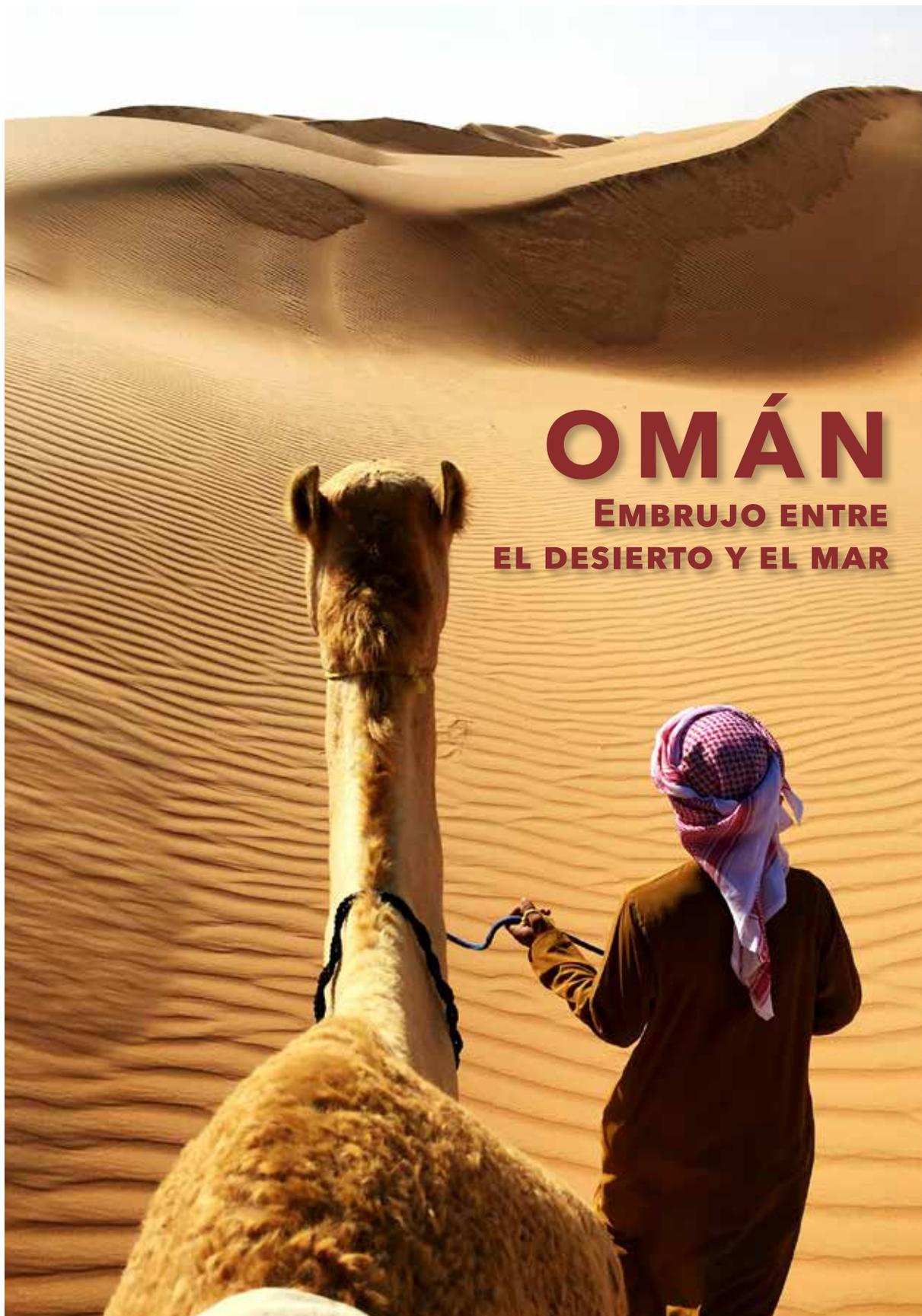


top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XIV - Nº 150 abril 2024

CONSUEGRA / MATARRAÑA / VALENCIA / CHINA / FRANCIA / INGLATERRA / OMÁN



OMÁN

EMBRUJO ENTRE
EL DESIERTO Y EL MAR

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



CAMINOS DE SEFARAD

SEPHARDIC ROUTES

CAMINHOS DE SEFARAD



COMIENZA TU VIAJE EN
CAMINOSDESEFARAD.COM



CAMINOS DE SEFARAD
RED DE JUDERÍAS DE ESPAÑA

redjuderias.org



topVIAJES

La primera revista digital
de turismo y gastronomía

EDITOR / DIRECTOR

Hernando Reyes Isaza
hreyes@altum.es
topviajes@topviajes.net

JEFA DE REDACCIÓN

Pilar Ortega

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

ALTUM / María Ricaurte
topviajes@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

Iñaki Arrázola, Cleofe Bucchi,
Antonio Gómez Rufo, Pedro Madera,
Óscar Montoto, José Luis del Moral,
Manena Munar, Pilar Ortega,
Antonio Quinzán, Ana Reino, Eugenia Rico,
Hernando Reyes Isaza, Esther Rodríguez,
Felipe Teruel.

PUBLICIDAD

hreyes@altum.es
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

DESIERTO DE OMÁN
©SULTANAT D'OMAN

www.topviajes.net

SÍGUENOS



Los monstruosos aviones y cruceros de hoy vomitan miles de pasajeros en sus cada vez más frecuentes viajes permitiendo superar año tras año el récord de turistas

VISADO DE ENTRADA

SUPERAR RÉCORDS

Ya se sabe lo aficionados que somos los humanos a valorar todo mediante números sin atender más que a eso, a las cifras, sin entrar en detalle para comparar un nuevo récord con los anteriores. Por ejemplo, el listado de máximos goleadores de la historia del fútbol aparece encabezado por un tal Cristiano Ronaldo, que lleva marcados —en el momento de escribir estas líneas— la friolera de 879 goles en su exitosa carrera de golpeador de balones esféricos.

Me da por echar un vistazo al lugar ocupado en esa lista por otras leyendas, mayores si cabe a la del balompedista madeirense, para comprobar que Pelé no pasó de los 770 goles, ni Puskas de los 760, ni Di Stéfano de unos discretos 524. Eran otros tiempos en los que se jugaba un partido de liga a la semana y las demás competiciones eran, desde el principio, a partidos eliminatorios. Por no hablar de los partidos de selecciones que apenas se citaban para disputar los trofeos continental y mundial. Hoy hay partidos a todas horas, lo que permite engordar las estadísticas de partidos jugados, goles marcados y títulos obtenidos.

Una evolución que se ve en otros deportes, con atletas que mejoran sus marcas mediante zapatillas impulsoras, pértigas de no sé qué material, raquetas de otro planeta, bañadores que repelen el agua o motores que dejan los fórmula uno de la época de Fangio a la altura de un turismo de serie actual.

También los récords turísticos caen año tras año impulsados por medios de transporte cada vez más numerosos y capaces. Apenas estrenada la primavera ya se están haciendo estimaciones sobre el número de turistas extranjeros que pondrán sus pies en España en este 2024. Todo apunta a que se superará la cifra alcanzada en 2023, año en que se sobrepasó, por vez primera, los 85 millones de visitantes foráneos.

También en esto se juega ahora con ventaja. La socialización del viaje en avión es responsable de esas escaladas en las gráficas que recogen anualmente la entrada de viajeros a nuestro país. Hace cincuenta años no había tantos aviones operativos, ni tan grandes, como los que hoy se mueven sin descanso vomitando pasajeros cada dos por tres hasta hacer caer de nuevo el récord de visitantes. Por no hablar de esas ciudades flotantes que regurgitan miles de viajeros en cada parada. En estos tiempos no parece tan difícil superar récords como antes.



JOSÉ LUIS DEL MORAL
jluis.delmoral@gmail.com

SUMARIO

"El verdadero viaje de descubrimiento no consiste en buscar nuevos paisajes, sino en tener nuevos ojos"
PROVERBIO CHINO

MANCHETA

> Visado de entrada

Superar récords
JOSÉ LUIS DEL MORAL PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> Consuegra

Tradicción, molinos, literatura
y olor a azafrán
ESTHER RODRÍGUEZ PÁGINA 6

> Valencia

Apuesta todo al verde
CLEOFE BUCCHI PÁGINA 20

> Matarraya

Una comarca
para despertar el alma
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 30

MUNDO

> Francia

Perpiñán, "el centro del mundo"
según Dalí
PILAR ORTEGA PÁGINA 48

> Inglaterra

New Castle upon Tyne - Gateshead,
crónica de dos ciudades
MANENA MUNAR PÁGINA 62

> Omán

Embrujo entre el desierto y el mar
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 74

> China

Cinco motivos para visitar Shangái
ANTONIO QUINZÁN PÁGINA 96

HOTELES

> España Exclusiva

Hotel Sofraga Palacio
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 112

> El mundo según Eugenia Rico

Mallorca.
Una isla para comérsela PÁGINA 120

> Noticias hoteles

PÁGINA 124

GASTRONOMÍA

> Restaurantes

- Robuchon PÁGINA 128
- Magoga PÁGINA 130
- Kabuki PÁGINA 132

> Noticias restaurantes PÁGINA 134

> Montaraz

La montanera del siglo PÁGINA 138

ENTREVISTA

> Ana Alonso

Directora de SIE, Spain is Excellence
HERNANDO REYES PÁGINA 142

> Noticias vinos

ANA REINO PÁGINA 146

> Remy Martin 300 años

PILAR ORTEGA PÁGINA 150

PISTAS CULTURALES

> Planes de ocio

PILAR ORTEGA PÁGINA 152

> Museo Vivanco

PÁGINA 160

> Libros / Viñeta

PÁGINA 164

ESCAPADA FINDE

> Collado Hermoso PÁGINA 172

> El Burgo de Osma PÁGINA 176

PEDRO MADERA

> Caminos de Sefarad PÁGINA 180

MOTOR

> JEEP GRAND CHEROKEE 4XE

FELIPE TERUEL PÁGINA 184

KILÓMETRO 0

> Cambios Climáticos

ANTONIO GÓMEZ RUFO PÁGINA 190



www.NMIBIZA.com

GASTRONOMÍA Q

MODA Q

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Q

SHOWROOM Q

MARKETING Q

COMUNICACIÓN Q



CONSUEGRA,

tradición, molinos, literatura y olor a azafrán

En el corazón de La Mancha, aguarda un destino donde las tradiciones son objeto de culto y los oficios artesanos disipan sus raíces en una historia dibujada con la herencia de un pasado glorioso que alcanzó su grandeza en tiempos del Imperio Romano.



TEXTO **ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU**



Desde El Cerro Calderico se disfruta una de las puestas de sol más hermosas de la llanura manchega



Vistas del Cerro Claderico desde el interior de los molinos

A una hora y media de Madrid y cuarenta minutos de Toledo, en plena llanura castellana, Consuegra es el lugar ideal para una escapada de fin de semana. En topV!ajes apostamos por el turismo slow y de proximidad. En esta ocasión, nos hemos escapado a tierras castellanas para descubrir la esencia de la antigua y próspera Consabura. Tierra de frontera durante siglos debido a su estratégica ubicación en La Marca Media (antigua línea defensiva entre el norte y el sur de la Península), sorprende encontrar un enclave con tantos atractivos juntos. Su excepcional gastronomía es una oda a las recetas de las abuelas y al producto local. Los consaburenses son gentes profundamente arraigadas a su tierra con la firme intención de transmitirle al viajero la esencia de sus raíces y de brindarle una auténtica experiencia manchega a través de sus platos y tradiciones. Un destino amable y hermoso que rezuma historia por los cuatro costados. Paisajes de postal salpicados por campos de azafrán, extensiones de viñedos donde se cultiva la uva ayren, sus simbólicos doce molinos de viento que vigilan en lo alto

Sus simbólicos doce molinos de viento vigilan en lo alto del Cerro de Calderico

del Cerro de Calderico o una artesanía única que ha preservado los antiguos oficios de generación en generación. Estos son sólo algunas de las tentaciones que nos sedujeron en este escenario al que, sin lugar a dudas, le sobran los motivos.

Los molinos y la puesta de sol

“¿Os extrañará que Don Alonso Quijano el Bueno tomara por gigantes los molinos?” (Azorín, La ruta de Don Quijote, 1905).

Los molinos de viento constituyen el símbolo universal de La Mancha gracias al éxito internacional que la magistral obra de Cervantes, *El Ingenioso Hidalgo don Quijote de La Mancha*, alcanzó tras su publicación en 1605. Es

así como estos ‘enormes gigantes’ traspasaron fronteras y se convirtieron en literatura y en paradigma de viaje romántico. Integrados en el imaginario colectivo gracias también a otras obras posteriores de escritores como Miguel de Unamuno, José Martínez Ruiz Azorín o Antonio Machado, la fama alcanzada por los molinos de viento manchegos ha garantizado la supervi-

Su excepcional gastronomía es una oda a las recetas de las abuela

vencia de gran número de ellos. En La Mancha existen tres lugares donde perviven molinos centenarios en perfecto estado de conserva-

ción: Alcázar de San Juan, Campo de Criptana y Consuegra. La sublime panorámica de los doce molinos del Cerro Calderico de Consuegra o Colina de la Crestería recibe con honores al viajero brindándole a su memoria un hermoso recuerdo que difícilmente podrá borrar. Este es el complejo molinero más grande y mejor conservado de España. Nuestra experiencia no pudo ser más idílica, ya que pudimos disfrutar de una prodigiosa puesta de sol admirando la inmensidad de la llanura más amplia de la geografía manchega. Algunos de los molinos se pueden visitar, como el molino Bolero, que

es a su vez oficina de turismo y ofrece visitas guiadas para los que quieran conocer las entrañas de un molino tradicional, así como descubrir las nuevas funcionalida-

des de los molinos rehabilitados o curiosidades como la que cuenta que el último que trabajó, Chispas, lo hizo hasta 1955.

Cruentas batallas e intrigas palaciegas

Y es que en este mismo cerro, donde los antiguos manuscritos sitúan el origen de Consuegra, se alza imponente el Castillo de La Muela, de arquitectura militar sanjuanista y cuyas primeras referencias datan de una fortaleza califal en torno al año 850. Su relevancia histórica radica en su ubicación en las líneas defensivas



Los doce molinos de Consuegra y al fondo el Castillo de la Muela



Manojo de flores de azafrán



El azafrán, la especia más cotizada en la restauración mundial

del sur de España para defenderse del norte en plena dominación árabe de la Península. Los gruesos muros del castillo nos hablan también de suculentas intrigas palaciegas, secretos de alcoba o cruentas batallas. En una de ellas, por cierto, murió el mismísimo Diego Ruiz en 1097, hijo de El Cid Campeador. En 1183 fue cedido por Alfonso VIII a la Orden de San Juan de Jerusalén y hasta 1812 se mantuvo en perfecto estado de conservación, pero una guarnición de tropas napoleónicas lo destruyó. En 1963, el Ayuntamiento de Consuegra recuperó el castillo y el cerro de los molinos por 15.000 pesetas. Hoy en día, es posible visitar su interior con sus tres recintos defensivos, los aljibes, las torres, la ermita o la sala capitular.

En los campos de Consuegra se cultiva el azafrán, la especia más cara del mundo

Gastronomía tradicional manchega

“El que comía pan de molino podía transformar una muela en colmillo”. Tierra de refranes y de

gentes profundamente arraigadas a sus tradiciones y raíces, la gastronomía es uno de los atractivos ineludibles de Consuegra. Existen infinidad de originales opciones para degustar la cocina local. La mayoría de sus restaurantes brindan en sus mesas sabores de antes como las migas, las gachas, duelos y quebrantos, pistos, bodas de camacho o productos de caza mayor o menor. Todo ello sin olvidar los deliciosos quesos manchegos, los cada vez más populares vinos de La Mancha o productos de la tierra como las almendras, los pistachos o el aceite. La historia de Consuegra y por extensión de La Mancha, no se entiende sin un viaje gastronómico a través de sus recetas. Desde estas páginas recomendamos una inmersión culinaria en Casa La Tercia, donde se sirven los mejores platos de caza de este rincón toledano. Y para una experiencia de altura, El Retorno es una casa tradicional



La impresionante panorámica del Centro Calderico es uno de los símbolos más emblemáticos de Consuegra



Restos de la segunda presa romana más extensa del Imperio Romano de Occidente



Los molinos de viento constituyen el símbolo universal de La Mancha gracias a la magistral obra de Cervantes

manchega que nos invita a bucear en el pasado para degustar los mismísimos sabores que nuestro querido Alonso Quijano: los duelos y quebrantos, las trompetas, las migas o la caldereta de cordero. Eso sí, versionados magistralmente por el chef Pedro Rodríguez.

El azafrán, tradición centenaria

Y hablando de exquisitez y calidad, ¿sabíais que en los campos de Consuegra se cultiva el azafrán, la especia más cara del mundo? Una de las actividades más top es realizar una visita, previa reserva, a los preciosos campos de azafrán en flor para ver sus irrepetibles tonos violáceos. La exquisitez de esta especia es tal que tan sólo podemos disfrutar de este espectáculo natural durante dos o tres semanas entre finales de octubre y principios de noviembre. Consuegra es una región con una dilatada tradición de cultivo y recolección del azafrán vinculada a la cultura familiar durante gene-

raciones. Durante esos días es posible asistir a una molienda tradicional en el molino Sancho conocido como la Molienda de la Paz.

Vivir la vida de antes

Con permiso del maestro Sabina, nos sobran los motivos para diseñar una escapada a este destino donde el viento mueve molinos, los campos huelen a azafrán, aceite y vino y la historia se escribe con letras mayúsculas. Para los que dispongan de más tiempo y quieran exprimir al máximo su aventura, proponemos diversas opciones.

-Desayunar en El Alfar. Para empezar el día con energía, una idea brillante es probar el típico desayuno manchego en este antiguo taller de alfarería del siglo XIX. Este colorido y típico restaurante manchego es un negocio familiar con mucha alma que guarda gran parte de la historia consabureense entre sus muros. Los primeros turistas que llegaban a Consuegra

allá por 1963, entraban al recinto atraídos por su autenticidad y se quedaban extasiados contemplando los antiguos hornos de alfarería de tipología romana y almorávide. En palabras de uno de los propietarios del lugar, "la idea es ofrecer un buen producto local y enseñar nuestras raíces. El viajero busca experiencias diferentes. En Consuegra trabajamos en esa dirección". Es importante recordar que hay que entrar en este emblemático lugar con hambre, porque los desayunos manchegos son abundantes y contundentes. Nosotros probamos las populares gachas, el queso manchego, lomo de lorza...todo ello acompañado de deliciosas porras y café, chocolate o té ¿Quién se anima?

-Visitar talleres de antiguos artesanos. Porque

el tiempo es el mejor aliado para el artesano que ama su trabajo. En Consuegra se venera la vida slow donde el estrés y las prisas no tienen cabida. Un escenario perfecto para la preservación de antiguos oficios de artesanos. Recorrer el casco histórico es realizar un viaje a un tiempo a través de infinidad de tiendas y talleres de forja toledana, tallado en piedra, cuero e incluso vidrieras en las que se tintan cristales.

-Aprender a elaborar queso manchego. Además de los molinos y El Quijote, si hay algo típico de la esta región es el queso manchego. El viajero tiene a su disposición diferentes actividades para

conocer cómo se fabrica este extraordinario producto e incluso participar en talleres de elaboración del auténtico queso

El Castillo de la Muela ha sido escenario de cruentas batallas

> DESTINO ESPAÑA

**Los antiguos
oficios artesanos
son protagonistas
de la esencia
consaburens**

artesano de oveja. La mayoría de opciones incluyen catas comentadas por expertos y maridadas con excelentes vinos de la tierra.

-Seguir el rastro de los antiguos emperadores romanos ¿Sabíais que Consuegra fue un importante enclave del Imperio Romano donde se levantó la segunda presa hidráulica más grande de Occidente?

Deslizarse por el centro histórico de la villa es desentrañar los secretos de los pueblos que dejaron aquí su huella. En la Plaza de España se encontraba el antiguo foro romano y en el Palacio Prioral, hoy casa la Tercia, se pueden admirar dos estatuas romanas en perfecto estado de conservación. Además, la casa La Tercia se levantó sobre las antiguas termas de la ciudad romana. La actual iglesia del Santísimo Cristo de la Veracruz data del siglo XVIII. Admirar el deslumbrante mármol blanco con el que se levantó la fachada de estilo barroco tardío es una auténtica delicia para los sentidos. Pero la verdadera sorpresa se encuentra a escasos kilómetros del casco urbano, donde nos esperan los restos arqueológicos de una

antigua presa romana. Una majestuosa obra de ingeniería que encierra grandes misterios para los arqueólogos. Las excavaciones de la zona empezaron en

2014 y recientemente se ha averiguado que en vez de una presa eran dos y que es posible que aquí se encuentren también las ruinas de un antiguo circo romano.

Consuegra es tradición, artesanía, historia, gastronomía pero sobre todo, una tierra que desafía al trepidante ritmo que marcan las sociedades actuales. Aquí la prisa no tiene cabida, el tiempo se torna aliado y los sentidos despiertan a ritmo de sabores de antaño y olores a mazapán y azafrán. Quizás Don Alonso Quijano no estuviera tan loco... la verdad es que resulta fascinante contemplar de cerca estas complejas construcciones tecnológicas y no caer en el intento de fantasear ante sus inmensidad y hermosura. "¿Cómo extrañar que la fantasía del buen manchego se exaltara antes estas máquinas inauditas, maravillosas?" (Azorín, La Ruta de Don Quijote). ●

www.consuegra.com

www.restauranteelretorno.es



Talleres de artesanos que preservan los antiguos oficios

IBERIA
EXPRESS
iberiaexpress.com



**Las Canarias están
más cerca de lo que te imaginas.
Elige tu isla y vuela desde 23€
con Iberia Express.**





VALENCIA APUESTA TODO AL VERDE

La capital del Turia, Capital Verde Europea, anuncia más de 400 eventos 'ecológicos' para transformarse en una ciudad sostenible

Valencia está de celebración. Ha sido elegida Capital Verde Europea 2024. Ganó en la final a Cagliari (Italia) y ha ocupado el puesto que durante el pasado año tuvo Tallín, capital de Estonia. El gobierno de la ciudad ya ha anunciado más de 400 eventos "ecológicos", una apuesta loable para transformar Valencia en una ciudad sostenible.



TEXTO **CLEOFÉ BUCCHI**

En 2022 Valencia ya fue considerada la ciudad más saludable del mundo, según una encuesta de www.money.co.uk y, en 2023 fue elegida como destino turístico ideal y un excelente lugar para vivir, según una encuesta del periódico británico www.theguardian.com. La ciudad superó con creces a Lisboa, Niza y Biarritz. La encuesta valoró el clima, el patrimonio cultural y musical, la integración social y la dieta mediterránea, además del valor nutricional de la paella valenciana.

Valencia se está convirtiendo en una ciudad ecocompatible, también por su apuesta por la arquitectura bioclimática. Prueba de ello son las exposiciones del bioarquitecto Luis de Garrido,

tituladas Naturalezas artificiales, instaladas en el Museo de las Ciencias Príncipe Felipe que tuvieron, en su día, más de un millón y medio de visitantes. Hay interés por un mundo con menos cemento y más materiales de la naturaleza.

Una riada y una oportunidad

En Valencia, tras la devastadora riada de 1957, nació la oportunidad de dar paso a la expansión de lo 'verde'. Aquel acontecimiento llevó a inaugurar 30 años después el desvío del río Turia en un gran tramo que atraviesa toda la ciudad. Un cauce seco ajardinado de más de ocho kilómetros cuyas están conectadas por 18 puentes, algunos tan antiguos como el Puente del Mar (siglo XVI),

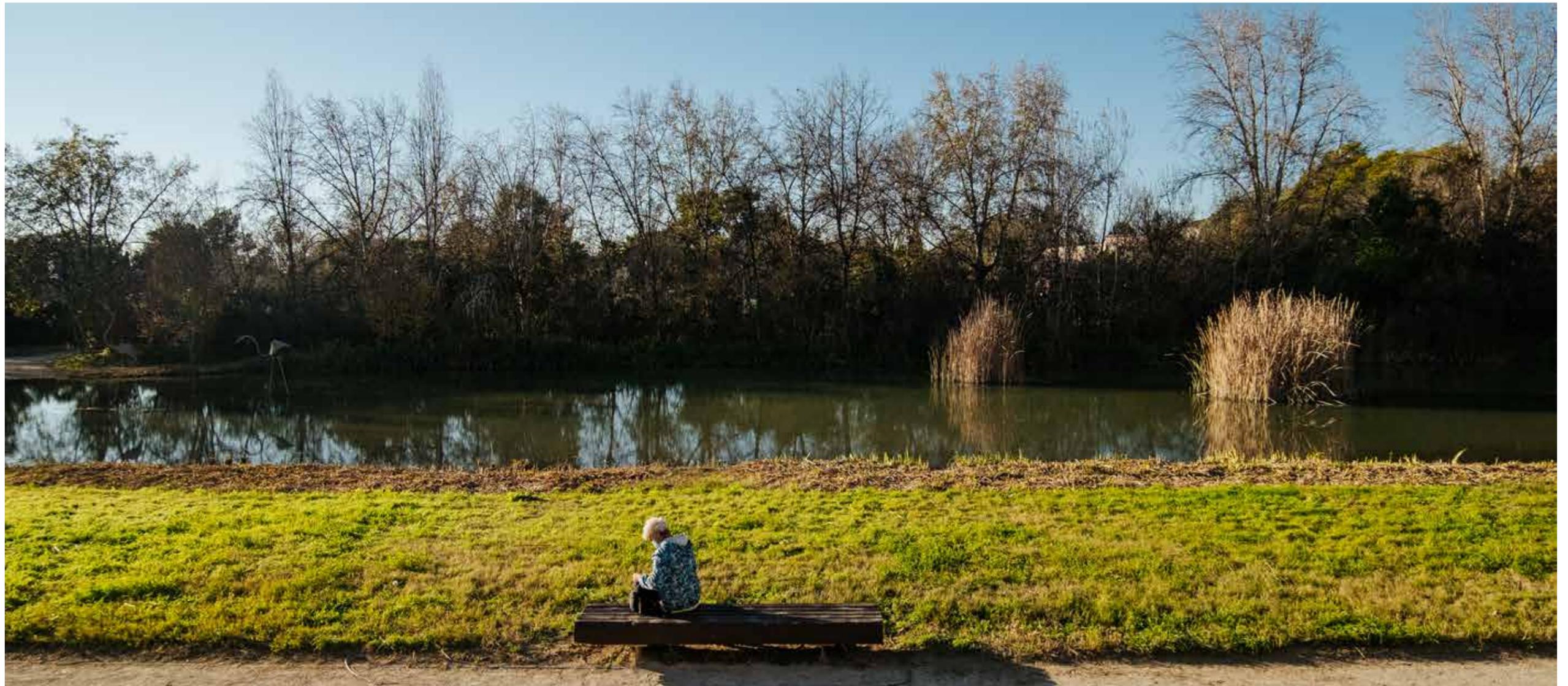
el Puente de la Trinidad (siglo XV) y el Puente de San José (siglo XVII). Los accesos de los antiguos embarcaderos siguen intactos y han cobrado utilidad al convertirse en rampas de acceso peatonal a los jardines. Hoy la zona recuperada es un oasis climático de 120 hectáreas y uno de los parques urbanos más grandes de Europa.

Miles de especies vegetales ofrecen un confort térmico ideal. El antiguo cauce del río es un laboratorio de 'renaturalización'. Desde hace más de 30 años es un pulmón verde dotado de gimnasios, canchas de tenis o baloncesto que favorecen la actividad deportiva, la relajación y el bienestar psicofísico. En el ámbito de la movilidad urbana, los Jardines del Turia son un mode-

lo, con un carril bici y senderos peatonales que promueven un estilo de vida activo y sostenible. Algunos conectan con la Ciudad de las Artes y las Ciencias, diseñada por Santiago Calatrava, que cuenta con un Parque Oceanográfico, una Ópera, un Museo de las Ciencias y las Artes, un Ágora y la sede futurista de CaixaForum.

Las bicicletas ganan terreno

El visitante percibe una mejora en el tráfico sobre dos ruedas en Valencia. Los carriles bici han quitado espacio a los vehículos, reduciendo la contaminación atmosférica y acústica. Uno se puede mover fácilmente gracias a la Valencia Tourist Card, con un coste de 22,50 euros por



Parque Rambleta





Valencia y los naranjos, un perfumado idilio que despierta sueños mediterráneos

tres días, cuyo uso es válido para todos los transportes, incluido el trayecto al aeropuerto internacional de Manises.

Es muy recomendable emprender la aventura sobre dos ruedas con pedaleo asistido por el Parque Natural de la Albufera, a 10 kilómetros de la ciudad, donde hay una franja de naturaleza en estado puro: silencio, posibilidad de realizar excursiones en barco, observar aves o disfrutar de unas impresionantes vistas al atardecer. Es aconsejable degustar una paella de pescado en el Restaurante Cañas y Barro O en el Restaurante La Albufera. De regreso a Valencia, se puede optar por el confortable Hotel Marqués House de 4 estrellas, que ha adoptado la filosofía 'verde' y forma parte del circuito Viajes Sostenibles, o por el Moontels Mercado de Ruzafa de 4 estrellas, a 900 metros del centro.

Del Santo Grial al Tribunal de las Aguas

En Valencia no puedes perderte una visita a la Catedral para admirar el Santo Grial, el cáliz

del que, dicen, bebió Jesús durante la última cena. Tampoco puedes dejar de ver el Tribunal de las Aguas, aún vigente desde hace siglos y cuyo origen es romano. Todos los jueves, a mediodía, en la Puerta de los Apóstoles de la Catedral, ante el público que espera curioso, los jueces se sientan a discutir en voz alta el caso concreto de alguien a quien le han robado el agua (puede ser el de un agricultor que construyó un canal para recoger agua de riego para sus cultivos y comprueba que un ladrón ha extraído agua ilegalmente). El Tribunal de las Aguas fue reconocido Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco en 2009.

Otra tradición típica de Valencia es la fiesta de las Fallas que mezcla las artes plásticas, la música, la tradición de la seda, la gastronomía y el arte del buen vivir. La semana fallera comienza el 15 de marzo y consiste en instalar monumentos y esculturas en los barrios para luego quemarlos el 19 de marzo, día de San José, por la noche, con la compañía de fuegos artificiales,

En Valencia hay interés por un mundo con menos cemento y más naturaleza



Panorámica de la Ciudad de las Artes y las Ciencias



Invernadero de la Ciudad de las Artes y las Ciencias en Valencia

conciertos y festivales de música. Un evento que también está considerado Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.

La tradición milenaria de la seda

El corazón histórico y cultural de la ciudad es el Barrio del Carmen, que goza de una merecida fama entre los amantes de la gastronomía. Se trata de una zona de la ciudad vieja con más de 2.000 años de antigüedad. Una visita obligada es la del Museo de la Almoina en el subsuelo de la Basílica, con ejemplos de la arquitectura

romana medieval. Los restos de la fortificación islámica son hoy visibles, ya que en la zona hubo numerosos gremios medievales, como el de los curtidores y los tejedores de terciopelo, con innumerables telares que dieron vida al Colegio Mayor de la Seda. Una institución que hoy se puede descubrir visitando el Museo de la Seda y la Lonja de la Seda. un ejemplo único de estilo gótico civil, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

Para los amantes del estilo modernista a dos pasos de la Lonja, está el Mercado Central, inau-



Cúpula del Mercado Central de estilo modernista

gurado en 1928. El edificio es un gran escaparate culinario para la ciudad. El barrio del Carmen alberga también las dos puertas de acceso a la ciudad que se conservan: las Torres de Serrano (siglo XIV) y Quart (siglo XV). Situadas en la calle que lleva su mismo nombre, estas últimas representan la entrada a la ciudad por el oeste, en continuidad con el antiguo Camino de Castilla. Nacidos como edificio militar defensivo, en 1623 se convirtieron en cárcel de mujeres tras una resolución del entonces Concejo Municipal.

Descubrir la noche valenciana

Queda por descubrir la noche valenciana. Se puede empezar tomando un trago de agua de Valencia (un cóctel a base de vino espumoso, azúcar, zumo de naranja, vodka y ginebra) en el Café de las Horas, uno de los bares más célebres de la ciudad, que combina el estilo de los cafés literarios más antiguos de París del siglo pasado

con el de los salones de té ingleses y los bares de copas americanos. Para cenar, déjate llevar a la Plaza del Tossal con su variada oferta de bares, restaurantes y tabernas, donde la vida nocturna está activa hasta el amanecer. El restaurante El Celler del Tossal ofrece una refinada cocina mediterránea, y el Restaurante Bajamarea tiene la opción vegetariana.

El ambiente nocturno del centro está impregnado de música, bullicio y buen humor. Valencia seduce a visitantes de todas las edades y orígenes e invita a regresar. No hay que olvidar caminar por la calle de los Colores. Y es que una forma de coser imágenes en tu mirada es descubrir la belleza. Por ejemplo, la de la calle de Moret, una gran galería de arte urbano al aire libre con enormes murales colocados en callejones sin salida, que te guñan un ojo y te dicen 'Hasta que nos encontremos de nuevo'.●

www.visitvalencia.com

MATARRAÑA

Una comarca
para
despertar el alma



15



El significado del SLOW TRAVEL adquiere un especial sentido en esta comarca turolense donde los encantos medievales y renacentistas de sus pueblos destacan como en pocos sitios, el concepto de hospitalidad vanagloria a alojamientos y restaurantes, y el trabajo en equipo de sus gentes ha conseguido unos parámetros de calidad turística ejemplares que emocionan al viajero.

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

FOTOS **JAVIER GARCÍA BLANCO**



Qué difícil es encontrar una región que se aleje de cualquier precepto de masificación. Y más difícil es aún que el desarrollo turístico de una comarca, como es el caso de Matarraña en la provincia aragonesa de Teruel, esté cimentada, en gran parte, a partir de ese esfuerzo común de unos habitantes que buscan consolidar su destino -unidos ejemplarmente entre ellos- a partir de la calidad de sus productos turísticos e intentando siempre salvaguardar esas raíces que los encumbran gastronómica, natural, histórica y arquitectónicamente a ese pedestal de "destino selecto".

El auge del vino y el aceite

En estas tierras los encantos brotan por doquier. El abrazo que se recibe de sus gentes es la muestra más transparente de hospitalidad, algo que no habíamos confirmado aún cuando desde la antigua estación de ferrocarril de Valjunquera avanzábamos en bicicleta por la vía ver-

de de la Val de Zafan en un recorrido de 6 km que nos llevaría hasta la estación de Valdetormo, una acertada manera de entrar en contacto con esta comarca de Matarraña.

Pero ya en Calaceite -aquella población que recibe el apelativo de capital cultural de la comarca y que sus encantos se manifiestan en piedra y arquitectu-

Unidos entre sí, los habitantes de Matarraña buscan consolidar su región como un "destino selecto"

ra- confirmamos con los productores del exquisito aceite gourmet "Mas de Castellans", que la comarca trabaja unida por su singular posicionamiento dentro del mercado turístico.

La población, que se encuentra en el listado de los Pueblos más Bonitos de España, goza de edificios de gran valor, muchos de los cuales son el resultado del auge económico que entre los siglos XVII y XIX vivieron en estas tierras el aceite y el vino. El casco histórico es Conjunto de Interés Histórico Artístico y Bien de Interés Cultural, y en él destacan su plaza principal parcialmente porticada y la Iglesia Parroquial de la Asunción, una de

las obras barrocas más importantes de la comarca, levantada en el siglo XVIII. Las 3 vías principales que atraviesan la población conectan con las célebres capillas portales tan aferradas a esta zona: la de la Virgen del Pilar, la de San Antonio y la desaparecida de la Virgen del Rosario. Es precisamente el portal de la Capilla de la Virgen del Pilar el más complejo de todos: cada fachada es diferente de las otras y desde sus cuatro arcos se pueden contar hasta ocho calles. En la actualidad, mantiene su función religiosa y sus puertas se abren durante la festividad de la Virgen del Pilar y la del Corpus.

Las perdices de Picasso

Y la gastronomía brilla aquí con especial luz en el restaurante La Fonda de Alcalá, un establecimiento que data de

1922 cuando los abuelos del actual propietario, Miguel Alcalá, la fundaron. En la actualidad, también sus dos hijos - uno de ellos ejerce como chef- trabajan en esta casa de comidas que ha visto pasar a José Donoso, García Márquez, Vargas Llosa, Geraldine Chaplin o Carlos Saura, entre otros. Pero sin lugar a dudas, Picasso es el culpable de que las perdices guisadas de este lugar se hicieran famosas. Cuando el pintor malagueño se instaló en un pueblo vecino por una temporada, solía recibir este platillo de manos del famoso Juan Perucho (crítico gastronómico del ABC en los años sesenta) quien se las llevaba en "tuppers" a su domicilio. La hospitalidad de esta familia no conoce límites. Dispuestos a agasajar al comensal como si fuera el único, se desviven en atenciones y no vacilan en compartir anécdotas, experiencias y re-



Entorno natural del Parrizal de Beceite



Panorámica de Beceite



Antigua fábrica de papel en Beceite



Mudejar aragonés en el Santuario Virgen de la Fuente, Patrimonio de la Humanidad

cetas en cada mesa, una labor de promoción absolutamente transparente y que emana desde la pasión con la que trabajan. Y así nos lo deja claro Ignacio Alcalá, el chef, formado en algunos de los más prestigiosos restaurantes del mundo.

Sueños de artistas

Al llegar al parque natural "Los Puertos de Beceite" encontramos un proyecto que es toda una obra de arte en sí mismo. La española Eva Albarrán y el francés Christian Bourdais encontraron aquí el lugar de sus sueños después de buscarlo por medio mundo. Con el nombre de "Solo Houses" dieron vía libre a que diferentes arquitectos construyeran la obra de sus sueños. Así, el plan contempla la creación de 15 casas de mano de arquitectos emergentes o de renombre

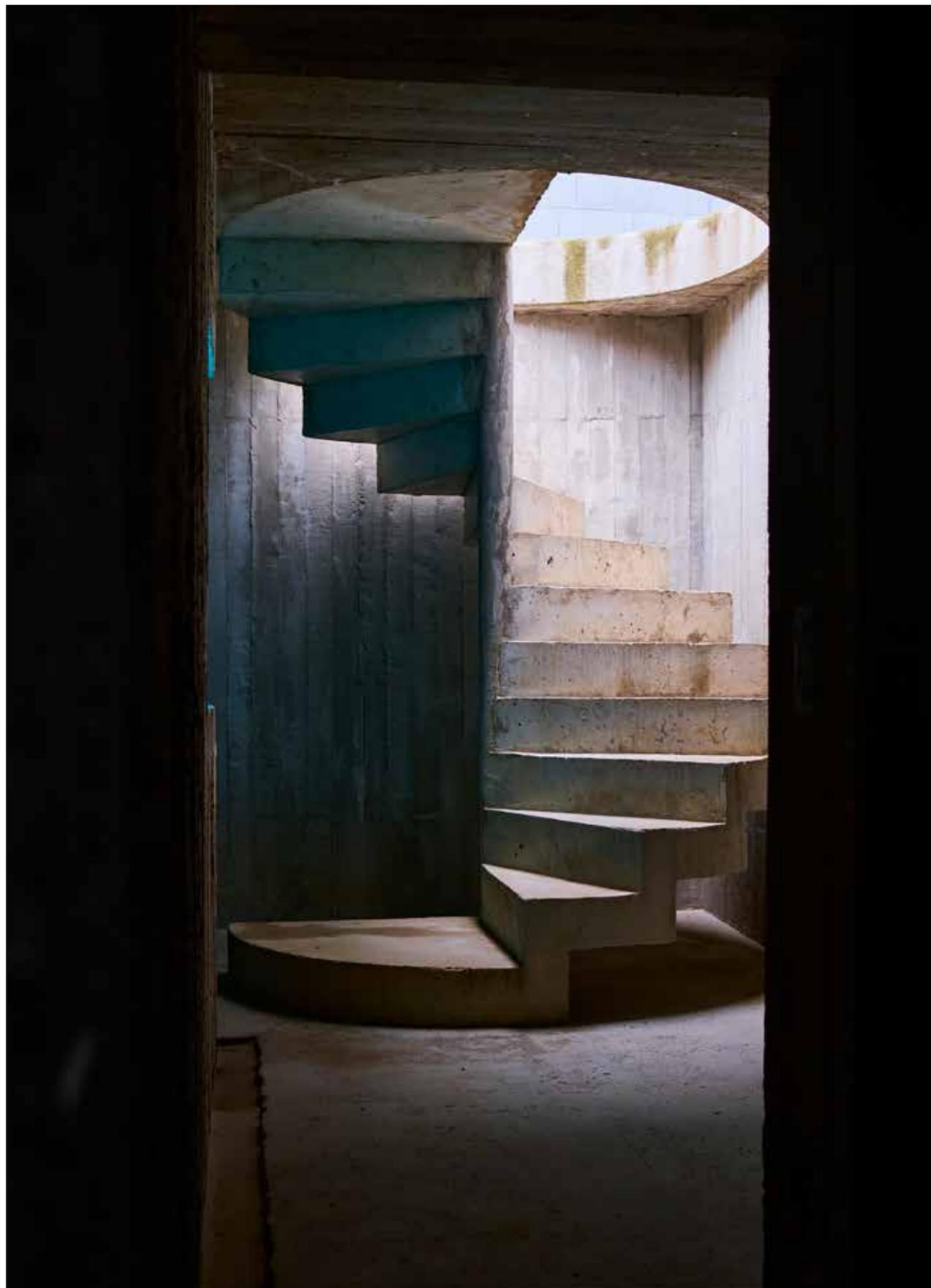
José Donoso, García Márquez, Vargas Llosa y Geraldine Chaplin han sido entre otros, comensales de La Fonda de Alcalá

a quienes se les ha dado carta blanca para diseñar y construir sin limitaciones; un proyecto que es ya toda una referencia a nivel mundial y cuya pieza central será un hotel mimetizado en el entorno, diseñado por el chileno Smiljan Radic. No todas las casas están aún en pie, tan solo dos construcciones se mimetizan por ahora en el entorno, una casa circular con el vidrio como hilo conductor, obra de KGDVS (Bélgica), que de hecho hemos conocido muchos gracias a la serie de Netflix "Bienvenidos a Edén" con Amaia Salamanca como protagonista. La otra es una obra brutalista donde el hormigón es el rey y que lleva la firma de Pezo Von Ellrichshausen (Chile). Esa unión entre arquitectura y paisaje es el hilo conductor de esta revolucionaria idea que adicionalmente cuenta

La otra es una obra brutalista donde el hormigón es el rey y que lleva la firma de Pezo Von Ellrichshausen (Chile). Esa unión entre arquitectura y paisaje es el hilo conductor de esta revolucionaria idea que adicionalmente cuenta



Estampa típica de Beceite



Casa brutalista diseñada por el chileno Pezo Von Ellrichshausen del proyecto Solo Houses



Solo Houses es un proyecto de la española Eva Albarrán y el francés Christian Bourdais

con una exposición de Land Art que varía según la temporada. Estas muestras de esculturas e instalaciones al aire libre terminan por desafiar siempre el espacio traspasando los límites de lo que implica una exposición a puerta cerrada... A todo esto, se suma el viñedo Venta d'Aubert, de producción ecológica y un ambicioso plan de agricultura regenerativa. Una muestra más de esa búsqueda de destino exclusivo en la que están inmersos todos los personajes de la región.

El proyecto "Solo Houses" da rienda suelta a la creatividad de los arquitectos emergentes más relevantes del panorama internacional

El brillo del medioevo

Valderrobres, la capital de la comarca, es para muchos el pueblo más bonito de Matarraña. Su castillo es Monumento Nacional desde 1931, se trata de una fortaleza gótica del s. XII construida con la piedra extraída de la montaña en la

que se apoya. Pero sin duda, cruzar el puente de piedra que se extiende sobre el río Matarraña para adentrarse en su casco histórico es el preludio de un viaje al tesoro medieval que nos aguarda. El palacio-iglesia de Valderrobres solía ser un sitio de reposo para los arzobispos de Zaragoza, a pesar de su escasa extensión física, limitada a tres calles llanas. Abundantes escalinatas enmarcan las esquinas ofreciendo unas vistas evocadoras; y sorprende siempre el color que da a las fachadas el pigmento conocido como azulete, utilizado como barrera contra el cólera en el siglo XIX, que asoma entre las capas de yeso descascarado añadiendo un aire de fascinante decadencia.

Papel para las obras de Goya

Desde el s. XVIII hasta el s. XX se aglu-



Santuario de la Virgen de Gracia

Abundantes escalinatas enmarcan las esquinas de Valderrobres, para muchos el pueblo más bonito de la región

tinaron en las poblaciones de Beceite y Valderrobres algo más de una docena de fábricas de papel en las que se producían, entre otras cosas, los afamados naipes de Don Heraclio Fournier o diversos filtros de papel para fabricantes de licores y cervezas como la italiana Cinzano o las españolas El Águila,

La Zaragoza o Damm. Resulta también significativo contar al lector que las aguas del Matarraña y de sus afluentes Pena y Ulldemó, fueron utilizadas como fuerza motriz en el proceso productivo de pliegos de papel a partir de trapos de algodón, siendo el pintor Francisco de Goya su cliente más insigne. Si bien es cierto que la última fábrica cerró sus puertas allá en los años 60, hoy en día es posible dormir en una de estas factorías reconvertida en hotel boutique. Se trata de La Fábrica de Solfa, un coqueto establecimiento con tan solo ocho habi-

taciones donde el mimo por los detalles es una constante y la gastronomía de su restaurante ha sido galardonada con un Sol Repsol haciendo del lugar una parada obligatoria para deleitar una cocina moderna pero atrevida a cargo del chef Enrique (Kike) Micolau Álvarez. Sin duda este hotel le ayudará a entender, de la mano de su oferta experiencial, el verdadero significado del Slow Travel y el turismo inteligente. Para ello recomendamos darse la oportunidad de realizar sin prisa alguna el sendero que llega hasta el nacimiento del río Matarraña y disfru-

Las fábricas de papel aquí presentes suministraron material para los naipes de Fournier, los filtros para Cinzano o pliegos de papel para Goya

tar del Parrizal de Beceite, un entorno natural que acelerará sus propiedades sensoriales.

Masmut, las rocas de nombre bereber

Las rocas del Masmut, cuyo nombre



Las rocas del Masmut

podría derivar de Masmuda, una tribu bereber marroquí que estuvo aquí asentada en tiempos de la ocupación árabe, es uno de los símbolos de Peñarroya de Tastavins, y fuente de innumerables referencias, poesías y leyendas. Se trata de un impresionante monolito de paredes verticales de más de cien metros de altura, con diferentes formas y perspectivas. En ellas habita una importante colonia de buitres que sorprenderán con sus acrobáticos vuelos a todo aquel que se atreva bien a escalarlas bien a recorrer los senderos a su alrededor.

Noches impregnadas de historia

Son muchos los actores, políticos, deportistas de élite e intelectuales que se han enamorado de unas tierras, que gracias a sus rasgos distintivos y autenticidad se han convertido en un destino de calidad sin precedentes en España. Ellos tienen casas de recreo o segundas residencias en estos lares, pero si no es su caso, no pasa nada. En Matarraña usted puede "soñar entre muros centenarios", y prueba de ello es el hotel El Convent 1613 en la población de La Fresneda, que ubica-



Kike Micolau, chef del restaurante del hotel La Fábrica de Solfa

do en un convento del s. XVII cuenta con 20 habitaciones además de estar exquisitamente reformado destacando sus suelos de barro cocido, las baldosas hidráulicas de más de un siglo o sus techos abuhardillados con "revoltón aragonés".

Antiguamente cuando los viajeros recorrían afamadas rutas de peregrinación pasaban por lugares donde convergían la historia con la naturaleza, tal es el caso del pueblo de Peñarroya de Tastavins donde se encuentra la Hospedería el Santuario de la Virgen de la Fuente, una auténtica joya del mudéjar aragonés, un singular y pequeño alojamiento cuya gestión depende del más que celebre y cercano hotel Torre del Visco (miembro de la asociación Relais & Châteaux) donde es posible pernoctar con la historia, aunque son muy pocas habitaciones.

La techumbre mudéjar de su ermi-

ta gótica forma parte del Patrimonio Mundial de la Unesco; una manifestación genuina fruto de la convivencia de las culturas musulmana, cristiana y judía en los reinos hispánicos. En su decoración destaca la cruz de Caravaca y sus decorados son motivos heráldicos, geométricos y vegetales. Las ermitas, el claustro, sus quince fuentes y los jardines de todo el recinto fueron declarados Bien de Interés Cultural en 1931, asegurando su conservación para las generaciones venideras.

Geografía y clima permiten producir aquí grandes vinos blancos con garnacha blanca, macabeo o chardonnay; y tintos de tempranillo o garnacha tinta

AMOR por lo autóctono

Pasión por lo que se

hace, devoción por la tierra y convencimiento de ofrecer un producto de calidad ayudan a definir a los empresarios que aquí trabajan decididos a hacer de Matarraña ese lugar que despierta el alma del visitante. Su labor está cuajando de tal manera que, respetando siempre el medio ambiente y plasman-



Plato de La Fonda de Alcalá



Plato del restaurante la Fábrica de La Fábrica de Solfa

do sus conceptos afables y honestos como anfitriones, consiguen ofrecer productos y experiencias únicas que van a resonar para siempre en la banda sonora del conjunto de viajes de nuestras vidas.

Las condiciones geográficas y climáticas hacen que aquí se produzcan grandes vinos blancos a a partir de garnacha blanca, macabeo o chardonnay; y tintos procedentes de tempranillo o garnacha tinta. Bayod Borrás con sus espumosos -uno de ellos con trufa de Teruel-, los vinos de garaje, mejor conocidos como Slow Wines de la Bodega Mussols, el respeto por la tierra del abuelo de la bodega Mas de Torubio o los vinos de la IGP Bajo Aragón de Lagar d'Amprius son ejemplos de esa meta que parecía inalcanzable pero

Dormir en el hotel boutique La Fábrica de Solfa es hacerlo en los muros de una antigua factoría de papel

que ya han sobrepasado los bodegueros de esta comarca. Lo mismo ocurre con los quesos de La Fresneda o con los Jamones Peñarroya donde el esfuerzo los va elevando a las cumbres gastronómicas. Y quizás la mejor manera de culminar esta inmersión en Matarraña sea poniendo el broche final de la experiencia con una comida en el Restaurante Posada Guadalupe donde la proximidad, el respeto hacia el producto y la coherencia empresarial imperan desde 1940.

En cada rincón de esta tierra, se percibe el compromiso compartido de sus gentes por preservar y compartir su patrimonio, convirtiendo a Matarraña en un destino inolvidable.●

www.matarrañaturismo.es

Descubrir los Pirineos Orientales con un solo clic
www.turismo-pirineosorientales.es



#todoestáaquí



Turismo Pirineos Orientales



PERPIÑÁN, “el centro del mundo” según Dalí



AUX
DAMES DE FRAN

Los locales no olvidan la apreciación del artista de Figueras y brindan al viajero sus grandes atractivos: arte, diversión, gastronomía, negocios...



TEXTO **PILAR ORTEGA**
FOTOS **OT PERPIGNAN / ALTUM**
ppm76.ortega@gmail.com

Decía Salvador Dalí que Perpiñán era "el centro del mundo" y aquella consideración se ha hecho ley en la que es capital de la región francesa de los Pirineos Occidentales y de la comarca del Rosellón. A un paso de Cataluña, Perpiñán tiene de todo en el gran escaparate de los atractivos turísticos: parques naturales, ríos, aguas termales, manantiales naturales, canales navegables... Y en el litoral, hay playas muy apetecibles en las que ondea la bandera azul año tras año.

Bañada por el sol y con una climatología suave durante todo el año, Perpiñán atesora playas, paisajes de naturaleza salvaje, abadías centenarias y aguas termales para disfrutar. Es un espacio ideal para la tramontana y cuenta con una de las cumbres más altas de los Pirineos franceses, el Canigou, lo que no impide que disfrute de 300 días soleados al año.

Su gastronomía tiene como protagonistas los productos mediterráneos, que se recomienda maridar con sus excepcionales vinos. El viajero podrá elegir entre decenas de restaurantes etique-

tados con sellos de calidad como Sud de France, Toques Blanches o Michelin, y entre innumerables referencias de vinos. No hay que olvidarse, por supuesto, de probar el mítico "Byrrh", un tipo de vermut elaborado con vino rojo, mistela y quinina en la zona de Rivesaltes, una de las áreas vitivinícolas más antiguas del Rosellón, en la cava más grande del mundo, en la que tiene cabida nada menos que un millón de litros.

A un paso de Cataluña, Perpiñán tiene de todo en el gran escaparate de los atractivos turísticos

fallan y cuya relación calidad-precio es imbatible. Se trata de Le Vienne, cuya carta contiene platos de marisco y cocina a la brasa, además de propuestas con cierto toque catalán y guiños a la gastronomía española. Merece la pena acercarse hasta Rivesaltes y descubrir el restaurante La Table d'Aimé, situado en el interior de una bodega y con un jardín de verano muy bonito y agradable. Si te gusta la carne, no dejes de pedir su

Para chuparse los dedos

Si no quieres equivocarte a la hora de elegir restaurante y chuparte los dedos al final de cada comida, te recomendamos algunos que nunca



Calle del centro de Perpiñán. © Perpignan Tourisme



Patio del Hotel Pams. © Perpignan Tourisme



Habitación del hotel Mas Latour Lavail con uno de los vinos de su propia producción



Uno de los entrantes del restaurante La Table d'Aimé

espectacular carne de buey. Y en la también cercana localidad de Reynés, nos topamos con el restaurante La Dulcine, un local muy recomendable con un servicio excepcional. Tienen varios menús de diferente precio. Algunos de los platos más deseados por la clientela son la vieira rellena con ensalada, los filetes de pescado, el arancine con mejillones y los filetes de dorada sobre lecho de arroz.

Fue un espacio de inspiración para muchos artistas: Maillol, Picasso, Dalí, Signac, Matisse...

Patrimonio para dar y tomar

La oferta turística es amplia en Perpiñán y se completa con las joyas patrimoniales y artísticas, la mayoría expuestas en el Museo de Bellas Artes y en el Museo de Arte Moderno. El Palacio de los Reyes de Mallorca ilustra el esplendor de la ciudad cuando fue capital continental del territorio (1276-1344). En la catedral de San Juan Bautista, se puede visitar el

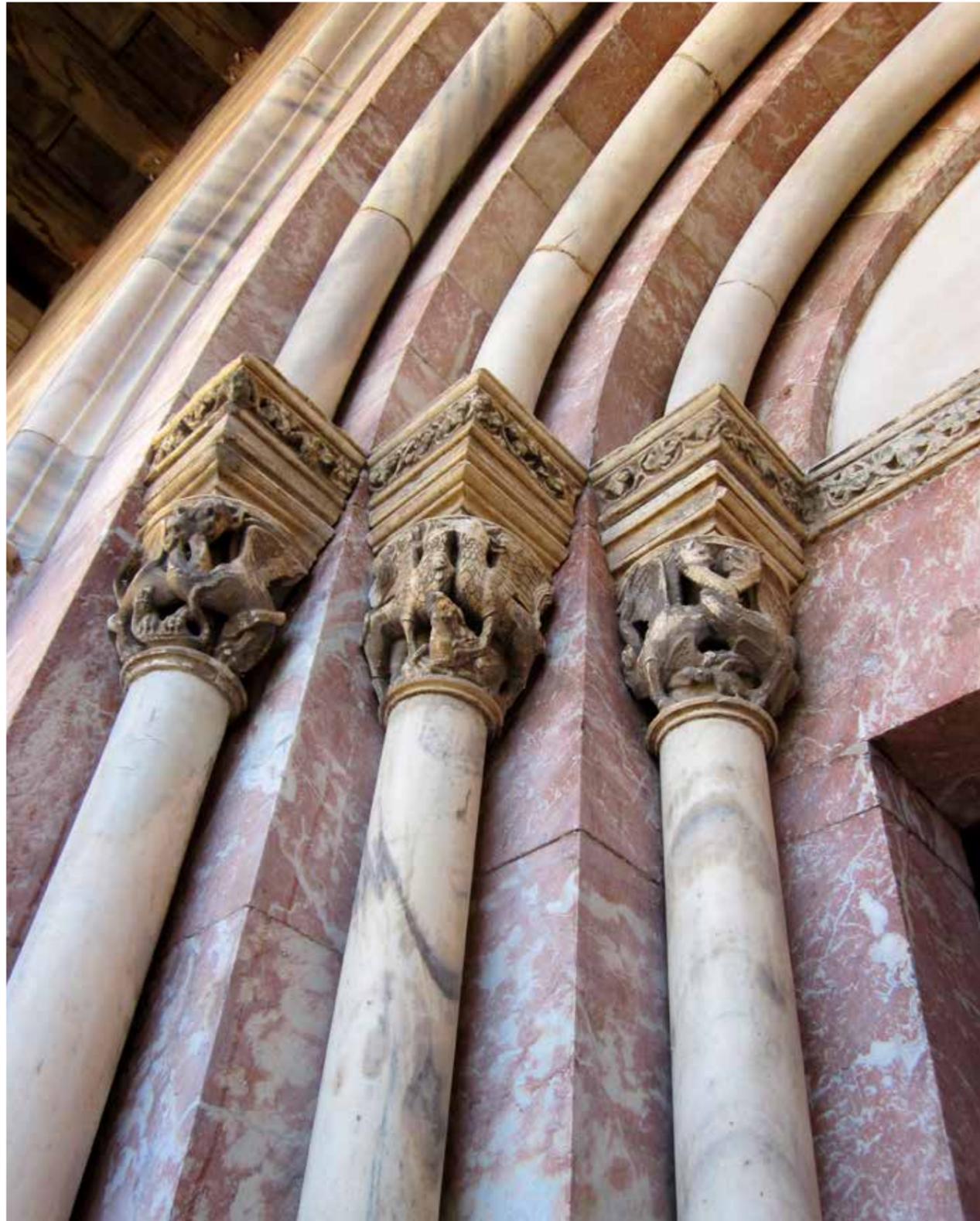
Campo Santo, el cementerio de la Edad Media más grande de Europa. La arquitectura del casco histórico, principalmente gótica, se puede admirar en el Ayuntamiento, el Palacio de la Diputación, el Palacio de las Cortes, la Casa Xanxo o la Lonja del Mar. Y el Castillet es un icono

de la arquitectura militar catalana. No muy lejos se encuentra el convento de los dominicos, cuya construcción comenzó en 1245 y cuya estructura arquitectónica es un emblema de la riqueza gótica tan presente en Perpiñán.

Pero la ciudad también es vanguardia y cuenta con proyectos urbanos tan contemporáneos como la nueva estación TGV o el Teatro del Archipiélago del arquitecto Jean Nouvel. Situado en la entrada de la ciudad, es un edificio que representa símbolos tan potentes como el Canigou, "montaña sagrada" de los catalanes, o el granate. Son edificios que forman las islas de un archipiélago con sus colores y formas



Obra de Juan Gris en el Museo de Arte Contemporáneo de Cèret



Detalle del Palacio de los Reyes de Mallorca en Perpignan

Esta bella ciudad fue española hasta 1659, antes de que se firmase el Tratado de los Pirineos

catalanas. Por cierto, el Teatro del Archipiélago se ha convertido en muy poco tiempo en el cuarto escenario nacional de Francia y presenta 200 espectáculos al año.

El granate de Perpignan

La joyería tradicional del granate de Perpignan es la producción más prestigiosa de la artesanía del departamento de los Pirineos Orientales. Los joyeros han sabido preservar un patrimonio cultural precioso basado en técnicas de joyería de los siglos XVII y XVIII ya desaparecidas en el resto de Europa..

Hoy las joyas de granate de Perpignan son productos de lujo y participan de la

latín 'granatus', que significa semilla o grado, porque recuerda a las semillas por su forma pequeña y redondeada.

Los granates que hoy se utilizan proceden en su mayoría de África, especialmente de Kenia, Mozambique y Tanzania, aunque también se encuentran en India, Sri Lanka, Rusia, algunas zonas de Rusia y América del Sur. Sin embargo, uno de los centros más interesantes de la tradición artesana del granate dentro de la joyería tradicional es, precisamente, Perpignan.

Tierra de artistas

Tierra de artistas, Perpignan vio nacer al célebre pintor Hyacinthe Ribaud, retra-



Alojamiento Mas des Colombes en las afueras de Céret

reputación del "savoir-faire" del Rosellón. Existe un Instituto del Granate que se dedica a preservar esta herencia cultural para que esta joya se convierta de nuevo en un nuevo símbolo de modernidad.

Joyas de color rojo intenso

Maxime Creuzet Romeu es uno de los pocos artesanos del granate que son buscados en el mundo entero. En Perpignan tiene su taller, donde ensambla en oro estas piezas preciosas para clientes que aman estas joyas de color rojo intenso, cuyo nombre proviene del

tista oficial de Luis XIV, algunas de cuyas obras maestras se exponen en el Museo de Bellas Artes que lleva su nombre. Y por aquí pasaron Maillol, Picasso, Dalí, Signac, Matisse... que encontraron en Perpignan un lugar de inspiración y algunos de ellos crearon sus talleres en el casco antiguo.

Junto a Perpignan, se encuentra el imprescindible Museo de Arte Moderno de Céret que, con sus más de 4.000 metros cuadrados, es uno de los más grandes de la Occitania. Hay que decir que Céret ha sido renombrada "la meca del cubis-

> DESTINO PERPIÑÁN

mo”, ya que fue un punto de encuentro de artistas de renombre universal. Este museo, situado en un edificio diseñado por el arquitecto barcelonés Jaume Freixa, alumno de Josep Lluís Sert, fue fundado en 1950 y presenta obras de pintores como Matisse, Braque, Juan Gris, Soutine, Chagall o Picasso, que cedió a la ciudad más de 70 piezas creadas por él. Y ya que estamos en Céret, no hay que perderse su mercado tradicional de productos gastronómicos que discurre por la calles de la localidad.

Una ciudad jardín

Con 237 hectáreas de espacios verdes públicos, 26 fuentes y 36 infraestructu-

ras hidráulicas, Perpiñán es una ciudad de jardines y parques mantenidos con cero pesticidas con el fin de respetar el medio ambiente y la salud pública. El Parque Bir Hakeim, las orillas del río

Tet o el andén Vauban suspendido por encima del borde del río constituyen algunos espacios muy agradables para el paseo. El parque san Vicente, de nueva creación, se ha convertido ya en un espacio para com-

partir gracias a la etiqueta “Eco Jardín”. Y es que Perpiñán ha hecho una apuesta decidida por las energías renovables y limpias en un territorio donde el sol brilla 300 días al año.

Aquí hay numerosos hoteles con en-

Orgullosa de su identidad catalana, la ciudad cuenta con un célebre festival de fotografía

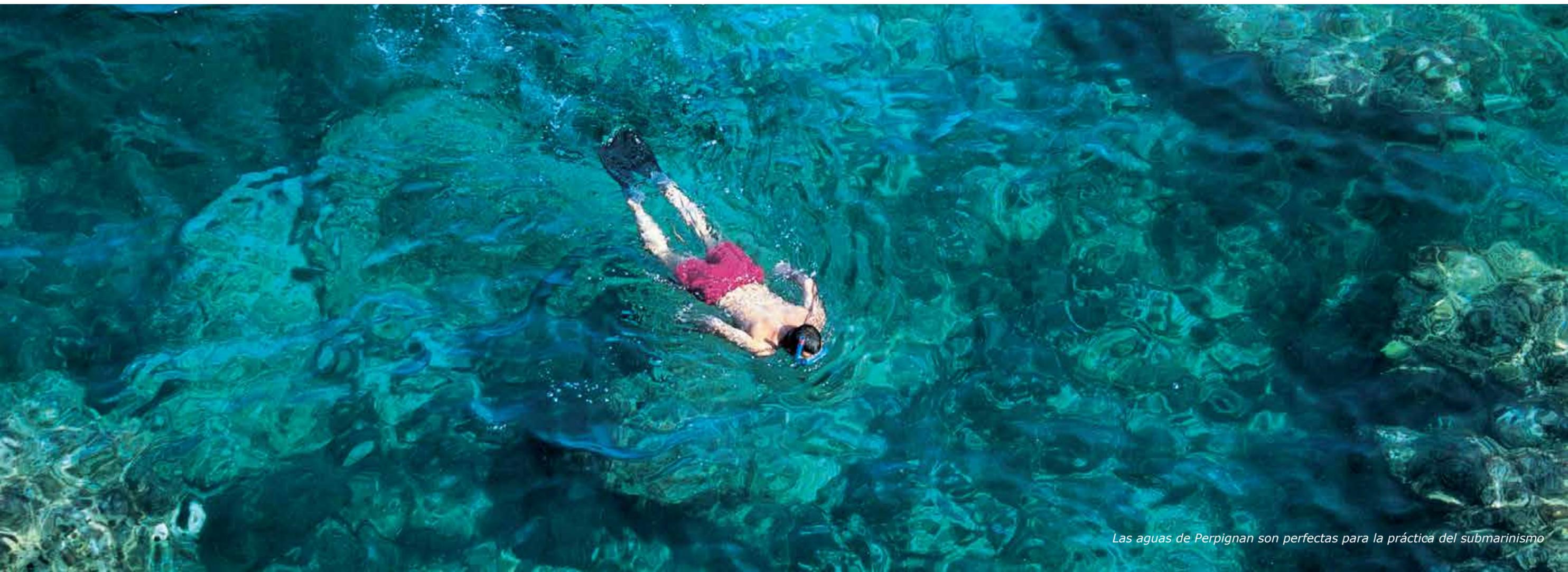
canto, alojamiento de lujo sencillo y auténtico. Se puede dormir en una antigua cava restaurada o en casas rurales situadas en parajes excepcionales. Una interesante opción es Mas Latour Lavail (55, Chemin del Vives), una antigua masía catalana que ha sido completamente reformada y cuya decoración combina elementos antiguos y líneas contemporáneas. Tiene 3 habitaciones y 2 suites muy amplias y confortables que llevan con orgullo el nombre de un vino dulce natural y ofrece una decoración única en los colores de los vinos asociados a ellas. Cuenta con SPA con hammam y jacuzzi, sala de fitness, piscina al aire libre y un bonito jardín arbolado.

Otro establecimiento muy acogedor y singular es Le Mas de Colombes, situado a un paso de Perpiñán, en la vecina loca-

lidad de Oms. Allí, Eric y Nadège Colomb han diseñado una bonita casa alejada de la civilización con cinco suites que combinan lujo, confort y carácter en un espíritu cálido. La casa cuenta con piscina, spa, gimnasio y otros servicios a medida, también gastronómicos, que garantizan una estancia inolvidable y discreta en medio de la tranquilidad del entorno.

A 30 kilómetros de España

Cualquier excusa es buena para perderse y descubrir esta bella ciudad que perteneció al Reino de España hasta 1659, cuando las monarquías española y francesa firmaron el Tratado de los Pirineos. Hay que gozar de su entorno, de sus playas, parques naturales y pueblos de montaña. Y no hay que olvidar que está a 30 kilómetros de la frontera española y está



Las aguas de Perpignan son perfectas para la práctica del submarinismo



Le Castillet, fortaleza del siglo XIV. ©Perpignan Tourisme

muy bien conectada por AVE con Barcelona (1 hora y 20 minutos) y Madrid (poco más de 4 horas).

Orgullosa de su identidad catalana y de su espíritu festivo, Perpiñán invita a disfrutar de numerosos acontecimientos culturales que exaltan el carácter artístico de esta ciudad mediterránea y acogedora. Los amantes de la fotografía tienen que saber que aquí se celebra el certamen de fotoperiodismo Visa pour l'Image.

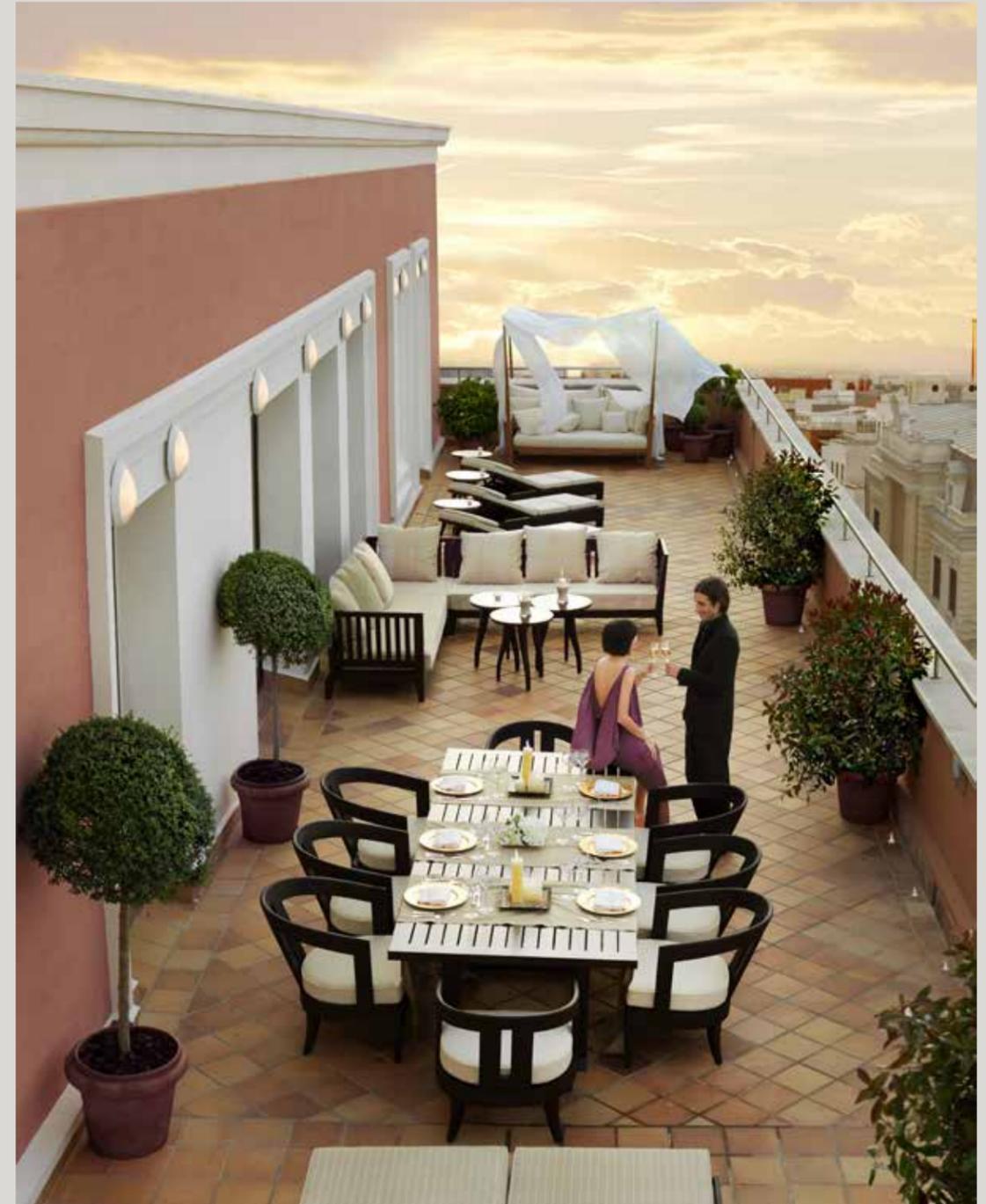
De su larga historia, Perpiñán ha conservado un valioso legado. Importantes

monumentos recuerdan este rico pasado, como el Palacio de los Reyes de Mallorca, palacio fortaleza del siglo XIV; el Castillet, emblema de Perpiñán, que fue por turnos en su tiempo castillo, puerta de la ciudad y prisión, o también el Campo Santo, el cementerio con el claustro más grande de Francia; la Iglesia de los Dominicos o el vanguardista teatro del Archipiélago diseñado por Jean Nouvel.

www.perpignantourisme.com

www.tourisme-pyreneesorientales.com


INTERCONTINENTAL.
MADRID



EXPERIMENTE UNA NUEVA DIMENSIÓN DEL LUJO

Live the InterContinental Life.



Vista nocturna de Tyne bridge y el SAGE , obra de Norman Foster.

NEWCASTLE UPON TYNE-GATESHEAD

Dos ciudades en una

Pertenecientes al condado de Tyne & Wear, situado al noreste de Inglaterra, Newcastle upon Tyne y Gateshead están divididas por puentes y unidas por tradición e historia. Es ésta una pequeña crónica de dos ciudades.

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





Monumento a Earl Grey



Newcastle upon Tyne y Gateshead, vistas desde el palco preferente del Hotel Hilton, es un conglomerado arquitectónico que hay que ir descubriendo poco a poco. Divididas por el río Tyne, les unen las mismas raíces y les separa una rivalidad vecinal a orillas de las oscuras aguas del río. Y es que el Tyne ha sido protagonista de la historia de estas dos metrópolis de Northumberland, llevadas a ser sólo una por su situación geográfica y por la ligazón de sus siete puentes.

Cuentan con obras vanguardistas, como el auditorio SAGE en Gateshead, creación de Norman Foster, cuyo exterior emula la corriente del río y el interior los barcos que lo navegan; el Millenium Bridge, obra de Wilkinson Eyre Architects, que guiña el ojo cada vez que se abre para ceder el paso a los barcos, o el coloso Ángel del Norte, de Antony Gormley, orgullo de Gateshead, con sus brazos en cruz recibiendo a los visitantes y amparando a sus ciudadanos.

De la lana al carbón

En épocas romanas y normandas también, Newcastle upon Tyne-Gateshead fue un enclave estratégico. Pasó por un periodo en que el comercio de la lana era de suma importancia y, con el tiempo, se convirtió en una ciudad industrial en la que primaban el carbón y los astilleros. Después, el carbón pasó a mejor vida y la nueva era la transformó en la urbe de arquitectura inquietante y gente tranquila que es hoy.

Sus calles están llenas de vida y contrastes: pubs con nombres de duques o reyes, pasadizos poblados por tiendas acogedoras, anticuarios... Protagonista de la zona antigua de la ciudad, Castle Keep fue erigido por el hijo de Guillermo el Conquistador sobre los restos de un castillo romano del que tomó su nombre y que en el siglo XII pasó por otra restauración a cargo de Enrique II. La calle de Grey está considerada una de las más bellas del Reino Unido y nos recuerda al té Earl Grey. Sin embargo, el apelativo de Earl Grey no comenzó con el aromático líquido, sino con el primer ministro cuyo monumento se levantó en 1838 para conmemorar su Acto de Reforma

El té Earl Grey debe su nombre a Charles Grey, segundo conde (Earl) de Grey

de 1832, en que, entre otros avances sociales, se abolía la esclavitud en el imperio británico. Dicen que el té se apropió de su nombre cuando un ilustre mandarín, agradecido al primer ministro Charles Grey, segundo Conde (Earl) de Grey, por salvarle de un naufragio, le regaló una partida de un té exquisito con aceite de bergamota, que Twinings comercializó bajo el nombre de Earl Grey.

El origen de Marks & Spencer

Dentro del casco antiguo de New Castle, llamado Grainger Town en honor a su creador Richard Grainger, está Grainger Market, antaño de carnes, verduras... Aquí se encuentra la tienda, quizás más pequeña, de Marks & Spencer del siglo XVIII, entrañable, pintada de rojo con carteles luminosos añejos y grabados



Navegando por el río Wear en Durham

**El Millenium Bridge,
sobre el río Tyne, se
pinta de noche los
ojos de colores**

antiguos que testifican sus principios. El Marks & Spencer genuino se codea con el establecimiento donde se pesaba la carne al por mayor y que ahora, por una moneda, revela hasta el último gramo de la persona que sube a su balanza. Cafés, restaurantes, galerías, museos... no hay tiempo de aburrirse en esta pequeña gran ciudad.

A orillas del Tyne

Pitcher & Piano, en la ribera de Newcastle upon Tyne, es un lugar encantador para observar la vida del río y el Millenium Bridge que cada noche se pinta los ojos de diferente color. Hay que entrar a su interior cristalino y probar su exquisito salmón, o sentarse en la terraza a contemplar una vista espectacular: el Millenium Bridge de frente, a su lado el Baltic, antiguo granero convertido en museo de arte moderno, ambos en Gateshead. En Gateshead, también destaca el SAGE iluminado al anochecer y el emblemático Tyne Bridge 1928, hermano menor del Harbour Bridge de Sydney, seguido del entrañable Swing Bridge 1873. A su lado, el High Level Bridge 1847 por el que circulaba el tren. Y ya en el horizonte, otro puente más y otro... por donde pasa uno de los "Half Marathon" más populares del mundo desde su nacimiento en 1981, y hasta donde llegan los vítores del estadio colindante del famoso Newcastle United F.C.

La que fuera mansión de Sting, oriundo de Newcastle, se divisa de camino a la estación ferroviaria, y también el New Castle Life Science Centre, donde bien merece la pena hacer un alto y entrar a verlo antes de coger el tren que en 15 minutos parará en Durham.

Durham, una bella postal

Durham es una ciudad universitaria por excelencia, pequeña y encantadora con el toque



Vista de Newcastle con Castle Keep al fondo

vanguardista que le dan los estudiantes y los muchos eventos que se celebran a lo largo del año: la exposición de góspel, el festival de la luz en que artistas nacionales e internacionales iluminan por cuatro noches la ciudad, las fiestas navideñas, los conciertos de verano...

Uno de sus más acogedores escenarios es la plaza del mercado llena de flores y estandartes y el Market Hall donde se venden desde bordados exquisitos, frutas, verduras y cangrejos, hasta juguetes antiguos que harían

las delicias de cualquier Guillermo el Travieso.

La estampa bucólica de Durham se agranda remando en una piragua bajo los puentes del río Wear, con vistas a la Catedral, donde es obligatorio entrar. Al igual que el Castillo, fue sede episcopal durante siglos y dejó de ser la residencia del obispo en 1837 para convertirse en un "college" de la Universidad de Durham. De hecho, la diócesis de Durham es una de las más antiguas del país y su obispo está incluido por principio en la Cámara de los Lores. Ambas

edificaciones pertenecen al Patrimonio Mundial de la Unesco desde 1986.

El Muro de Adriano

Las verdes praderas donde pastan saludables vacas y corderos de cabeza negra están adornadas de flores violáceas, completando la panorámica que rodea al Muro de Adriano, también Patrimonio de la Humanidad. La muralla que levantaron los romanos en el año 122 para separar la "civilización" de la "barbarie" se ex-





Castillo de Aynwick en el Condado de Northumberland

tiende más de 100 kilómetros a lo largo de la costa, desde Ravenglass al oeste hasta Newcastle upon Tyne, en el este.

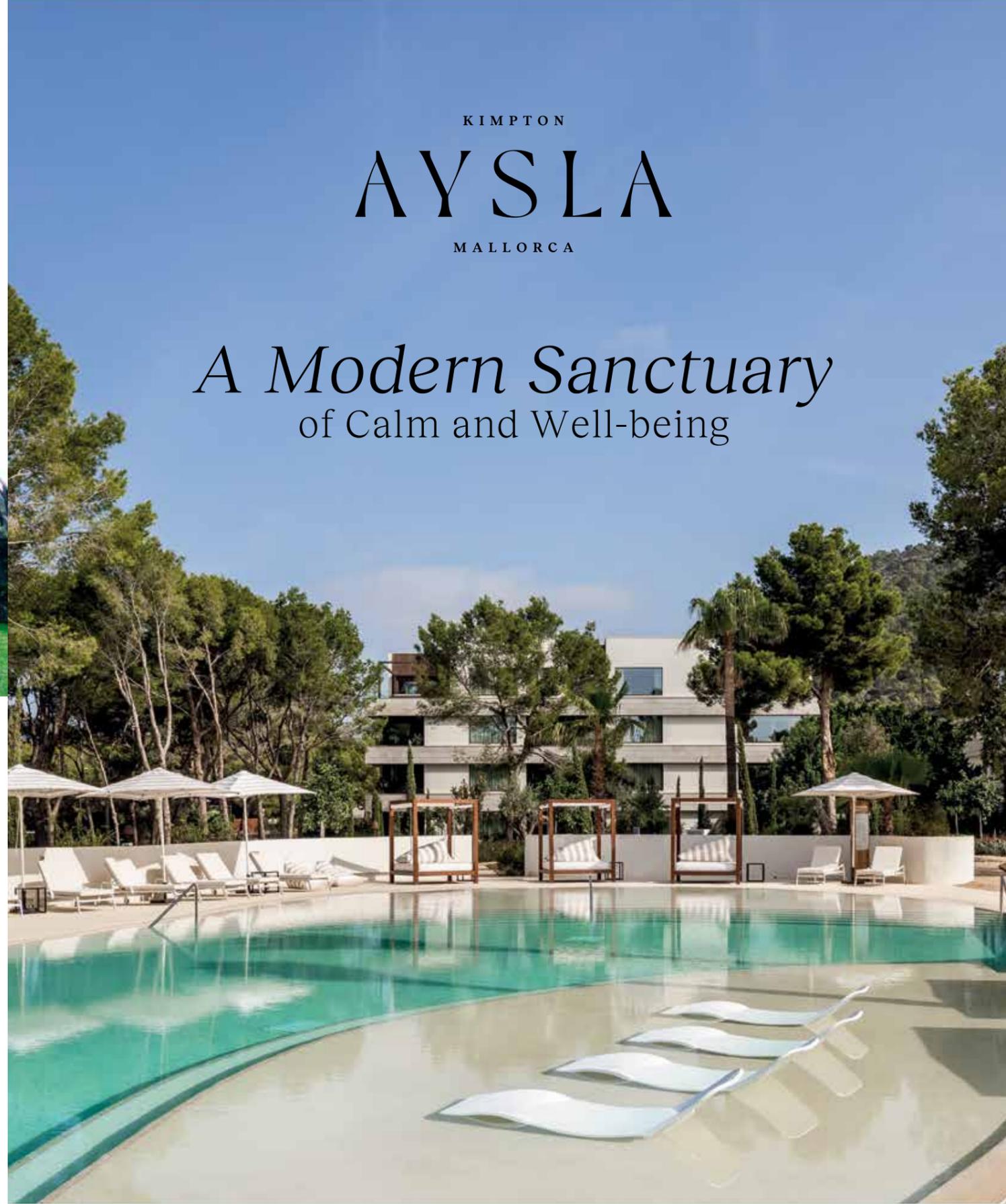
Durante la visita a Hadrian's Wall Trust y Frontiers of the Roman Empire, se percibe lo que fueron aquellos casi 300 años, cuando el emperador romano de origen español, Adriano, se adentró en territorio sajón y levantó el famoso muro que lleva su nombre como construcción defensiva de Britania contra las tribus celtas de los pictos, que se extendían al norte de la muralla, en lo que más tarde, tras la invasión de los escotos de Irlanda (piratas y saqueadores, según los romanos), llegaría a ser Escocia. Hoy, el muro de Adriano es una frontera entre Escocia e Inglaterra.

Alnwick Castle

A pesar de estar a apenas una hora por carretera de Newcastle upon Tyne, el Castillo de Aynwick, la segunda fortaleza más grande ha-

bitada del Reino Unido, está ya en el condado de Northumberland. El aspecto fantasmagórico del castillo, con sus torres emergiendo de la niebla típica del condado, va in crescendo al ver las cañoneras y los pequeños ventanales. Hasta llegar al patio magno, plató de las primeras lecciones de vuelo escobar que impartió la instructora de vuelo del colegio de magia y hechicería Hogwarts, Madame Rolanda Hooch, a sus hechiceros y hechizados alumnos, entre ellos el legendario Harry Potter. Tras pasear por unos cuantos salones imponentes, bibliotecas, salas de música, la vida del s. XXI se deja entrever en el solemne castillo, al observar botellas de espíritus medio abiertas, una televisión y los retratos de los Duques de Northumberland y su familia, quienes pasan temporadas en su hogar del norte, abierto a todo aquél que desee conocerlo. ●

<https://www.hilton.com/en/hotels/nclhihi-hilton-new-castle-gateshead>



KIMPTON
AYS LA
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





OMÁN

Embrujo entre
el desierto y el mar

Llamada “Arabia Fénix” por los geógrafos de la Antigüedad, Omán es un reclamo de los embrujos de Oriente y de los encantos del desierto y del océano Índico. Tierra de marineros y fuente de succulentas leyendas, conocida también como “la Suiza de Oriente Medio”, es un país que conserva su esencia árabe, que abraza la tradición exaltando su patrimonio y que huye de la masificación turística.

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **SULTANAT D'OMAN**





El vuelo nocturno de Air Omán que, desde París, hemos tomado para llegar a Mascate, la capital del Sultanato de Omán, ha tardado algo más de siete horas. Desde la ventanilla, la silueta de la ciudad se perfila como una larguísima y delgada línea que bordea la costa con construcciones sencillas, casi austeras, de color blanco. Al fondo, el inmenso desierto por un lado y las montañas por otro. Y la calima se antoja algo densa.

El aeropuerto de Seeb no responde a las grandes infraestructuras a las que nos tienen acostumbrados los países del Golfo Pérsico. Aquí destaca lo práctico, lo sencillo y el carácter local. Las instalaciones son de primer nivel, eso sí, pero no se tiene la sensación de que aquí se compita por ser el mejor o el más grande del mundo. Simplemente, es el reflejo de una nación sencilla, respetuosa y sin pretensiones, un territorio que en menos de 50 años ha 'volado' de la Edad Media al siglo XXI. Estamos en un país que se ha caracterizado por ser neutral en medio de tanto conflicto en sus inmediaciones, que quiere seguir siendo un enclave sobrio de ciudadanos afables que se deben al comercio, al desierto y al mar y que está envuelto en una esencia árabe que fascina.

El país árabe más antiguo

Omán es el país más antiguo del mundo árabe. Se fundó como Imanato -gobernado por un imán- en el año 751 y, tras varios siglos, se convirtió en un sultanato de la mano de la dinastía Nabhani, que reinó en el país cerca de 500 años. Dice la tradición que, ya en la época de los descubrimientos navales, en el siglo XV, fue un marinero omaní, Ahmed bin Majid, quien ayudó a Vasco de Gama a cruzar desde África hasta India, abriendo así la puerta a la futura invasión portuguesa que se mantendría hasta la mitad del siglo XVIII. A partir de ese momento, comienza el renacer omaní y la extensión y dominación de las costas africanas, llegando incluso a

controlar la lejana isla de Zanzíbar. Esta época de tranquilidad y crecimiento terminó con la muerte del sultán Sa'íd bin Al-Busaid en 1856, hecho que precipitó la división del imperio entre dos de sus hijos en sendos principados separados: Zanzíbar y las costas africanas, por un lado, y Muscat y Omán por el otro.

Los fuertes portugueses

Ubicada a orillas del golfo de Omán, la capital, Mascate, es, efectivamente, una sucesión de barrios que se extienden a lo largo de 50 km sin adentrarse al interior de la costa, formando un estrecho collar entre el mar y una rocosa barrera de pequeñas montañas. Por ley, está prohibido que los edificios superen las siete plantas, y las rotondas

configuran un trazado urbanístico que termina desembocando en amplias avenidas, en muchos casos con césped en el separador central y adornadas con palmeras que otorgan un aire exótico, confirmandonos que estamos en Oriente.

Mascate, o Muscat, como aquí se llama, es un puerto natural al Índico y así lo entendieron los portugueses en el siglo XVI cuando controlaron esta costa en sus famosas travesías hacia la India. Y justamente de esta época quedan en Old Muscat los fuertes de Al Jalali y Al Mirani que datan del s. XVI y flanquean el actual Palacio del Sultán,

llamado Al Alam, protegiendo la pequeña bahía. Las tres construcciones sólo se pueden observar desde fuera, pues los fuertes son es-

Omán es un sencillo territorio que en menos de 50 años ha "volado" de la Edad Media al s.XXI



Oasis Birkat Al Mouz ©Sultanat d'Oman



La corteza del olíbano es la fuente del incienso omaní



Aflaj Ad Dakhiliyah, sistema de irrigación típico de Omán



Embarcación tradicional Omani

taciones militares y la visita al interior del palacio no está permitida.

Décadas de apertura

No obstante, este país que había estado inmerso en sí mismo durante años y oculto en un velo de misterio que lo hacía prácticamente inalcanzable, empezó a cambiar desde los años 70 del siglo pasado, cuando Qabus ibn Said, el hijo del sultán, derrocó a su padre, quien había cerrado el país a cal y canto contratando apenas con los ingleses un pequeño comercio exterior.

Este aislamiento, sin duda, terminó por alimentar todo ese misticismo que envolvía a esta tierra "prohibida" productora de incienso y mirra, y cuyos desiertos y montañas veían pasar muchísimas mercancías que terminaban en la Roma Imperial, en Egipto o Jerusalén o incluso algunas de ellas a orillas del Levante mediterráneo. Hoy

por hoy, gracias en parte a la apertura existente, Omán es un país bastante fácil de visitar, y para los grandes viajeros, es probablemente el más interesante de los árabes.

Por amor al mar

En plena ciudad vieja de Muthra, a tan solo cuatro kilómetros de Mascate y en lo que se considera la parte histórica de la ciudad, fondea el yate del sultán, sin aspavientos, sin ostentaciones... Quizás, recordándonos, con las embarcaciones tradicionales llamadas 'butres' que lo rodean,

que esta tierra de marineros sigue rindiendo culto al mar y sus encantos, de la misma manera que lo hizo uno de sus grandes hijos, Simbad el Marino, cuando construía aquí algunos de los barcos que terminaron llevándolo hasta China.

Aquí, por azares de la vida, un simpá-

Los Aflaj, canales que transportan agua por toda la nación, son Patrimonio de la Humanidad



Gran Mezquita Sultán Qaboss en Mascate ©@Khalil Al Zadjali

tico ciudadano llamado Ahmed -que conocemos tomando el típico café especiado con cardamomo denominado "khawa"-, nos afirma que la navegación y Omán son conceptos indisolubles. Nos habla de Saleh Al Shaibany que en 2012 completó en solitario la regata "The Musandam-Oman Sail" con su propio velero, o del Capitán Nasser, una prominente figura nacional que ha liderado numerosas expediciones y regatas para promocionar el deporte de vela en Omán, o incluso, del filántropo y empresario Mohamed Al-Barwani que, con su velero "Renaissance", ha representado al país en distintas competiciones internacionales.

La empresa española Acciona fue la ganadora del concurso para diseñar el Museo Nacional de Omán, una pinacoteca que se ha consagrado como la más importante de los países del área, y que, respondiendo a los deseos del

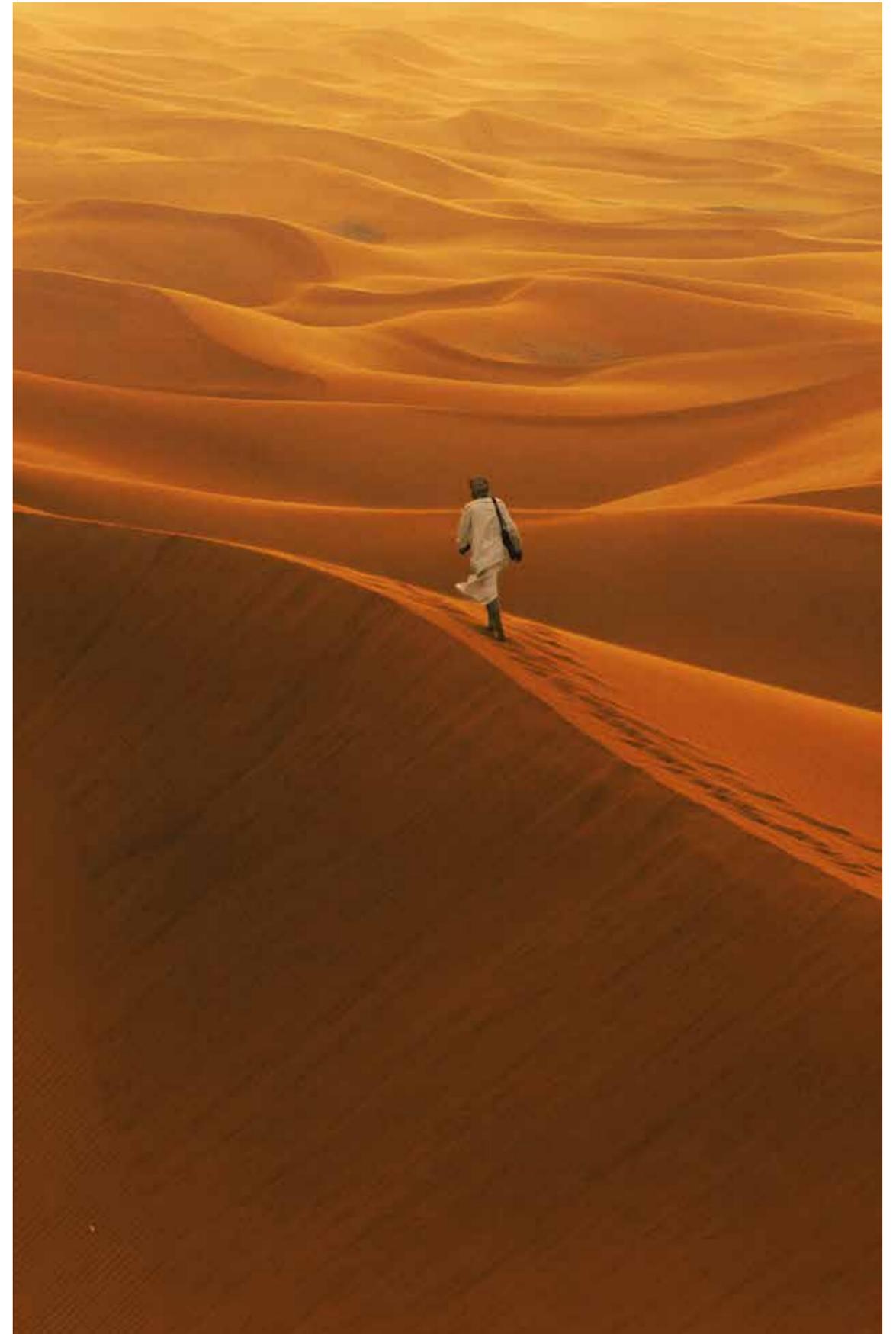
sultán, rescata la tradición de una de las naciones más cosmopolitas de antaño. Un total de 4.000 metros cuadrados con una quincena de galerías permanentes que repasan la tradición marítima del país, con las respectivas réplicas de sus buques insignia; su historia o el poder armamentístico de la que fuera una de las potencias comerciales durante la Antigüedad.

El laberinto de las maravillas

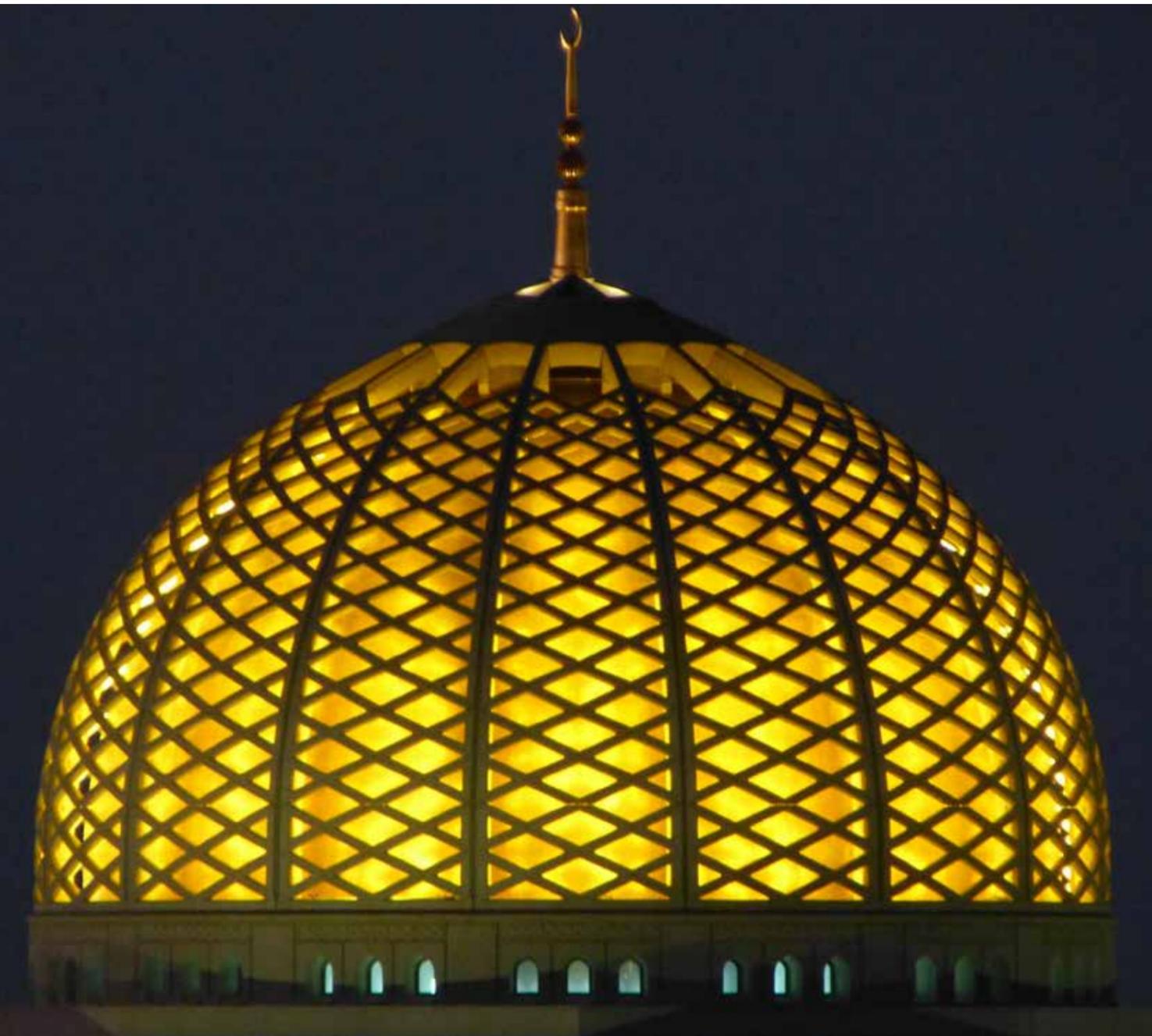
Nada más apetecible y atractivo que contemplar el atardecer desde La Corniche, el paseo marítimo del casco histórico, que, con sus casas blancas de balconadas adornadas, regala unas estampas idílicas del ocaso antes de adentrarnos en el zoco de Muthra. Con sus casi tres siglos de vida, este mercado es una parada obligada. Fragancias embriagadoras de especias y perfumes llenan el aire creando una sinfonía olfa-



Estampa de Musandam Dibba ©Sultanat d'Oman



Inmensidad del desierto omaní



Cúpula de la Gran Mezquita de Mascate

tiva que despierta los sentidos; las joyas que se exponen en diferentes puestos centellean como estrellas en la noche y reflejan la historia de antiguos artesanos que moldearon cada pieza con amor y destreza. Estrechadas y sinuosas callejuelas adornadas con luces de lámparas como escapadas de "Las mil y una noches" conjugan un poema junto a arabescos tallados en madera.

Los sonidos de las negociaciones fluyen como una melodía que escuchan las fuentes de azulejos y se entremezclan con el lejano eco de las llamadas a la oración... Pero si algo destaca verdaderamente son los puestos de las perlas de incienso procedentes de la resina de un árbol llamado olíbano, que se someten al calor de unos quemadores multicolores cuyas brasas permanecen encendidas durante toda

La marca de perfumes Amouage se inspira en las cúpulas de las mezquitas para la tapa de su perfume femenino, y la de hombre en el mango del cuchillo tradicional

la jornada. Esto nos recuerda que Omán es el mayor productor del mejor incienso del mundo desde antes de los tiempos de los Reyes Magos, y que Alejandro Magno, atraído por este gran tesoro, planeó invadir esta parte del mundo para controlar el comercio desde su origen, aunque la muerte le impidió llevar a cabo tan ambiciosa gesta.

La fragancia de las olas

La ancestral tradición del incienso resurge con esplendor en Omán a través de una de las empresas más relevantes: Amouage. El perfume que elabora incluye, entre sus 120 exquisitos ingre-



Frasco de perfume femenino de Amouage

dientes, el místico aroma del incienso y la mirra; todo un producto Marca País. Aunque su nombre pueda evocar un origen francés, en realidad es una palabra árabe que significa "olas", y refleja así la profunda conexión con la cultura y las raíces omaníes. Este perfume no solo encierra una exquisita esencia, sino también la rica historia y tradiciones del país.

El diseño de los frascos rinde homenaje a la herencia cultural omaní: el envase para hombres adopta la forma del mango del janyar, el cuchillo tradicional, mientras que el de las mujeres se inspira en las elegantes cúpulas de las mezquitas. Ambos frascos están delicada-



Pescadores en el Golfo de Omán ©Sultant d'Oman



Royal Opera House de Mascate

mente elaborados en oro, y simbolizan la unión de elementos fundamentales en la identidad omaní: el oro, el incienso y la mirra. En cada rocío de Amouage, se entrelazan siglos de historia y la esencia misma de Omán, llevando consigo la elegancia y el misterio de una tierra impregnada de tradición y espiritualidad.

Una joya del arte islámico moderno

En 1992, el sultán Qaboos decidió que el pueblo omaní se merecía una Gran Mezquita y, tras un concurso para escoger el mejor diseño, en 1995 comenzaron las obras que duraron seis años, hasta que fue inaugurada en 2001. Desde el exterior destacan la cúpula y los cinco minaretes que la delimitan, símbolo de los cinco pilares del Islam, destacando el minarete central, que se eleva más de 90

metros del suelo y anticipa lo que nos espera dentro de sus muros.

Su interior alberga dos tesoros: una majestuosa alfombra persa de una sola pieza hecha a mano y una espectacular lámpara de araña de Swarovski. Con una capacidad para 20.000 personas, está distribuida en cuatro secciones, la sala principal de oración reservada para los hombres, una sala de oración de menor tamaño sólo para las mujeres, una biblioteca que alberga 20.000 volúmenes sobre ciencia, cultura islámica y humanidad y otra sala para encuentros y seminarios.

La atalaya cultural de Oriente Medio

Convencido de que la música contribuye al diálogo global y fomenta el intercambio cultural en favor de la paz y la armo-

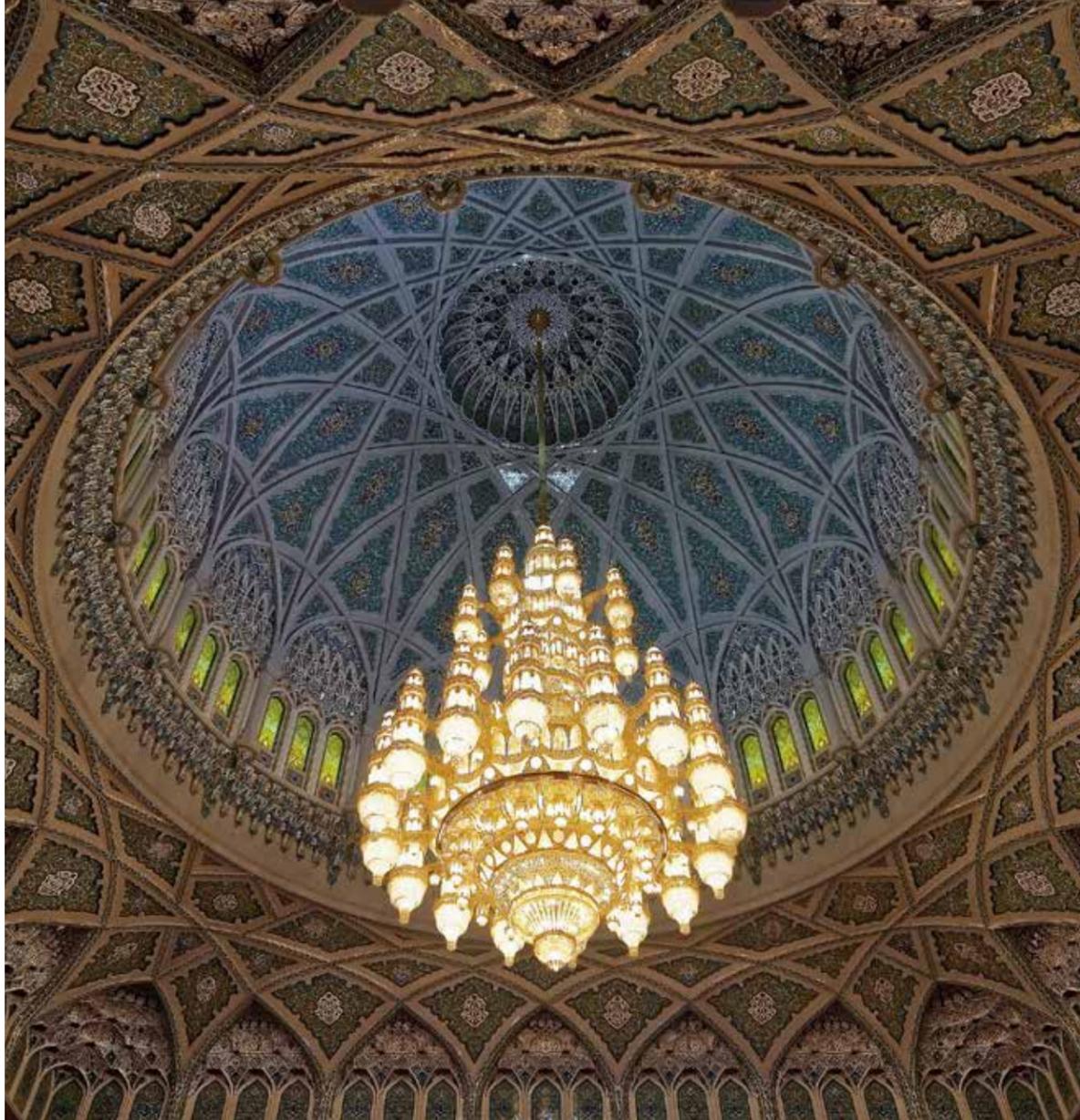
nía, el actual sultán intenta que la programación de conciertos clásicos, ópera, danza o ballet del "coliseo musical" -el más importante teatro de ópera de la Península Arábiga-, esté a la altura de los mejores del mundo. Y, sin duda, este edificio de 80.000 m² compite en todos los sentidos con las más grandes casas de ópera a nivel internacional. Su exterior al estilo de un moderno palacio omaní de inmaculado mármol blanco italiano, maderas birmanas y rodeado de jardines, es una obra de arte en sí mismo. Se inauguró en 2011 con Turandot de Puccini y, en el cartel, Plácido Domingo acompañado de 350 músicos. Según los expertos, es el teatro de ópera de estilo italiano con la mejor acústica del mundo.

Encuentros con la vida

Entre los diferentes Patrimonios de la

Humanidad que ostenta Omán, están los llamados Aflaj -registrados en la Unesco desde 2020-, unos ingeniosos sistemas de irrigación que usan la gravedad para transportar el agua canalizada desde fuentes subterráneas o manantiales, a veces durante kilómetros, para hacerla llegar a las diferentes aldeas, tanto para el consumo humano como para la agricultura.

Se pueden ver en diferentes poblaciones y nosotros tuvimos la oportunidad de apreciarlos en un recorrido que hicimos por ese oasis que tantas miradas atrapa y que se llama Wadi Bani Khalid, un conjunto de cañones, cascadas y pozas azul turquesa que contrasta con los tonos ocre y sepia del desierto, un vergel en toda regla donde las sinuosas formas de las rocas acaparan las cámaras de fotógrafos de medio mundo, pero



Lámpara de Swarovski de la Gran Mezquita de Omán



Fuerte de la antigua capital Nizwa ©Sultanat d'Oman

eso sí, como todo en este país, un lugar alejado de la masificación. Sorprenden la magia y el poder del agua en medio de tanta aridez; el renacer de la naturaleza ante el preciado bien, y el ímpetu y la vida perceptible en la flora que brota generosamente haciendo que esta excursión de un día desde Mascate sea, nunca mejor dicho, un oasis de vida.

En una nación donde el desierto ocupa el 82% del territorio, no puede faltar una aventura entre dunas. Nosotros nos hemos decantado por hacerla en 4 x 4 en Wahiba Sands, un recodo de naturaleza habitual para los beduinos e

impactante para el forastero que intenta comprender los pasos de esta gente sobre la arena entendiéndolos como un sueño de libertad, amor y conexión con la vastedad del universo.

Nizwa, la antigua capital

A la antigua capital del sultanato se la conoce como la "Tacita de Plata" de Omán o también como la "Perla del Islam". Ubicada en medio de un oasis circundado por palmeras y alrededor de las montañas más altas del país que conforman la cordilera de Hajar, descubre, desde su imponente fuerte del s. XVII, que fue un punto neurálgico para

el comercio, al ser lugar de paso de las caravanas del sur y del norte del país. Siempre ha sido un importante feudo religioso -un aspecto que la obliga a ser más conservadora que Mascate-, que se enorgullece de tener la mezquita más antigua de la nación y un prestigioso centro de enseñanza islámica. Su souk o mercado permite conocer y saborear los más de 45 tipos de dátiles provenientes de la región y degustar el más popular de los postres: el halwa, una exquisitez elaborada con miel, huevos, agua de rosas, nueces y especias.

Cada viernes se celebra el mercado del ganado, una de las atracciones de mayor

demanda entre los extranjeros, pues cabras, ñus, ovejas y vacas salen a la venta de la misma manera que se ha hecho desde los tiempos de los tiempos.

Redefiniendo el lujo asiático

Aunque el concepto de lujo asiático pueda parecer algo manido, Omán parece haber encontrado la fórmula para volver a dar brillo a ese saber hacer de la hospitalidad del que tanto nos ha hablado Asia. Con las políticas de preservación del ADN de esta nación como premisa, y gracias a la necesidad de poner en valor lo autóctono, lo cultural y lo artesanal, los hoteleros aquí luchan por conseguir



Niño omaní en las montañas de Hajar

los más altos cánones de excelencia en el alojamiento, intentando entender que el lujo radica en la sobriedad y en la elegancia, en su mejor vertiente. Hay excepciones, por supuesto, pero grandes exponentes de este criterio son hoteles como The Chedi Muscat, Jumeirah Muscat Bay, Kempinski Hotel Muscat, Al Bustan Palace Ritz Carlton o el Anantara Al Jabal Al Akhdar Resort. La elegante sencillez bajo la batuta de la excelencia ha redefinido el lujo asiático en Omán.

Una nación que venera el ciclismo

Más allá de los deportes acuáticos, una de las competencias deportivas que despierta más interés en este país es el Tour de Omán, una competición que se viene realizando en el sultanato desde el año 2010 y que, el pasado mes de febrero, celebraba su 13ª edición. En esta ocasión, la carrera ofreció cinco jornadas

que incluían velocistas, rematadores y escaladores, siendo la Eastern Mountain y la Green Mountain sus dos ascensiones icónicas y de mayor esfuerzo. El ganador de este año fue el británico Adam Yates (UAE Team Emirates), y los aficionados ya están deseando que llegue la edición de 2025.

Esta competición de ciclismo profesional por etapas aterrizó en Omán de la mano de ASO, organizadores, entre otros eventos, del Tour de Francia, y a día de hoy ofrece resultados más que satisfactorios. Los escenarios ofrecidos por montañas y llanuras desérticas hacen que el destino sea idóneo para un evento que cada vez congrega más adeptos y que contribuye sustancialmente a la promoción turística del país. ●

www.experienceoman.om

www.tour-of-oman.com

ALTUM
CON TEXTO TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL

SHANGHÁI

Cinco motivos para visitarla



Esta ciudad china te apabulla con el delirio lumínico de sus noches, te empequeñece con sus rascacielos y te hace retroceder a la infancia en su estallido de luces y colores.

Con su mezcla de contrastes, sorprende, hipnotiza y acongoja a un mismo tiempo.

Pocos lugares del mundo provocan tal cúmulo de reacciones como Shanghái, el escaparate al mundo de la China del S.XXI.





TEXTO Y FOTOS [ANTONIO QUINZÁN](#)

En Shanghái, la ciudad más occidental de China con permiso de Hong Kong, los grandes centros comerciales se prolongan en calles repletas de tiendas de lujo. Kilómetros de tiendas donde los chinos enriquecidos en los últimos años compran con un desenfreno inusitado. Al lado, los antiguos barrios de casas bajas sobreviven como pueden al furor constructor que impera en la ciudad. Frente a una tienda de lujosos Lamborghini, circulan viejos motocarros cargados de todo tipo de mercancías. A pocos metros

de una brillante tienda de Cartier, se abre una estrecha calle con ropa colgada en las fachadas.

Durante el día reina cierta tranquilidad. Pero a medida que cae la tarde, masas ingentes de personas abarrotan restaurantes, centros comerciales y calles peatonales. En el paseo del Bund, en el mercado Yuyuan o en la calle Nanjing avalanchas humanas te arrastran y te engullen. Esta es la nueva China, fascinante, vibrante, intensa, moderna y antigua al mismo tiempo.

He aquí cinco motivos que justifican por sí solos un viaje a Shanghái.

1- El espectáculo nocturno

Abre los ojos y déjate deslumbrar por el espectáculo nocturno de Shanghái. El delirio luminoso no comienza hasta las 6 de la tarde. Puedes disfrutarlo desde el paseo del Bund que a esas horas ya empezará a estar lleno de gente. O desde alguno de los miradores de los rascacielos de Pudong.

El derroche de luces y colores alcanza sus cotas más elevadas al anochecer. El Bund, y sobre todo Pudong con sus rascacielos, iluminan el skyline de Shanghái. Los juegos de luces se alternan con fuentes de colores, edificios que se iluminan y se apagan en armonía a lo largo de las orillas del río Huangpo. Sí, Shanghái resplandece con una coreografía propia de millones de lámparas, neones, bombillas y leds que

iluminan el mundo. Porque desde aquí China muestra así al mundo su poder, su fuerza y su empuje. El Siglo XXI es de China, y los chinos lo saben.

Al anochecer las vistas se vuelven inolvidables, casi magnéticas. Desde el paseo del Bund miles de personas miran extasiadas, apenas sin moverse, la exhibición de poderío que se ofrece ante sus ojos. Es uno de los mayores espectáculos urbanos del planeta. Si quieres disfrutarlo desde las alturas, te recomiendo subir a algunos de los mejores rooftop de la ciudad. Como el Roof del hotel The Shanghái Edition, a la Sir Elly's Terrace del Hotel Peninsula, o al Vue Bar del hotel The Hyatt on the Bund.

2- El Bund y el skyline de Shanghái

Los orígenes del paseo del Bund se encuentran en el intento de las potencias occidentales por hacerse con el comercio chino en el S.XIX.



Escultura en una plaza de el Bund



Escenas orientales de Yuyuan



Skyline de Shanghai



Templo budista de Jing An

Esa es la razón de que los edificios que bordean el río Huangpu a lo largo del Bund tengan un aspecto tan europeo. Tras las dos Guerras del Opio que perdió China, ingleses y franceses se hicieron con el control de la ciudad declarándola libre para el comercio internacional. A ellos se sumaron estadounidenses y japoneses, convirtiendo Shanghai en la ciudad más rica de la China de finales del XIX y principios del XX.

De esa época datan los edificios que bordean el mítico Bund y que hoy son la sede de edificios gubernamentales, de bancos y de empresas chinas. Más de un siglo después, el Bund vuelve a brillar con luz propia, pero esta vez la energía y el dinero que lo iluminan son auténticamente chinos.

Desde el paseo del Bund miles de personas miran extasiadas, apenas sin moverse, la exhibición de poderío que se ofrece ante sus ojos

Hoy la imagen de Pudong desde el Bund es la más conocida de Shanghai. De día o de noche, entre la niebla, lloviendo o iluminado, el skyline de Pudong es omnipresente. Es un imán para la vista y sus rascacielos son un referente escénico sin parangón. Muchas ciudades como Nueva York, Chicago o Tokio tienen magníficos skylines. Pero pocas ciudades ofrecen una perspectiva tan armónica como la que ofrecen los rascacielos de Pudong vistos desde el Bund.

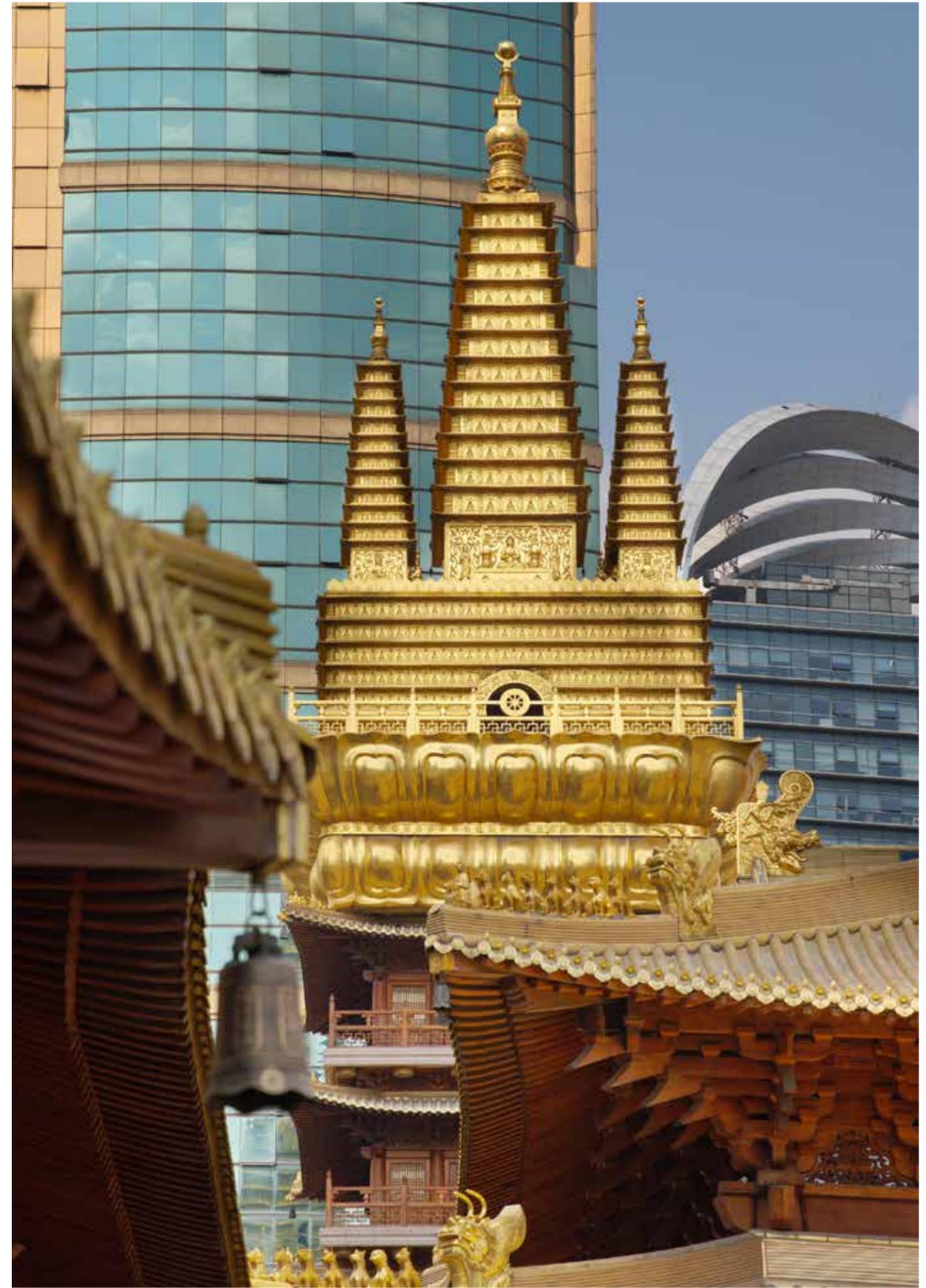
El paso por el río de los barcos turísticos iluminados tampoco tiene desperdicio. La mayoría ofrecen paseos al anochecer para ver los edificios iluminados. Además, en algunos es posible cenar a bordo. Por todo esto, el Bund se convierte en el centro del mundo cuando anochece en Shanghai.



Escena cotidiana de la Plaza del Pueblo



Puesto del mercado de Yuyuanx



Constrastes arquitectónicos



El mercado de Yuyuan se ha reformado en un atractivo centro comercial

3- Pudong, el escaparate de la nueva China

En Shanghái hablar de rascacielos significa hablar de Pudong. Hasta hace un par de décadas esta orilla del río situada frente al Bund estaba ocupada casi por completo por campos de cultivo. Hoy resulta imposible imaginarlo porque Pudong es el paraíso chino de los rascacielos, a cada cual más imponente. También de los más modernos centros comerciales rebosantes de tiendas de lujo y restaurantes para todo tipo de gustos y de bolsillos.

Desde lo alto de los rascacielos de Pu-

dong, las panorámicas de la ciudad son fascinantes. Las vistas desde el mirador de la planta 100 del Shanghái World Financial Center, con sus 492 metros de altura, cortan la respiración. Otros rascacielos, como la Torre Jing Mao, o la conocida Oriental Pearl Tower, quedan empequeñecidas tras los grandes ventanales de este edificio en forma de abrebottellas. Y entre estas moles de cemento, acero y cristal, sobresale por su tamaño descomunal la Torre de Shanghái que con sus 632 metros es el edificio más alto de China.

El paseo elevado que lleva desde la

base de estos gigantes hasta la base de la Oriental Pearl Tower es una caminata escénica. La zona elevada está reservada a viandantes, mientras que por abajo discurren las grandes avenidas que cruzan Pudong. Pero si hay una construcción que destaca entre las demás, esa es la Oriental Pearl Tower de 468 metros. Una gigantesca torre de comunicaciones reconocible a kilómetros por sus 5 monumentales esferas acristaladas de color entre rosado y violeta. La mayor de estas esferas tiene 50 metros de diámetro.

4- Visitar el templo budista de Jing An

Paz y tranquilidad. Eso es lo que significa y lo que quiere ser el templo budista de Jing An. O al menos lo intenta. Este complejo religioso está considerado el más antiguo de la ciudad, aunque su historia ha sido un tanto tormentosa. A lo largo de los siglos fue renovado y ampliado, por eso el templo que vemos es relativa-

*En Shanghái
hablar de rascacielos
significa hablar de Pudong*

mente reciente ya que data de la dinastía Qing (S.XIX). Durante la Revolución Cultural china de Mao, el templo de Jing An fue transformado en una fábrica de plásticos. Y en 1972 parte de sus instalaciones fueron incendiadas.

Tras años de abandono, fue reconstruido recuperando su función religiosa en 1983. Y ahí está desde entonces, intentando ofrecer un remanso de calma en la alocada Shanghái del S.XXI. Sus decorados techos y sus grandes estatuas de leones dorados contrastan con los edificios ultramodernos que lo rodean. Por eso Jing An es la viva imagen de la China de hoy: un contraste absoluto entre un pasado que ya no es y un presente que se impone de manera implacable.



La gastronomía de la ciudad atrae cada vez más visitantes

5- El mercado y los jardines de Yuyuan

Venir a Shanghái y no adentrarse en el mercado de Yuyuan al atardecer supone perderse unos momentos mágicos. El mercado de Yuyuan es, en realidad, un centro comercial renovado manteniendo la decoración y el estilo de la antigua arquitectura china. Aquí todo son tiendas de recuerdos, de té e infusiones, de ropa, complementos de moda, dulces, pasteles y un largo etcétera de productos pensados para el turista. Pero también encontrarás artesanos trabajando la madera o el metal a la manera tradicional. Además de cafeterías y restaurantes con una increíble variedad de platos típicos.



Estampa de la cercana ciudad de Zhujiajiao

Pero es al atardecer, momento en el que todos los edificios de Yuyuan se iluminan, cuando se tiene la sensación de viajar al antiguo Oriente. El reflejo de sus edificios en el agua del estanque de la Casa del Té, la Huxinting, resulta idílica ¿Es un sueño? ¿Es realidad? Las dos cosas sin duda. Es imposible resistirse a esa ensoñación y no sentir que estás caminando por las calles de un mercado de la antigua China.

Pero los edificios del mercado ocultan una sorpresa. Y esta vez es auténtica: el Jardín Yuyuan. Tras pagar la entrada accederás a un auténtico jardín chino tradicional de la dinastía Ming. Su creador fue un alto funcionario chino que entre 1559 y 1577 decidió recrear los jardines imperiales. Con el tiempo la familia del funcionario se arruinó y el jardín cayó en

Es al atardecer, momento en el que todos los edificios de Yuyuan se iluminan, cuando se tiene la sensación de viajar al antiguo Oriente

el abandono. Hasta que fue comprado por un grupo de comerciantes en el siglo XVIII. Hoy gran parte del jardín Yuyuan se mantiene tal como se creó, con sus puertas redondas, sus pasadizos, pabellones, galerías y estanques.

En Yuyuan verás que, tanto el puente que va a la Casa del Té como los del interior del jardín, van en zigzag. Y que todas las puertas cuentan con escalones. Eran algunas de las artimañas pensadas para evitar que los malos espíritus, que sólo avanzan en línea recta, pudieran acceder a todos estos lugares.

Te aconsejo visitar el jardín a primera hora de la mañana cuando todavía no está invadido por miles de paseantes. Es el único momento en el que podrás disfrutar de la paz y de la armonía que



La cocina al vapor en recipientes de bambú son una constante del recetario chino

todavía transmite este jardín considerado uno de los más famosos de toda China.

Estas 5 visitas justifican por sí solas una estancia de varios días en Shanghai. Pero en esta enorme ciudad de más de 24 millones de habitantes hay mucho más que ver. Como la gran arteria comercial de la Nanjing Road con sus cientos de tiendas de moda y restaurantes.

De la Concesión Francesa gobernada por Francia desde 1849 a 1946, apenas queda nada. Hoy es una zona comercial más que conserva en algunos rincones un cierto ambiente europeo. Algunas

calles empedradas, casas bajas, cafeterías con terrazas y muchas tiendas conforman un espacio agradable para darse un paseo, ir de compras y poco más.

Otro lugar muy recomendable es la Plaza del Pueblo. Aunque más que la Plaza, recomiendo la visita al parque adyacente. Allí podrás encontrar a gente normal cantando canciones tradicionales, a practicantes de Tai Chi ejecutando sus movimientos a la sombra de los árboles y a grupos de hombres jugando a las cartas. También verás intensas partidas de dominó y del popular mahjong. Este parque es de esos lugares donde todavía se puede sentir el pulso de la China más tradicional.

Pero un viaje a Shanghái no está completo sin la visita a las cercanas ciudades de Hangzhou, Zhujiajiao o Suzhou. Aquí encontrarás una China más tradicional que la que hemos visto en Shanghái. Conocidas como la "Venecia de China", son famosas por sus canales de agua, jardines tradicionales, pagodas y templos, y por sus calles con farolillos rojos que se encienden al atardecer.

Un viaje a la tradicional China de ayer y a la ultra moderna China de hoy en unos pocos kilómetros. ¿Qué más se le puede pedir a Shanghái?●

www.meet-in-shanghai.net



Suite presidencial del hotel con la muralla de Ávila como cabecero

HOTEL SOFRAGA PALACIO

Tras los muros de la historia

Acunar el sueño entre los muros que han resguardado durante siglos la historia de Ávila desde hace más de mil años, se convierte en una exclusiva experiencia en este establecimiento, que enclavado en la esquina noreste de la muralla abulense, fusiona magistralmente el pasado y presente .



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **SOFRAGA PALACIO**



El hotel se encuentra en un palacio adosado a la muralla de Ávila

Immerso en el rico legado de Ávila, se erige Sofraga Palacio como un tributo al esplendor medieval y a la sofisticación contemporánea. Este idílico hotel está ubicado en el casco histórico de Ávila, que además de ser uno de los mejores ejemplos de ciudad fortificada a nivel mundial, hace parte de la lista de Patrimonio Mundial de la Unesco desde 1985. Ocupa una de esas casonas nobles del siglo XVI que por estar junto a la muralla fueron adosadas al recinto defensivo. Su propietaria era la familia Águila, uno de los apellidos más influyentes de Castilla de entonces.

La estructura actual responde a la rehabilitación acometida en el edificio y los jardines a finales del siglo XIX; posteriormente, en 2015 y 2020, fue restaurado para su actual uso de restauración y hostelería. La intervención corrió a cargo de la firma de arquitectura y decoración Requena y Plaza, que renovó las habitaciones –en las dos

plantas superiores– y las zonas comunes, un total de 1.900 metros cuadrados integrando elementos modernos del lujo y la sostenibilidad.

El Patrimonio en la alcoba

Sin duda, este hotel merece ser protagonista de nuestra sección España Exclusiva. Los rasgos históricos del edificio se han conservado con sus emblemáticos muros de sillería, ladrillo castellano visto, artesanos de madera y balconadas. Si hay algo sorprendente y exclusivo es la piedra de la propia muralla de Ávila, que en algunos de los dormitorios ejerce incluso como cabecero o se muestra como pared de pasillos y salas, toda una sinfonía de piedra y leyenda integrada en el hotel.

Todo ello se combina con una propuesta de diseño moderna y en una integración perfecta entre aquellos tiempos pretéritos y los actuales. Destacan las impresionantes



Los productos de tocador son de la prestigiosa casa Codage de París

puertas correderas para diferenciar espacios, el suelo radiante en todo el complejo, los mármoles blancos y los tonos taupé que aportan serenidad y elegancia. El conjunto se completa con eficientes luminarias led, y con tonos azul cielo en las tapicerías mientras que en los dormitorios los puntos de luz los aportan el rosa palo y el verde olivo.

Esplendor y comodidad

En este refugio de distinción, cada una de las 27 habitaciones y suites exclusivas –divididas en cinco categorías: doble superior, king premium, junior suite, suite y suite presidencial–, invita a sumergirse en un mundo de confort y sofisticación. Además de las impresionantes vistas al palacio y sus alrededores o la muralla y la catedral, los detalles de confort resaltan en cada habitación gracias a los más exquisitos detalles como Smart TVs de última generación

(con Chromecast), aire acondicionado, caja fuerte, cafetera Nespresso y ropa de cama de alta calidad. Aquí cada elemento ha sido cuidadosamente seleccionado para garantizar una estancia inolvidable. Asimismo, en una puesta por la sostenibilidad y la eficiencia energética, cada habitación cuenta con un detector de presencia, que cuando percibe que no hay nadie en la estancia automáticamente apaga todo el suministro eléctrico; lo mismo pasa cuando se abren ventanas o puertas, que cesa el suministro.

Cada mañana, los huéspedes pueden disfrutar de un completo y variado desayuno a la carta, servido en mesa, con una selección de dulce y salado: jamón 100 % ibérico, quesos de Ávila, huevos al gusto preparados al momento, zumo natural, etc.

Castilla y León al plato

Pero Sofraga Palacio no es solo un desti-



La rehabilitación del hotel a cargo de Requena y Plaza une pasado y presente



Restaurante junto al patio acristalado

no para el descanso, sino también para el deleite gastronómico. En su restaurante homónimo, ubicado en un luminoso patio acristalado, los comensales son invitados a un viaje culinario a través de los sabores de Castilla y León.

En la zona de gastrobar, más informal y con barra, hay opción a un tapeo con vinos de la región: unas patatas revolconas con torreznos de Soria, una oreja a la plancha picantita o una tabla de quesos barraqueños y de La Adrada, acompañados de membrillo de Santa Teresa.

La carta del restaurante, protagonizada por la tradición y el producto de calidad y cercanía, comienza con entrantes como las judías de riñón con matanza o las molejas de cordero lechal salteadas con ajos tiernos. Hay varias propuestas de arroces, como el de chuleta avileña a la brasa o el de Calasparra con setas y verduras; pescados como las cocochas de bacalao al pilpil con patatinos al romero o el lomo

alto de bacalao asado con salsa vizcaína; y soberbias carnes: asados al modo tradicional como la paletilla de cordero lechal de Castilla y León y el cochinillo lechal con patatas confitadas, y a la brasa: chuletón, entrecot o solomillo de ternera avileña, chuletón de vaca madurado 60 días o chuletilas de cordero lechal. Entre los postres, todos caseros, la leche frita la tarta de queso cremosa y el helado de crema de orujo. Además de la carta, el restaurante ofrece a los comensales dos menús: el gastronómico, que cambia todas las semanas, y el gastroabulense, con los platos más señeros de la cocina local.

Vinos de Ávila

La bodega, impregnada de una profunda tradición vinícola, ofrece una cuidadosa selección de vinos que representan lo mejor de las denominaciones de origen tanto nacionales como regionales, destacando las referencias castellanoleonesas. Entre ellas



La carta del restaurante esta protagonizada por la tradición y el producto local y de cercanía

resalta la prestigiosa D.O.P Cebreros con vinos que nacen en las laderas de la Sierra de Gredos, descendiendo hacia el norte con destino al valle del río Alberche y hacia el valle del Tiétar por el sur. Esta región milenaria es el hogar de la uva garnacha tinta y albillo real, cuyos vinos capturan la esencia de su terruño único. La carta de vinos, meticulosamente curada, incluye una gama de productos excepcionales, desde añadas limitadas hasta etiquetas ecológicas, que reflejan la pasión y el compromiso de la bodega con la excelencia enológica.

Un romántico escenario

Para encontrar el verdadero sentido a esta escapada recomendamos dejarse seducir por los encantos centenarios de Ávila, una ciudad envuelta en la mística del pasado y el romance de sus leyendas. Fundada en el siglo I después de la conquista de Julio César, esta joya peninsular ha sido testigo de innumerables historias de amor y valentía a lo largo de los siglos. Desde las huellas de Santa Teresa de Jesús hasta el legado del

inquisidor Torquemada, Ávila respira historia en cada rincón. Sus murallas, erigidas con la misma magnificencia que en tiempos ancestrales, se alzan como guardianas eternas de secretos y pasiones. Con sus imponentes dimensiones y sus torres semicirculares que se pierden en el horizonte, estas fortificaciones ofrecen un escenario único para un paseo romántico bajo el cielo estrellado. Pero no solo la muralla cautiva el corazón de los viajeros, sino también las iglesias románicas que salpican el paisaje. Desde San Pedro hasta San Martín, cada templo cuenta su propia historia de fe y devoción, envolviendo a los visitantes en un aura de serenidad y contemplación. Sumergirse en los encantos de Ávila para descubrir el romance en cada callejón adoquinado, en cada arco de piedra y en cada susurro del viento que acaricia las antiguas paredes, es toda una experiencia viajera. En esta ciudad donde el pasado y el presente se entrelazan en un abrazo eterno, cada instante es una invitación a enamorarse de la magia que solo Ávila puede ofrecer. ●

www.sofragapalacio.com



EL MUNDO SEGÚN [EUGENIA RICO](#)

Viajar es como escribir: la mejor forma de gozar y sufrir mucho en poco espacio de tiempo. En el viaje los días parecen meses y los meses años. Es el modo más sencillo que conozco de alargar la vida. La forma complicada es el amor.

Del amor a los amigos, a los amantes, a los hijos, a los maridos, a las mujeres. Del amor a los enemigos. Del amor humano hablaremos otro día. Porque hay otro amor que es el que nos trae a esta isla en la que se refugiaron Chopin y George Sand no para disfrutar su pasión sino para ocultarla. Si llegas a Mallorca con alguien te enamorarás con seguridad, pero de Mallorca.



MALLORCA

Una isla para comérsela



Yo he venido a Mallorca a enamorarme. De los sabores, de los olores. Esta isla hace mucho que conquistó el aire. He peregrinado a Mallorca para dejarme atrapar por el amor fou. El amor a la tierra, al paisaje, a los gustos, sabores y olores.

Todos los viajes se hacen por amor

Cuando quiero viajar lejos no lo hago en avión ni en escoba sino con una cuchara y un tenedor. Nada nos hace soñar y nos cambia tanto como una comida que nos transforma.

La gastronomía no sólo es arte, es vida.

Una escapada de sólo dos días a dos de los hoteles y restaurantes icónicos de Mallorca y sentimos que han sido unas vacaciones muy largas. Las ciudades son libros para leer con los pies. La ciudad vieja de Mallorca. Las piedras hablan y cuentan historias de piratas y princesas. Un hotel: El Llorenc. Una terraza: El Rooftop.

Un restaurante Dins donde podemos comernos Mallorca a bocados, a dentelladas y también olerla, paladearla.

Una isla de sabores

Santi Taura galardonado con una estrella Michelin es un chef que ha hecho historia y que nos cuenta la de su isla a través de sus platos.

El diseñador sueco Magnus Ehrlund se ha dejado influir por el lujo árabe de la Almudaina para este hotel con vistas a la bahía en el Barrio de la Calatrava.

Es un hotel solo para adultos.

Me gusta vivir en los hoteles como hacía Agatha Christie o como Carmen Martin Gaité que buscaba hoteles para terminar sus novelas. Yo los busco para empezarlas. Hoteles como el Vicenc de la Mar en el norte de Mallorca donde he venido en busca de otro restaurante de Santi Taura y de este alojamiento famoso por su sala de cine privada donde famosos directores han preestrenado sus películas para los muy pocos.

Piratas y princesas: la historia en los fogones

En esta ruta gastronómica descubrimos las aves encurtidas servidas con pimienta, del bacalao cocido en leche, cebolla y nuez moscada. Probar la salsa de "almadroc" con cochinillo negro y granadas para viajar en el tiempo, al pasado medieval. O las panadas mallorquinas de pez roca y la batata asada con miel que deja al comensal con una sonrisa en la boca para toda la tarde.

El mundo de Santi Taura

Un buen restaurante es el que te cambia un día. Un buen hotel el que te cambia un viaje. Un viaje maravilloso es el que te cambia la vida. La escapada a Mallorca y al mundo de Santi Taura sólo ha durado dos días, pero en el viaje los días parecen años y la vida se hace más ancha, más larga y más sabrosa.

Os quiero mucho.

Eugenia



www.ellorenc.com/es/
www.elvicenc.com/es/



MEJOR HOTEL DE ESPAÑA 2024

Este paraíso asiático en el Mediterráneo que es el el Asia Gardens Thai & Spa, miembro de "Leading Hotels of The World", ha sido galardonado de nuevo como Mejor Hotel de España 2024 en los World Travel Awards, los premios internacionales más importantes de la Industria de Viajes y Turismo. Todo en Asia Gardens transmite la vibrante esencia del sudeste asiático: temperaturas agradables, habitaciones decoradas al más puro estilo balinés moderno, piscinas exteriores de efecto infinito como la piscina Langkawi, algunas de ellas climatizadas como Lombok y Zen, idílicos jardines tropicales con perfumes de hibiscus y lagos serpenteantes con gran variedad de peces Koi.

www.asiagardens.es

EL REVIVIR KITSCH DEL BARCELÓ BENIDORM BEACH

Una de las joyas turísticas y emblema arquitectónico de los años 60 y 70, el Barceló Benidorm Beach, se reconvertido en el mayor representante de este estilo del diseño tan particular que vuelve a estar de moda. La tendencia del mundo kitsch se encuentra en lo moderno y lo vanguardista de los espacios más punteros y atrevidos de este hotel-destino con categoría 4 estrellas que, además, destaca por su localización privilegiada. Sus 264 habitaciones combinan un diseño moderno y vanguardista, dando un carácter urbano inspirado en la cultura local donde el orden encuentra el equilibrio en los diferentes objetos, texturas y estilos, dándole así un nuevo significado a este estilo opuesto al minimalismo.

www.barcelo.com



LA EXPERIENCIA "SWIFTIE" DEL BARCELÓ IMAGINE

Barceló Imagine será el epicentro musical durante las dos noches en las que Taylor Swift llenará el estadio Santiago Bernabéu, durante dos noches del próximo mes de mayo. El hotel, ubicado a solo dos km del estadio, homenajea a la reina del pop estadounidense ofreciendo en su carta los "chicken tenders" uno de sus platos favoritos.

Además, entre otros servicios que podrán encontrar los fans de Taylor en Barceló Imagine es el alquiler de vinilos de la propia cantante y de diferentes instrumentos para poder disfrutar de una sesión musical en la habitación o practicar un instrumento en la Suite Elvis Presley o Freddie Mercury.

www.barcelo.com



NUEVA TEMPORADA EN THE WESTIN LA QUINTA GOLF

Ubicado en el corazón del famoso Valle del Golf en Marbella y rodeado por las montañas de Sierra Blanca, The Westin La Quinta Golf Resort & Spa da la bienvenida a temporada verano con nuevas actividades y eventos únicos, como la experiencia "After Golf" en su Restaurante Casa Club. Después de un intenso día en La Quinta Golf & Country Club, uno de los campos de golf más atractivos y exclusivos de la zona, los jugadores podrán degustar productos de locales en deliciosas ensaladas y entrantes, carnes, pescados y mariscos a la brasa mientras siguen la retransmisión en directo de los torneos de golf internacionales más relevantes. Además la marca Thalgo se une a la nueva carta de tratamientos de belleza en el Heavenly Spa by Westin™.

www.marriott.com



HOTELATELIER RECONOCIDO ENTRE LOS “BEST WORKPLACES”



La operadora multimarca Hotelatelier celebra este año un doble reconocimiento en los “Best Workplaces de España 2024”. Por un lado, el grupo hotelero ha sido certificado por cuarto año como Great Place to Work y es el tercer año que forma parte de las empresas del ranking de Best Workplaces. Además, su CEO Alfonso Castellano ha sido elegido como el “Mejor Directivo Best Workplaces 2024”, según ha anunciado la consultora “Great Place To Work” en su gala anual, en la que da a conocer el ranking de los mejores

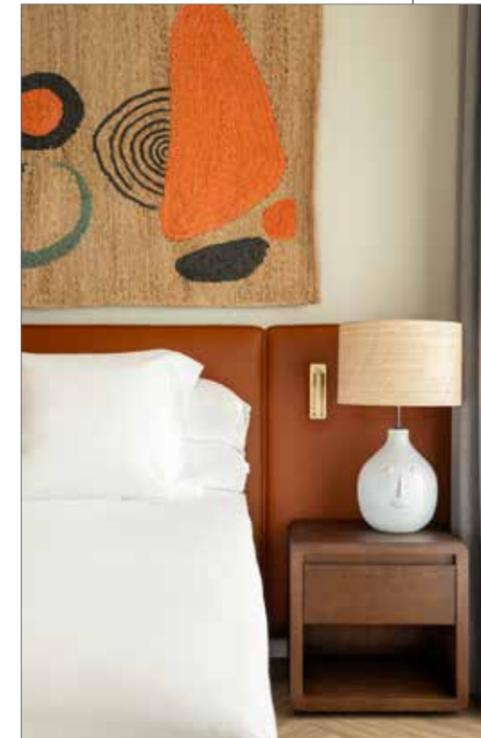
lugares para trabajar en España y que este año ha celebrado su 22a edición en Madrid. En palabras de su director, Alfonso Castellano, estos galardones los impulsan a seguir mejorando y superando expectativas.

www.hotelatelier.com

CAN ALBERTÍ 1740 BOUTIQUE HOTEL Y EL DÍA DEL ARTE

El próximo 15 de abril se celebra el día Mundial del Arte, y Can Albertí 1740 Noutique Hotel, fiel a su arraigada tradición artística, celebra este día con una exquisita propuesta artística multidisciplinar a lo largo del mes. El sábado 13 de abril, se podrá disfrutar de la puesta en escena llamada “Escuchando los colores | Tamayura”, basada en la improvisación instrumental y pictórica de los artistas Kaori Ishihara y Pau Saura. Ambos aportarán bagaje y experiencia para crear un cuadro que saldrá a subasta. Además, durante los días 25, 26 y 27 de abril, el hotel ofrece sus paredes para que se lleve a cabo una subasta abierta al público de cuadros donados por el fondo pictórico de CaixaBank y cuyos beneficios van destinados a ASINPROS, Asociación Insular de Atención a Personas con Discapacidad de Menorca como parte de la Fundació Discap | CarlosMir.

www.hotelcanalberti.com/es/



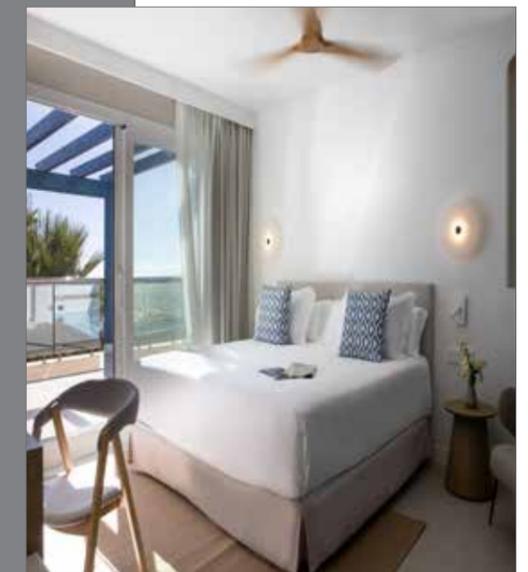
La marca lifestyle premium de Palladium Hotel Group, inaugura su nuevo hotel 5* en la capital andaluza situado en frente de la estación de tren de Sevilla-Santa Justa. El nuevo edificio cuenta con 209 habitaciones repartidas en 8 plantas, una piscina con pool bar, diversas salas para eventos corporativos, un inmenso lobby, -que es el corazón del hotel-, y una variada oferta gastronómica que promete ser el nuevo spot por excelencia. Así, destacan el restaurante Trotamundos con una extensa carta de platos que fusiona sabores y recetas de culturas diferentes que su Chef Ejecutivo, Roberto Pérez ha basado en producto de kilómetro 0. Destaca también, una amplia carta de una coctelería. A su vez, en la primera planta se encuentra un amplio espacio diáfano donde disfrutar de los mejores desayunos buffet.

www.onlyyouhotels.com

METT HOTELS & RESORT ABRE LA TEMPORADA DE MARBELLA

Sunset Hotels & Resorts, la división hotelera de la compañía Sunset Hospitality Group que desembarcó en España el pasado año con la apertura de METT Hotel & Beach Resort Marbella -Estepona en agosto, prepara ha abierto su nueva temporada el pasado mes en la Costa del Sol que y se extenderá hasta finales de octubre de 2024. Este hotel, que se funde con el mediterráneo a través de una piscina de más de 52 metros, integra tres conceptos gastronómicos, un beach club, un spa exclusivo y un gimnasio con la última tecnología fitness. Sus 229 habitaciones y 24 suites siguen la línea de estilo minimalista mediterráneo del resort, contando con vistas al jardín, al mar o a la piscina. Su restaurante Ammos Greek, próximo a abrir, contará con platos de la cocina griega.

www.sunsethospitality.com



MATHIEU DESBAT MARCA EL NUEVO RITMO DE ROBUCHON MADRID

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

Llega a la sede del Paseo de la Castellana como chef ejecutivo y sorprendiendo a todos con *Le Bistrot*, el nuevo concepto culinario de la embajada de la cocina francesa en Madrid. Desbat hace parte del equipo Robuchon desde 2018, y es el gran conversor de los sabores clásicos en experiencias contemporáneas.



El chef Mathieu Desbat



L' Amuse-Bouche



Les Saint-Jacques

Varias novedades para deleitar a los amantes de la buena gastronomía esperan esta primavera a los comensales de Robuchon. Y si los días se van alargando y la intensidad lumínica empieza ya a ser mayor, esta casa, que trajo a Madrid en buen momento la tradición y el saber de uno de los grandes cocineros de Francia, nos

confirma su lúcida firmeza en hacer de su espacio de Madrid toda una referencia. El chef ejecutivo, Mathieu Desbat, formado en Francia y con amplia experiencia también en Dublín, San Francisco, Japón, Londres, Mónaco o Chipre destaca por su compromiso con los valores de excelencia, simplicidad y consistencia que caracterizan a la casa.

Innovación y tradición

A la hora del desayuno nada mejor que decantarse por La Bandeja Robuchon que incluye huevos a elegir, cesta de panes y "viennoiseries" (bollería) con café o té, y zumo natural. No pueden faltar los Huevos Benedictine o los "Royal Joël Robuchon". Al almuerzo las ensaladas son perfectas para quien desee algo ligero: burrata, tomates y albahaca, ensalada César con pollo crujiente o de langostinos y aguacate. El vitello tonato, las caracolas de Borgoña con mantequilla de perejil o las pastas, los quesos y los sándwiches son otra opción a contemplar.

A tener en cuenta en los principales: la merluza chilena, la chuleta de cerdo ibérico con salsa de mostaza, la brandada de bacalao o el ribeye con salsa bearnesa. Además, y evocando el concepto de finger food, las minibaguettes y los croques son perfectos para rociarlos con un buen vino o una cerveza refrescante... Y todo esto es posible degustarlo en la flamante terraza al aire libre del bulevar de la Castellana.



Cree su propio menú

Para esta opción existen tres categorías que varían de precio dependiendo de la cantidad de platos en cada uno. En todos ellos es posible elegir entrantes fríos como como La Dorade -carpaccio de dorada, semillas de amapola y vinagreta de limón-, La Bette-rave -ensalada de remolacha y manzana Golden-, o Le Foie Gras -terrina con brioche tibio-, y entrantes calientes como La Velouté -velouté de calabaza roja con raviolis de queso de cabra, L'Œuf de Poule -huevo poché con emulsión de parmesano-, o Les Saint-Jacques -vieiras a la plancha con salsa de kumquat-. Los platos principales incluyen Le Cabillaud -bacalao asado con almejas, col savoy y beurre blanc-, Le Boeuf -steak tartare con patatas fritas-, o Le Porc -cerdo ibérico con salsa de mostaza y lechuga baby-. Los postres incluyen Le Chocolat Sensation, el nuevo Le Vacherin -vacherin de frutos rojos, sorbete de limón y romero-, y La Pomme -la clásica tatin de manzana caramelizada con Calvados y servida con helado de vainilla-.



La clásica tatin de manzana



Cod Brandade



Caracoles de Borgoña con mantequilla de perejil

MAGOGA, la estrella de Cartagena

TEXTO PILAR ORTEGA

María Gómez y Adrián de Marcos regentan un restaurante que explora las raíces culinarias de la Región de Murcia.

Los responsables de que Magoga sea la estrella de Cartagena son la pareja formada por María Gómez (cocina) y Adrián de Marcos (sala y bodega). Ellos han conseguido asentar su restaurante (una estrella Michelin y dos Soles Repsol) como una de las mejores apuestas gastronómicas de la Región de Murcia, con una propuesta personal que explora e interpreta las raíces culinarias de la zona.

El restaurante Magoga se encuentra en el corazón de Cartagena, en el número 5 de la plaza del Doctor Vicente García Marcos, donde antaño se encontraba la lonja de frutas y verduras municipal. Abrió en 2014 como una modesta casa de comidas donde se servían pinchos y tapas, y poco a poco ha ido transformándose hasta consolidarse, a las puertas de su décimo aniversario, como uno de los máximos referentes gastronómicos en nuestro país.

Un proyecto de vida común

La cocina de María está ligada a la historia de la ciudad y las vivencias de su infancia. Nació en 1987 en Fuente Álamo, un pueblo de gran tradición agrícola y ganadera de la comarca del Campo de Cartagena, donde de niña veía a su abuela cocinar y a su abuelo, pastor, cuidar los animales. Tras sus años de formación en la Escuela de Hostelería AIALA de Karlos Arguiñano y el Basque Culinary Center, siguió aprendiendo en Arzak y El Bulli. Y cuando su camino se cruzó con el de Adrián de Marcos, decidieron formar un proyecto de vida en común y construir juntos su propio restaurante.

Cartagena y el Mediterráneo

La inquietud y el empeño de María y Adrián los ha llevado a recuperar recetas como la del scombrum, la versión más pura de la sal-



María Gómez



Carro de quesos artesanos

sa garum que tanto apreciaban los antiguos romanos, o reivindicar el potencial de ingredientes tan humildes como los pésoles (guisantes), el ajo elefante (variedad autóctona), la algarroba o el garbanzo, que se introdujo en Europa por el puerto de Cartagena. No faltan tampoco salazones curados ni el arroz con D.O. Calasparra.

Una carta en evolución

El menú degustación de Magoga (120 € por persona, sin bebidas; se ofrece una propuesta de maridaje por 80 € más) es una excelente forma de conocer su esencia en la primera visita. Se abre con una selección de seis snacks con la que se recibe al comensal. Los pases comienzan con espárragos ecológicos con yema y cítricos; quisquilla con néctar de sus cabezas; cremoso de cebolla con anguila ahumada y bajocas y ostras del Mediterráneo, pase que precede al cordero, uno de los platos fuertes del menú. A continuación, arroz bomba D.O.P. Calasparra de setas y erizo; kokotxa de atún rojo guisada con jugo de ternera y raíces. Y para terminar, el espectacular carro de quesos artesanos seleccionados por Adrián con una gran joya: el queso Ruperto corteza lavada, de San Javier; y dos postres de autor: cítricos, almendra y miel, y algarroba, regaliz y fresa.

Vinos para viajar y soñar

Buena parte del éxito de Magoga, restaurante

que también diseña los aperitivos del vecino Hotel Alfonso XIII de Cartagena, es la labor del madrileño Adrián de Marcos en sala –formado como María en la Escuela de Hostelería AIALA, con experiencia en las cocinas de Zuberoa y Arzak y reconocido como Mejor Sumiller de la Región de Murcia en 2018–. Adrián guía al comensal frente a una carta de vinos con 750 referencias. El menú degustación se puede complementar con un maridaje de 10 vinos que permite descubrir que un vino del mundo puede armonizar perfectamente con la gastronomía local de Magoga.

Mi Mare, un bar informal

Con la idea de volver a los orígenes, el 1 de febrero María y Adrián abrieron Mi Mare (Carlos III, 49), un bar informal con un precio medio de 25 euros en el que revisan sus tapas favoritas. Las estrellas de la casa son las patatas bravas, la ensaladilla, la clásica marinera, tartar de atún de El Gorguel con arroz de Calasparra, croquetas de jamón, buñuelos de bacalao, punticas, ensalada de tomate raff con tallos de alcaparra y cebolla, tortilla melosa de patata, verduras a la brasa con huevo ecológico, magra con tomate y hamburguesa de buey de El Capricho. Una carta que se completa con una cuidada selección de quesos y vinos. ●

www.restaurantemagoga.com

www.mimarecartagena.com



Cococha de atún rojo con salsa de ternera



Nigiri de Tuna Tatak

El chef Alejandro Durán

KABUKI

Alejandro Durán eleva Kabuki a las alturas

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA / FOTOS KABUKI

Con un producto excelso y con el chef mexicano Alejandro Durán a la cabeza, este restaurante del barrio de Salamanca en Madrid habla de precisos cortes en el pescado, de técnicas purísimas y del respeto a la estructura orgánica de los alimentos. Un gran restaurante para una gran cocina como es la japonesa, en este caso con algunos toques latinoamericanos.

El nuevo emblema de Grupo Kabuki, en el corazón del barrio de Salamanca en la capital madrileña, es un sensacional espacio de 500m², divididos en tres amplias zonas, sala, bar y terraza -de próxima apertura-, que apuesta por un diseño sofisticado y minimalista.

En la dirección gastronómica se encuentra el reputado chef mexicano Alejandro Durán, gran innovador de la cocina fusión, experto en técnicas japonesas y que forma parte de Grupo Kabuki desde 2013.

Estrellas niponas

La carta del restaurante presenta una exaltación del pescado de calidad excepcional, ofreciendo platos como el tataki de lubina con mostaza ja-

ponesa, cebolleta, wakame y piñones, el nigiri de cigala con grasa de jamón 'Joselito' y salsa nikiri, y una degustación de atún que destaca por sus tres diferentes cortes. Además de estas opciones, se encuentran platos tradicionales japoneses de estilo minimalista, como el Daikon Nishime (rábano cocido sin agua) y el Age dashi tofu, así como creaciones más elaboradas como la castañeta de wagyu cocida a baja temperatura durante 72 horas con parmentier, miso y teriyaki.



Montaje de diversos Nigiris

Un chef que piensa en todo

La influencia mexicana del chef se hace presente en platos como el futomaki de cochinita pibil, senbei de tartar de toro con salsa pastor, nigiri de calamar con salsa chipotle, roll de papada de cerdo con salsa de chiles tatemados, y un aguachile de cenizas y pulpo con aguacate sunomono. Durán demuestra una maestría impecable en la ejecución del estilo robatayaki, una técnica culinaria destacada que emplea fuego en parrilla de carbón. Destacan el sakana kume niniku, pescado blanco con salsa cítrica, y el wagyu japonés de la región de Miyazaki, de grado A5, considerado el máspreciado.

El restaurante rinde homenaje a la cocina popular madrileña con platos como los yakitoris de callos de wagyu, de oreja de cerdo o de mollejas de cordero, el bocata de calamares con emulsión de ajo negro y migas de pan, y el tartar de atún y huevos rotos. Para los comensales vegetarianos, se ofrecen diversas opciones de verduras. En cuanto a los postres, recomendamos los clásicos mochis Kabuki, elaborados de forma artesanal, así como la sopa de mango y jengibre con fruta fresca, helado de coco y dacquoise de coco, y el brioche hojaldrado con chocolate guanaja 70%, azúcar de té matcha y un sorbete de coco y yuzu.

Equilibrio y éxtasis

Además de la barra con seis puestos para dis-

frutar de un encuentro distendido y certero con la magia de los cocineros que hacen de cada bocado un viaje de sabores inolvidables, en Kabuki podemos apreciar una visión del recetario nipón armonizado con destellos de I+D+i, logrando el equilibrio perfecto entre el color, la textura y el umami. En su amplia propuesta de sushi y sashimi no pueden faltar grandes clásicos de la Cocina Kabuki como el nigiri de huevo frito de codorniz con paté de trufa blanca, el usuzukuri de pa amb tomaquet, el de mojo verde canario y papa o una nueva incorporación, el nigiri de vaca marinada en toki, salsa macha y unas gotas del preciado whisky japonés Hibiki.●

www.grupokabuki.com



Daikon Nishime

ARRANCA TEPIC CATERING

Esta es la nueva línea de negocio del exitoso restaurante mexicano, con una visión actual de la gastronomía del país azteca, que ha conquistado a los madrileños. Tepic Catering se caracteriza por brindar un servicio 100 % personalizado y por ofrecer una experiencia completa en torno a la cultura mexicana. Presta sus servicios por toda España y está enfocado en eventos corporativos y de carácter social de cualquier tamaño. A nivel gastronómico, apuestan por los grandes hits de Tepic, aunque también pueden llevar a cabo cualquier receta a propuesta del cliente debido a la gran experiencia y al conocimiento del chef y de su equipo sobre la gastronomía mexicana. Además, Tepic Catering va más allá de la cocina ofreciendo múltiples posibilidades: música, mariachis, camareros o una barra de coctelería.

www.tepic.es



EL NUEVO MENÚ DE LA LONJA DEL MAR

La Lonja del Mar permite admirar desde sus grandes ventanales el emblemático Teatro Real, una joya del neoclasicismo declarado Bien de Interés Cultural del Patrimonio Histórico. Ahora, este restaurante, que cuenta con una ubicación excepcional, permitirá a sus comensales disfrutar también de "Joyas del Mar", su nueva propuesta diaria, que estará disponible todos los almuerzos entre semana desde las 13:30h hasta las 16:00h y que ofrece dos entrantes y dos segundos platos: pescado salvaje y carne escogida, además de un delicioso postre. Además, esta propuesta diaria incluye un vino tinto de la Bodega Ycaro y un vino blanco extraordinario de la Bodega Sanz, que complementan a la perfección cada elaboración.

www.lalonjadelmar.com



PEPE VIEIRA INAUGURA VARELA CHURRASQUERÍA

Pepe Vieira, reconocido a finales de 2022 con su segunda estrella Michelin, inaugura Varela Churrasquería, su último proyecto gastronómico en pleno corazón de Pontevedra. Un innovador concepto de cocina que gira en torno a la idea de vivir diferentes experiencias en cada una de las visitas y con dos pilares fundamentales; las brasas y la selección muy cuidada de la materia prima. Con una materia prima analizada minuciosamente y la elaboración estudiada. Aquí se cocinan platos como pescados de temporada, mariscos, carnes o vegetales frescos pasando por las salsas que acompañan a los platos. Una de las piezas centrales de cocina la ocupa el asador de pollos que funciona exclusivamente a leña. No faltan las pizzas y las hamburguesas.

www.varelachurrasqueria.com



NUEVOS PLATOS EN LA MORENILLA

El restaurante que hace que sus clientes se sientan como en una feria añade nuevos platos en su carta. En los entrantes destacan los bastones de berenjenas y miel de flores, las alcachofas confitadas y un tartar de atún rojo salvaje dentro de una oblea de arroz con alga wakame y aguacate. En los principales la Burger Princess La Cerda", con carne mechada de cerdo a baja temperatura (12h) y salsa barbacoa al whisky, queso de cabra, rúcula y cebolla crujiente y su singular falso risotto de setas. A los postres se incorpora la bomba de chocolate con helado de vainilla y peta zetas. Se puede seguir disfrutando de su célebre fideuá del mar con chipirón y ajonesa, su lomo alto de vaca vieja o su rabo de vaca en lasaña.

www.grupolecoco.com



THE PRINCIPAL MADRID ESTRENA TERRAZA



La terraza del hotel The Principal Madrid, primer 5 estrellas de la Gran Vía, ahora es La Pérgola, un balcón secreto frente a la famosa arteria madrileña perfecta para disfrutar tapas y bocados casuales con la oferta coctelera de Daniel Cruz. Destacan la sofisticada ensaladilla rusa, las bravas con salsa personal del chef, las croquetas de jamón ibérico o las empanadillas de cocido. En coctelería, hay que decantarse por el Chulapo (vermut con Pedro Ximénez y espuma de tónica), o por La Movidia (con tequila, pimienta roja asada, pomelo, licor de chocolate blanco y ancho reyes) y los abstemios encuentran su bebida en Retiro (sin alcohol, con Seedlip Garden, manzana, menta y kombucha de lima). www.theprincipalmadridhotel.com

LOS 15 AÑOS DE RAMÓN FREIXA MADRID

Ramón Freixa Madrid, el restaurante dos estrellas Michelin y 3 Soles Repsol dentro del lujoso hotel Único, celebra este 2024 quince años de experimentación, de excelencia, de técnica y, sobre todo, de sentimiento. Lo hace con un histórico y cambiante menú que irá incorporando recetas de algunos de los chefs más admirados, quienes ofrecerán su particular visión de la trayectoria de Ramón, junto a icónicas elaboraciones del pasado y presente del catalán y otras recientemente publicadas en su último libro, 'Cocinar Felicidad'. Joan Roca (El Celler de Can Roca), Carme Ruscalleda y Raúl Balam (Moments), Elena Arzak, Fina Puigdevall y Martina Puigvert (Les Cols), Toño Pérez (Atrio), Javier Olleros (Culler de Pau) son junto a Ricard Camerana, Andoni Luis Aduriz, Juan Sahuquillo o Albert Adrià quienes dan vida a estos menús.

www.unicohotelmadrid.com



BANDEJAS DE PILS FERRER X NOMO

Los restaurantes japoneses Nomo cumplen 15 años. La marca presenta tres bandejas de sushi de edición limitada diseñadas por la arquitecta e ilustradora especializada en collages Pilar García-Ferrer, más conocida como Pils Ferrer, quien ha capturado tres de los momentos más representativos de la historia del grupo y los ha transformado en arte. Cada bandeja de Pils Ferrer x Nomo incluye 26 piezas de sushi elaboradas por el chef Naoyuki Haginoya, director gastronómico del grupo desde los inicios del proyecto, y están compuestas por una selección de los nigiris y los makis más emblemáticos de cada etapa. "London Calling", "The Time is Nao" y "Barcelona n Roll" son los nombres de las bandejas metálicas de las que se van a producir 400 unidades de cada diseño, y que son reutilizables dándoles una segunda vida.



www.gruponomo.com/pilsferrer-x-nomo/

PAROLE: LAS PIZZAS Y LAS MILANESAS DE LA FELICIDAD

Un proyecto fresco, dinámico y divertido que tiene como protagonistas de su propuesta a dos típicos italianos: las pizzas y las milanesas. Sus pizzas son individuales, finas y crujientes, algunas con forma de estrella, como la Bella Margherita, Pepperoni, José María Cano (homenaje al artista) o la innovadora Star Luca rellena de ricotta y salami picante. Destaca también la Coffee Paolo, una opción rompedora con miel, café molido y salami picante. Y las milanesas son de pollo o ternera, finamente empanadas con panko y horneadas. Están disponibles en versiones tradicionales o con toppings como crema de champiñones (Martinelli), salsa de tomate, albahaca y mozzarella (Bellucci-A la parmegiana) o queso straciatella de burrata con rúcula, tomate natural y parmesano italiano (Cardinale). Con una amplia variedad.

www.byparole.com



LA MONTANERA DEL SIGLO

Un espectáculo natural genuino y salvaje

TEXTO ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU

De la mano de Montaraz nos adentramos en el corazón de la dehesa extremeña, muy cerca de la histórica y disputada localidad de Olivenza (Badajoz), para asistir a uno de los espectáculos más indómitos, bellos y a su vez únicos de la madre naturaleza.



La bellota es el principal alimento del cerdo ibérico



Ésta es la historia de una familia de cinco generaciones que ha querido marcar la diferencia desde el origen eligiendo siempre los mejores cerdos, las mejores dehesas y las mejores instalaciones para brindar un producto 100% bellota procecente de ejemplares únicos de cerdo de la dehesa extremeña. Sal marina, bellotas y pastos naturales, aderezados con todo el tiempo necesario, mucho mimo y dosis de lujo, excelencia, serenidad y tradición. Así se elabora un jamón excepcional de intenso aroma único en el mundo. Un proceso 100% natural libre de aditivos, nitratos y conservantes seguido de una cuidada y lenta curación en secaderos y bodegas naturales.

¿Qué es una montanera?

La montanera es la última fase del proceso de cría del cerdo ibérico. Consiste en dejar pastar a los animales en la dehesa para alimentarse con las bellotas caídas de las encinas y la hierba que crece en estos suelos ricos en antioxidantes. Suele empezar a finales de octubre o principios de noviembre y se prolonga hasta mediados de marzo u abril en función de las condiciones climatológicas. Se estima que durante la montanera los cerdos aumentan su peso pasando aproximadamente de 110 a 185kg.

A título personal, tuve la gran suerte de poder disfrutar de la que, en palabras de Ramón Martín,

CEO de Montaraz, ha sido la mejor montanera del siglo: "Probablemente estamos ante la mejor montanera de la historia, nosotros nunca hemos vivido algo así. Es increíble la cantidad de bellota y hierba acumulada que encontramos". Las abundantes lluvias de este otoño han permitido un desarrollo excepcional de la bellota y un aumento de su tamaño, además de provocar el nacimiento de una ingente cantidad de hierba. Deambular por ese entorno bucólico y salvaje donde los cochinos campan a sus anchas relajados es un espectáculo difícil de igualar.

Montaraz, ser pioneros

Han pasado 133 años desde que en 1890, José Manuel Martín inició en Frades de la Sierra (Salamanca) la producción artesanal de jamones y embutidos ibé-

ricos para consumo propio. El actual reto de los hermanos Ramón y Jaime Martín, CEOs de la compañía, es aunar pasado, presente y futuro para posicionar sus productos en lo más alto en el sector del lujo sosegado. A ello contribuye la reciente incorporación de Ramón Martín Galán, quinta generación de Montaraz. En sus propias palabras: "el día de mañana me gustaría que Montaraz sea la representación del lujo y la exquisitez. Quiero que cuando la gente vea Montaraz, asocie la marca con los mismos valores que tienen las grandes marcas de lujo del mundo."

Una apuesta firme para convertirse en líderes en un sector en el que destacan por ser pioneros en todos los aspectos: además de contar con las bodegas y secaderos naturales más grandes del mundo en una sola nave dentro del sector ibérico de bellota, la gran



peculiaridad es que en los mataderos propios de la fábrica de Salamanca (Villar de Gallimazo) utilizan CO2 para sedar a los animales. En palabras de Ramón Martín, "Queremos que nuestros animales no sufran. Desde hace años, apostamos por la sedación con CO2. Invertimos en nuestro propio matadero para adaptarlo y controlar de principio a fin la cadena de bienestar animal",

Otro de los elementos diferenciadores es que se trata de la única empresa del sector que ofrece dos tipos de afinados al consumidor final. La mitad de los jamones y paletas se curan durante meses en Salamanca y la otra mitad envejece en Olivenza. El resultado son dos tipos de afinados en sus ibéricos: Montaraz Único (Salamanca) y Montaraz Don Ramón (Olivenza, Extremadura).

Montaraz fue también la primera empresa del sector homologada para exportar a Europa. En la actualidad, está presente en un total de cuarenta países de todo el mundo, entre ellos EUA, e incluso dispone de almacén y oficina propia en Nueva York.

Olivenza, alma portuguesa

Sería muy buena idea aprovechar la visita a la fábrica de Montaraz en Olivenza, para disfrutar de esta localidad emplazada en la mítica Raya Hispano lusa, objeto de deseo de españoles y portugueses a lo largo de toda la historia. En 1801, el Tratado de Badajoz y la popular Batalla de las Naranjas la devolvieron a España, aunque conserva intacta su esencia portuguesa. No abandonéis esta villa vigilada por el imprevisible Guadiana sin entrar en Casa Fuentes para degustar el dulce típico: técula mécula, compuesto por almendra, yema de huevo, azúcar y manteca de cerdo.

Sumergirse en el universo Montaraz es sinónimo de un disfrute sensorial único, exquisito e irrepetible donde el producto va más allá de su esencia para convertirse en estandarte del lujo y en garante de una experiencia digna de hedonistas convencidos. ●

www.montaraz.es



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)



ANA ALONSO

Directora de SIE, Spain Is Excellence

El compromiso con la Excelencia Nacional

En un país como el nuestro que ocupa altísimas posiciones en el turismo mundial, el consorcio SPAIN IS EXCELLENCE nació hace dos años como un club de marca colaborativo entre instituciones públicas y empresas privadas, dedicado a atraer un viajero de calidad y poner en valor a España, sus comunidades autónomas y municipios a nivel internacional.

Por **HERNANDO REYES**
FOTOS **SPAIN IS EXCELLENCE**

El compromiso con la excelencia nacional es todo un mandamiento para el equipo de Spain is Excellence. La tarea de dar a conocer y posicionar por todo lo alto el patrimonio cultural, lingüístico, artístico, natural, sostenible y empresarial de todo nuestro territorio, es una tarea que están ejecutando con real maestría. **topVAJES** llega hasta el madrileño Club Alma para hablar con su directora, Ana Alonso, quien nos relata pormenores y detalles de la labor y el futuro de este sello de calidad.

¿Brevemente, quién es Ana Alonso? Estudié Turismo y empresariales y me especialicé en planificación turística. Mi proyecto de fin de carrera versó sobre el

desarrollo de un turismo de calidad en la zona de la Vera, Extremadura. He trabajado con algunas consultoras turísticas, en Irlanda conocí el mundo de los eventos y del "time sharing". Allí aprendí el valor diferencial de las distintas culturas y nacionalidades, algo fascinante para abrir la mente. En Madrid posteriormente trabajé en hoteles boutique o en el departamento de viajes de incentivos de Viajes El Corte inglés, que en aquella época eran unos viajes potentes, se diría, de lujo. También cuento con un máster en Dirección Comercial. Abrí mi agencia en 2009 dándole especial importancia a la sostenibilidad y la comunicación. Uno de mis clientes era Viajes NUBA, quién terminó comprando mi empresa. Me absorbió y



terminé Directora General en el momento de la expansión internacional de NUBA. Siempre he trabajado "el alma", he procurado siempre que el viaje te transforme, que sea un viaje a tu propio interior para así poder evolucionar como ser humano. Con la pandemia nuestro único producto viable era España, por lo que tuvimos que aprender que el cliente sintiera lo nuestro como si estuviera viajando fuera. Eso me mostró las maravillas de este país, y también lo mal que nos vendemos.

¿Qué la lleva a crear Spain is Excellence? Hice un parón y reflexioné acerca de lo que quería hacer, y justo me llamaron como consejera de un proyecto que se llamaba Madrid Capital del Lujo. Ahí vi que había que abarcar toda España pues Madrid suele ser puente

hacia el resto de Europa. Es ahí cuando nace la idea de Spain is Excellence. Había que unir sectores para poner al alza el Turismo de Excelencia.

¿Cuál es el objetivo de este consorcio? El objetivo es atraer a un cliente de calidad a España. Como destino no se puede perder la autenticidad, hay que ser único y el servicio tiene que ser realmente bueno, de altos estándares. SIE, para mí, es toda mi vida profesional. Todo lo que he aprendido lo puedo poner en práctica. Nuestra excelencia hay que saber colocarla al mercado que la precisa; asesoramos a las compañías para llegar a esos viajeros exclusivos. Tenemos que tener más socios que puedan hacer parte del sello de calidad que somos, y para ello somos muy exigentes.

¿Qué relación guarda SIE con la Marca España?

Es la base, apoyar a Marca España según lo que somos es fundamental. Hay muchos organismos que apoyan esa idea de marca país, con los que nos estamos uniendo. Digamos que Turespaña da las pautas y nosotros aportamos nuestro conocimiento del segmento del lujo que trabajamos que aún en España está desarrollándose, por más Marbella e Ibiza que tengamos. Unimos nuestro sello de calidad con la consultoría.

¿Al ser un consorcio público privado cuál es el aporte de las instituciones estatales y cuáles son ellas?

Damos asesoría a instituciones públicas como ese club que somos. Tenemos entidades como Castilla La Mancha, Cataluña, Costa del Sol; ayuntamientos como Cuenca, Málaga, Sitges... Madrid nos apoya en algunas cosas, y al final

estos socios institucionales que van creciendo, demandan consultorías de calidad. Valoramos su producto para saber a qué mercados deben dirigirse. Otros, necesitan que les apoyemos en su promoción.

¿Qué requisitos deben enfrentar para entrar en el Club y cómo operan?

Como sello de calidad solamente llevamos turismo. Estamos enfocados a que la excelencia se entienda mejor y se promocióne válidamente. Además, unimos a nuestros socios entre sí, y a través de la consultoría les vamos dando herramientas. Procuramos darles visibilidad.

Nuestros valores marcan las líneas rojas de Spain Is Excellence es SIE, y por los que cada cliente debe pasar (sí a España, sí a la Excelencia, sí a la Ética; sí a la Educación, sí a la Elegancia y sí al Entusiasmo). Para que un socio entre tiene que reunir todo esto.

Adicionalmente deben cumplir muchos pará-

"Sí a España, sí a la Excelencia, sí a la Ética; sí a la Educación, sí a la Elegancia y sí al Entusiasmo"



Villa sobre el mar Cantábrico

metros de sostenibilidad, y deben elevar la Marca España. De todas maneras, nuestras auditorías miden más de cien parámetros lo más objetivamente posible. Al final puntuamos del cero al cinco, y para ingresar tienen que sacar mínimo un 4.5. Pueden ingresar instituciones, hoteles, museos, bodegas, compañías de vuelos privados, agencias de viajes receptivas, villas de lujo, concierges o complejos de shopping, entre otros. Los clientes pagan una membresía y luego, si es el caso, otro tipo de acciones que cobramos aparte.

¿A qué mercados se dirigen vuestras acciones?

Hemos estado un año entero creando nuestras bases de datos. Conocemos mucha gente en México y en Colombia, dos mercados que nos interesan sobremanera, al igual que Brasil. Canadá y Estados Unidos también son importantes. En Europa: Suiza, países escandinavos, el norte de Italia, parte de Alemania y, por supuesto, Luxemburgo. Ponemos mucho el foco en las agencias emisoras de viajes de lujo de estos países.

Corea y Japón también, y estamos desarrollando China, aunque con cautela porque creo que es un mercado con muchos matices, complicado...

¿Más allá del destino de sol y playa que somos, estáis dando importancia al turismo de interior?

En España aún queda mucho producto que no se conoce. Mira, precisamente esta Semana Santa hemos visto una isla privada en Galicia que tiene una villa para disfrutarla entera con



Academia de las Artes Escénicas



Galería Canalejas Madrid

tu propio barco. "Castillos y Palacios" es un club de producto que incluye más de 60 castillos y monumentos históricos, mucho patrimonio desconocido. Hemos localizado unas casas de lujo en el norte, que son una maravilla. Hay una cadena nueva de hoteles que tienen un palacete maravilloso en Asturias restaurado prodigiosamente, te quedas sin palabras. Hay localizaciones únicas, desconocidas.

¿Cómo visualiza a SIE en 10 años?

Abanderando el turismo de calidad de España. ●

www.spainisexcellence.com



Real Academia de Bellas Artes de San Fernando

VALTRAVIESO VINO DE FINCA 2020: la belleza y la adversidad del páramo castellano



Valtravieso Vino de Finca 2020 es el último lanzamiento de la bodega, situada a más 900 metros de altitud en uno de los páramos calizo más altos de la región.

El páramo donde se asienta Valtravieso es un entorno exigente, con un suelo principalmente calizo, pobre y poco profundo que, junto con un clima extremo, vientos constantes y pluviometría escasa, proporciona a sus vinos un carácter único y singular.

Uno de los sellos de identidad de la bodega es el carácter inquieto e innovador de sus proyectos. Desde su apuesta inicial por el páramo, hace 30 años, en una de las principales denominaciones de origen como es Ribera del Duero, así como la apertura a otras D.O. menos conocidas con el objetivo de recuperar zonas de viñedo abandonadas.

Notas de cata:

Color rojo picota de capa alta; Compleja, llena de matices. Aromas de fruta roja y negra en compota con toques florales, notas de pimienta blanca, pan tostado y café. Recuerdo balsámico; Gran volumen y untuosidad en boca con una textura brillante y muy buen nivel de acidez. Un vino de gran recorrido con un final envolvente; Espectacular para acompañar arroces, pasta, carnes blancas a la brasa y pescados grasos como el atún rojo en tatakí.

PVP 25€

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

GRUPO VALDECUEVAS lanza la marca Flor Innata: una línea de vinos desenfadados para un público de espíritu joven

El grupo Valdecuevas, ubicado en la D.O. Rueda, presenta su nueva marca Flor Innata. La bodega escoge el nombre de su vino más popular para englobar bajo este nombre sus tres vinos más jóvenes y desenfadados: Flor Innata Verdejo, Flor Innata Rosado y Flor Innata Frizzante.

Con este lanzamiento, la bodega diferencia su gama de vinos en dos marcas. En Valdecuevas incluyen las referencias más clásicas y formales mientras que con Flor Innata esperan acercar el vino a un público de espíritu joven que busca encontrar alegría y diversión en cada copa de vino.

Después de más de una década, Valdecuevas está reconocida como una de las bodegas destacadas de la D.O. Rueda. Tras este exitoso proyecto está la familia Martín Rodríguez, con una trayectoria de más de 40 años dedicada al sector a la alimentación en Castilla y León.



Flor Innata Rosado 2023,
Flor Innata Verdejo 2023, Flor Innata Frizzante
Cada botella **5,90€** <https://valdecuevas.es/>

Buenos rosados para todos los paladares de VINTAE



Hacienda a López de Haro Rosé Magnum 2021

Un rosado riojano con alma de clarete. Elaborado con uvas tintas (Garnacha) y blancas (Viura), tiene el color que buscan los wine-lovers, salmón pálido, y un toque perfecto de acidez. Es goloso y equilibrado, y también está disponible en formato magnum.

PVP 19,50€



Aroa Larrosa 2023

Acaba de ser elegido por la DO Navarra como el rosado que representará a esta denominación durante todo el año, un honor siendo el vino rosado uno de los grandes estandartes navarros. Aroa Larrosa es ecológico, como todos los vinos de la bodega, y está elaborado exclusivamente con uva tinta (Garnacha). Muy complejo y frutal, pero con aromas también florales, entre dulce y ácido. Perfecto para sorprender.

PVP 8,90€

De tendencia absoluta, con amplias posibilidades gastronómicas y perfectos cuando empiezan a subir las temperaturas, los rosados se posicionan como los vinos ideales para la primavera que estamos a punto de estrenar. Te recomendamos cuatro vinos muy diferentes para descubrir las infinitas particularidades de vivir *la vie en rose*.



Classica Gran Reserva Rosado 2012

Este vino pertenece a otra categoría de rosados, juega en las grandes ligas de vinos del mundo, no en vano acaba de ser elegido como el mejor Rosado mundial por la mayor experta en este tipo de vinos, la Master of Wine Elizabeth Gabay. Es un Gran Reserva del año 2012, con cuatro años de crianza en botella y otros seis en botella, un vino sutil que exhibe su poderío desde la elegancia. La protagonista de su etiqueta es Ramona Norberta de Albiz: mujer, propietaria de viñedos y bodeguera, pionera al elaborar vino "al estilo Burdeos" en Rioja a comienzos del S.XIX.

PVP 52€



Libalis Rosé 2023

Un rosado muy fresco y afrutado, mezcla de Garnacha y Moscatel, es toda una explosión de sabor a fresas, grosellas y cítricos, y toque tropical como anuncia su exterior. Incorpora hasta un rasca y huele para comprobar por anticipado sus aromas. Perfecto para quienes se inician en el mundo del vino.

PVP 8,80€

Vintae
<https://vintae.com/>



FINCA LA PARED GRACIANO 2019, mejor vino tinto varietal de la DO Navarra

Bodegas Marco Real vuelve a estar de enhorabuena. Su vino tinto Finca La Pared Graciano 2019 ha sido elegido el mejor vino tinto varietal para representar a la Denominación de Origen Navarra en sus actividades promocionales de este año. Este vino, elegido por un jurado externo, es un premio al trabajo realizado por el equipo de bodega en sus viñedos propios y un reconocimiento a la calidad de su variedad Graciano.

Notas de cata:

Es un graciano patente, perfectamente integrado con la madera. Notable recuerdo de especias frescas y negrura en las frutas. Reservado, sereno, negro profundo. Tacto sobrio.

PVP 25€

Bodegas Marco Real
www.bodegasmarcoreal.com

Nueva Añada 2023 "Victoria" Rosado de BODEGAS JOSÉ PARIENTE

Ya está disponible la nueva añada 2023 de "Victoria", el rosado de Bodegas José Pariente. Una elaboración que vio la luz por primera vez en 2022 y que, en tan solo dos lanzamientos, se ha convertido en una de las referencias más demandadas por sus consumidores.

A pesar de su corta trayectoria, este rosado que surgió como un homenaje al alma máter de la bodega, y con el principal objetivo de hacer disfrutar, ha conseguido conquistar el paladar de críticos, winelovers y consumidores de perfiles muy diversos.

Con una exquisita y atrayente presentación, esta elaboración de Viognier, Tempranillo y Garnacha, se muestra estructurada, compleja y elegante.



Bodegas Pariente
www.josepariente.com

Notas de cata:

Con aromas a fresa, frambuesa, granada y mora, recuerdos a pétalos de rosa y jazmín, su amplia boca, largo retrogusto, versatilidad y elegancia, lo han consolidado como un vino de perfil gastronómico, perfecto para disfrutar por copas, así como para maridar infinidad de platos. **PVP 15,50€**

El nuevo Día Pruno contará con Depedro y Luis Brea en su propuesta musical

Con tres meses de adelanto, Finca Villacreces pone a la venta las entradas para la séptima edición del Día Pruno. El sábado 22 de junio es el día elegido para celebrar este día tan especial con más música que nunca. Los prunolovers encontrarán una propuesta musical con relevantes nombres del panorama nacional que acompañará a las actividades habituales del evento.

Esta séptima edición viene cargada de novedades y, sobre todo, con mucha música actual para atraer a los amantes del vino y de la buena música, además de tener la oportunidad de descubrir la cultura del vino, de una forma diferente, en plena Milla de Oro de Ribera del Duero. Año tras año, este wine festival se ha ido consolidando como una de las actividades enoturísticas más importantes de la Ribera del Duero.

Esta edición del Día Pruno presenta un cartel de música muy diferente. Los vallisoletanos Agusta Sonora, una de las grandes promesas del indie nacional, pondrán en escena su potente directo con canciones que vienen pisando fuerte. Les seguirá el cantante madrileño Luis Brea, quien ofrecerá un concierto con canciones de su último álbum y hará un repaso a su ya amplio currículum en el que mezcla diferentes estilos como el folk, bossa nova, new wave y el indie.

En último lugar, será Depedro el cabeza de cartel, quien podrá presentar su nuevo trabajo, que se publicará en fechas cercanas. Una ocasión única para ver de cerca a unas de las caras

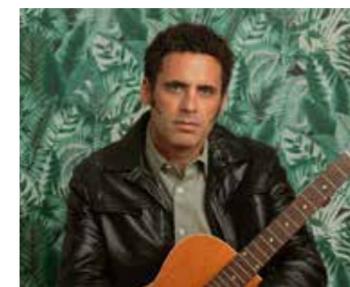


más internacionales de nuestra música, gracias a su mestizaje y sensibilidad.

Con la apertura de puertas a las 12:15h, comienza un día lleno de actividades. Los asistentes podrán elegir 3 actividades de las 4 que hay programadas: visita guiada a la bodega, el casino del vino, un paseo en el tren Pruno Express y la anticata, que tendrán lugar en un emplazamiento único, rodeado de un bosque de pino bicentenario y con el telón de fondo de los viñedos ecológicos de Finca Villacreces.

La entrada de **55€** (precio único) incluye los tres conciertos del escenario principal, una invitación a una copa de vino Pruno y una tapa de lechazo. Adicionalmente, los asistentes podrán

comprar tickets para disfrutar del resto de la oferta vinícola de la bodega y la gastronomía de los foodtrucks. El día Pruno se alargará hasta la puesta de sol (20,30h), para disfrutar toda la tarde de buena música acompañada de excelentes vinos, con la naturaleza y los viñedos de testigos de esta gran fiesta.



Las entradas se pueden comprar a través de su web: www.diapruno.com

Rémy Martin celebra 300 años con un coñac de excepción

Texto Pilar Ortega

La emblemática "maison" francesa presenta Coupe 300º Aniversario, una edición limitada en España a sólo 8 botellas

Rémy Martin, uno de los más reconocidos elaboradores de coñac del mundo, celebra nada menos que 300 años y ha querido festejar tan redonda efeméride con la presentación de un coñac único en el mundo. Se trata de 'Coupe 300º Aniversario', una edición superlimitada y realmente especial creada por el maestro bodeguero Baptiste Loiseau con la que ha tratado de plasmar el imparable éxito, la tradición y la maestría de la única gran casa de coñac especializada en 'Cognac Fine Champagne'.

Sofisticación y excelencia

Elaborado a partir de una selección de los aguardientes de Grande Champagne más armoniosos y elegantes de sus bodegas, Coupe 300º Aniversario pretende introducir en la botella el pasado y el presente de Rémy Martin, para que los amantes del coñac saboreen el auténtico legado de la casa.

Está inspirado en el primer Coupe de la historia de la Maison, que fue diseñado originalmente para conmemorar los 250 años con aguardientes reservados desde los inicios de la casa para los futuros maestros bodegueros. Y el resultado es un coñac ultra Premium, una referencia excepcional envejecida en barricas de roble. Y es, sobre todo, una interpretación única y personal de Baptiste Loiseau, quien representa el arte de hacer coñac.

Un centauro con jabalina

Coupe 300º Aniversario, que nunca más en la historia volverá a reproducirse, refleja nada menos que tres siglos de transmisión y visión del futuro de la marca a través de la botella de cristal realzada con líneas en relieve que simbolizan el movimiento hacia delante de la jabalina del centauro, emblema icónico de la



Maison desde 1870, y de un espectacular sabor a fruta confitada y de la pasión, higos, frutos secos y discretas notas de roble. En nariz sorprende con un olor característico a fruta, sándalo, especias y sotobosque. Sin duda, un coñac de alta gama, explosivo, con un final prolongado y una refinada expresión de fruta fresca.

Esta edición es realmente limitada. Únicamente existen 6.724 botellas numeradas con la forma icónica de la botella de Rémy Martin 70CL, resguardadas por un cofre de madera de alta gama que contiene una tarjeta de autenticidad y un código QR que conduce a una sorpresa para los clientes de Coupe 300º Aniversario. De ellas, tan solo ocho pueden adquirirse en España mediante venta privada por 2.500 euros la unidad.

Tres siglos de historia

Fundada en la región de Cognac, en Francia, la marca familiar que cumple 300 años en 2024 ha pasado por nueve generaciones y ha tejido una historia de excelencia y artesanía cuidando al máximo su producción de uvas provenientes, exclusivamente, de las regiones de Grande y Petite Champagne, las dos mejores regiones de producción de uvas de coñac.

Este año, para conmemorar este auténtico hito que refleja el éxito del pasado, presente y futuro, la Maison, tras varios años de renovación, reabrirá sus edificios históricos de Cognac que datan de mediados del siglo XIX y, además, celebrará una serie de experiencias para poner en valor el arte del coñac, como la séptima edición de los premios Rémy Martin Bartender Talent Academy, una competición internacional que ofrece a los mejores bartenders del mundo la oportunidad de mostrar su talento creativo en el mundo de la coctelería.

Un legado que perdura

El equipo de Rémy Martin, en homenaje a tres siglos de maestría y máxima calidad, se embarca en un futuro de excelencia persis-

tiendo en la construcción de un legado que perdure en el tiempo y, por supuesto, que refleje la esencia que hasta día de hoy ha guiado su trayectoria.

En España, la presencia de Rémy Martin es verdaderamente emblemática. Sus referencias, entre las que destacan 1738 Accord Royal, XO y VSOP, han sido muy galardonadas y han conquistado a los paladares más



exigentes por su inigualable calidad y su sabor refinado. Rémy Martin se distribuye de forma exclusiva en España por Amer Global Brands, una empresa familiar con dos generaciones en el equipo directivo y un catálogo de destilados considerado como el más completo y de mayor prestigio en España. ●

www.remymartin.com

ABRIL SE PRESENTA FLAMENCO Y 'GOURMET'

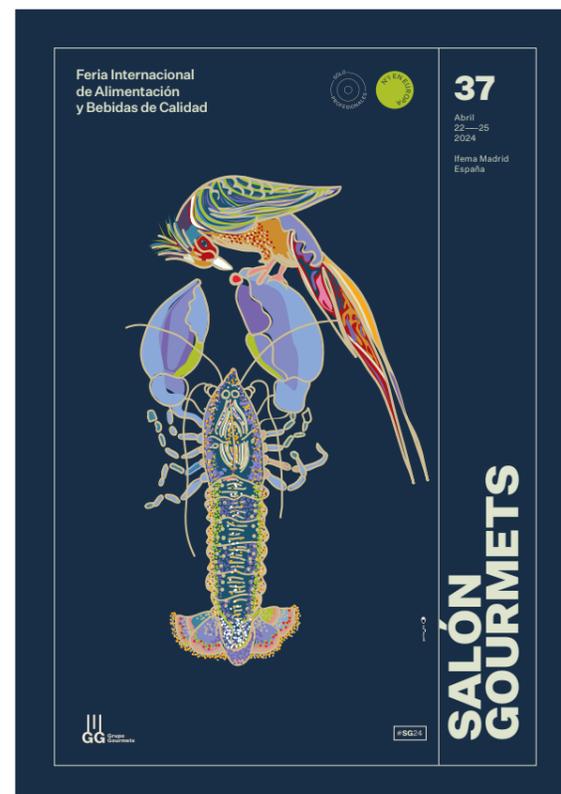
La Feria de Abril de Sevilla y el Salón de Gourmets, en Madrid, son dos de las grandes citas de esta primavera que saben disfrutar los que aman la buena vida. Como siempre, los planes de ocio son muchos y variados, pero aquí sugerimos algunos que bien merecen una nota en las agendas. Hay cine, teatro, musicales y hasta un parque temático que acaba de abrir las puertas a una nueva temporada: Puy du Foi.

TEXTO PILAR ORTEGA

Salón Gourmets, para amantes de la buena mesa

Del 22 al 25 de abril, cinco pabellones del recinto ferial de Ifema acogerán el 37 Salón Gourmets, que espera la visita de más de 100.000 visitantes. Se trata de la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, en la que más de 2.000 expositores mostrarán unos 55.000 productos. Unas cifras que convierten a Madrid en la capital de la gastronomía durante cuatro días. Vinos, aceites de oliva, conservas, cárnicas, charcutería, condimentos, salsas, platos preparados, ahumados, quesos, salazones, encurtidos, frutos secos, café, dulces... son sólo algunos productos en torno a los cuales se desarrollarán unas mil actividades que permitirán conocerlos de cerca y saborear su calidad. En el Salón Gourmets tienen lugar todos los años concursos, campeonatos, premios, catas, showcookings y otras iniciativas que giran siempre en torno al mundo del vino y la gastronomía.

www.gourmets.net

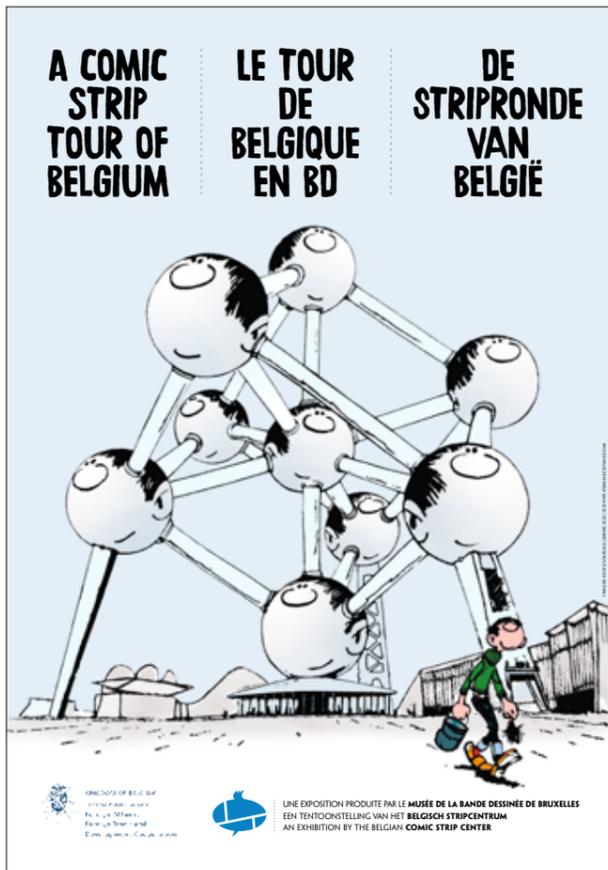


Feria de Abril, Sevilla se echa a la calle

Se aproxima la Feria de Abril. Desde las 0:00 horas del próximo día 14 hasta la misma hora del día 20, Sevilla abandona cualquier actividad para dedicarse en cuerpo y alma a esta fiesta colectiva que comienza la noche del 'alumbrao', momento inaugural en el que se encienden miles de bombillas de colores en el recinto ferial. Esa misma noche se degusta el tradicional 'pescaíto' frito en las casetas. La fiesta no para (hay música, baile, gastronomía, tradiciones...) y, tras una semana de idas y venidas al Real, la Feria se despedirá con un gran espectáculo de fuegos artificiales junto al río Guadalquivir. Hay que decir que toda Sevilla, y sus visitantes, se traslada a la Feria, que se convierte en una pequeña y engalanada ciudad. Un espacio efímero donde las casas son casetas, la iluminación se consigue con farolillos y las calles tienen nombres de legendarios toreros.

www.sevilla.org





La vuelta a Bélgica, en cómic

Con motivo de la Semana de la Lengua Francesa y de la Francofonía, Visit.brussels y Hub.brussels se han sumergido en el mundo del cómic con la exposición itinerante 'La vuelta a Bélgica en cómic', asentada en Barcelona hasta el 5 de abril. La muestra ofrece, a través de 12 obras que hacen referencia a la región de Bruselas, una mirada fascinante al arte del cómic. Desde los clásicos hasta las obras más contemporáneas, la exposición está cautivando a todos los amantes de este arte y a quienes buscan explorar la rica herencia cultural del país. Reconocida mundialmente por sus ciudades icónicas, sus monumentos impresionantes y sus vibrantes tradiciones culturales, Bélgica es también el hogar del llamado 'novenio arte'. Desde las páginas de sus cómics, ha inspirado a escritores e ilustradores, que han capturado la esencia belga con ingenio y creatividad. La exposición es gratuita y tiene lugar en la Brussels House de Barcelona.

www.visit.brussels



Los Invernaderos Reales de Laeken se dejan ver temporalmente

Como todos los años en primavera, los Invernaderos Reales de Laeken abren sus puertas durante tres semanas para acercar la valiosa colección de plantas perteneciente a las colecciones del rey Leopoldo II. Construidos en la segunda mitad del siglo XIX, atraen cada año a miles de personas durante el breve periodo de tiempo que permanecen abiertos, este año del 26 de abril al 20 de mayo, fechas que coinciden con la floración de la mayor parte de las especies que acoge. El origen de su creación se remonta al año 1873, cuando el arquitecto Alphonse Balat diseñó para el rey Leopoldo II unos invernaderos que complementan el castillo de Laeken, construido en estilo clásico. El complejo tiene el aspecto de una ciudad de cristal enclavada en un paisaje ondulado. La venta de entradas se abre el próximo 11 de abril.

www.visit.brussels

Reabre, en Toulouse, el Museo Bemberg

Acaba de abrir sus puertas al público el museo de la Fundación Bemberg, tras tres años de renovación. Se reinaugura con un gran proyecto liderado por el arquitecto Philippe Pumain, que ha supuesto el rediseño de la museografía y la accesibilidad al edificio, además de la creación de nuevos espacios. Así, el museo, ubicado en el Hotel d'Assézat, un palacete de estilo renacentista, ofrece una experiencia mejorada para disfrutar de la prestigiosa colección de pinturas, esculturas, objetos y mobiliario del mecenas argentino Georges Bemberg (1915-2011), que comprende un periodo de 500 años, desde el arte antiguo de los siglos XV al XVIII hasta el amplio panorama de los movimientos artísticos de vanguardia del siglo XIX y la primera mitad del XX. Se pueden contemplar, por ejemplo, obras de Matisse, Monet, Gauguin o Toulouse Lautrec. La entrada al patio y a la logia es gratuita.

www.fondation-bemberg.fr



Puy du Fou, para disfrutar la Historia



El parque temático Puy du Fou España regresa con nuevos atractivos para disfrutar los momentos memorables de la Historia y la cultura, con toques de entretenimiento y emoción. Se podrá ver 'El sueño de Toledo', el espectáculo más grande de España con capacidad para 7.000 espectadores cada día, que este año nuevas escenas, como una carrera hípica, la primera vuelta ciclista en España, la llegada del cine o el primer vuelo español que cruzó el Atlántico en 1925. Puy du Fou España, además, engrandece el Siglo de Oro con el espectáculo 'Desmayarse' y las familias podrán revivir las hazañas de personajes ya aclamados, como 'El misterio de Sorbaces', 'El último Cantar', 'Allende la mar oceánica' o 'Cetrería de reyes'. A todo esto hay que sumar su propuesta gastronómica, que sorprenderá a todos los paladares. Incluso a los más exigentes.

www.puydufou.com

Llega a Madrid el musical 'The Producers'



Creado por el genio del humor Mel Brooks, el musical 'The Producers' (Los Productores) cuenta en su haber con el récord de 12 premios Tony, 3 premios Laurence Olivier, 1 Oscar y 1 Grammy. Ha sido el espectáculo más visto de la temporada teatral de Barcelona y ahora llega al Teatro Alcalá de Madrid de la mano de Nostromo Live, productora de éxitos como 'La jaula de las locas' o 'Cantando bajo la lluvia'. 'The Producers' está protagonizado por 24 actores y bailarines, encabezados por Armando Pita, Ricky Mata, Àngel Llàcer y Mireia Portas, que se suman a una orquesta en directo. Se cuenta la historia de Max Bialystock, un productor de Broadway que está en la ruina y que sueña con hacerse rico con un plan sorprendente, ya que, para conseguir sus objetivos, tiene que conseguir el fracaso más grande de la historia del teatro musical.

www.theproducers.es



'La lucha por la vida', a escena

Hasta el 14 de abril, el Teatro Español lleva a escena 'La lucha por la vida', de Pío Baroja, adaptada por José Ramón Fernández, Premio Nacional de Literatura Dramática. La dirección corre a cargo de Ramón Barea, Premio Nacional de Teatro, quien propone una puesta en escena dinámica en la que la palabra es la activadora de la imaginación. La obra contiene unas 60 escenas que se suceden a ritmo trepidante y los intérpretes, además, tienen que dar vida a 100 personajes aproximadamente. 'La lucha por la vida', célebre trilogía de Pío Baroja (1872-1956), se comenzó a editar en 1903 como novela por entregas hasta que se editaron en formato libro las tres novelas: 'La busca', 'Mala hierba' y 'Aurora roja'. Ramón Barea, como ya hizo en 'El viaje a ninguna parte', combina las labores de dirección con las de actor. El espectáculo contiene audiovisuales de Ibon Aguirre.

www.teatroespanol.es



Un monstruo en el Teatro de la Comedia

A partir del 5 de abril y hasta el 26 de mayo, la Joven Compañía de Teatro Clásico representa en el Teatro de la Comedia una de las obras cumbre de Calderón de la Barca, 'Un monstruo en el jardín', que se inspira en el episodio de Aquiles en Sciros, escondido por su madre disfrazado de mujer para que no se cumpla la profecía de su muerte en Troya. Calderón pone el mito al servicio de sus inquietudes filosóficas y convierte a Aquiles en Segismundo. La dirección de escena corre a cargo de Iñaki Rikarte, quien, como actor, ha trabajado en el Centro Dramático Nacional y en la Compañía Nacional de Teatro Clásico con los directores Ernesto Caballero, Eduardo Vasco, Alfredo Sanzol, Fernando Bernués, Ana Zamora e Ignacio García May. En Euskadi ha colaborado regularmente con la compañía teatral Tanttaka.

www.teatroclasico.mcu.es



'Nina' clausura el Festival de Cinema de Barcelona



El sábado 13 de abril, 'Nina', la nueva película de la pamplonesa Andrea Jaurrieta, que fue galardonada con la Biznaga de Plata Premio Especial del Jurado en el pasado Festival de Málaga, será la película de clausura del D'A - Festival de Cinema de Barcelona. Se trata de una importante cita cultural de la ciudad condal donde se presenta el panorama internacional del mejor cine de autor contemporáneo. 'Nina', la segunda película de Andrea Jaurrieta, se ha rodado durante seis semanas en diferentes localizaciones de Mundaka y Bermeo (Bizkaia) y cuenta la historia de Nina (Patricia López Arnaiz), quien decide volver al pueblo costero donde creció para vengarse de un famoso escritor al que el pueblo rinde ahora homenaje. El reencuentro con sus recuerdos y con Blas, un amigo de la infancia, le hace replantearse si la venganza es la única opción.

www.eitb.eus



'Ama Gloria', un amor de niñez

Estrenada en la Semana de la Crítica del Festival de Cannes, 'Ama Gloria' llega a los cines españoles estos días, coincidiendo con el mes en que se celebra el Día de la Niña y el Niño (26 de abril). La película, que ha tenido un amplio recorrido por festivales de todo el mundo, es un dulce retrato de una relación entre una niña y su niñera. Está dirigida por la directora francesa Marie Amachoukeli, ganadora de la Cámara

de Oro en Cannes, y cuenta la historia de Cléo, una niña de 6 años que ama profundamente a Gloria, su niñera, que la ha criado desde que nació. Gloria debe regresar urgentemente a Cabo Verde, donde están sus hijos y, antes de partir, Cléo le pide que cumpla una promesa: volver a verla lo más pronto posible. Es en ese momento cuando Gloria la invita a visitar a su familia.

www.surtseyfilms.es

'La hierba del diablo', terror basado en hechos reales

Estamos ante una película de terror en la que se mezclan el suspense, la intriga, el miedo... en torno a una espeluznante historia basada en hechos reales. 'La hierba del diablo', una coproducción de Colombia y España que se estrena el 12 de abril, es un 'thriller' dirigido por Ángel Ayllón y protagonizada por la actriz y modelo colombiana Lina Cardona, el español Max Mariages y el 'influencer' hispanomarroquí Hamza Zaidi. La película narra la historia de dos hombres que salen de la ciudad para comenzar un nuevo proyecto de trabajo. Se encuentran en el camino a Érika, una hermosa mujer que necesita ayuda tras sufrir un problema mecánico con su coche. Santiago y Mauro deciden ayudarla llevándola a su remota y desolada casa en donde asegura vive sola. Sin embargo, convive con los más oscuros traumas y secretos familiares que esconden una tenebrosa presencia.

www.takeoneprod.com



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

VINO, ARTE Y SÍMBOLO

El Museo Vivanco traslada una de sus salas a Málaga

TEXTO PILAR ORTEGA



La exposición 'Vino, arte y símbolo' estará abierta al público en la Fundación Unicaja hasta mediados de mayo

“El vino es la cosa más civilizada del mundo”, decía Hemingway. Y Virginia Woolf, más poética ella, escribió que “el lenguaje es el vino en los labios”. La historia de la literatura está plagada de referencias al vino, pero también el arte. Desde la cultura mesopotámica hasta hoy, han sido muchas las manifestaciones artísticas que tienen al vino como protagonista. Y eso se hace evidente en el Museo Vivanco de la Cultura del vino de Briones (La Rioja). Ahora, y hasta mediados de mayo, dicho museo desembarca con parte de sus valiosos fondos en Málaga, concretamente en el Centro Cultural Fundación Unicaja, con la exposición “Vino, arte y símbolo”, en la que se pueden contemplar piezas de la cultura mesopotámica y de la China imperial, además de Grecia y Roma. Una

muestra en la que también tienen cabida obras maestras de Picasso, Tàpies, Juan Gris, Chagall, Sorolla, Barceló, Lichtenstein, Braque, Genovés, Warhol, Ribera, Mantegna o Lucas Valdés.

Un museo itinerante

Es la primera vez que el Museo Vivanco traslada una de sus salas por completo para instalarse en otra ciudad, consolidándose como un referente en la difusión de la cultura del vino, actividad que lleva realizando desde sus inicios. Esta iniciativa de museo itinerante, que comienza con esta exposición, forma parte de las diferentes acciones que serán llevadas a cabo por la Bodega Vivanco con motivo de la celebración de su 20 aniversario, con intención de volver a repetirse en diferentes





Baco entregado a las ninfas de Nisa, de la Escuela Flamenca (siglo XVIII)

ciudades tanto a nivel nacional como europeo.

El Museo Vivanco está considerado por la Unesco como el mejor museo de la cultura del vino a nivel mundial y reconocido con diferentes premios internacionales por su actividad enoturística (Best of Wine Tourism).

La exposición 'Vino. Arte y símbolo' ofrece a los visitantes un recorrido histórico, cultural y artístico que abarca los diferentes significados y representaciones del vino encontradas desde la cultura mesopotámica hasta hoy. La vid, el vino y su papel en la historia, la mitología y la religión son protagonistas de las salas expositivas, en las que se encuentran más de 80 piezas, transitando desde la época romana como bustos o bajorrelieves que destacan por su valor plástico y ornamental; o mediante las obras de arte de temas clásicos y báquicos presentes en los palacetes y casonas de la alta burguesía, centradas sobre todo en el campo de la pintura y las artes decorativas. Igualmente, se pueden observar en

este recorrido algunas obras plásticas de corte vanguardista, popular o intimista, propias del arte contemporáneo, que rompieron con las formas estereotipadas de representación de la vid y el vino basadas en la tradición sacra y mitológica.

Mito e inspiración

La muestra se encuentra dividida en dos grandes secciones que llevan por título 'Mito y religión' e 'Inspiración artística', con piezas de diversas técnicas y formatos como óleos, orfebrería, escultura, cerámica, grabados y tapices de relevantes artesanos.

La exposición puede visitarse de lunes a sábados de 10:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 19:00 horas, y los domingos y festivos de 10:00 a 14:00 horas. La entrada al centro es un donativo solidario de 3 euros, cuya recaudación se destinará íntegramente a la Fundación Corinto. Además, hay visitas guiadas gratuitas para grupos de máximo 25 perso-



Andy Warhol

nas, que se podrán reservar por correo electrónico o en el teléfono 952 624 862.

Pero Vivanco no sólo aterriza en Málaga con su colección artística, sino también con sus referencias vinícolas. Lo hace a través de la Ruta Vivanco de Málaga, una propuesta para completar con la visita a la exposición y a la que se han unido diferentes bares y restaurantes de la ciudad. A través de la plataforma instalada en la web de la bodega, se geolocalizan los diferentes establecimientos localizados en la ciudad y en los que disfrutar del catálogo de vinos de la bodega de Briones, pudiendo personalizar la ruta con diferentes paradas.

La pasión de una familia

Hasta mediados de mayo, el Museo Vivanco dispondrá de tres exposiciones diferentes de gran entidad. Así, a la muestra de Málaga, hay que unir Una copa para dos. La mujer a través de la cultura del vino (Centro de la Cultura del Rioja, Logroño), y Espíritu del vino. El vino en las religiones, que también se expondrá en el Centro de la Cultura del Rioja.

Hay que decir que Vivanco surge por la pasión por la cultura del vino de las cuatro generaciones de la familia homónima. Este año, 2024, celebra el 20 aniversario de su inauguración. Actualmente la compañía está formada por la bodega, dedicada a la elaboración y comercialización de vinos de Rioja con una apuesta por el viñedo propio, la ecología, las variedades autóctonas de Rioja y la innovación; la Fundación Vivanco, comprometida con la preservación y divulgación de la cultura del vino y de

la que depende el Museo Vivanco de la Cultura del Vino, y Experiencias Vivanco, enfocada a la promoción del turismo enológico.

La familia Vivanco ha ido recopilando obras con denominación vitivinícola por todo el mundo, como libros, sellos, exlibris, carteles postales, fotografías, fondos documentales, música, esculturas, grabados, cuadros, platería, porcelanas, sacacorchos y relojes entre otras piezas. ●

www.fundacionunicaja.com

www.vivancoculturadelvino.es



El dios Baco es uno de los grandes protagonistas de la exposición



UNA AVENTURA PELIGROSA

Historia de amor e infidelidad

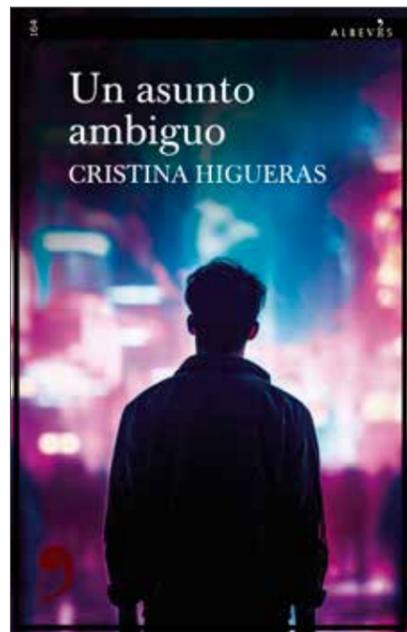
¿Qué puede llevar a una autora de éxito a contratar a un novelista fracasado para que le escriba su última obra?

Las razones de Olivia Casanova terminan animando al joven Teo del Valle, quien acepta ser su "escritor fantasma" a cambio de una importante suma de dinero. Convencido de que por fin la vida le sonríe, accede a viajar con ella a León, su ciudad natal, para ambientar la historia. La sorprendente aparición en el lugar de su amiga Aitana lo cuestiona todo y le abre los ojos: esa mujer no lo quiere por sus cualidades literarias; sus intenciones son otras y entre los dos se proponen averiguarlas.

Así, a medida que van investigando, descubrirán un pasado que Teo desconocía. Una aventura que unió las vidas de ambos mucho tiempo atrás y les dejó una huella imborrable. Sin embargo, la aventura resultará más peligrosa de lo que Olivia Casanova podía imaginar.

Dos amores y una traición. Una novela que es un auténtico juego de muñecas rusas donde al final no todo es lo que parece.

Autor: Preciado, Nativel
Título: Palabras para Olivia
Páginas: 368
Editorial: Espasa
Precio: 21,90 euros



¿SUICIDO O ASESINATO?

La oscura historia de un muchacho de 17 años

La inspectora Mónica Rojo y el agente Eugenio Bermejo descubren en una vivienda el cadáver de un adolescente desaparecido. Yace sobre un sofá, abrazado a una figura religiosa. En el mueble de la sala está su carta de despedida. Todo conduce a pensar que se hallan ante un suicidio, pero ciertos detalles llevan a la inspectora a sospechar que en realidad podría tratarse de un crimen. No opina lo mismo su superior, el inspector jefe Pablo Antúnez. No obstante, debido a la insistencia de Rojo, Antúnez le concede de plazo hasta el 6 de enero, día de los Reyes Magos, para investigar el asunto. Si no ha conseguido entonces pruebas que corroboren su teoría, tendrá que dar por buena la tesis del suicidio. A pesar de las presiones para archivar el caso la inspectora, en vísperas de las fiestas navideñas, se embarca en una investigación en la que van aflorando sombríos detalles del entorno del muchacho.

¿Fue Adrián, el chico fallecido, captado por una secta? ¿Qué oscuro secreto esconde su familia? ¿Quién o quiénes podrían estar interesados en la muerte de un muchacho de diecisiete años, con una vida aparentemente normal, como tantos otros de su edad? Si en realidad decidió quitarse la vida, ¿qué motivó su decisión?

Autor: Higuera, Cristina
Título: Un asunto ambiguo
Páginas: 356
Editorial: Alrevés
Precio: 20,90 euros



LOS SECRETOS DE HERNÁN CORTÉS

La pérdida del tesoro de Moctezuma

Sevilla, 1527. El joven cronista Diego de Soto, desilusionado con las cloacas del Imperio español, se embarca en una expedición. Pero una inesperada tormenta obligará a su nave a cambiar el rumbo, separarse del resto y refugiarse en las costas orientales del continente que acaba de conquistar Hernán Cortés con tan sólo quinientos hombres. De la noche a la mañana, de Soto consigue hacer realidad un sueño: conocer al legendario conquistador del Imperio azteca. Sin embargo, esa admiración se tornará en sospecha cuando una serie de asesinatos pretenden acallar las voces sobre lo que ocurrió ocho años atrás, cuando los españoles se vieron obligados a abandonar Tenochtitlán y perdieron para siempre el famoso tesoro de Moctezuma.

Autor: Gratacós, Tony
Título: Todos sabrán mi nombre
Páginas: 768
Editorial: Destino
Precio: 23,90 euros



UNA METÁFORA DE LA VIDA

Reconstruir una casa que se muere

En el año 2011, el narrador de esta novela y su familia llegaron, de un modo azaroso, a una vivienda casi en ruinas situada en un pequeño pueblo del sur de España. Un acuerdo con el propietario les permitiría hacer uso de ella mientras él encontraba financiación para construir allí unos apartamentos. Era sólo cuestión de tiempo que la casa fuera derribada. Sin embargo, durante los años siguientes, pasaron largos periodos en ella, reparándola con sus propias manos, transformándola en un acogedor lugar de encuentro y celebración.

Allí recibieron a vecinos y amigos; con ellos compartieron comida, música, trabajo y risa. Allí la familia llegó a convivir con una docena de gallinas, varios caballos y burros, dos perros y algún ratón. Nunca perdieron de vista que terminarían llegando las máquinas excavadoras, lo que convirtió la experiencia en aquella casa en una elocuente metáfora de la vida: nos entregamos a ella aun sabiendo que termina.

Autor: Carrasco, Jesús
Título: Elogio de las manos
Páginas: 320
Editorial: Seix Barral
Precio: 20,90 euros



VENUS VIAJA EN AUTOBÚS

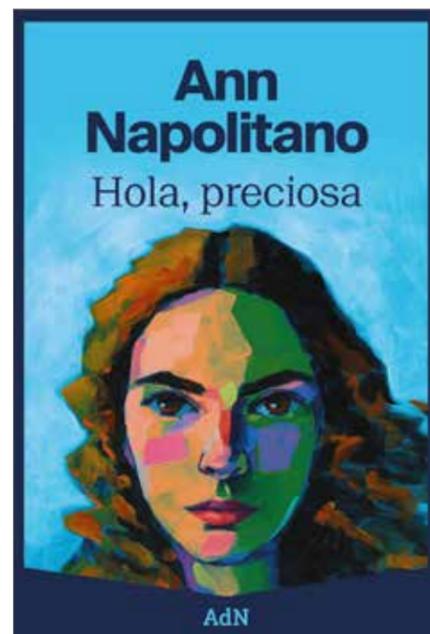
El despertar de tres mujeres provincianas

Clara, Sara y Mara son las protagonistas de una historia "on the road" en la que el viaje en sentido amplio se representa como mito de la juventud y como experiencia del crecimiento personal. Las diferentes aventuras narradas involucran a las tres amigas en una realidad distinta a la que conocen en la provincia donde viven habitualmente. Las emociones y aventuras experimentadas bajo la forma de una exploración en la que aparece Eros traerán consigo un gran cambio interior.

La propia memoria del viaje es de hecho un himno a la feminidad y a lo extraordinario de la existencia.

Cleofe Bucchi, colaboradora de **topV/AJES**, presenta su primera novela en la que el viaje en sí es un protagonista más de la historia de tres amigas que despiertan a la vida real lejos de su provinciana existencia. *Venere in corriera* (algo así como 'Venus en autobús') sólo puede encontrarse en su original italiano y se puede adquirir a través de Amazon, Mondadori store y Librerie Feltrinelli.

Autor: Bucchi, Cleofe
Título: Venere in corriera
Páginas: 257
Editorial: Pegasus edition
Precio: 15,00 euros



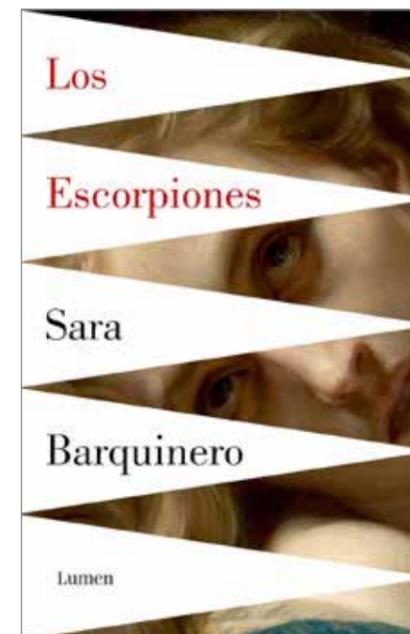
HERMANAS COMPLEMENTARIAS

Cuando los planes de vida se rompen

Todo el mundo considera inseparables a las hermanas Padavano, que parecen complementarse mutuamente. Julia, la mayor, es el cohete de la familia: siempre tiene un objetivo en mente y un plan para alcanzarlo. Sylvie, la soñadora, es feliz con sus libros, soñando con ese tipo de amor que sólo existe en las novelas. Cecelia se dedica al arte y Emmeline, su gemela, cuida de los demás.

Julia está enamorada de William Waters, estudiante de Historia y estrella del deporte universitario, y cree que todos sus planes para la edad adulta se están haciendo realidad: un marido, una casa, una familia propia. Sin embargo, cuando la oscuridad del pasado de William sale a la superficie, no sólo peligran los planes de futuro de Julia, sino también la inquebrantable lealtad de las hermanas.

Autor: Napolitano, Ann
Título: Hola, preciosa
Páginas: 432
Editorial: AdN
Precio: 21,95 euros

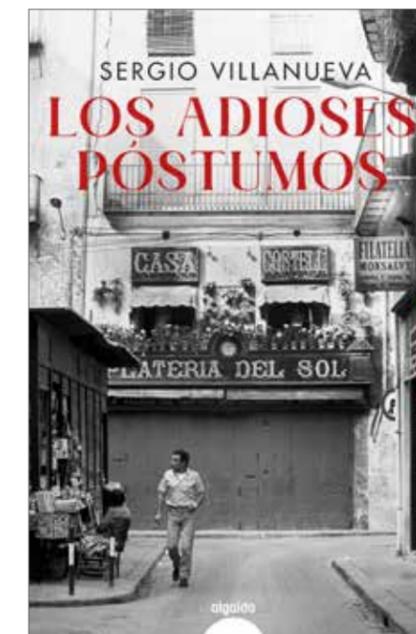


CONSPIRACIÓN POLÍTICA

Control mediante mensajes subliminales

Los Escorpiones es una novela de novelas: una obra narrativa titánica y misteriosa. Los protagonistas, Sara y Thomas, se ven envueltos en el entramado de una teoría de la conspiración dirigida por los poderes políticos y económicos, que pretenden controlar a los individuos a través de la hipnosis y los mensajes subliminales en libros, videojuegos y música para inducirlos al suicidio. Ambos llevan a cuevas desequilibrios emocionales y, mientras se teje entre ellos una relación inclasificable y poderosa, deciden investigar sobre esta secta cuyo nombre es el de una de las pocas especies animales que prefiere matarse antes que seguir soportando el dolor.

Autor: Barquinero, Sara
Título: Los Escorpiones
Páginas: 816
Editorial: Lumen
Precio: 23,90 euros



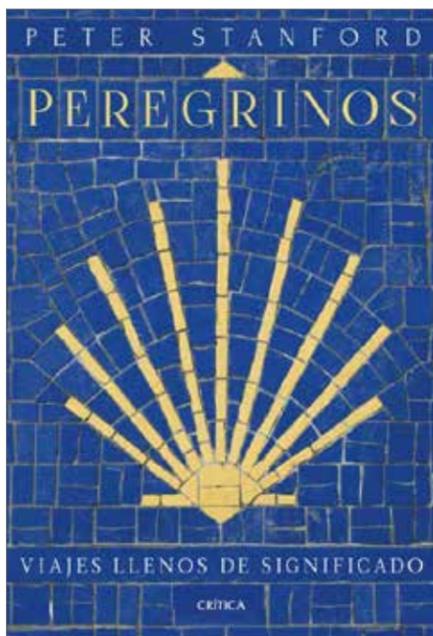
LOS LIBROS COMO BÁLSAMO

Una declaración de amor a la literatura

La mañana del 3 de octubre de 2005, segundos antes del eclipse total, Marcelo Martín-Santos envía un e-mail de despedida a su hermana, Sofía Marín-Santos, la joven gerente del mayor grupo constructor del litoral levantino. Incrédula ante esas palabras en la pantalla de su ordenador, comienza a llamar, después de varios años, a su hermano por vez primera. Al no recibir respuesta, decide viajar desde Valencia hasta ese Madrid que eligió su hermano para convertirse en escritor, alejado de los negocios y las corruptelas de su familia.

A medida que el chófer la conduce por la autovía hacia el encuentro de su hermano, Sofía comienza a leer el archivo adjunto del e-mail. Un extenso relato a modo de novela del que su hermano mellizo se ha servido para sacarla de sus obligaciones e iniciarla en un viaje emocional en el que constatará la importancia de la lectura, de la palabra escrita como bálsamo para curar ciertas heridas y para provocar que dos hermanos diferentes lleguen a comprenderse de un modo completo, como hacen en los eclipses los astros, los satélites y los planetas. *Los adioses póstumos* es una declaración de amor a la literatura, al Mediterráneo y a esa protagonista, recurrente en casi toda la obra narrativa del autor, que lleva por nombre Valencia.

Autor: Villanueva, Sergio
Título: Los adioses póstumos
Páginas: 368
Editorial: Algaida Editores
Precio: 19,95 euros



¿POR QUÉ HAY PEREGRINOS?

Paisajes sagrados alrededor del mundo

En las últimas décadas, se ha producido un auge en la popularidad del Camino de Santiago, la antigua ruta de peregrinación que se extiende por el norte de España hasta Santiago de Compostela. Esto no es un caso aislado, pues muchos peregrinos se están aventurando a recorrer otras rutas consagradas alrededor del mundo. Pero ¿cuáles son los motivos tras el auge de este fenómeno en un mundo cada vez menos creyente?

En este libro, Peter Stanford reflexiona sobre las razones por las que las personas, independientemente de sus creencias, han caminado por los mismos senderos sagrados a lo largo de los siglos. Relata las experiencias de los primeros peregrinos a Jerusalén, La Meca y Santiago de Compostela, y las entrelaza con las de millones de personas que actualmente se embarcan en estos viajes físicos y espirituales con la esperanza de cambiar sus vidas. A la vez, nos guía por paisajes sagrados alrededor del mundo, desde la Basílica de Nuestra Señora de Guadalupe en la Ciudad de México hasta las iglesias monolíticas excavadas en la roca de Lalibela, Etiopía, y las orillas del río Kumbh Mela, en la India, pasando por Roma, Shikoku en Japón y el Machu Picchu en Perú.

Autor: Stanford, Peter
Título: Peregrinos
Páginas: 288
Editorial: Crítica
Precio: 21,90 euros



RISAS CON EL DENTISTA

Anécdotas y chistes en la clínica dental

Este libro está diseñado para atraer a un público amplio, desde profesionales de la odontología que apreciarán las anécdotas desde el punto de vista del paciente, hasta aquellos que simplemente buscan una lectura amena y humorística sobre un tema a menudo temido. *Hablando entre dientes* puede ofrecer una bocanada de aire fresco en el mercado de libros relacionados con la salud y proporcionar momentos de risa y entretenimiento a los lectores.

En lugar de ser un libro puramente técnico, *Hablando entre dientes* utiliza el humor y la sátira para arrojar luz sobre las situaciones embarazosas y a menudo cómicas que los pacientes y los profesionales de la odontología encuentran en su día a día.

A través de anécdotas, chistes y observaciones perspicaces, este libro ofrece una perspectiva única y entretenida del mundo de las sonrisas y los dientes.

Autor: Montoto, Óscar
Título: Hablando entre dientes
Páginas: 78
Editorial: Independently published
Precio: 17,45 euros



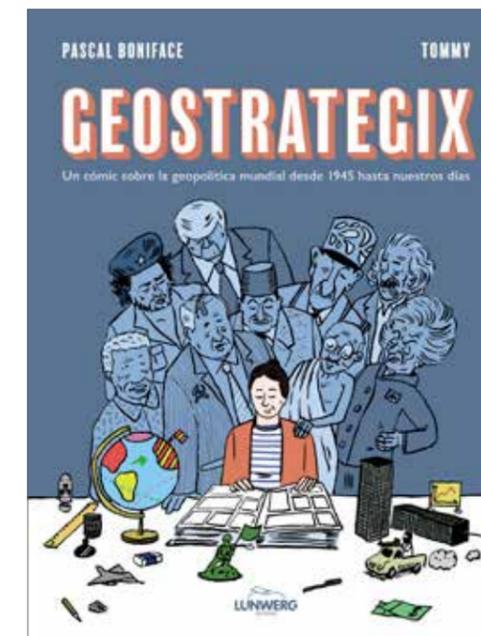
UN OCEANO DE HISTORIAS

Una visión diferente del mar

El agua cubre el 70 por ciento de la superficie de la Tierra, pero tenemos escasa idea de lo que esconden sus profundidades. Este libro nos zambulle en un océano de historias, anécdotas y descubrimientos científicos que transformarán nuestra visión del mar y de nosotros mismos para siempre.

Durante un viaje a Grecia, James Nestor asistió a los campeonatos del mundo de apnea y descubrió que, con una sola respiración, el ser humano puede sumergirse a más de noventa metros de profundidad –el equivalente a un edificio de treinta plantas– sin ninguna clase de asistencia técnica, y volver a la superficie al cabo de cuatro minutos, indemne y sonriente. Animado por esta experiencia, emprendió un viaje que le llevó a conocer a deportistas extremos, científicos y otros personajes tan fascinantes como insólitos, y a entender cómo las ballenas se comunican entre sí a cientos de kilómetros de distancia, cómo los tiburones logran nadar en una perfecta línea recta en la oscuridad o de qué manera las focas consiguen sumergirse más lejos y por más tiempo de lo que la ciencia creía posible.

Autor: Nestor, James
Título: En las profundidades
Páginas: 376
Editorial: Península
Precio: 20,90 euros



ASÍ ES LA POLÍTICA INTERNACIONAL

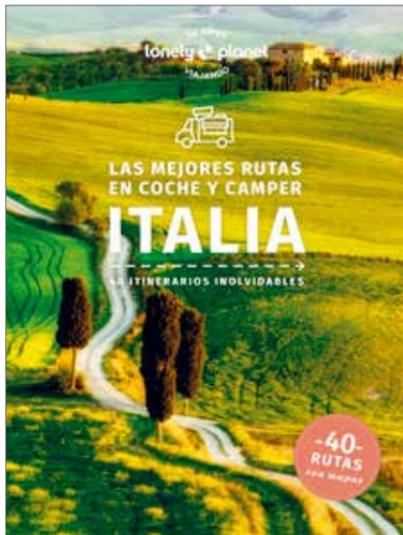
Los entresijos de acontecimientos históricos

En la era de la globalización, ¿podemos comprender el mundo contemporáneo sin conocer los acontecimientos que lo han moldeado, los motivos tras las rivalidades o los conflictos entre potencias?

Del nacimiento de un mundo bipolar a su desaparición, la descolonización, los problemas de la bomba atómica, la globalización de la economía y la aparición de nuevas potencias. Todo está relacionado, y forma parte de una gran historia en la que participan actores únicos: desde Roosevelt a Trump, pasando por De Gaulle, Mao, Castro, Mandela o Putin.

El geopolitólogo Pascal Boniface, conocido por su claridad pedagógica, desentraña los entresijos de los grandes sucesos históricos desde 1945 y cómo han afectado a nuestro presente. Un relato apasionante que el dibujante Tommy ha ilustrado con gran acierto, aportando una amplia galería de retratos, mapas aclaratorios y un toque de humor para aprender y comprender con una sonrisa.

Autor: Boniface, Pascal / Tommy (ilustrador)
Título: Geostrategix
Páginas: 184
Editorial: Lunwerg Editores
Precio: 21,95 euros



ITALIA SOBRE RUEDAS

Disfrutar de un país en coche

No hay lugar mejor que Italia para disfrutar de una emocionante ruta en coche. Este país no sólo es el hogar de algunas de las obras de arte más bellas del mundo, sino que también cuenta con una impresionante costa llena de rincones paradisíacos, como los acantilados de la Costa Amalfitana y las playas idílicas de Cerdeña. De camino a los parques nacionales de los Alpes y los Dolomitas se esconden pueblos y ciudades coronados por templos griegos y romanos, palacios de los Saboya y basílicas barrocas. Saborear un buen vino acompañado de exquisita pasta al final del día es motivo suficiente para poner freno al coche y disfrutar de la experiencia.

Descubre la libertad de la carretera con *Las mejores rutas en coche y camper por Italia* de Lonely Planet. Este compañero de viaje presenta 38 increíbles recorridos, desde escapadas de tres días hasta aventuras de tres semanas. Atraviesa el legendario Passo dello Stelvio, saborea los icónicos tintos en la región de Chianti, recorre la costa de Amalfi o sube hacia los impresionantes Dolomitas.

Autor: Varios autores
Título: Las mejores rutas en coche y camper por Italia
Páginas: 248
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 24,90 euros

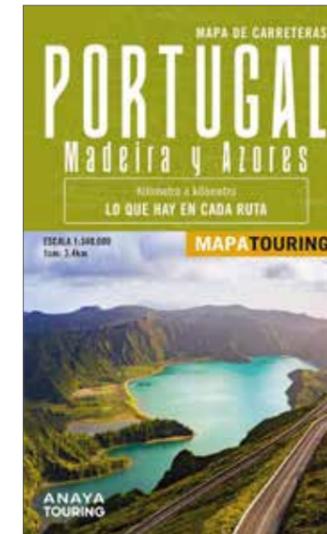


JUGAR EN LA NATURALEZA

Actividades para disfrutar en familia

Este libro contiene una selección de actividades diseñadas para que los más pequeños disfruten y aprendan en contacto con la naturaleza. Descifrar la lectura de un mapa, identificar diferentes árboles, jugar a la búsqueda del tesoro, diseñar una pulsera vegetal o crear música son algunas de las 101 actividades presentadas en este volumen que se pueden practicar al aire libre.

Autor: Lonely Planet
Título: 101 ideas para disfrutar al aire libre
Páginas: 112
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 11,95 euros



PORTUGAL EN EL BOLSILLO

Un mapa de carreteras y mucho más

Mapa turístico de carreteras, escala 1:340.000. Comprende la red viaria de Portugal, Madeira y Azores, actualizada a octubre de 2023, fundamental para planificar el viaje en coche por este bello país.

Este mapa, desplegable, facilita gran cantidad de información turística, imprescindible a la hora de viajar (vistas panorámicas, castillos, monumentos, pousadas, playas, faros, recorridos pintorescos...)

Autor: Anaya Touring
Título: Mapa de carreteras Portugal, Madeira y Azores
Páginas: Mapa
Editorial: Anaya Touring
Precio: 12,95 euros





COLLADO HERMOSO

Pequeño, bonito y con opciones para todos

TEXTO Y FOTOS: PEDRO MADERA

Tradicción, naturaleza y nuevas formas de ocio se hermanan en Collado Hermoso, un municipio segoviano con todo lo bueno del turismo rural bien entendido. Este pueblo, enclavado a los pies de la Sierra del Guadarrama, tiene ese ritmo lento sin prisas ni estridencias, pero con una vida cotidiana de calidad.

A poco más de una hora de Madrid, esta población permite una constante afluencia de turistas pero también disfrutar de la cercanía de Segovia. Sorprendentemente, también es un verdadero foco de cultura y actividad.

El mapa no engaña. En Collado Hermoso podemos mirar directamente a la Sierra y los pueblos colindantes de la N-110, añadiendo a todo lo anterior el contacto casi directo con la ciudad de Segovia, a apenas 20 kilómetros de distancia. Quizá este intercambio más cotidiano con sus vecinos ha favorecido el aire

rural del enclave, así como su aire de solemnidad y religiosidad, ayudando a configurar una identidad propia y más favorable a la desconexión del mundanal ruido.

Tejidos tradicionales

Multitud de parroquias e iglesias se diseminan por la zona destacando las ruinas del monasterio de Santa María de la Sierra, donde Juan I dirigió la creación del célebre y cercano Monasterio del Paular. Sus restos nos remiten a una época distinta e interesante a través de los recios muros del siglo XII destinados a

hospedar en su interior a reyes y séquitos reales. Hoy el referente son los trabajos de la Fundación Abbate. De la mano de Elena Goded y su hija Claudia, los tejidos tradicionales se han transformado en piezas únicas, que podemos también encontrar en Nueva York, Zurich o Londres.

Arquitectura religiosa

En lo que se refiere a la propia iglesia del pueblo está dedicada a San Nicolas de Bari, ahora en su interior hay un museo que merece la pena conocer. De estilo románico y ubicada en el barrio de El Castillo. Después de una buena caminata por el Parque Nacional, siempre es agradable pasar a la sombra y disfrutar del gran momento. Esta construcción sencilla y de una única nave es, sin embargo, una excelente muestra de arquitectura religiosa segoviana, con interesantes retablos barrocos interiores.

Turismo rural

El entorno lo convirtió en uno de los primeros referentes del Turismo Rural, en España. El viejo molino de los Armero, fue pionero. Algunos todavía recuerdan aquellas rutas a caballo por la Cañada Real, siguiendo las rutas de la Trashumancia.

Ese legado ha sido recuperado y mejorado por



Julian Ayuso, el arte como oficio

Jesus Mulero. En este ambiente de descanso en el que el tiempo parece detenerse, nosotros podemos hacer lo mismo para conocer los rincones de la villa, pasear por sus pórticos y calles y descubrir su gastronomía. En la Posada Fuente Plateada (Calle Las Rozas, s/n), dispondremos de bonitas y cómodas habitaciones a buen precio, pero gracias a Jesús, que dirige con mano maestra los destinos del alojamiento, también degustaremos buena y auténtica comida rural.

Catalán de origen extremeño y andaluz, Jesús ha creado un micromundo gastronómico cargado de calidad, especializándose en carnes a la brasa y arroces alicantinos. Las croquetas son aquí un producto gourmet, como siempre debieron ser. Con razón no pocos nombres muy relevantes del mundo del espectáculo español se han asentado aquí.

Que no falte el asado

Claro que a la hora de comer en Collado Hermoso hay sana competencia. La Matita es un local de asados muy tradicionales que además tiene la inteligencia de explotar otros productos de proximidad y de temporada como las setas a través de diversas jornadas gastronómicas. Alimento para el estómago pero también para el turismo, y en definitiva



Claudia y Elena Goded han recuperado los tintes tradicionales

para el ocio y la cultura. Ubicado en la citada N-110, este negocio familiar de los Martín Muñoz lleva casi treinta años refinando sus brasas ofreciendo los mejores platos de caza y calderos tradicionales.

Dispone de terraza y chimenea, por lo que aquí estaremos a gusto en todas las épocas del año. Elegir un plato es difícil, pero su morcilla frita casera y sus guisos de puchero son difíciles de igualar, como también el rabo de toro con setas de temporada y el imprescindible cochinillo asado, que aquí saben exprimir hasta su mejor versión.

Caminatas y rutas

Si hemos venido a conocer estos parajes caminando no podemos perdernos el robledal de la Mata del Fraile, a los pies del Río Viejo, o rutas como la del Arcipreste de Hita, 30 kilómetros por el paisaje de Collado Hermoso – principio y final de la caminata – con una interesante historia que contar. Más modesta es la ruta a Santiuste de Pedraza, de algo más de 10 kilómetros, baja dificultad y posible en todas las épocas del año.

Algo más cerca, el Arroyo Sordillo y el Arroyo Viejo, que discurren por el propio pueblo y le



Ruinas del Monasterio de Santa María de la Sierra

El mundo artesanal

Otros artesanos han construido con duro trabajo la buena reputación de Collado Hermoso. Es el caso de Julián Ayuso, un cerrajero cuyo taller se ha ganado una merecida fama a lo largo de los años por su manera de entender los metales. ¿Artista o artesano? En su caso las dos cosas. Y claro que no podemos dejar de parar en la mítica panadería de Pedro y Angelines, donde se elaboran los mejores panes y bollos artesanales en kilómetros a la redonda. Tiene una ubicación privilegiada en la localidad cerca de la carretera.

dan gran parte de su personalidad, se pueden recorrer mientras preparamos la siguiente parada. Esta puede ser, por qué no, una visita a la Piedra de la Manzanera, un amojonamiento que señalaba los límites de la villa y donde sus responsables realizaban reuniones para dirigir los destinos del agua de sus abundantes arroyos. En conjunto, estas rutas y parajes suelen incluir, además de prodigiosas vistas entre bosques, numerosos “avistamientos” de ruinas medievales, fraguas, molinos y fuentes, ayudando a introducirnos en la peculiar personalidad rural de Collado Hermoso. ●

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!



Catedral de El Burgo de Osma

EL BURGO DE OSMA

Arte, torreznos y el placer de disfrutar

La provincia de Soria no sería lo mismo sin Burgo de Osma, una localidad que resume a la perfección las múltiples bondades de Castilla y León quizás porque reúne en sí misma lo mejor de Osma y de la villa de Burgo de Osma.

TEXTO Y FOTOS PEDRO MADERA

Es tierra de profundo sabor castellano, sus habitantes siguen admirando y conservando las tradiciones del pasado. Cosechas, pastoreo, y esa pasión por las cosas sencillas. La matanza provee de chorizo, jamón, morcilla y buenas carnes y son la excusa para reunirse en familia en torno a una fiesta que es todo un símbolo de la industria y dedicación desde generaciones atrás.

Como de postal

Pasear por El Burgo de Osma invita a sumergirse en esta cultura propia. Se trata del pueblo castellano perfecto, como si hubiera sido extraído de una postal. Acogedor y repleto de personalidad. Aquí la gente sabe recibir con los brazos abiertos, pero es poca amiga de los excesos, sabedores de que en la identidad de este pueblo de origen celtíbero está enriquecerse culturalmente de las aportaciones de todo aquel que pasa por allí.

Pocos lugares pueden presumir de tener rango episcopal ya desde periodo visigodo. La historia de Burgo de Osma -pueblo cristiano desde el siglo XI- está repleta de acontecimientos relevantes como el ascenso de Pedro de Bourges al obispado y la posterior construcción de su catedral románica, cuya torre es el mejor reclamo publicitario desde la autovía. Un sitio donde hay que parar.

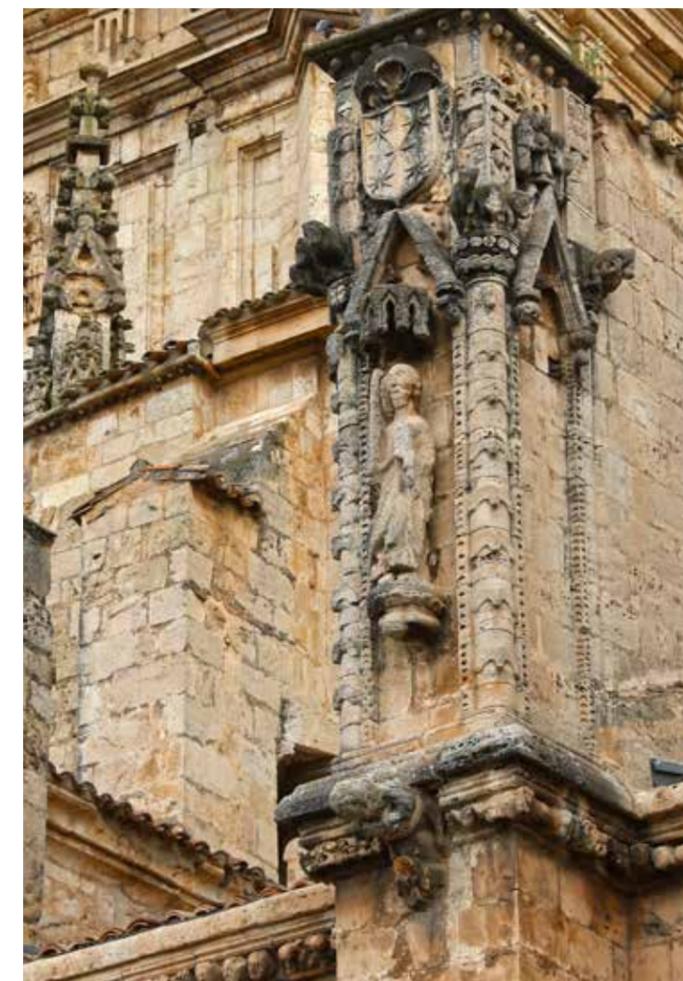
Su calle Mayor de soportales y llena de comercios nos va dirigiendo por la oferta gastronómica del pueblo. Mientras, nos vamos haciendo a la idea de la oferta amplia de tabernas, restaurantes y tiendas de la pequeña ciudad. La Plaza Mayor acoge el Ayuntamiento y el hospital de San Agustín, un edificio barroco del siglo XVIII que añade la esperada dosis de grandeza al conjunto (y que ahora desempeña función de biblioteca y acoge las dependencias de la oficina de información al turista).

La catedral y el castillo

No obstante, el liderazgo en cuanto a edificios históricos lo desempeña, como era de esperar, su catedral. Ubicada también en una plaza porticada y presidida por la estatua del monje Pedro de Osma, la catedral -mandada construir por él- aglutina todos los estilos que se cultivaron en su largo proceso de construcción, desde románico hasta barroco pasando por el gótico. Su marcado carácter medieval se manifiesta en su gran torre y un interior decorado con mimo y que nos conduce al sepulcro de Pedro de Osma, con retablos románicos y góticos ayudando a entrar en ambiente.

Un poco alejado, pero bien conectado por un carril bicicleta, encontramos su castillo, que parece siempre vigilante a los campos del sur. Parece ser que fue mandado construir por el rey Ramiro II en el 930, se encuentra fuera de la muralla y, en tiempos, limítrofe con el Califato. Su obvia finalidad defensiva

se aprecia en su ubicación extramuros y en su contundente arquitectura, una imponente manifestación de la arquitectura regia y defensiva leonesa. La muralla del siglo XV que rodea la ciudad, por cierto, se prolonga a través de puentes de madera y un foso junto al río Ucero que nos deja mirando directamente a Burgo de Osma. Conservamos como vía de entrada a la ciudad medieval la denominada Puerta



Detalle de la catedral

de San Miguel, en uno de los extremos del Puente Viejo, que hace honor a su reputación de ofrecer unas excelentes vistas del casco histórico.

Un poco menos guerrero es el exterior del espléndido Virrey Palafox, un hotel de cuatro estrellas ubicado en el



Fuente de la Plaza de la Catedral



El Burgo de Osma, una joya arquitectónica

casco histórico. Armando Garcia ha dado ese toque de personalidad que tienen los lugares de calidad. Lo rural y lo moderno se mezclan en un alojamiento lujoso con salida directa a la Calle Mayor. Con una declaración sencilla y tradicional pero todos los servicios contemporáneos, el Virrey Palafox nos recibe con madera de Soria y piezas de arte sacro que impactan la primera vez.

El cerdo como protagonista

Muy cerca está el imprescindible Museo del Cerdo, uno de los lugares típicos de Burgo de Osma, en el que saben muy bien cómo aprovechar absolutamente todo, desde la deliciosa carne hasta su innegable legado cultural e industrial, de este característico animal. Gil Martínez es el mejor promotor del turismo gastronómico en la zona. Guisos, torreznos y vinos se ponen al servicio del arte en una colección única. El museo está ubicado en la calle Juan Yagüe, este museo presume ya desde el nombre de su vocación mundial y popular.

Nada menos que 600 metros cuadrados al servicio de



toda la mitología carnívora del cerdo (hasta 11.000 figuras de este animal nos esperan dentro) y su destacado papel en la gastronomía y la cultura de El Burgo de Osma y toda España. Hay de todo: tallas, pinturas y fotografías de valor y procedencia internacional nos ayudan a contextualizar su legado.

Momentos holísticos

En una línea más sofisticada nos encontramos con un alojamiento de Castilla Termal, un espléndido y exclusivo hotel erigido en lo que fue la Universidad de Santa Catalina de Alejandría. Todos los recursos arquitectónicos y la atmósfera del siglo XV destacan en este hotel -el primero de naturaleza termal en Soria- cuyas aguas vienen directamente del manantial de Santa Catalina. Gustavo Arroyo, su director, es un gran anfitrión. Su destacable experiencia wellness con aguas mineromedicinales ricas en cualidades minerales y oligoelementos, y por tanto altamente terapéuticas.

También hay espacio en Burgo de Osma para negocios familiares como el de la cervecería Alquimia de Aré-

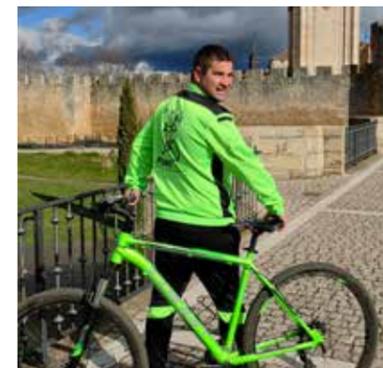
vaka, donde se elaboran cervezas artesanales de excelente calidad y variado sabor. Luisa y Alfonso son el maridaje perfecto. Cerveza artesanal hecha en una pequeña fábrica y venta directa en uno de los mejores bares de la ciudad.

En su oferta destacan las variadas tapas, con las setas y los productos locales como referente de un trabajo muy artesanal... La taberna destinada a degustar este bien artesanal ayuda a rematar la experiencia allí mismo y en la que es difícil recomendar alguna: quedémonos con el sabor de Palé Ale de alta fermentación, o su Uxama Oro, por no ponernos las cosas difíciles.

A pedales

Y como el deporte siempre es enriquecedor

debemos pensar en alguna actividad. Desde FerreBIKE, y con los consejos de Harry, podemos realizar toda clase de excursiones por la zona. Alquiler de bicicletas de todo tipo con las que podremos conocer Burgo de Osma y alrededores, y en la que su dueño también se ha especializado en realizar y diseñar rutas de lo más interesantes. Este centro BTT especializado también en la venta y alquiler de bicicletas está en la calle Mayor del vecino San Esteban de Gormaz, pero es conocido en todos los pueblos cercanos a Burgo de Osma. Otra opción es contactar con Jose y sus rutas en el hotel Rio Ucero. Por eso y otras cosas El Burgo puede ser nuestro pueblo perfecto un fin de semana.●





“CAMINOS DE SEFARAD” O CÓMO DESCUBRIR EL RICO LEGADO JUDÍO

El portal turístico de la Red de Juderías de España presenta seis rutas para conocer la herencia sefardí

TEXTO REDACCIÓN TOPVIAJES FOTOS RED DE JUDERÍAS DE ESPAÑA

Hay en España 21 ciudades y destinos conectados por un denominador común. Todos ellos son espacios donde se mantienen vivas, tanto en su patrimonio como en otros atractivos turísticos, las huellas de la rica herencia sefardí. Ahora, conocer todos los secretos de cada uno de estos destinos es más fácil gracias a la web Caminos de Sefarad (www.caminosdesefarad.com), para la que se han diseñado interesantes rutas, un portal turístico que está disponible en tres idiomas: español, portugués e inglés.

Además de destacar y dar protagonismo a los grandes hitos culturales de cada una de las ciudades que integran la Red de Juderías, esta plataforma turística invita a descubrir las rutas que se han trazado para unir los 21 destinos vinculados a la herencia judía. Así, para facilitar el trabajo y proporcionar toda la información a los interesados, y para que éstos gestionen mejor sus viajes a los destinos, la web se ha articulado en seis grandes apartados correspondientes a otras tantas rutas distribuidas por áreas geográficas.

De las juderías gallegas a las andaluzas

Hay una primera ruta que enlaza las juderías gallegas con las de León, donde se puede conocer el importante legado sefardí de, entre otras capitales, Monforte de Lemos, Ribadavia y Tui. Por otro lado, las ciudades de Tudela, Calahorra, Estella-Lizarrá y Tarazona se han sumado a las Juderías del Alto Ebro. Existe una tercera ruta por las Juderías Mediterráneas, donde son protagonistas Barcelona, Sagunto y Lorca. Las Juderías Andaluzas, por su parte, están formadas por Lucena, Córdoba y Jaén, y las Juderías de Castilla se articulan en torno a To-

ledo, Segovia, Ávila y Béjar (Salamanca). Por último, la ruta de las Juderías extremeñas conducirá al interesado hasta Cáceres, Plasencia y Hervás.

Guías turísticas para cada destino

Cada una de las etapas diseñadas en estas rutas está vinculada a una de las ciudades de la Red, y en cada una de ellas, además de material audiovisual, se puede descargar de forma gratuita una guía turística concebida específicamente para descubrir la herencia judía y acceder a una base de datos de proveedores de servicios de la ciudad.

Desde este portal, el viajero puede contactar directamente con los proveedores miembros de RASGO, nombre del sello turístico de la Red de Juderías, que facilitan servicios y experiencias turísticas asociadas a las rutas. De este modo, restaurantes, alojamientos e instituciones culturales y comerciales pueden ofrecer directamente, a través de esta plataforma, su producto al cliente final.

Divulgar (y disfrutar) el legado judío

Gracias a la web, se puede acceder a los proveedores que ofrecen experiencias destacadas y que han





sido concebidas específicamente para promocionar y divulgar el legado judío de la ciudad. Además, hay acceso a una serie de agencias de viaje especializadas en programar circuitos y diseñar viajes a medida por los Caminos de Sefarad.

Con el objetivo último de que la experiencia de descubrir las ciudades de la Red de Juderías se convierta en una experiencia inolvidable y total, la web propone una serie de consejos y pasos para realizar antes del viaje. De esta manera, se propone conocer la historia de la cultura judía a través de cursos específicos, así como acceder, antes de emprender la ruta, al kit básico de "Descubridor de Sefarad" para poder sellar el pasaporte en cada etapa, o poder adquirir directamente las guías turísticas impresas y otras publicaciones de la Red de Juderías de España, que ponen en valor su patrimonio material e inmaterial.

Un azulejo recuerdo de Sefarad

Como novedad, y para volver a casa del viaje con un recuerdo de Sefarad, se ha

diseñado un azulejo con la célebre marca de la Red de Juderías que señala en las ciudades elementos patrimoniales vinculados a la herencia judía, y que puede comprarse directamente a través de la web.

Por último, Caminos de Sefarad propone a los visitantes que participen de forma activa en Regreso a Sefarad, un libro digital de recuerdos que contendrá los testimonios y las imágenes del paso de los viajeros por las ciudades de la Red de Juderías, y pondrá en valor cómo el esfuerzo de recuperar el legado judío en España tiene sentido para que pueda ser visitado.

Para acceder a todo el contenido turístico de la Red de Juderías de España, sólo hay que acceder a los portales turísticos que se presentan en español, inglés y portugués a través de las direcciones siguientes:

www.caminosdesefarad.com

www.sephardicroutes.com

www.caminhosdesefarad.com

ALTUM

CON TEXTO TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL





La quinta generación del Jeep Grand Cherokee, comercializada en Europa solo con motorización híbrida enchufable, llega con un diseño exterior completamente nuevo y un interior de acabados artesanales en la versión Summit Reserve que sitúa a este emblemático modelo americano en la cima de la elegancia y la exclusividad de los SUV todoterreno más clásicos. Con una autonomía eléctrica en ciudad de hasta 50 kilómetros, se trata del Grand Cherokee tecnológicamente más avanzado, lujoso y con las mejores capacidades 4x4 de la saga.

JEEP GRAND CHEROKEE 4XE HÍBRIDO SUMMIT RESERVE

Un americano elegante y eficaz



TEXTO FELIPE TERUEL

Desde su presentación en 1992, el Jeep Grand Cherokee, icono del estilo de vida americano, marcó un camino en las tendencias que después siguieron los todoterreno de tamaño grande que hoy configuran su segmento. Hace poco más de dos décadas, los 4x4 que circulaban por las carreteras europeas eran vehículos dirigidos más a una clientela relacionada con la vida rural que a los desplazamientos por carretera. Eran apenas un par de marcas las que ofrecían vehículos polivalentes con la potencia y el confort suficientes como para ser considerados auténticos todoterreno capaces de compatibilizar las tareas más duras con la comodidad de los desplazamientos familiares por carreteras o autopistas.

Entre aquella escasa oferta, pronto destacó el Grand Cherokee, un producto ahora emblemático de la marca Jeep que definió entonces la categoría SUV premium, llegado directamente de Estados Unidos con un equipamiento de lujo y estilo típicamente americanos y que encontró una extraordinaria acogida en la clientela española económicamente mejor preparada de comienzos de los noventa.

Con más de siete millones de unidades vendidas en todo el mundo, entre el modelo de 1992 y éste de 2023 hay considerables diferencias en cuanto a diseño, prestaciones, sistemas de seguridad y ayudas a la conducción. Éste es un 4x4 híbrido enchufable totalmente revolucionario comparado con aquel primer modelo, pero mantiene el estilo Jeep tanto por fuera como por dentro y, aunque los acabados de la versión Summit Reserve le sitúan en la cumbre de la exclusividad y el refinamiento, no sólo no pierde ni una sola de sus buenas condiciones de conducción y fiabilidad fuera de la carretera, sino que las aumenta con el sistema de gestión de tracción Select Terrain, control de descenso con selección manual y la suspensión neumática Quadra-Lift, ahora con amortiguación electrónica semiactiva, que consolidan la legendaria capacidad 4x4 de este mítico modelo.

Fabricado en Jefferson North de Detroit (EE UU), el Summit Reserve muestra unas líneas elegantes y atractivas: el frontal, como en el resto de la gama Grand Cherokee, presenta una inclinación que hace que su aspecto parezca más aerodinámico sin perder las señas de identidad de la marca y, aunque es ligeramente más largo, conserva las mismas proporciones de la cuarta generación. Y sobresale por su amplísimo equipamiento, que incluye asientos de cuero Paler-



mo exclusivos para esta edición, auténtica madera de nogal en puertas y salpicadero, un equipo de sonido McIntosh de 950 vatios, de 19 altavoces, pantalla para el pasajero de 10 pulgadas y techo solar panorámico

Este Summit Reserve probado por topVIAJES sólo se comercializa con tecnología híbrida enchufable y motorización de inyección directa de gasolina turboalimentado de 2.0 litros y cuatro cilindros que desarrolla una potencia total combinada de 380 caballos y un par motor de 637 Nm. La eficiencia ha sido también mejorada mediante la incorporación de una dirección asistida eléctrica y un compresor del climatizador accionado eléctricamente para eliminar cargas al motor.

Tres modos de conducción

El motor está asociado a una caja de cambios de ocho velocidades que ayuda significativamente a mejorar los consumos y aportes de potencia y par motor. Dis-





FICHA TÉCNICA

JEEP GRAND CHEROKEE 4XE PHEV SUMMIT RESERVE

Dimensiones

Largo: 4.914 mm.
Ancho: 1.968 mm.
Altura: 1.853 mm.
Batalla: 2.964 mm.
Depósito de combustible: 72 litros.
Peso: 2.434 kilos.
Maletero: 533 litros; 1.463 con asientos plegados.

Motor

Motores: delantero de gasolina con inyección directa. 4 cilindros, 1.995 centímetros cúbicos y 272 CV.
Motor eléctrico: 136 CV.
Potencia combinada: 380 CV.
Batería: 17,3 kWh
Par máximo total: 637 Nm.
Cambio: Automático de 8 velocidades.
Tracción: Integral.

Prestaciones

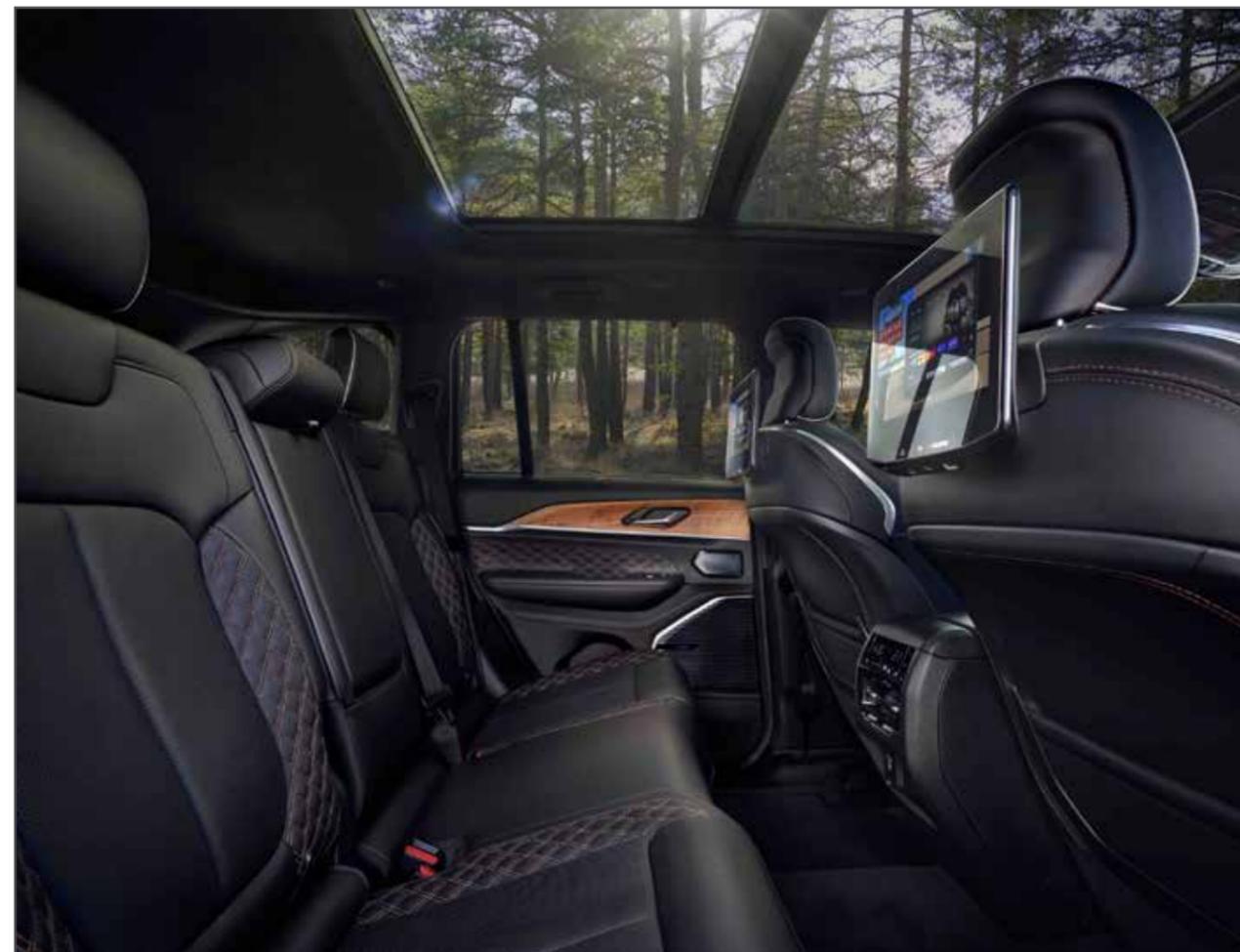
Velocidad máxima: 210 km/h.
Aceleración: de 0 a 100 en 6,3 segundos.
Consumo medio WLTP: 2,6 litros cada 100 km.
Autonomía eléctrica: hasta 50 km en ciudad.
Etiqueta DGT: O

Precio 100.250 euros.

pone de tres modos de conducción, Hybrid, Electric y eSave. El primero combina el par del motor eléctrico con el de gasolina para ofrecer la mejor eficiencia posible. En modo Electric, el vehículo se mueve con energía eléctrica y cero emisiones hasta que la batería se agota o el conductor acelera a fondo. Y con la selección eSave se prioriza el motor de combustión y el ahorro de batería. Independientemente del modo seleccionado, el coche funciona como un híbrido cuando la batería se acerca a su estado mínimo de carga.

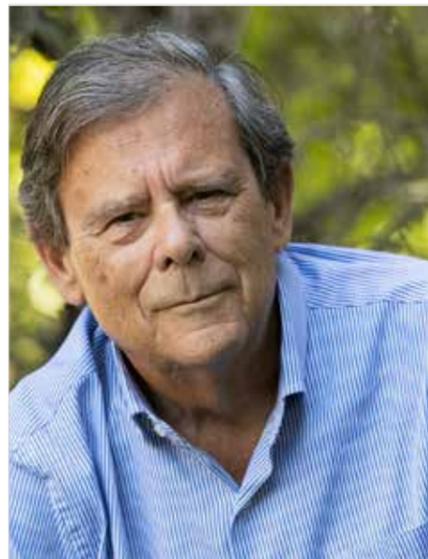
En carretera se mueve con soltura, acelera con decisión y responde permanentemente con firmeza y sin apuros en los adelantamientos. No parece que el coche pese 2,5 toneladas en vacío. Sin duda, uno de los logros de este propulsor de cuatro cilindros y no de seis u ocho como en anteriores generaciones del Grand Cherokee, es lo ajustado de sus consumos, que, en conducción normal por carretera, no supera los siete litros cada 100 kilómetros y poco más de nueve en ciudad. Todo un récord para un vehículo de su peso y dimensiones que no logran superar sus competidores más directos con prestaciones y tamaño similares.

En resumen, el Grand Cherokee, en su versión más sofisticada, es un auténtico todoterreno, un SUV premium que se desenvuelve sobre caminos de tierra con seguridad y soltura y con el que se viaja confortablemente en un habitáculo tan elegante como el de la más lujosa de las grandes berlinas. ●



CAMBIOS CLIMÁTICOS

ANTONIO GÓMEZ RUFO
ESCRITOR
www.gomezrufo.com



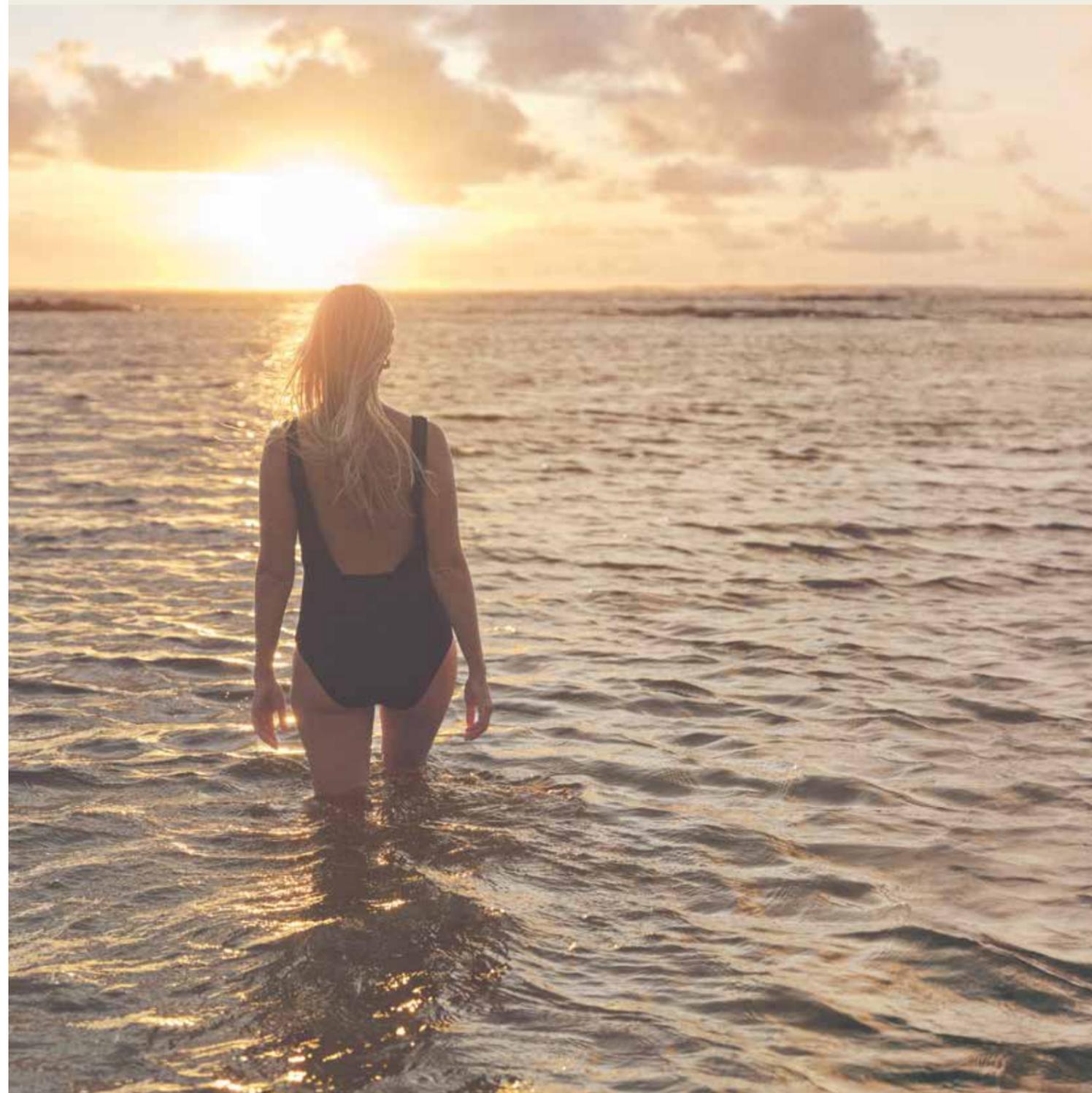
© Josefina Blanco

Hacemos como que no nos importa, o que no será para tanto. Comprobamos año tras año, incluso de unos meses a otros, que algo no funciona correctamente, que lo que eran temperaturas y comportamientos del tiempo atmosférico en el pasado ya no se producen, y que es imposible predecir cómo se va a comportar el clima en las siguientes semanas o meses. Es lo que sucede con el cambio climático, como se le conoce. Y hacemos como que no nos importa, o concluimos resignados que qué se le va a hacer.

Pero es verdad. Por desgracia es verdad y cuesta mucho tomar medidas eficaces para ralentizar un proceso que ya es inevitable. Se realizan conferencias internacionales, se reúnen los países para buscar soluciones, incluso se firman protocolos y se acuerdan compromisos..., pero no sirve de nada porque nada es suficiente. Y es que después florecen los intereses económicos, se aproximan las convocatorias electorales y se echan las cuentas de los balances de

las grandes corporaciones y el cambio climático queda en una coreografía de gestos, en encogerse de hombros y coincidir en que es una pena, pero que qué se le va a hacer. El planeta está herido y nadie ayuda a su cicatrización. La duda es si se podrá pagar el precio de la medicación y la enfermedad.

Se ha preguntado muchas veces si es la primera vez que sube la temperatura de la Tierra y si ha habido otros cambios climáticos. Sea como fuere, la naturaleza se ha defendido muy bien hasta ahora y nada hace pensar que no seguirá haciéndolo. Aunque sea con un cataclismo, una serie de pandemias, diezmando la población o rompiendo las pautas conocidas. Pero si en el pasado ha sabido sobrevivir, no hay por qué pensar que no volverá a hacerlo. La ciencia-ficción nos ha puesto ejemplos aterradores; el calor sofocante del año pasado nos ha indicado cómo será el camino. Así es que tomemos nota porque las vacaciones futuras serán en los glaciares que queden. Si queda alguno, claro. ●



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

Come Alive

sunlife
MAURITIUS

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.

