticas de la marca en apoyo a sus trabajadores y a las comunidades cercanas. ¿Ejemplos? Se han plantado 16.000 árboles de especies autóctonas, se ha creado una asociación de voluntarios para limpiar y retirar los residuos de las playas, se ha reducido el 50% del consumo de agua, se recicla más del 75%

de los sólidos en el proceso de elaboración de los rones, el 80% de la energía es autogenerada y se ha reducido un 40% el consumo de combustibles fósiles.

En medio mundo

En 2018, Diplomático se convirtió en el primer ron de la historia en ganar el prestigioso *Wine Enthusiast Spirit Brand of the Year*. Hoy, medio mundo conoce las bondades de unos rones únicos que se elaboran en un entorno de naturaleza singular, entre la Amazonía y los Andes. Se presentan bajo las gamas Tradición y Prestige, y con las etiquetas Planas, Mantuano, Reserva Exclusiva, Single Vintage, Ambassador y The Distillery Collection. ●

www.rondiplomatico.com



Reserva Exclusiva es la marca más consumida en España

DE PICASSO A LA FIESTA DE LA HISPANIDAD

Comienza la temporada con grandes exposiciones (Pablo Picasso, Sebãstiao Salgado, Alberto Corazón...), montajes teatrales y estrenos de cine. Aquí van sólo 12 recomendaciones.

TEXTO PILAR ORTEGA

El arte "sagrado" de Picasso

El Museo Thyssen-Bornemisza cierra su Celebración Picasso 1973/2023 con la exposición "Picasso, lo sagrado y lo profano", que propone descubrir la originalidad con la que el artista se acercó tanto al mundo clásico como a los temas de la tradición judeocristiana. Picasso conjugó en su obra lo divino y lo humano e intuyó que, desde el principio de los tiempos, las expresiones artísticas habían adoptado una dimensión sagrada. Cuando mira al arte del pasado desvela nuevos modos de interpretar la historia y, con su clarividencia, sigue dando claves fundamentales al incierto mundo contemporáneo. Abierta al público desde el 4 de octubre hasta el 14 de enero de 2024, la exposición reúne un total de 38 obras, 22 de ellas de Picasso y el resto, de El Greco, Rubens, Zurbarán, Van der Hamen, Delacroix, Pedro de Mena y Goya.

www.museothyssen.org



Alberto Corazón dialoga con los clásicos

Hasta el 14 de enero de 2024, la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando muestra una exposición del polifacético Alberto Corazón, cuya obra abarcó diferentes disciplinas. Bajo el título "Regresar no es volver", se establece un diálogo entre obras pertenecientes a la Academia y su posible influencia en un artista contemporáneo. En total, se muestran 45 pinturas, esculturas y diseños de Alberto Corazón (1942-2021) realizados a partir de 1990, fecha en la que regresó a la actividad artística después de un prolongado silencio. Son piezas que reflejan un mundo interior, complejo y vibrante, que rebosa energía. Se puede ver, por ejemplo, el autorretrato de Alberto Corazón enfrentado al aguafuerte de Goya que abre la serie de los "Caprichos".

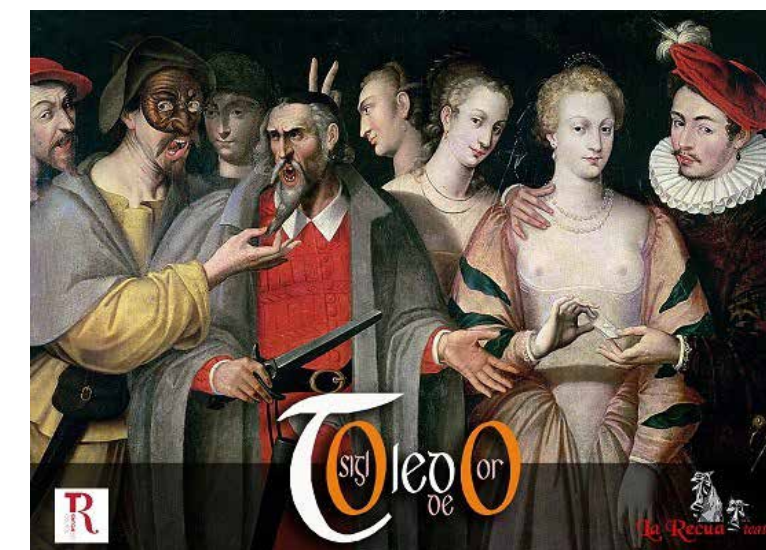
www.rasbaf.com



Toledo saca el teatro a la calle

El Teatro de Rojas de Toledo abre su temporada de otoño con la Muestra "Toledo, Siglo de Oro", que este año cumple su trigésimoprimer edición y consta de 15 títulos de los autores más destacados del panorama teatral español. El 6 de octubre se estrena "El viaje divertido", una pieza de teatro itinerante que se desarrollará por las calles de Toledo y con la que se pretende transmitir las vicisitudes, glorias y penas de los comediantes españoles del Siglo de Oro. La pieza estará a cargo de La Recua Teatro, que pondrá voz a los textos de Quiñones de Benavente, Francisco de Rojas, Cervantes, Quevedo o Góngora. Su voz se escuchará en la Plaza Mayor, en el Arco de Palacio, en la Cuesta de la Ciudad, junto al Ayuntamiento y en la plaza del Salvador, entre otros espacios públicos de Toledo.

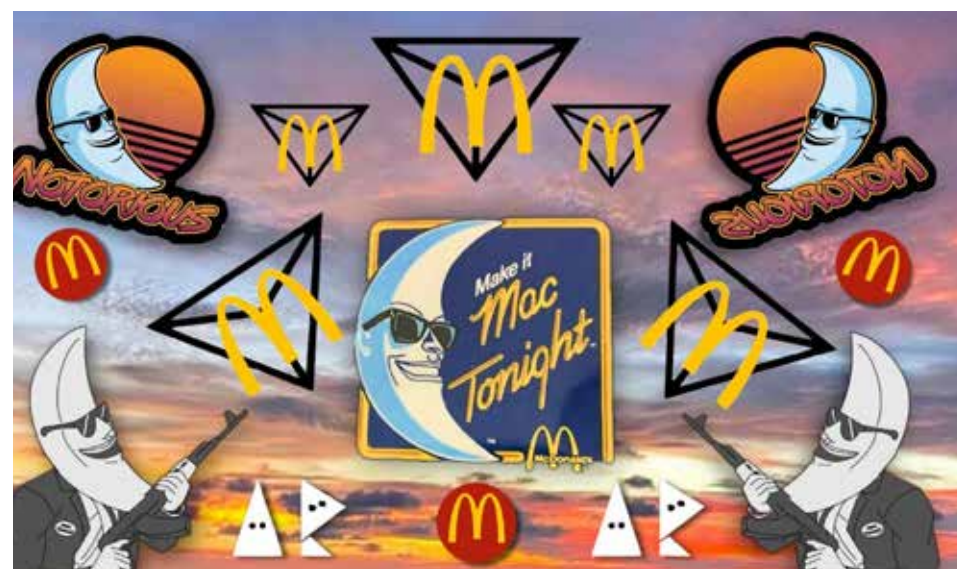
www.teatroderojas.es



Videoinstalación de Farrán de Mora

Del 15 de octubre al 15 de noviembre, el artista David Farrán de Mora, "Farrandemora", deconstruye a Mac Tonight en la emergente Toby Gallery (Jesús y María, 19) en una nueva, ultramoderna y visionaria videoinstalación. El artista da la nota una vez más y se adentra en las "cloacas" de la cultura post digital global. Hay que recordar que Mac Tonight fue un icónico personaje de McDonald's y se convirtió en el símbolo "outsider" en el mundo de la comida rápida, una especie de narcisista maligno de la comida basura. Ahora, Farrandemora realiza un ejercicio de videoarte y música inspirado en la cultura popular. Una expresión que relata el paso de un icono pop que representa dos mundos decadentes de la sociedad norteamericana globalizada. Farrandemora reinventa la parafernalia de McDonalds para darle un puesto en el siglo XXI. Toda una fantasía pop.

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



La Amazônia, vista por Sebastião Salgado

Hasta el 14 de enero, la sala de exposiciones del Teatro Fernán Gómez de Madrid muestra las imágenes con las que Sebastião Salgado, gran maestro de la fotografía, muestra la belleza y la fragilidad del principal ecosistema del planeta. "Amazônia" es el nombre de esta exposición que descubre al espectador la grandiosidad de la naturaleza y su relación con 12 comunidades indígenas en lugares recónditos de la selva tropical. Una experiencia multisensorial que permite internarse en la exuberancia y los sonidos del bosque a través de imágenes, películas, una banda sonora creada por el músico Jean-Michel Jarre y la ambientación de los sonidos naturales de la Amazônia. La muestra es el fruto de siete años de trabajo durante los que Salgado convivió con indígenas en el Amazonas para poner de manifiesto la urgencia de preservar el planeta.

www.teatrofernangomez.es





La pasión de Alma Mahler, al cine

Alma Mahler fue mucho más que la esposa del célebre compositor Gustav Mahler. En un mundo de hombres, ella fue más que una musa y tanto su independencia como su genio se pueden calibrar en "Alma Mahler, la pasión", la película que llega ahora a la gran pantalla y que dirige el también actor vienés Dieter Berner. La cinta comienza en la primavera de 1922, cuando Alma Mahler inicia una relación sentimental con el "enfant terrible" de la escena artística del momento, Oskar Kokoschka, un vínculo de amor tan intenso como trágico. La película plasma la pasión que hubo entre la gran dama de la sociedad cultural de Viena y el artista expresionista, que la convierte en su fuente de inspiración. Pero Alma se niega a vivir sólo para él y busca refugio en otros asuntos y en otros brazos, entre ellos los de su antiguo amante, Walter Gropius.

www.vercine.org

Las últimas obras de Dis Berlín

Hasta el 21 de octubre, Dis Berlin presenta en la Sala Parés de Barcelona, la decana de las galerías de arte en España, una gran exposición con sus últimas 40 pinturas, la mayoría inéditas. Bajo el título "Laberinto de soledades", la muestra gira en torno a la idea de búsqueda de nuevos misterios que toman formas diversas, confi-



gurando enigmas contruidos por y para la contemplación. Otro de los atractivos de esta exposición es la posibilidad de admirar el trabajo escultórico de Dis Ber-

lin, nunca expuesto en Barcelona. A modo de instalación, el artista combina diversas estructuras modulares sobre un damero de colores. Se trata de algo parecido a un ajedrez mágico que devuelve al espectador a Wonderland y al ajedrez viviente de Lewis Carroll. La obra de Dis Berlin forma parte de importantes colecciones y Pedro Almodóvar es su mayor coleccionista.

www.salapares.com

Tributo a Hemingway en la gran pantalla

El próximo 11 de octubre llega a los cines "Al otro lado del río y entre los árboles", la última película de la directora Paula Ortiz ("La novia"), en la que rinde tributo a Ernest Hemingway. Rodado en inglés y basado en el libro del escritor norteamericano "Across the river and into the trees", el filme cuenta la historia de dos personas que están en una encrucijada vital: él está al final de su camino y ella está empezando el suyo. Está ambientada en la Italia de la Segunda Guerra Mundial y el protagonista es un auténtico héroe de guerra que afronta la noticia de su enfermedad terminal con una indiferencia estoica. Un encuentro fortuito con una joven condesa le permite capturar un momento fugaz de inmortalidad en el que el tiempo se detiene.

www.acrosstheriver-themovie.com



La edad de oro de los judíos de Alandalús

Hasta el 31 de marzo de 2024, Centro Sefarad-Israel muestra la exposición "La Edad de Oro de los judíos de Alandalús", que documenta el día a día de los judíos de la península Ibérica de los siglos X al XIII gracias a documentos que se han descubierto en El Cairo. Más de 200.000 manuscritos, entre cartas, informes judiciales, contratos de matrimonio



o testamentos, fueron hallados en la guenizá de la sinagoga de Ben Ezra, en Egipto, y esto fue así porque las guenizás son habitáculos ubicados en sinagogas o cementerios judíos en los que se depositaban documentos de carácter sagrado que quedaban inservibles pero que la tradición judía impide destruir. Gracias a ellos se ha podido reconstruir cómo era la vida de las comunidades judías del Mediterráneo en un momento en el que Alandalús gozaba de un gran esplendor cultural y económico. La entrada a la muestra es gratuita.

www.centrosefarad-israel.es

Ruta "filipina" por Madrid

Hasta el 22 de octubre, el Barrio de las Letras de Madrid albergará la ruta "Las letras de Don Papa", que va de la Filipinas de Papa Isio al Madrid de José Rizal. Una experiencia que se puede disfrutar de dos formas. Por un lado, con un recorrido de una hora en tuk tuk (10 euros por pasajero, cóctel incluido) por ocho rincones clave para José Rizal, médico, escritor, artista, humanista y héroe nacional filipino. Y también, disfrutando de cócteles exclusivos que ofrecerán 11 bares de moda de la capital, lugares clave para obtener el pasaporte y los sellos con los que conseguir premios muy especiales, como cenas en Viva Madrid, botellas de Don Papa (Baroko y MassKara) o experiencias de un barman en tu casa para 10 personas durante dos horas. Una propuesta moderna de la gastronomía filipina de Madrid en estado líquido.

<https://sugarlandiatellama.com/>



Segunda temporada de "Mamma Mia! El Musical"

Comienza la segunda temporada de "Mamma Mia! El Musical" en el Teatro Rialto de Madrid, para seguir conquistando a nuevos espectadores con una de las historias más divertidas y entrañables de la escena internacional. La historia de "Mamma Mia!" es la de Donna, una madre soltera e independiente que regenta un pequeño hotel en una bonita isla de Grecia. Su hija Sophie está a punto de casarse, pero unos días antes de su enlace descubre el diario de su madre e invita a la boda a sus tres posibles padres. El caos, las risas y la emoción están garantizados en este musical adaptado por David Serrano y en el que participan 27 artistas. Verónica Ronda interpreta a Donna y Gina Gonfaus a la enamorada Sophie. En "Mamma Mia!", la orquesta, voces y coros se interpretan en directo.

www.mammamiaelmusical.es



Mas de 700 artistas con la Hispanidad

Del 6 al 15 de octubre, la Comunidad de Madrid celebra la tercera edición del festival Hispanidad, con una programación cultural con más de 160 actividades. El evento, que conmemora la universalidad del español, tendrá como país invitado la República Dominicana. Se trata de una cita que este año contará con más de 700 artistas de 17 nacionalidades diferentes y actividades en distintos escenarios, así como la participación, por primera vez, de la ciudad de Sevilla. El concierto gratuito del artista colombiano Carlos Vives en la Puerta de Alcalá (14 de octubre) será uno de los grandes hitos de esta edición a la que se suma la novedad de una carrera deportiva. El viernes 6 de octubre, el pregón del escritor nicaragüense Sergio Ramírez dará el pistoletazo de salida a esta edición, que dedicará su primera jornada al teatro a través del festival Surge Madrid.

www.comunidad.madrid

MAMMA MIA!
EL MUSICAL

2ª TEMPORADA AÚN MÁS ESPECTACULAR



UNA PRODUCCIÓN DE
SOMProduce

TEATRO RIALTO

mammamiaelmusical.es

entradas.com

SiCinePro

Presented by arrangement with Music Theatre International (www.mtishows.eu)

Tiqets galardona los mejores museos, atracciones y experiencias de España

La plataforma de venta de entradas en línea celebró la séptima edición de los Remarkable Venue Awards, galardones que destacan los mejores museos, atracciones y experiencias en España, Francia, Italia, Portugal, Países Bajos, Reino Unido, Estados Unidos y Emiratos Árabes. Cinco de las siete categorías de los premios de Tiqets están basadas en más de 1,6 millones de reseñas de clientes; las dos restantes son seleccionadas por un panel de expertos del sector. Este año en España, IDEAL Centre d'Arts Digitals fue elegido como Mejor Museo, Loro Parque se llevó el galardón a

Mejor Experiencia Familiar y el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza el de Recinto más Destacado. El Capricho de Gaudí, en Comillas, es el Mejor Monumento de España y el Museo de Baile Flamenco la Mejor Actividad. Por su parte, elBulli1846 fue galardonado con el premio a Mejor Joya Escondida y PortAventura World con el de Recinto más Innovador. Los ganadores globales, elegidos por votación popular, serán anunciados este 18 de octubre en Sevilla, en el marco de la Cumbre de Innovación Turística (TIS).

www.tiqets.com/venues/nominees-winners-2023/



Loro Parque



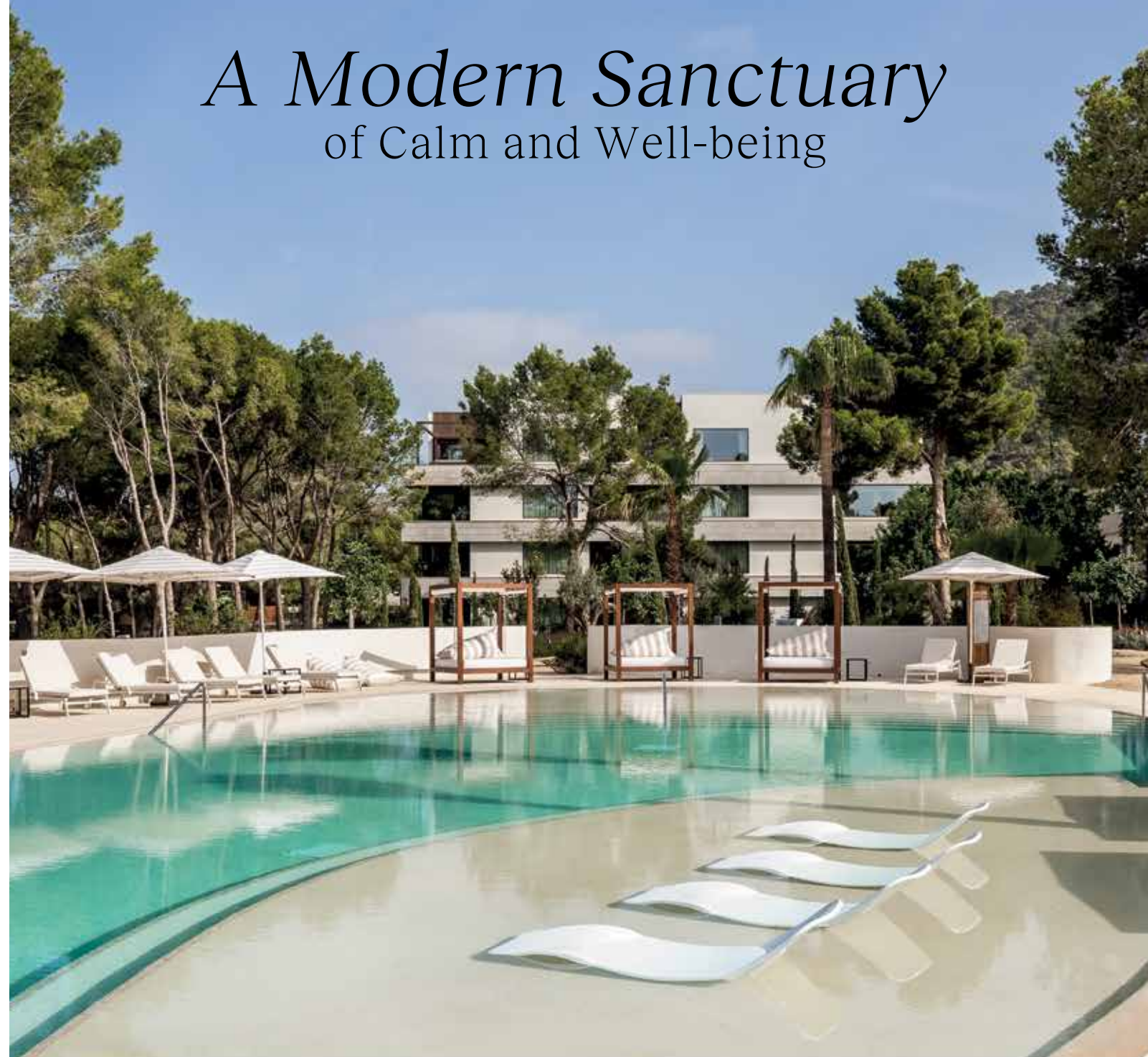
elBulli1846



IDEAL Centre d'Arts Digitals

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



MONET en Madrid

Obras maestras del Musée Marmottan Monet, París

TEXTO M.C.R

La exposición, una de las grandes citas de esta temporada, y que estará en CentroCentro hasta el 25 de febrero de 2024, sigue la trayectoria artística y humana del pintor a través de 60 obras.

Inaugurada el pasado 21 de septiembre en CentroCentro, el espacio cultural del Palacio de Cibeles, esta exposición es toda una muestra antológica acerca del padre del impresionismo que ha sido organizada conjuntamente con el Musée Marmottan Monet, de París que cuenta con una de las colecciones de arte impresionista más completas, y por Arthemisia.

El resultado es una muestra que no solo nos brinda la oportunidad de aproximarnos y comprender la producción artística de una de las figuras más importantes de la vanguardia europea del siglo XX, sino también de descubrir el conjunto de obras por las cuales Claude Monet sentía mayor predilección y con las que convivió íntimamente en su casa de Giverny hasta su muerte. Entre ellas cabe destacar Retrato de Michel

Monet con gorro de pompón, Londres. El Parlamento. Reflejos en el Támesis, y sus icónicos nenúfares.

Visitarla es conocer la trayectoria artística del maestro impresionista leída a través de esas obras a las que más apego tenía el propio pintor, las «suyas», las que conservó celosamente hasta la muerte en su casa de Giverny, y de las que nunca quiso separarse.

Cinco razones para la visita

Esta muestra es una oportunidad excepcional para sumergirse en el mundo de Claude

Monet, un genio del arte que revolucionó la pintura impresionista. Su vida, su evolución artística y su legado esperan al visitante en cada rincón de esta exhibición única. Algunas de las razones por las que se debe visitar la exposición son:

Glicinas. Claude Monet. ©Musée Marmottan Monet, París





El tren en la nieve. La locomotora. Claude Monet. ©Musée Marmottan Monet, París

Un comienzo revelador. La exposición ofrece la oportunidad de explorar las primeras creaciones de Monet, cuando aún no se había sumergido por completo en la pintura al aire libre. Aquí se incluyen obras que revelan la evolución de un joven artista en busca de su voz única.

Viaje a la intimidad de Monet. La muestra se inicia con un pasillo impresionante que nos sumerge en el mundo mágico de los nenúfares. Esta recreación nos envuelve en la belleza de sus trazos, invitándonos a conocer de cerca la visión personal del pintor.

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



Emocionantes capítulos. Cada una de las salas de la exhibición explora aspectos íntimos y personales de la vida del artista. Desde sus momentos más personales hasta su evolución hacia la abstracción, todo un viaje emocional y artístico inolvidable.



Iris. Claude Monet. ©Musée Marmottan Monet, París



Londres. El parlamento, reflejos en el Támesis. Claude Monet. ©Musée Marmottan Monet, París

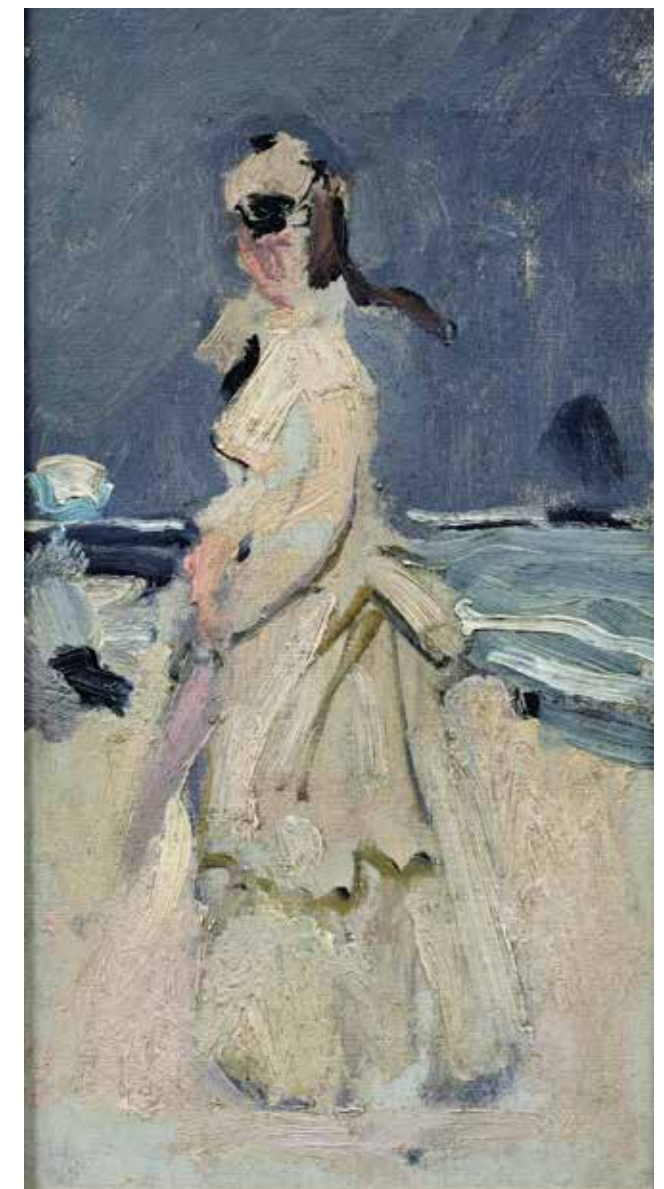
Un vistazo a su legado familiar. Además de algunas de sus obras más populares, aquí se pueden apreciar retratos entrañables, como el de su hijo Mitchel vestido de rojo con un gorro negro. Pinturas que ofrecen una visión única de la relación entre el artista y su familia.



Paseando cerca de Argenteuil. Claude Monet. ©Musée Marmottan Monet, París

El impacto de la ceguera. Descubre cómo las cataratas afectaron la visión y la percepción de los colores de Monet al final de su carrera, dando lugar a una serie de obras abstractas que son un testimonio conmovedor de su lucha y su genio inquebrantable. ● www.monetmadrid.com

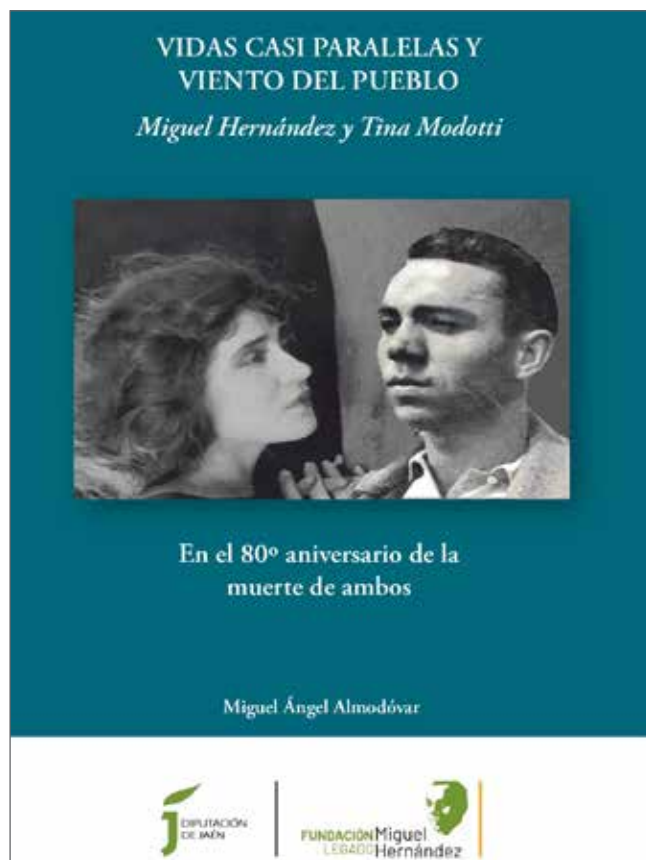
"Que sepáis que el trabajo me absorbe por completo. Estos paisajes de agua y de reflejos se han convertido en una obsesión. Superan mis fuerzas de anciano, pero quiero conseguir plasmar lo que siento. He destruido algunos... otros los he retomado... y espero que de todos esos esfuerzos salga algo bueno"



Camille en la playa. Claude Monet. ©Musée Marmottan Monet, París

El poeta Miguel Hernández y la fotógrafa Tina Modotti, son sin duda dos de las cumbres más señeras de la cultura, el arte y el pensamiento del siglo XX. Aun con un sustancial decalaje en el tiempo y el espacio donde se desarrollaron sus actividades más sobresalientes, sus vidas son, en muy buena medida, paralelas y convergentes en un punto decisivo de sus respectivas trayectorias vitales.

Durante años, Miguel, en la España monárquica y republicana, y Tina, en el México postrevolucionario, se dedican en alma y vida al arte; él a la poesía y ella a la fotografía, tras un exitoso paso por el cine de Hollywood. Inicialmente, ambos buscan el refinamiento, la belleza, la delicadeza. Así, mientras que el primer poemario de Hernández, *Perito en lunas*, es un espacio en el que los objetos cotidianos devienen en piezas artísticas, las primeras instantáneas de Modotti son flores acariciadas por la luz. Pero de pronto, ese inicial paralelismo estético adquiere en ambos una nueva dimensión a escala humana y de firme conciencia social, en la que el desfavorecido, el humillado, el maltrecho, pasan a ser los grandes protagonistas de su obra. Uno y otro pasan del "yo" al "nosotros" y al "somos".

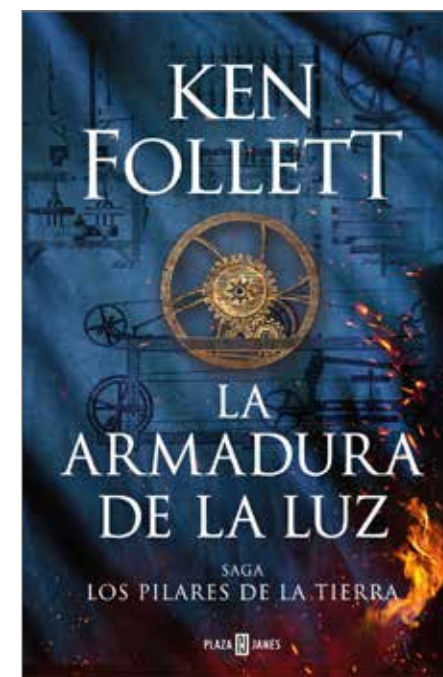


POESÍA Y FOTOGRAFÍA, UNIDAS Tina Dodotti y Miguel Hernández

Autor: Miguel Ángel Almodóvar
Título: Vidas casi paralelas y viento del pueblo
Páginas: 233
Editorial: Diputación de Jaén
Precio: 12,00 euros

Sus destinos vienen a converger en 1936 y en el cuartel del Quinto Regimiento del madrileño barrio de Cuatro Caminos, para, un año después, hacerlo en Valencia, durante el Congreso Internacional de Escritores para la Defensa de la Cultura, celebrado en julio de 1937. Y es allí donde Tina, responsable en España de las ediciones de Socorro Rojo decide editar el poemario 'hernandiano' *Viento del Pueblo*, el primero que se ilustra en su totalidad con fotografías, frente a lo que venía siendo habitual con dibujos o acuarelas. *Viento del Pueblo* es una poesía bélica y de urgencia, de combate en primera línea y de padecimientos en la retaguardia, de intimismo y de desolación.

Cinco años más tarde las vidas de la pareja se extinguían. Ella muere en Ciudad de México la noche del 5 de enero de 1942, y a él le dejan morir en Alicante el 28 de marzo de aquel mismo año. Vidas apasionantes y final cruel. Parafraseando a Jorge Manrique, cuyos ecos resuenan en la *Elegía primera* dedicada a Federico García Lorca, diríamos de Hernández y Modotti: "...aunque la vida perdieron, dejonos harto consue-lo su memoria".



PROGRESO VS TRADICIÓN

Quinta entrega de 'Los pilares de la Tierra'

1792. Un gobierno tiránico está decidido a convertir Inglaterra en un poderoso imperio comercial. Mientras, Napoleón Bonaparte comienza su ambicioso ascenso al poder y, en medio de un gran descontento social, los vecinos de Francia se mantienen en máxima alerta.

Las innovaciones industriales se imponen de manera implacable, sacudiendo las vidas de los trabajadores de las prósperas fábricas textiles de Kingsbridge. Se abre un mundo de nuevas y liberadoras oportunidades ligado, sin embargo, a la crueldad más despiadada. La rápida modernización con sus flamantes pero peligrosas maquinarias está dejando obsoletos muchos trabajos y desgarrando a las familias.

Y a medida que el estallido de un conflicto internacional parece cada vez más cerca, la historia de un pequeño grupo de personas de Kingsbridge —incluidos la hilandera Sal Clitheroe, el tejedor David Shoveller y Kit, el ingenioso y decidido hijo de Sal— se convertirá en el símbolo de la lucha de toda una generación que desea progresar y pelea por un futuro sin opresión...

Autor: Ken Follett
Título: La armadura de la luz
Páginas: 832
Editorial: Plaza & Janés
Precio: 24,90 euros



UN CRIMEN IMPOSIBLE

Detective por obligación

Junio de 1960. Un temporal mantiene aisladas en la idílica isla de Utakos, frente a Corfú, a nueve personas alojadas en el pequeño hotel local. Nada hace presagiar lo que está a punto de ocurrir: Edith Mander, una discreta turista inglesa, aparece muerta en el pabellón de la playa.

Lo que parece un suicidio revela indicios imperceptibles para cualquiera salvo para Hopalong Basil, un actor en decadencia que en otro tiempo encarnó en la pantalla al más célebre detective de todos los tiempos.

Nadie como él, acostumbrado a aplicar en el cine las habilidades deductivas de Sherlock Holmes, puede desentrañar lo que de verdad esconde ese enigma clásico de habitación cerrada.

En una isla de la que nadie puede salir y a la que nadie puede llegar, inevitablemente todos se acabarán convirtiendo en sospechosos en una fascinante novela-problema donde la literatura policial se mezcla de modo asombroso con la vida.

Autor: Arturo Pérez-Reverte
Título: El problema final
Páginas: 328
Editorial: Alfaguara
Precio: 21,90 euros



RELATO DE UNA AVENTURERA

En coche, desde Suiza a Afganistán en 1939

El camino cruel es uno de los grandes relatos de viaje del siglo XX de una escritora y aventurera extraordinaria: Ella Maillart. Cuenta un viaje memorable con destino a Kabul en 1939 y en compañía de la escritora y arqueóloga Annemarie Schwarzenbach, uno de los personajes más inquietantes del párnaso cultural europeo en un periodo de angustia y desastre. Las dos amigas se embarcan en un largo periplo en coche desde Suiza a Afganistán, atravesando Yugoslavia, Bulgaria, Turquía, Estambul, Trebisonda, Armenia, Persia, Teherán, Azerbaiyán, Afganistán, Herat y Kabul como fin de su fabulosa aventura. Pero es un viaje "más psicológico que geográfico", una oportunidad de salvar de sí misma al "ángel caído".

Autor: Ella Maillart
Título: El camino cruel
Páginas: 336
Editorial: La Línea del Horizonte Ediciones
Precio: 27,00 euros

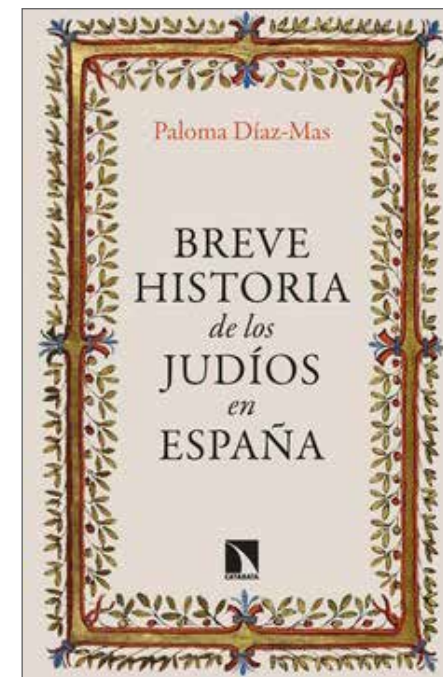


ASTRONOMÍA Y PREHISTORIA

Diálogo de un astrofísico y un prehistoriador

¿Sabes qué hiciste hace 8 minutos y 19 segundos? Ese es el tiempo que tarda en llegar la luz del sol a la Tierra, y el Sol es la estrella que nos ilumina y calienta, la más cercana a nosotros y sin la cual no habría vida en nuestro planeta. Pero surgen muchas más preguntas: ¿cuánto de lejos está el agujero negro del centro de nuestra galaxia, la Vía Láctea? ¿Cuánto de nuestras galaxias vecinas como Andrómeda? ¿Cuánto hace que salió la luz de Andrómeda, cuántos millones de kilómetros recorrió hasta llegar a nuestro planeta y qué sucedía entonces en la Tierra? Este libro nace del diálogo entre un astrofísico y un prehistoriador cuando conversan sobre el tiempo que transcurrió en llegar la luz de ciertos astros o eventos astronómicos a la Tierra y qué sucedía en aquellos momentos en la historia de la humanidad. A través de sus páginas podremos averiguar la luz de qué astro alcanzó la Tierra cuando nuestros antepasados inventaron la escritura, nuestra especie *Homo sapiens* dio sus primeros pasos o nuestros tataratatarabuelos los *Australopithecus* vivieron en África.

Autor: Enrique Pérez Montero / Juan Francisco Gibaja
Título: Encuentros temporales entre astronomía y...
Páginas: 120
Editorial: Catarata / CSIC
Precio: 13,00 euros

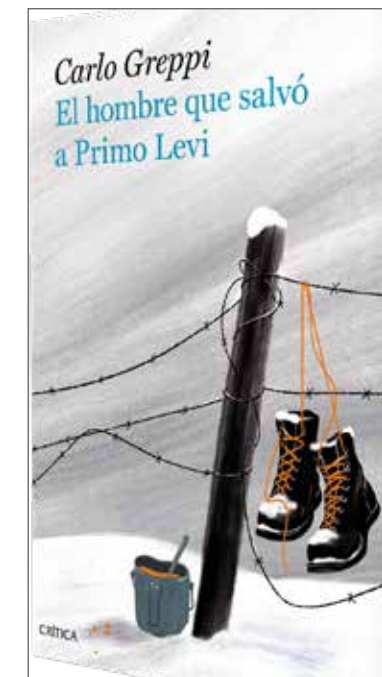


ASÍ ERAN LOS EMPERADORES

Interesante continuación de SPQR

Una visión global de la presencia de los judíos en España desde sus orígenes hasta la democracia actual en una breve pero completa síntesis que arranca con los primeros testimonios en la península Ibérica y que continúa analizando múltiples aspectos de la historia y la cultura sefardíes. Tras el acoso visigodo, los judíos en la Edad Media —tanto en al-Ándalus como en los reinos cristianos— vivieron largas épocas de estabilidad, aunque no exentas de conflictos que, tras la toma de Granada, desembocaron en su expulsión en 1492. Además de las causas y consecuencias de esta deportación, muestra también las rutas que siguieron los expulsados o la persecución de la Inquisición a los conversos judaizantes. Tras un largo tiempo de una España sin judíos, el debate de su retorno se reabrió en el siglo XIX, y años más tarde volvieron a establecerse comunidades en nuestro país. En cuanto a la historia reciente, conoceremos los efectos del decreto de Primo de Rivera, la postura de la II República, la verdadera actitud de Franco con los perseguidos por el nazismo hasta llegar a la libertad religiosa promulgada por la Constitución y la situación actual de los judíos españoles.

Autor: Paloma Díaz-Mas
Título: Breve historia de los judíos en España
Páginas: 224
Editorial: Catarata
Precio: 18,00 euros



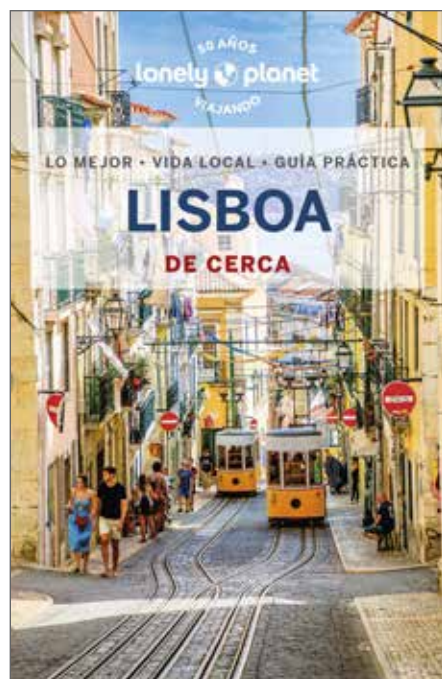
HISTORIA DE UN HÉROE ANÓNIMO

Sobrevivir a Auschwitz

En *Si esto es un hombre*, Primo Levi escribió: «Creo que es a Lorenzo a quien debo estar vivo hoy». Pero, ¿quién era Lorenzo? Lorenzo Perrone, que así se llamaba, es la pieza del puzzle de la biografía de Primo que nos faltaba por conocer: un albañil piemontés que vivía frente a la valla de Auschwitz III-Monowitz. Un hombre pobre, casi analfabeto, que durante seis meses llevó a Levi un plato de sopa cada día para ayudarlo a compensar su desnutrición en el Lager.

Y no se limitó a ayudarlo en sus necesidades más concretas: fue mucho más allá, arriesgando incluso su vida para permitirle comunicarse con su familia. Cuidó de su joven amigo como sólo un padre podría haberlo hecho. La suya fue una amistad extraordinaria que, nacida en el infierno, sobrevivió a la guerra y continuó en Italia hasta la agónica muerte de Lorenzo en 1952, doblegado por el alcohol y la tuberculosis. Primo nunca le olvidó: hablaba a menudo de él y puso a sus hijos nombres en recuerdo de su amigo. Este libro es la biografía de una de esas personas que viven sin dejar, aparentemente, huella ni recuerdo de sí mismas. Pero que, bien mirado, son la verdadera piedra angular de la humanidad.

Autor: Carlo Greppi
Título: El hombre que salvó a Primo Levi
Páginas: 400
Editorial: Crítica
Precio: 20,90 euros



LA AUTÉNTICA VIDA LISBOETA

Todos los pasos para disfrutar de la visita

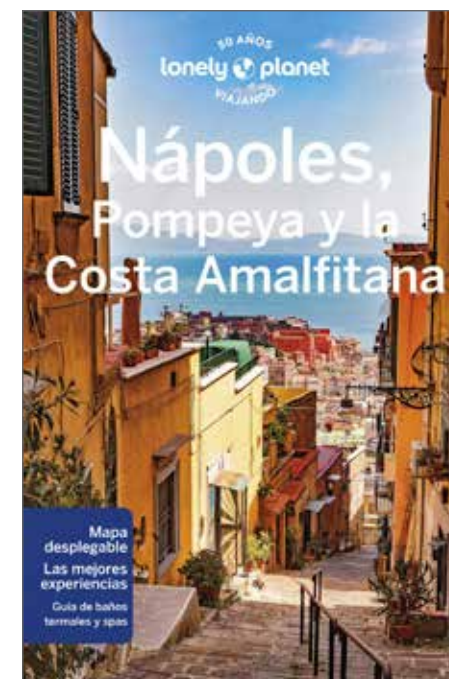
Lisboa de cerca será de gran ayuda para descubrir la auténtica vida lisboeta y las mejores experiencias que ofrecen los barrios de la ciudad. Encaramarse al chirriante tranvía nº 28 y recorrer callejas con pronunciadas pendientes y bonitas vistas, sobrecogerse ante la magnificencia del Mosteiro dos Jeronimos, disfrutar de la mejor colección de arte antiguo en el Museo Nacional de Arte Antiga, dejarse cautivar por la melancolía del alma portuguesa mientras se escucha un fado en directo, mimar el paladar en tascas llenas de encanto o en restaurantes con estrellas Michelin... Lisboa es una conjunción perfecta de modernidad, carisma y belleza, y con ayuda de esta guía el viajero podrá hacer que su viaje resulte inolvidable.



DESTINO DESLUMBRANTE

En el corazón del Imperio Austrohúngaro

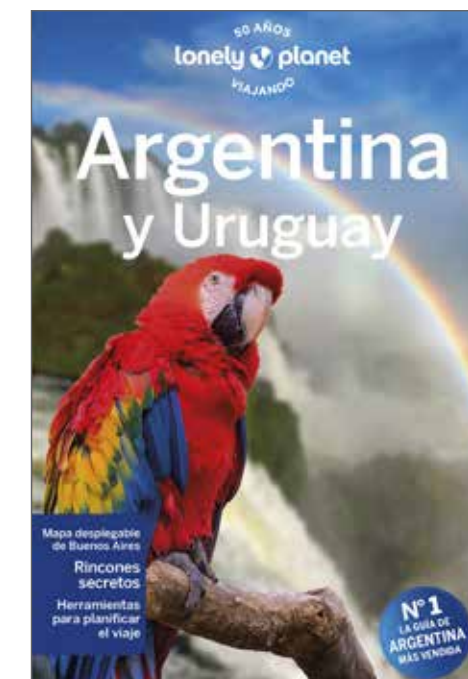
Con su núcleo medieval gótico casi intacto y centenares de castillos repartidos por todo el territorio, la ciudad de Praga, en pleno corazón del antiguo Imperio austrohúngaro, se ha convertido en una de las ciudades más populares de Europa. Su espectacular arquitectura gótica atrae a todo aquel que se aventura a perderse por las callejuelas empedradas hasta la Plaza de la Ciudad Vieja, donde podrá disfrutar de la mejor cerveza del mundo mientras admira las vistas privilegiadas de la Catedral de San Vito. No puede abandonarse la ciudad sin haber cruzado el río Moldava por el Puente Carlos. La República Checa está repleta de enclaves bonitos en sus tres históricas regiones: Bohemia, Moravia y Silecia. En ellas se esconden deslumbrantes castillos, ciudades balneario del siglo XIX llenas de encanto, sorprendentes formaciones de arenisca y casas renacentistas y barrocas.



UNA VISIÓN DIFERENTE

Propuestas habituales y otras menos conocidas

Esta guía de *Nápoles, Pompeya y la Costa Amalfitana* cubre lo mejor de la región e incluye experiencias muy diversas, desde las propuestas habituales que nadie debería perderse, a otras alternativas menos conocidas, que satisfarán a aquellos que buscan obtener una visión diferente del destino. Son muchos los placeres que esperan al viajero en esta región: degustar la auténtica pizza napolitana o la mozzarella di buffala artesanal, retomar en una pequeña playa bañada por aguas turquesa a los pies de un acantilado, recorrer senderos increíbles rodeados de la bella naturaleza mediterránea, volver al pasado recorriendo las impactantes ruinas de Pompeya o Herculano, entregarse a la dulce vida mientras se recorre la impresionante Costa Amalfitana... Con esta guía en el bolsillo, se tendrá la seguridad de contar con la información más exhaustiva y fiable sobre la región.



PAÍS GRANDE, PAÍS CHICO

Ciudades y espacios naturales inolvidables

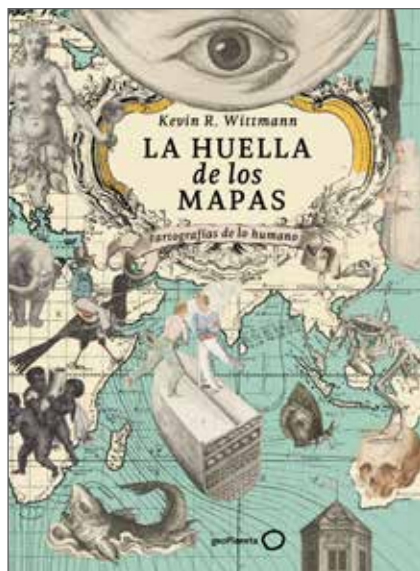
País de altas cumbres andinas, pero también de bosques, humedales y áridas estepas, Argentina es un enorme país donde hay mil ocasiones para disfrutar no sólo de los espectaculares paisajes naturales, sino también de sus metrópolis modernas. La serenidad de una ruta senderista por la cordillera del Fitz Roy se ve contrastada por el frenesí de las ciudades, donde las milongas y los partidos de fútbol mantienen la vida callejera en movimiento. Como una pequeña cuña entre Brasil y Argentina, Uruguay está empezando a recibir el reconocimiento que se merece: sus ciudades y sus espacios naturales ofrecen experiencias inolvidables, como avistar fauna por la costa atlántica, visitar las fuentes termiales del río Uruguay o recorrer el paseo marítimo de Montevideo bebiendo mate.

Autor: Sandra Henriques / Joana Taborda
Título: Lisboa de cerca
Páginas: 160
Editorial: Geoplaneta
Precio: 12,90 euros

Autor: Mar Di Duca / Mark Baker
Título: Praga y la República Checa
Páginas: 320
Editorial: Geoplaneta
Precio: 22,90 euros

Autor: Eva Sandoval / Federica Bocco
Título: Nápoles, Pompeya y la costa Amalfitana
Páginas: 232
Editorial: Geoplaneta
Precio: 22,90 euros

Autor: VV AA
Título: Argentina y Uruguay
Páginas: 632
Editorial: Geoplaneta
Precio: 29,90 euros



ESTAMOS HECHOS DE MAPAS

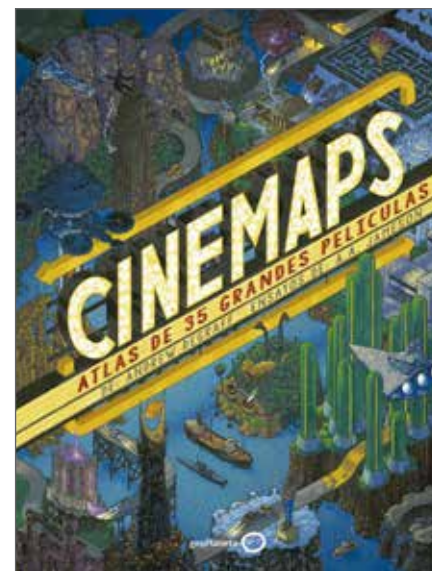
La cartografía en el ser humano

Los mapas son mucho más que meras representaciones topográficas de un territorio, definen nuestra visión del mundo, porque vivimos en un complejo escenario de experiencias, creencias y culturas que conforman las distintas maneras de entender la realidad del ser humano.

Esta no es una historia de la cartografía. Ni un libro sobre los mapas más importantes o espectaculares que se han elaborado, sino evidencias de la importancia de los mapas en la idiosincrasia cultural y mental del ser humano. Tanto en el pasado como en el presente. Tendrás ocasión de comprobar el innegable peso que tienen en nuestra vida, pero también en el de culturas de todo el mundo, desde Australia hasta Colombia, pasando por el continente africano, Europa, Norteamérica y las islas del Pacífico.

Este libro surge de la necesidad de ampliar nuestra concepción de lo cartográfico. Tiene como fin demostrar que los mapas, más allá de sus formas, tradiciones y métodos creativos, están presentes en todas las culturas, a lo largo y ancho del planeta. Que, en términos históricos, sociales, económicos y geopolíticos, estamos hechos de mapas.

Autor: Kevin R. Wittman
Título: La huella de los mapas
Páginas: 368
Editorial: Geoplaneta
Precio: 25,00 euros

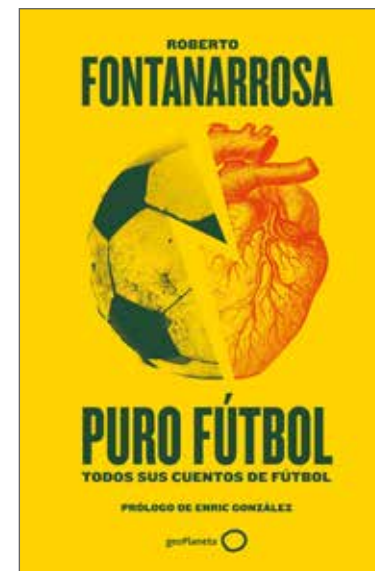


REVISITAR EL CINE

Otra perspectiva de grandes películas

Este es el resultado de unir dos grandes pasiones: mapas y películas. De esta forma se crean unas pinturas convertidas en maquetas a escala de taquillazos del verano que representan en forma de diagrama una cantidad limitada de tiempo entre los títulos de crédito de apertura y cierre. Espectadores y fans ya han recorrido antes cada centímetro de estos viajes, atravesando bosques y selvas, y sobrevolando planetas y estaciones espaciales. Con estos mapas se pueden revisar las películas favoritas desde una nueva perspectiva y hacer esos viajes que resultan tan familiares de una forma original y desconocida. Además, cada mapa viene salpicado de mensajes subliminales de las películas, como el cubo de Troy (*Los Goonies*) y la bala de heno que bloquea la carretera (*Wet Hot American Summer*). Todo esto acompañado de textos para comprender mejor por qué encantan estas películas y por qué tienen tanta repercusión.

Autor: A. D. Jameson / Andrew DeGraff
Título: Cinemaps (Atlas de 35 grandes películas)
Páginas: 160
Editorial: Geoplaneta
Precio: 24,00 euros



CUENTOS SOBRE FÚTBOL

Recopilación de relatos de Fontanarrosa

En la liga de los mejores cuentistas argentinos, Fontanarrosa compite con gigantes. Pongamos que Jorge Luis Borges encabeza la clasificación. Julio Cortázar va segundo, a poca distancia. La tercera plaza, creo, sólo puede ser para Roberto Fontanarrosa, a veces infravalorado por dos de sus virtudes: el humor y el lenguaje. Hacía reír y escribía en la lengua que hablan los argentinos, con sus *pibes*, sus *minas*, su *laburo*, sus cosas *truchas* y sus *pelotudeces*. Si quieren saber la literatura que se puede hacer con el fútbol, y disfrutar mucho de paso, paladeen cada frase de este libro. (Del prólogo de Enric González)

Autor: Roberto Fontanarrosa
Título: Puro fútbol (Todos sus cuentos de fútbol)
Precio: 232
Editorial: Geoplaneta
Precio: 18,95 euros





JONATAN ARMENGOL

“Ha habido un retroceso en las compañías aéreas en el trato a los ciegos”

Es, probablemente, el único crítico gastronómico ciego de España. Dirige un programa de radio de contenido gastronómico, “Comer a ciegas”, y desde hace dos años presenta un canal de YouTube, “El camino del fuego”, en el que cocina en directo. Su ceguera no le impide hacer fotografías de los platos que examina, ni siquiera cocinar, pero tampoco montar a caballo, hacer parapente, practicar submarinismo, lanzarse en tirolina, escalar montañas, ser empresario o visitar museos. Tiene 46 años, un gran sentido del humor y responde al nombre de Jonatan Armengol. Siempre va con Calo, su perro guía.

PILAR ORTEGA - ppm76.ortega@gmail.com

Jonatan Armengol (Barcelona, 1977) se considera un hombre afortunado. Ha conseguido vivir de su gran pasión, la cocina, y dice que la vida le sonríe. Su madre, “una mujer coraje con mucho carácter”, no dio crédito a su ceguera de nacimiento hasta que cumplió un año de vida, pero sí le dio recursos para desenvolverse en la vida de forma autónoma. Fue uno de los pocos niños ciegos de su generación que no fue a una escuela especial. Bromea sin parar con su condición de ciego y hace juegos de palabras con las judías “verdes” o con el pescado “azul”. Hablamos con él en su domicilio mientras Calo dormita en la soleada terraza de su ático madrileño.

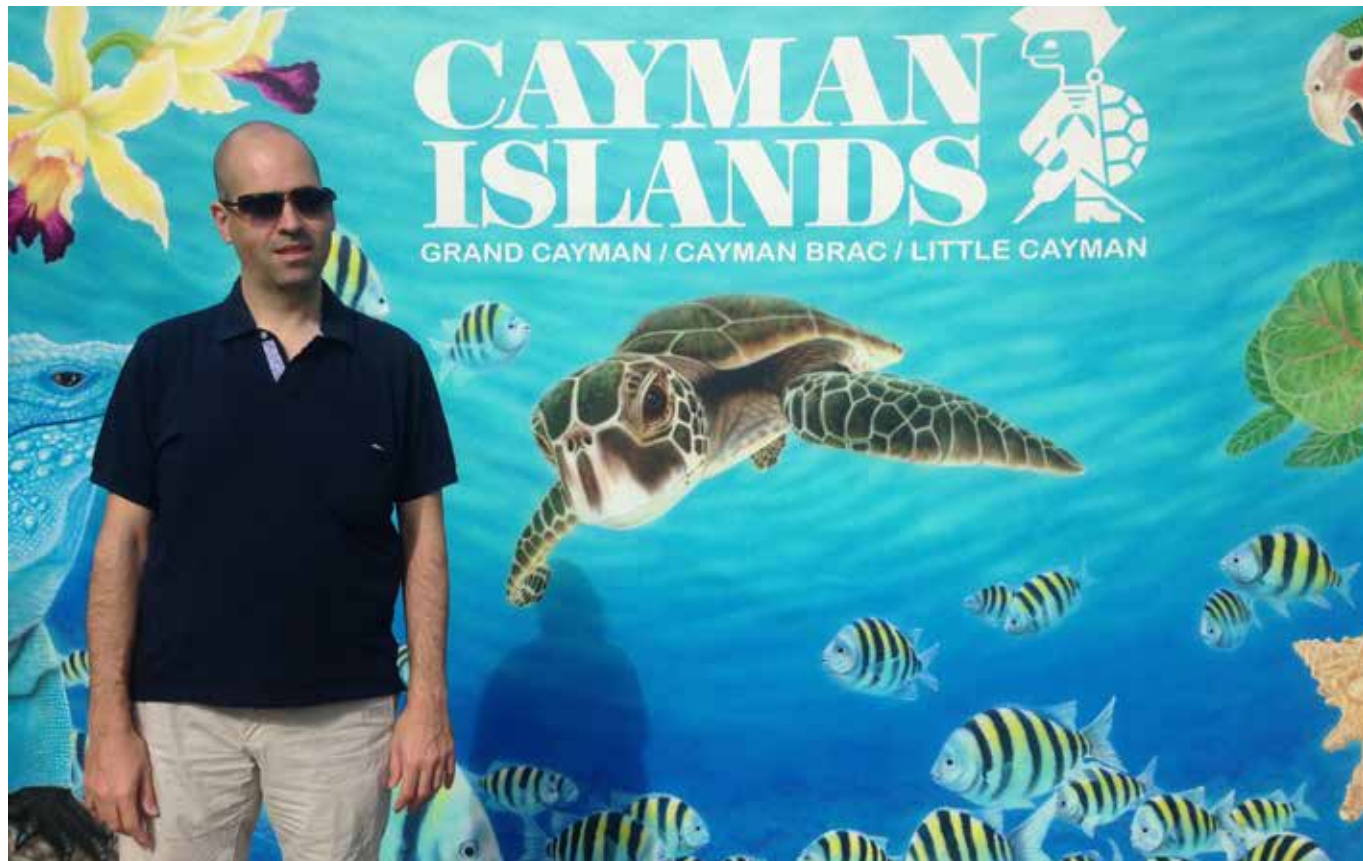
¿Cuál es su experiencia laboral en el sector de la gastronomía?

Dirijo un programa de radio desde hace 20 años y llevo dos años y medio con el canal de YouTube, que nació casi por azar y me ha dado mucha visibilidad pública. Gracias a

él, me han llamado, por ejemplo, para cocinar en Londres, dar una ponencia en Memphis y me siguen más de 10.000 personas.

¿Cuáles son los grandes obstáculos que tiene en la profesión por ser ciego?

Yo no tengo muy en cuenta mi ceguera, excepto en los viajes. Viajar no es dramático, pero sigue siendo peliagudo. He notado un retroceso manifiesto en las compañías aéreas con respecto a las personas ciegas y con los perros guía y esto genera unos niveles de estrés y ansiedad bestiales. Hay confusión entre los perros de asistencia y los perros guía. Hay un vacío legal con respecto a los primeros y la gente dice que su perro, su gato, su cabra, su pavo o su lagarto son de apoyo emocional. Antes, yo sólo tenía que avisar a la compañía aérea de que iba a viajar con mi perro guía y ellos me organizaban todo. Ahora, tengo que contactar con ellos, tengo que mandarles un montón de documentación, tengo que rellenar for-



mularios que no son accesibles para una persona ciega y tengo que esperar a que me contesten, eso sí, con el billete comprado y pagado. Me han pasado muchas.

¿Se puede contar alguna?

La más surrealista ha sido con Vueling. Viajé a Londres hace un mes y, a la vuelta, me dicen que no puedo volar con mi perro. Me confiscaron siete veces mi billete, mi pasaporte y el pasaporte del perro y en cada nuevo filtro recibía el mensaje de que

"Ser ciego tiene sus ventajas: las apariencias no importan"

no podía volar. Al final, viajé, pero me dio una arritmia que tengo documentada en el Apple Watch. También me ha pasado con Ryanair y con MSC Cruceros, que nos dejaron en tierra este verano a mi pareja y a mí 24 horas antes de comenzar un viaje porque tenía que haber avisado con más tiempo. ¿Dónde está mi derecho a la libre circulación? El anecdotario es inmenso. Y a nivel profesional, hay muchas agencias que te borran de su lista de invitados porque

eres ciego y no saben si vas a poder hacer pipí solo o si me tienen que partir el filete. La gente no tiene normalizada la ceguera.

¿En qué país se ha sentido mejor tratado?

Estados Unidos es un paraíso para los ciegos. Es espectacular. En los aeropuertos, tienen hasta cuartos de baño para perros. En general, he sido feliz en todas partes. Hace poco estuve en París y me encantó. Allí los perros no ladran ni gruñen a mi perro y aquí en 500 metros le ladran 15 ó 20.

¿Y qué país le gusta más gastronómicamente hablando?

México y Japón me enloquecen. Tengo pendiente Perú y la India. En Europa, Italia me gusta mucho.

¿Cómo empezó en esto de los fogones?

Yo soy ciego de nacimiento. Mi familia no se dio cuenta de que era ciego hasta los seis meses y mi madre lo negó hasta que fue innegable y eso fue a los 12 meses. Se lo confirmó mi tío Juan, al que adoro. Mi madre lo llevó como pudo en una época en que los ciegos eran unos seudoparías sociales que vendían unos cupones que los

compraban las mujeres en el mercado por pena. En aquella época, mi madre me hizo el mejor regalo: tratarme como si no tuviera una discapacidad. Mis padres me han enseñado de todo, excepto que soy ciego. Lo único que mi madre no procesaba es que yo pudiera cocinar, porque me iba a quemar, a cortar... y con 18 años me independicé y llegué a Madrid sin saber freír un huevo.

"Mis padres me enseñaron de todo, excepto que soy ciego"

¿Y cómo se las apañó?

Primer descubrimiento: la freidora. Todos los días fritos durante un mes. Acidez de estómago. El segundo mes me regalaron un grill doble. Fue el mes de la carne a la plancha. Después, empecé a cocinar en el microondas.... Me gustaba comer bien y poco a poco fui aprendiendo. En los años 90, el cocinero era un profesional denostado, un pringado, un ser sin prestigio social. Yo quería ser cocinero cuando no había MasterChef y desde la radio, fui aprendiendo, porque preguntaba a los chefs y yo expe-

rimentaba. He pasado por todas las fases: thermomix, roner, parrillas... Ahora domino casi todas las técnicas.

¿Cuál es su plato preferido?

Una buena tortilla de patata y el jamón ibérico. De la cocina internacional, me interesa la mexicana y la japonesa. Sólo tengo tres negaciones: la casquería, el plátano y el huevo cocido.

Además de la cocina, ¿cuáles son sus otras pasiones?

Practico el parapente y el ultraligero, me encanta montar a caballo, he hecho vuelo sin motor y submarinismo, salto en tirolina, he conducido coches en una finca privada con un copiloto al lado, he hecho escalada, senderismo... y dirijo mi propia empresa, Paladar Eventos, que comenzó como gestora de servicios gastronómicos y ha derivado en la decoración navideña. Así que soy un ciego que ilumina la Navidad.

¿Y qué le falta por hacer?

Pues me apetece hacer ala delta y estoy pendiente de subirme en un barco de regatas.



¿Alguna anécdota divertida?

Una vez ordeñé una oveja y yo no sabía que tienen las ubres detrás y, pensando que las tendría a la altura de mi chica, subí la mano para acariciarle la cabeza y le metí la mano en el culo. Otro día a una señora le encajé un par de besos entre los senos porque media 1,95 metros. Después, cuando me veía siempre me decía: ¿quieres volver a saludarme? Pasé un momento de apuro.

¿No ver tiene alguna ventaja?

Sí. Yo no juzgo. No sé si vas tatuada, si eres rubia, si eres gorda, si tienes pelo largo o no tienes pelo, si llevas pendientes o piercings. Además, no es mi problema. No sé si llevas Louis Vuitton o vistes de Primark. Es que me da igual. Me interesan las vibraciones que me das. Juzgo el mundo de una forma mucho más libre, sin prejuicios.

bardeo de Guernica. El cuadro me transmite mucha emoción. Me hace llorar. En Amsterdam, visité el Rijksmuseum, en Nueva York, el Moma, en Londres, la Tate... No es necesario ver para ver un cuadro.

"Cuando voy al Reina Sofía, el 'Guernica' me hace llorar"

¿Y el mundo del vino? Vd. tiene ventaja en las catas a ciegas...

En el mundo del vino debo muchísimo a Jesús Flores y a Bartolomé Sanchez. Ellos me regalaron su sabiduría y me dijeron que tenía una capacidad ilimitada en el sector.

¿Algún proyecto entre manos?

Me gustaría levantar una escuela para niños



¿Le interesa el mundo del arte? ¿Va a museos?

Mucho. Uno de los museos que más he disfrutado es Chillida Leku, con Mikel Chillida. Me enloqueció. También he ido muchas veces al Thyssen. Soy incapaz de entrar en el Reina Sofía y no ver el "Guernica". La audioguía, además de la descripción, tiene declaraciones de supervivientes del bom-

biego en Uganda. Andrea, mi pareja, acaba de llegar de ese país de montar un orfanato con una ong. Cuando supieron que yo era ciego, la invitaron a ver una escuela donde había niños invidentes. Todos menos uno eran abandonados. A uno lo encontraron en una letrina, a otro en una cuneta... Andrea lloraba y yo le decía que no podía juzgar a los padres porque su vida allí no es nuestra vida aquí.●



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

Come Alive

sunlife
MAURITIUS



ALFA ROMEO TONALE HYBRID TCT 160 CV EDIZIONE SPECIALE

Aseguran en la marca que con el Tonale, un SUV compacto con habitáculo deportivo que atrae a primera vista, se produce una evolución radical en Alfa Romeo en su apuesta por la nueva era de conectividad y electrificación. Probamos el híbrido de 160 CV, capaz de mover la tracción delantera incluso cuando el motor de combustión está apagado. Es distintivo, deportivo y elegante.

SUV por fuera, deportivo por dentro

TEXTO **FELIPE TERUEL**



El Alfa Romeo Tonale, híbrido con motor de combustión de gasolina y 160 CV que debuta con el nuevo modelo de la marca, incorpora un turbocompresor de geometría variable combinado con el cambio de doble embrague TCT de siete velocidades y el motor eléctrico P2 de 48 voltios que hace posible que el propulsor mueva las ruedas delanteras cuando éste se apaga. La transmisión permite arrancar y viajar en modo eléctrico a bajas velocidades y al estacionar sin dejar de garantizar el rendimiento típico de una mecánica de gasolina, pero con un consumo comparable al de un diésel con suministro de potencia lineal y aceleración constante.

Dirigido a familias jóvenes y urbanas, el Tonale ofrece un diseño diferenciador y el atractivo secular de Alfa Romeo se aprecia a primera vista en los rasgos estilísticos de los laterales, de amplia superficie acristalada, cintura alta y silueta en forma de cuña que le confiere la apariencia de un coupé. La zaga, elevada y con dos grandes pilotos de diodos y curva sinuoidal luminosa, integra bajo el paragolpes un llamativo difusor y el escape separado que resalta su estética racing.

En el frontal destaca el nuevo escudo flotante no como parte del paragolpes, sino como elemento distintivo. En la parte superior llaman la atención los dos faros estilizados tres más tres, una auténtica reinterpretación de los que lucía el superdeportivo SZ Zagato.

El interior, de diseño claramente deportivo, está enfocado al conductor y a la comodidad de los pasajeros con asientos que recogen de manera efectiva, independientemente del atractivo diseño de todo el habitáculo. Los delanteros son altos, con firmes refuerzos laterales que sujetan perfectamente hasta los hombros.

El cuadro de instrumentos, salpicadero, consola central y tapicería expresan deportividad en unos componentes que, además de la exclusividad estilística de cada uno de los mandos, derivados directamente del super-

deportivo 8C Competizione, han ganado en calidad en comparación con los compactos más destacados de su segmento Premium. Cada mando está en su sitio; es decir, a mano, y los de los controles principales quedan agrupados en la zona central del salpicadero.

Los asientos delanteros, de piel y Alcántara, como todo el conjunto, cuentan con un respaldo de rigidez apropiada a todas las edades, recogen bien la espalda y su dureza permite salir airoso y sin cansancio después de un largo viaje. Los traseros cuentan con una anchura correcta y aunque no sobra espacio para las piernas permiten alojar a tres pasajeros.

El túnel central recoge un dispositivo esencial: el nuevo selector del modo de conducción DNA, que evoluciona con el Tonale en funciones específicas relacionadas con el sistema de propulsión eléctrico. El modo Dynamic está configurado con una calibración específica del pedal del acelerador para que garantice un frenado más efectivo; el modo Natural mantiene la mejor optimización de las prestaciones, mientras que el Advance Efficiency está conformado para obtener la máxima eficiencia híbrida.

Estética deportiva

Sentado frente al volante, destaca de inmediato la estética sugestiva de todo el cuadro de mandos, el tacto del volante, con el botón de arranque tipo Ferrari incorporado, y la buena sujeción de los asientos. Ya en marcha, el sonido de los escapes advierte que nos encontramos a los mandos de un SUV con carácter en el que la sensibilidad del pedal del acelerador genera inmediatamente una respuesta rápida y una aceptable entrega de potencia.

En marcha muestra una buena capacidad de filtración de las irregularidades de la carretera, es neutro en reacciones y la dirección tiene el mejor tacto entre los modelos más destacados de su competencia. Pero es en las carreteras viradas donde muestra su





FICHA TÉCNICA

ALFA ROMEO TONALE HYBRID TCT 160 CV
EDIZIONE SPECIALE

Dimensiones:

Largo: 4.528 mm.

Ancho: 1.841 mm.

Altura: 1.601 mm.

Batalla: 2.636 mm.

Peso: 1.600 kilos.

Depósito de combustible: 55 litros.

Maletero: 500 litros.

Motor:

Motor: delantero longitudinal. Diésel (TDI). Biturbo.

Cilindros: 6 en V.

Motor: delantero transversal. Gasolina turboalimentado.

Cilindros: 4 en línea.

Cilindrada: 1.468 centímetros cúbicos.

Potencia: 160 CV.

Par motor: 240 Nm.

Microhibridación (MHEV) de 48 V.

Cambio: Automático de 7 velocidades.

Tracción: delantera.

Prestaciones:

Velocidad máxima: 210 km/h.

Aceleración: de 0 a 100 en 8,8 segundos.

Consumo medio WLTP: 6,3 litros cada 100 km.

Emisiones de CO2 WLTP: 142 gr/km.

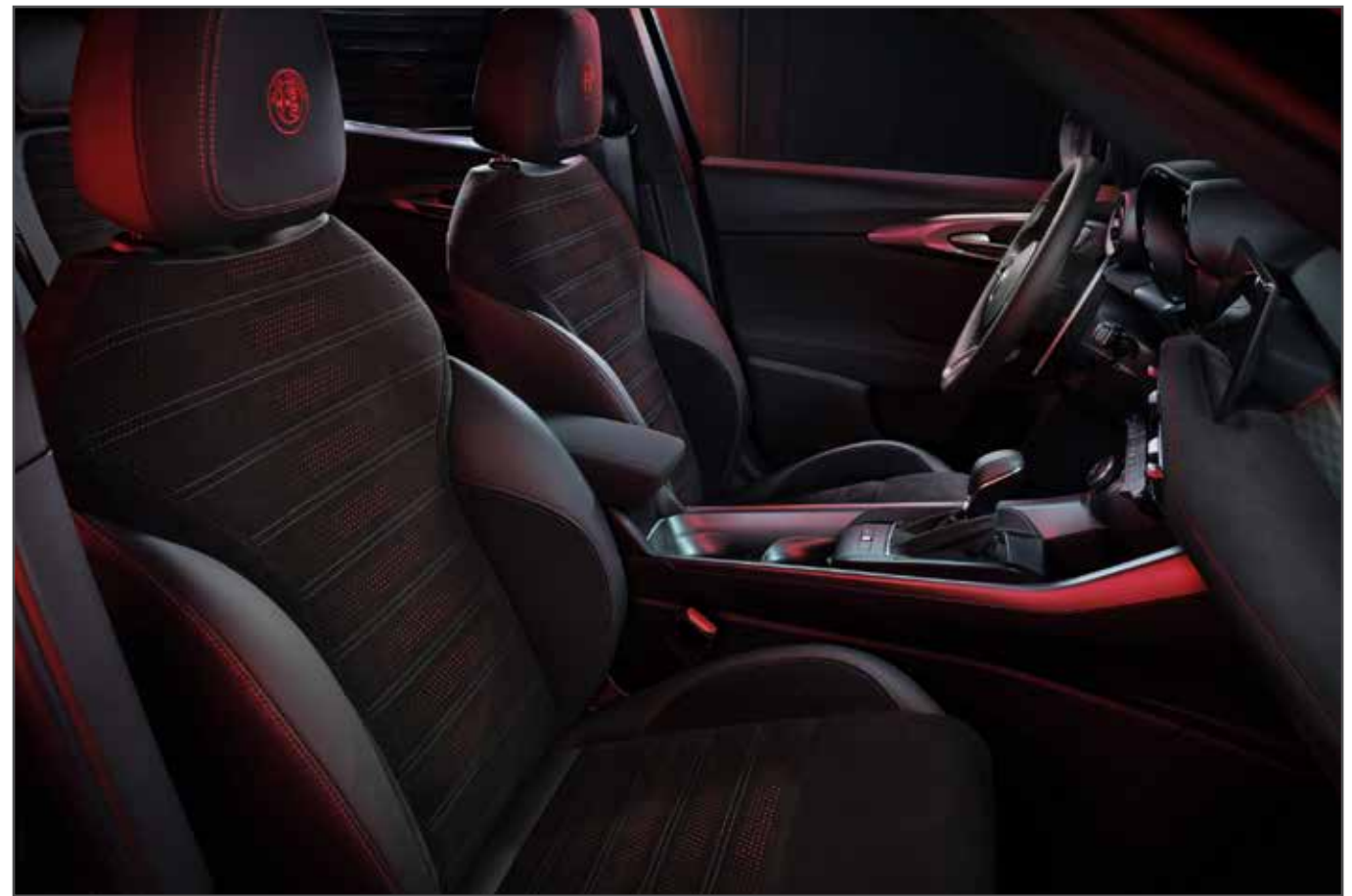
Precio: 41.000 euros.

mejor cara. La caja de cambios automática TCT de siete velocidades y levas de gran tamaño es capaz de extraer todas las cualidades del propulsor de 160 CV, sobre todo si está activado el modo de conducción Dynamic con todo el par motor máximo disponible.

En las subidas, el coche mantiene unos niveles de marcha soberbios y una capacidad de recuperación que garantiza una seguridad impecable en los adelantamientos cuando se circula por carreteras de trazado sinuoso. En autovía o autopista, la velocidad punta se alcanza en algo menos de 30 segundos, de forma rotunda y progresiva, y con unos consumos muy comedidos.

Conclusión: la versión híbrida del Tonale de 160 CV muestra un comportamiento suave, no vibra y apenas suena a altas velocidades. Dirigido a familias jóvenes, cumple como coche para todos los días por su capacidad y la programación de un cambio automático que a cualquier régimen siempre busca la velocidad más eficiente. En cuanto ayudas a la conducción, incorpora ayuda al mantenimiento de carril, detección de ángulos muertos o control de crucero adaptativo que se manejan desde el volante.

Con el Tonale, Alfa Romeo rememora la esencia de los orígenes de la marca italiana con el objetivo de colocarse en la cumbre del segmento de los SUV compactos con unos precios razonables y una imagen legendaria que pocos coches de su categoría han logrado alcanzar hasta hoy. 📍



PREJUICIOS, INDIFERENCIA Y TOLERANCIAS

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



© Josefina Blanco

Dicen los datos que la incertidumbre actual no está pasando factura a los sectores relacionados con el ocio. España se está jugando su identidad como país para terminar fileteándose por ciertos intereses políticos, indeseables, pero esta posibilidad resulta superflua para quienes eligen viajar y hacer turismo como premio al margen de otras cuestiones. Mes tras mes siguen superándose las visitas de foráneos y los viajes de españoles a destinos alejados de sus hogares, y es que la realidad social, la vida, es tan sólida que las farsas políticas forman un triste circo encerrado en una cadena de televisión sin audiencia.

Durante el verano se han mejorado las cifras históricas de viaje, turismo y ocio en general. Los ingresos en los sectores de hostelería han vuelto a épocas previas a la crisis sanitaria global y los europeos, ingleses y alemanes sobre todo, han vuelto a decidir que su destino preferido habla en español. Hay que sentirse orgulloso de

un país escogido por lo que hacen sus empresarios y sus trabajadores, por su gente, por su sociedad real, en vez de poner la mirada en sus dirigentes.

Y está muy bien que sea así. Decía el político decimonónico Disraeli que "los viajes enseñan la tolerancia", por eso cuando se viaja no hay tiempo para pensar en asuntos ajenos ni necesidad de conocer los juegos de trampas, argucias y trapacerías de los políticos para conservar sus puestos o acceder a ellos. Y es que de tanto ocuparse en jugar a hacer trampas se quedan sin tiempo para viajar, conocer y tolerar, por eso, en palabras del dramaturgo Carlo Goldoni, quien nunca viaja está lleno de prejuicios. Y es lo que les pasa porque, como los políticos se están limitando a pleitear por lo suyo, esa ceguera instala la incertidumbre en España, aunque por fortuna la respuesta es la indiferencia porque vivimos en un país tan acostumbrado al rifirrafe y a los intentos de destrucción que los españoles ya están vacunados contra ello.●

somos

Lifestyle Management



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

 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

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



IMMFLY

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

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

Películas

Programas & series

Guías de viaje

Música

Prensa & revistas

Juegos

Y mucho más

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

www.immfly.com

Servicio disponible en vuelos seleccionados.

