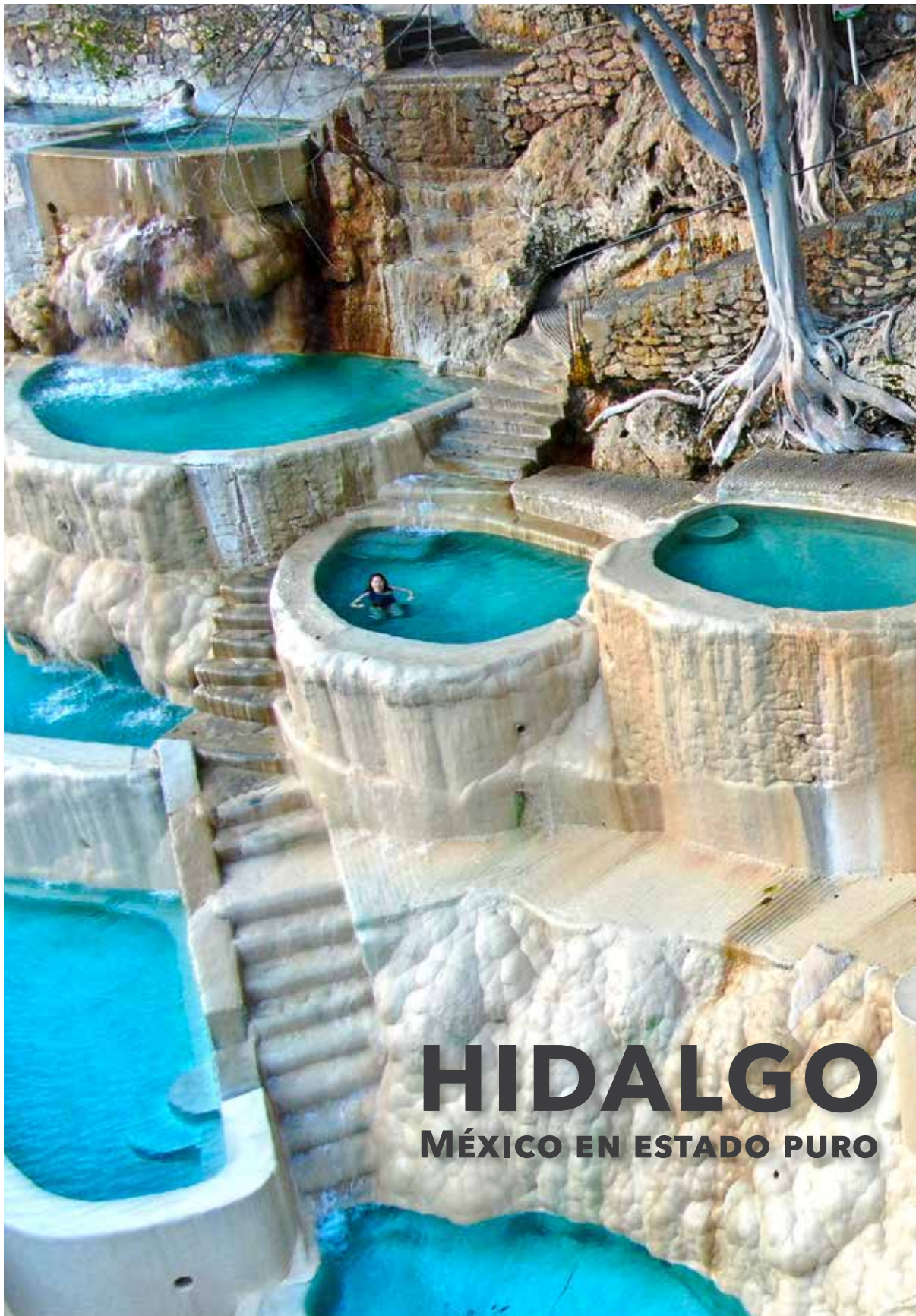


top V!AJES

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XIV - N° 148 febrero 2024

LLEIDA / MALLORCA / MADRID / VENECIA / MÉXICO / FINLANDIA



HIDALGO
MÉXICO EN ESTADO PURO

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 JUDERIAS DE ESPAÑA

redjuderias.org



topVIAJES

La primera revista digital
de turismo y gastronomía

EDITOR / DIRECTOR
Hernando Reyes Isaza
topviajes@topviajes.net

JEFE DE REDACCIÓN
Pilar Ortega

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

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Iñaki Arrázola, Antonio Gómez Rufo,
Javier Mateo, Óscar Montoto,
José Luis del Moral, Pedro Madera,
Lucía Martín, Carlos Monselet,
Manena Munar, Pilar Ortega,
Antonio Quinzán, Ana Reino,
Hernando Reyes Isaza,
Esther Rodríguez, Felipe Teruel.

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA

ALTUM
CON TEXTO TURÍSTICO

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

FOTO DE PORTADA

GRUTAS DE TOLANTONGO
© SECRETARÍA DE TURISMO DE HIDALGO
www.topviajes.net

SÍGUENOS



El creciente número de turistas que visitan España obliga a buscar una fórmula para solucionar los problemas originados por una masificación sin control que ha llevado a la *turismofofia*

VISADO DE ENTRADA

MORIR DE ÉXITO

Más de 84 millones de turistas extranjeros llegaron a España durante el pasado 2023. Todo un récord que, no obstante, se espera superar en el ejercicio que acabamos de comenzar dadas las previsiones apuntadas por los entendidos de la cosa reunidos en Fitur, esa feria internacional del turismo que ha supuesto todo un éxito en su 44 edición: 9.000 empresas y 152 países participantes. Esa cifra de visitantes externos confirma que el sector del turismo es el gran motor de la economía española, que representa un 12,8 por ciento del PIB total. Ningún otro aporta tanto.

Esto significa que el bache que supuso la pandemia para el turismo está más que superado en nuestro país y lleva camino de recuperarse en todo el mundo, con 1.300 millones de viajeros internacionales, sólo un 12 por ciento inferior con respecto al trasiego que se dio en 2019, el año previo a la epidemia del covid. Los pronósticos para los próximos años auguran nuevos crecimientos en el número de turistas, por lo que los récords se superarán año tras año. Y esto, con ser bueno en principio, lleva a profundizar en la búsqueda de soluciones a los problemas planteados en muchos destinos que se ven desbordados por la masiva presencia de foráneos, complicando la existencia a sus habitantes hasta el punto de dar origen a una *turismofofia* que no ha hecho más que empezar.

La resolución de esa ecuación no parece fácil. Se impone, en primer lugar, dejar de cuantificar el éxito turístico por el número de visitantes y buscar las fórmulas que permitan un turismo de más calidad, es decir, dando preferencia a lo cualitativo frente a lo cuantitativo.

Cómo dar solución a este problema de la masificación turística sin que resulte pernicioso para el sector es algo que lleva de cabeza a las administraciones de todos los grandes países receptores de viajeros. Ciudades como Venecia, Roma, París, Madrid, Barcelona, Lisboa... se ven desbordadas por las tumultuosas turbas que invaden los centros históricos causando un notable perjuicio en el día a día de sus habitantes. Y ya se ve como acuciante la necesidad de dar con esa ecuación que ponga límites al aspecto negativo del crecimiento turístico que conlleva a la masificación, que controle la enorme presión que supone el desbordamiento del número de visitantes para muchas ciudades y, especialmente, para sus habitantes. Una masificación que termina por afectar también al forastero, cada vez más incómodo en su deambular por calles monumentales. Hay que buscar una fórmula para evitar que el sector turístico se muera de ÉXITO.

JOSÉ LUIS DEL MORAL
jluis.delmoral@gmail.com



SUMARIO

«Nunca vuelvo de un viaje con la misma personalidad con la que partí»

WILLIAM SOMERSET MAUGHAM

MANCHETA

> Visado de entrada

Morir de éxito

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> Lleida

Piensa en blanco

PEDRO MADERA

PÁGINA 6

> Islas Baleares

Proteger la Sierra de Tramontana (parte 2)

MANENA MUNAR

PÁGINA 20

> Madrid

(casi) inédito

PILAR ORTEGA

PÁGINA 30

MUNDO

> Italia

Carnaval de Venecia

ANTONIO QUINZÁN

PÁGINA 42

> México

Hidalgo, México en estado puro

HERNANDO REYES ISAZA

PÁGINA 60

> Finlandia

Laponia Finlandesa

LUCÍA MARTÍN

PÁGINA 82

HOTELES

> España Exclusiva

Palacio de Arriluce

PEDRO MADERA

PÁGINA 92

Hotel Neri

PÁGINA 104

Hotel Olom

PÁGINA 110

Hotel El Añadío

PÁGINA 116

> Noticias hoteles

PÁGINA 118

GASTRONOMÍA

> Restaurantes

- Pato Salvaje

PÁGINA 124

- Osteria Bravissimo

PÁGINA 126

- Araia

PÁGINA 128

- Ceibe

PÁGINA 130

- Lamelas

PÁGINA 132

- SLVJ Barcelona

PÁGINA 134

> Noticias restaurantes

PÁGINA 136

> Javier Muñoz Calero

PÁGINA 142

ENTREVISTA

> Cecinas Nieto

PILAR ORTEGA

PÁGINA 146

BODEGAS

- Raíz de Guzmán

PÁGINA 150

> Noticias vinos

ANA REINO

PÁGINA 152

> Priorat Lab / Dos Déus

JAVIER MATEO

PÁGINA 154

> Sidra de Gipúzcoa

IÑAKI ARRÁZOLA

PÁGINA 158

> Nordés Gin

ESTHER RODRÍGUEZ

PÁGINA 160

PISTAS CULTURALES

> Planes de ocio

PILAR ORTEGA

PÁGINA 162

> Libros

PÁGINA 168

> Viñeta

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 175

MOTOR

> Mercedes Benz EQS 580

FELIPE TERUEL

PÁGINA 176

KILÓMETRO 0

> DAVOS

ANTONIO GÓMEZ RUFO

PÁGINA 182



www.NMIBIZA.com

GASTRONOMÍA Q

MODA



ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Q

SHOWROOM



MARKETING Q

COMUNICACIÓN Q



PIENSA EN BLANCO

10 Pueblos de Lleida marcados por la nieve

Lleida es un verdadero filón de pequeños municipios medievales que nos meten de cabeza en el ambiente invernal y rural que esperamos. Frío y nieve se dan cita en estas localidades de pequeñas y silenciosas calles que, no obstante, en algunos casos pueden llenarse de turistas por la existencia de conocidas estaciones de esquí.

TEXTO [PEDRO MADERA](#)
FOTOS **NAUTA PRESS**





Salardú, punto de entrada a los lagos del Valle de Arán

Por encima de una jornada de deporte entre sus distintas posibilidades está la vida cotidiana en las calles y prados, donde tejados y chimeneas se dibujan como si fueran los trazos más sencillos de un cuaderno infantil: descubrir los pueblos es descubrir el alma de sus gentes. Hay unas semanas en el año que el cuerpo pide chimenea, manta y calma, y es que es tiempo de frío en la calle y calor en el cuerpo. La montaña se carga de energía, cuando la nieve marca el horizonte.

1 SALARDÚ
Hay nombres que llevan a ocio y este es uno

de ellos. Salardú es uno de los pueblos más conocidos y destacados de Lleida. No falta, realmente, nada de lo que esperaríamos en una postal ideal de pueblo pirenaico. Muralla medieval, una solemne iglesia, la de Sant Andreu, y un entramado de casas y callecitas de marcado acento medieval. Ubicado en el Alto Arán y con menos de 700 habitantes, su cercanía a Baqueira Beret hace que los turistas se asomen con tesón a sus, por otro lado, solitarias calles.

El paisaje montañoso es, por lo demás, el protagonista con Salardú sirviendo de perfecto punto de entrada a

los dos centenares de lagos que nos esperan en el Valle de Arán. Por otro lado, en servicios y gastronomía cumple, y de qué manera: la típica olla aranesa y algunos platos franceses son protagonistas. Los encuentros en el Vermont y las veladas sin horario le dan el toque sofisticado que necesita todo pueblos de montaña.

2 SON
Hay que conocer muy bien el mapa de la provincia de Lleida para ubicar este pequeño pueblo. Son es un pequeño y encantador pueblo ubicado en la comarca del Alt Aneu. Aunque su ta-

maño pueda ser modesto, este lugar destaca por su arquitectura tradicional bien conservada y su riqueza gastronómica. La iglesia de San Just y Sant Pastor se ha convertido en un lugar de referencia para todos los que buscan una estética invernal.

Estos tejados negros brillan encima de sus calles marcando la vida cotidiana. Su iglesia de los siglos XI y XII se ha convertido en un referente de ese románico lombardo que marca muchos pueblos del Pirineo catalán. La imagen impacta. La arquitectura de Son se caracteriza por sus edificios de piedra, tejados de pizarra y calles estrechas y empedradas. Caminar por sus calles es como dar un paso atrás en el tiempo, ya que se pueden encontrar casas y fachadas que datan de siglos atrás. La idea de subir por la carretera que va hacia el norte, hacia el Refugio de Fornet siempre es tentadora.



Son - Iglesia San Just i Sant Pastor © Oriol-Riart

3 TAULL
Taull es un pueblo marcado por la imagen de su arquitectura. Técnicamente, se encuentra en el corazón de los Pirineos, a una altitud de 1.550 metros sobre el nivel del mar. Está rodeado de impresionantes montañas y paisajes naturales. Cuando la nieve se agarra a sus tejados, el fotógrafo aficionado disfruta de lo lindo.

Taull es conocido por su importante patrimonio románico. En el municipio se encuentran dos iglesias románicas declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO: la Iglesia de Sant Climent y la Iglesia de Santa Maria. La primera, Iglesia de Sant



Taull - Romanico Sant Climent ©Francesc-Tur



Bucólica imagen de Baqueira



Sort, población rodeada de estaciones de esquí. ©photoset

Climent, data del siglo XII y es considerada una de las joyas del románico catalán. Destaca por su impresionante campanario de seis pisos y su fachada esculpida. Este año celebra el noveno centenario de su consagración.

Un poco más arriba, nos encontramos con la Iglesia de Santa María, que construida en el siglo XI, también es un ejemplo destacado del arte románico. Su campanario es de planta octogonal y conserva magníficos frescos en su interior. Su entorno, y los pequeños comercios locales lo convierten en un lugar mágico.

Si no podemos ir en invierno, siempre es posible esperar a la Fiesta de la Recreación

del Anochecer del Día de San Pedro, en la que se escenifica la bajada de antorchas por las montañas, y la Fiesta Mayor, que se celebra en honor a San Climent en el mes de agosto.

4 BAQUEIRA Hablar de Baqueira es hablar de deporte. Conocido por su mundialmente famosa estación de esquí y sus 150 kilómetros de pistas, es también un delicioso pueblo de montaña en el que disfrutar de la paz de la vida rural – pese a la notable afluencia de turistas – y otros deportes de invierno. En Baqueira han hecho del frío su modo de vida, pero en verano también hay mucho que

disfrutar debido a su variada oferta de ocio.

La “culpa” la tienen sus calles empedradas y la notable trayectoria histórica del pueblo, abandonado en la década de los 60 antes de dar el salto a centro turístico gracias a sus bellos paisajes.

5 SORT Sort es famoso por la lotería, la gastronomía y las actividades outdoor. Ante todo, es uno de los destinos de invierno más populares en España. Su ubicación privilegiada, rodeada de montañas y cerca de estaciones de esquí de renombre, lo convierte en el lugar ideal para disfrutar de los días de nieve. Un verdade-



Estampa nocturna de Sort © photoset



Durro © Archivo Patronat de la Vall de Boí - Sant Quirce

Sort es uno de los destinos de invierno más populares de España

ro cruce de caminos, ya sea por los caminos, las carreteras o por el Noguera Pallaresa que es un auténtico canal de ocio.

En Sort, los inviernos suelen ser fríos y nevados, lo que atrae a numerosos amantes de los deportes de invierno. La estación de esquí de Port Ainé, ubicada a pocos kilómetros de distancia, ofrece pistas de esquí de diferentes niveles de dificultad, lo que permite que tanto los principiantes como los más experimentados disfruten de la nieve.

Además del esquí, Sort

ofrece una amplia gama de actividades relacionadas con la nieve. Los aficionados al snowboard pueden encontrar en Port Ainé, un snowpark con rampas y obstáculos donde practicar sus trucos. También se puede disfrutar de paseos en trineo, tanto tradicionales como en motos de nieve, o hacer excursiones con raquetas de nieve para descubrir la belleza de los paisajes nevados.

6 DURRO
La subida por la pequeña carretera que lleva a Du-

ro es conocida por muchos senderistas y ciclistas. Desde hace meses presume de ser uno de los pueblos más bonitos de España y el título lo tiene más que merecido.

Este valle es conocido por su excepcional patrimonio arquitectónico románico, y Durro es uno de sus tesoros más destacados. Después de un primer descanso en el pueblo todavía queda otra pequeña caminata hasta la gran joya de la población.

La iglesia de San Quirce es una de las joyas arquitectónicas de la zona. Construida du-

rante el siglo XII, esta iglesia es un ejemplo impecable del estilo románico lombardo. Su fachada cuenta con una impresionante puerta de entrada y un campanario de gran belleza. En el interior, se encuentran frescos bien conservados que representan escenas bíblicas.

A muchos pueblos de Lleida no les falta nada de lo que se espera de una postal pirenaica

Durro ofrece una amplia variedad de actividades para los visitantes. Los amantes de la naturaleza pueden disfrutar de hermosos paseos por los senderos que rodean el pueblo, que ofrecen vistas impresionantes de los paisajes montañosos. Además, es un gran observatorio astronómico.

En cualquier estación, Durro es un destino ideal para los amantes de la historia, la arquitectura y la naturaleza.

7 ESCÁS
Pasear por las calles de Escás y esperar a como pasa su rebaño de ovejitas es casi un ritual para los pocos vecinos del pueblo. Las ovejas doblan la curva casi pensando en la foto. Es vida rural invernal con estilo. Pequeños pueblos cercanos como Lles-



Ovejas en Escás. ©Oficina de Turismo de Pallars Sobira

sui, o Altron son encantadores rincones de montaña ubicados en la comarca del Pallars Sobirà. Estas localidades se encuentran rodeadas por una impresionante belleza natural, con paisajes montañosos, ríos cristalinos y una rica flora y fauna.

Por su parte, Escás es otro pintoresco pueblo de montaña que se encuentra a unos 1.200 metros sobre el nivel del mar. Está situado en un valle rodeado de imponentes picos y bosques frondosos. Los amantes de la naturaleza encontrarán en Escás un paraíso, ya que cuenta con numerosas rutas de senderismo y espacios naturales que invitan a la práctica de acti-

vidades al aire libre, como el ciclismo de montaña o la observación de aves.

8 LLESSUI
Llessui es un pequeño pueblo de tan solo 30 habitantes, situado a 1.400 metros sobre el nivel del mar. Su ubicación privilegiada ofrece hermosas vistas panorámicas de los Pirineos. Aquí, los visitantes pueden disfrutar de la tranquilidad y la paz que ofrece el entorno, lejos del bullicio de la vida urbana. Además, Llessui es un punto de partida ideal para realizar diversas rutas de senderismo y explorar los parajes naturales que lo rodean.



Baqueira nocturna, mundialmente famoso por su estación de esquí. ©Foto oficina Turismo Valle de Aran



Altron, en las faldas del Parque Nacional de Aigüestortes y Estany de San Maurici. ©Turismo de Pallars Sobira

9 ALTRON
Altron, por último, es un idílico pueblo de montaña que se extiende en las faldas del Parque Nacional de Aigüestortes y Estany de Sant Maurici. Esta ubicación privilegiada lo convierte en un lugar ideal para los amantes del senderismo y los deportes de montaña. Sus paisajes son verdaderamente impresionantes, con valles verdes, cascadas y lagos de aguas cristalinas que reflejan el entorno. Sus calles empedradas, iglesias románicas y casas típicas de montaña

El tranquilo pueblo de Llessui cuenta con tan solo 30 habitantes

transportan a los visitantes a tiempos pasados. Además, en Llessui, Escas y Altron es posible disfrutar de la gastronomía local, destacando platos como la olla aranesa, el trinxat de col o el convencimiento de miel.

10 MONTAGARRI
Montagarri es un pequeño pueblo ubicado en el corazón de las montañas, rodeado de impresionantes paisajes naturales

que lo convierten en un lugar ideal para aquellos que buscan escapar del bullicio de la ciudad y conectar con la naturaleza. Un lugar único donde no resulta fácil llegar.

Este pintoresco rincón es conocido por sus exuberantes bosques, cristalinos ríos y majestuosas montañas. Es el lugar perfecto para los amantes del senderismo, el ciclismo de montaña y otros deportes al aire libre. Sus numerosas rutas de senderismo permiten explorar los alrededores y descubrir lugares impresionantes.

El encanto de Montagarri ra-

dica en sus tradiciones y su rica cultura. El pueblo está lleno de casas de piedra y calles adoquinadas que evocan una sensación de nostalgia. Cada año, se celebran festivales locales en los que se pueden disfrutar de la música tradicional, las danzas y la gastronomía local.

La gastronomía de Montagarri es otro de sus grandes atractivos. Los platos típicos de la región están elaborados con ingredientes locales y recetas transmitidas de generación en generación. Los visitantes pueden degustar platos como la trucha fresca de montaña, el cordero asado y los quesos artesanales.

Sin duda, uno de los principales atractivos de Montagarri es su paisaje de montaña. Los visitantes pueden disfrutar de impresionantes vistas panorámicas desde los numerosos miradores situados estratégicamente en las montañas cercanas. Además, los amantes de la fotografía encontrarán innumerables oportunidades para capturar imágenes de la naturaleza en su estado más puro.

En resumen, Montagarri es un destino ideal para aquellos que buscan desconectar del estrés cotidiano y disfrutar de la belleza de la naturaleza. Sus impresionantes paisajes, su cultura y su rica gastronomía hacen de este pequeño pueblo un lugar único y encantador.●

www.portaine.cat/es/invierno/
www.vallboi.cat/es/aiguestortes-un-paraiso-en-la-tierra
www.baqueira.es



Archivo Patronat de la Vall de Boí - Sant Feliu de Barruera

Las numerosas rutas de senderismo permiten explorar los alrededores de Montagarri y descubrir lugares impresionantes



Taull - Romanico Sant Climent © Marisa-Tartera

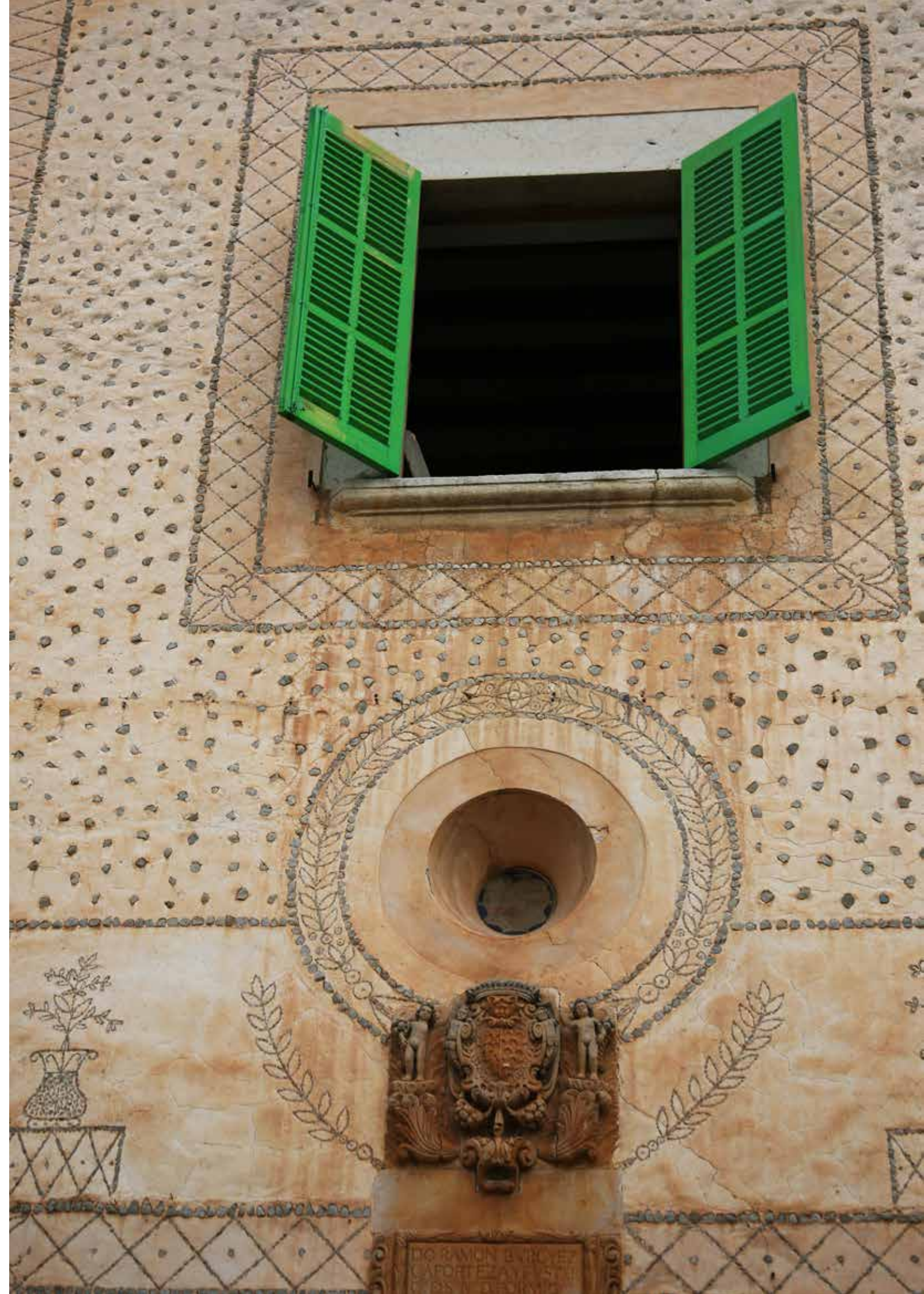
PROTEGER LA SIERRA DE TRAMONTANA (PARTE 2)

Los proyectos más sostenibles de las Islas Baleares



La Sierra de Tramontana, columna vertebral de la isla de Mallorca, se extiende a lo largo de la costa noreste y está incluida en el Patrimonio Mundial de la UNESCO. Y la belleza y los productos de sus espacios rurales se combinan, como aliados, con el consumo responsable y la sostenibilidad.

TEXTO: **MANENA MUNAR**
FOTOS: **MANENA MUNAR/VIRGIN**
www.laventanademanena.es





La Sierra de Tramontana

Al subir por las sinuosas carreteras de la Sierra de Tramontana, se atraviesan pinares infinitos, se adivina el mar y se encuentran “posiciones” de ensueño. Sin embargo, la mejor de las sorpresas está por venir, cuando de repente, enmarcada entre la sierra, aparece la postal más onírica del recorrido.

Son Bunyola es el nombre y el sueño hecho realidad de Richard Branson, fundador de Virgin Limited Edition, quien, enamorado de Mallorca, escogió esta finca del S. XVI, la restauró bajo baremos

extremos de sostenibilidad, eficiencia energética y protección del entorno, para finalmente inaugurarla en 2023.

Jöelle Bouwes, gerente de Ventas del hotel, derrocha pasión al enseñar las vistas espectaculares que se contemplan desde la terraza de Son Buyola y que llegan hasta el mar, pasando por las 520 hectáreas que comprenden la Posesión, por las que se extienden campos de almendros, vides, y esos olivos de los que se obtendrá el propio aceite en la almazara de la finca. Habla Joëlle sobre las 26 habitaciones y

3 villas con piscina climatizada. Habla de las noches de flamenco, música en vivo y wine tasting, de practicar yoga y de la posibilidad de recorrer los caminos en bicicleta o caminando. En fin, un paraíso de confort y entretenimiento. Sin obviar la excelente cena que tuvo lugar en un apartado del restaurante Sa Terrassa con los mejores productos de la zona, acompañados por vinos excelentes.

La finca pública de Galatzó ha recuperado el aljibe y la alberca de su sistema hidráulico tradicional

Entre leyendas y chascarrillos

Camino de la finca pública Galatzó, Adriana Blascikova, guía titulada y enamorada de Mallorca, amenizó el viaje, contando episodios de la historia mallorquina y anécdotas de personajes famosos. Entre ellos, están Michael Douglas, quien pasó la pandemia de Covid en la isla con su familia; Agatha Christie, quien iba todos los años y se alojaba en el Hotel Isla de Oro, convertido en Pino de Oro en su no-



Son Mut Nou, o la plantación de higueras más importante del mundo



Restaurante de Andreu Genestra en el Hotel Zoëtry



Hotel Son Bunyola de Richard Branson

vela Problema en Pollensa, publicada en 1935, o Rafa Nadal, oriundo de Manacor, de quien remarca esa grandeza que le viene de la sencillez con que se mueve en su vida cotidiana.

La Sierra de Tramontana vuelve a presentarse y esta vez lo hace en forma de finca pública, apelada Galatzó. Lo primero que destaca de la finca es su espléndido entorno, rodeado de montes y vegetación. Al segundo vistazo llama la atención la Posesión de Calvià, que compró el ayuntamiento homónimo para realizar lo que ha venido a ser un ejemplo de aprovechamiento del medio, en proyectos financiados con el Impuesto de Turismo Sostenible.

Prueba de ello es el magnífico refugio para excursionistas, construido en lo que fueron las antiguas porqueras. Allí

pueden comer y dormir los huéspedes, mientras pasan el día descubriendo la belleza de la sierra de Tramontana, bien caminando, en bicicleta o a caballo.

La tercera mención sobre Galatzó se remonta a siglos atrás y está llena de leyendas sobrecogedoras. El protagonista

En la plantación de higueras de Monserrat Pons, Son Mut Nou, se elabora sobrasada vegana con pulpa de higos secos, pimentón y especias

de ellas se llamaba Ramón Burgués Zaforteza, conocido por el Comte Mal, pues el noble era malo a más no poder. Lo testimonian la s'Argolla donde se supone que amarraba a sus cautivos, o esa piedra en forma

de corazón de la que se dice ser el mismo corazón del malvado conde. Éste es el motivo por el que era difícil encontrar trabajadores para la finca. Hoy, las terribles leyendas sólo son un atractivo más para visitar o alojarse en uno de los lugares más hermosos de la sierra.



Tortilla de patata y chocolate blanco, de Andreu Genestra

Comer mallorquín

Comer en el establecimiento de Joan Marc, en la población de Inca, es saborear la cocina mallorquina en toda su variedad y frescura, convertida en platos deliciosos. Algunos de ellos son el calamar de potera con fideos secos de xeixa y alioli, el lomo de cerdo negro con col o la suave royal de portobello con duxelle y avellanas. Por algo su propietario y chef, Joan Marc, fue jefe de cocina de restaurantes de la categoría del Hotel Son Brull, al lado de Marc Fosh; el Racó de Can Fabes o Sant Pau, antes de abrir el suyo propio en su Inca de origen.

Son Mut Nou, el sueño de Monserrat Pons

Si algo resultó tan interesante como sorprendente en esta ruta mallorquina fue el conocimiento de Monserrat Pons. Boticario

de profesión y entusiasta del árbol bíblico de la higuera, a lo largo de su vida ha ido coleccionando higueras del mundo entero, hasta contar con 3.250 ejemplares de casi 1.500 variedades, pertenecientes a unos 60 países, en su propia finca de Son Mut Nou, Marina de Lluçmajor.

Una finca dedicada, por cierto, a la conservación y estudio de recursos fitogénicos de las higueras, la mayor del mundo en este ámbito. Árboles que Monserrat mimar, de los que lo sabe todo, y cuyos frutos derivan

en rica mostaza, paté, cerveza, vino, mermelada o el característico pan de higo mallorquín. Productos de los que se valen los mejores restaurantes, como el de Andreu Genestra en el Hotel Zoëtry, la cocinera Maca de Castro en Port d'Alcudia, Carne Ruscalleda y el Celler de Can Roca, entre otros.

Joan Marc apuesta por la mallorquinidad en su cocina de forma sencilla, pero con pasión

Y no sólo esto. Monserrat ha creado un museo de higueras elegidas que cuentan historias ancestrales. Siam Fig es la que utilizan los monjes budistas para hacer su incienso, cuenta con un injerto boliviano de la higuera donde fue fusilado Che Guevara, y están aquellas variedades que dieron sombra a Miguel Hernández o Antonio Machado. Monserrat mantiene que el patrimonio de las higueras no se puede perder y por ello ha creado un banco de germoplasma único en su especie.

Cocina de la tierra

En un espacio independiente del Hotel Zoëtry de Hyatt Inclusive Collection, que ocupa la legendaria finca Sa Torre en Lluçmajor, el chef mallorquín Andreu Genestra ha instalado su restaurante homónimo. El aperitivo paisajístico, antes de entrar en el local, es un paseo por la Posesión, guiado por el padre de Andreu, que hace las veces de cicerone y, tras mostrar el molino y la iglesia neogótica, llega al momento álgido de la visita, cuando sus ojos brillan orgullosos del huerto donde él mismo cultiva frutos, hierbas y hortalizas que abastecen el restaurante de su hijo.

Cocina de la tierra es la máxima que Andreu Genestra sigue con rigor en sus fogones, de los que sale lo mejor de la alta cocina sostenible, que le ha valido la estrella verde Michelin y dos soles Repsol. Tras haber estado en lugares insígnies de gastronomía como puedan ser el Bulli o Mugaritz, Andreu volvió a casa con la premisa de aplicar su conocimiento y técnica culinaria en los productos de su tierra, y situarlos en el lugar que se merecen.

Se trata de poner en práctica la economía circular, priorizando a los productores cercanos, que si bien no tienen grandes plantaciones, anteponen calidad a cantidad de producción. Como ejemplos de productos autóctonos, Andreu habla



Iglesia Neogótica en el Hotel Zoëtry

del cerdo negro, el aceite de los olivares de la Tramontana o la algarroba que posee un gran valor energético. No obvia la importancia de los higos y sus productos, que él mismo compra puntualmente a su vecino Monserrat Pons.

Al término de la conversación, comienzan a salir a la mesa, emplatadas con originalidad y belleza, auténticas delicias, ya sean el churro de aceitunas y vermut o el bombón de pan moreno mallorquín. El pato mejillón, los pimientos asados con guiso de ternera y anguila o el rape de pino y tomate verde son algunos de los segundos y exquisitos platos, a los que sigue de postre el tocino de chiri-vía. Platos que componen uno de los cuatro menús degustación Mediterranean y que es un privilegio disfrutarlos. ●

<https://www.caib.es/go>
<https://www.illesbalear>
<https://www.iberia.com>



MADRID (CASI) INÉDITO

La Casa de la Arquitectura, las Escuelas Pías, el Museo Geominero, o el Panteón de España son sitios que no deberías perderte en una escapada por los lugares secretos de Madrid

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



Palacios desconocidos, bibliotecas singulares, una cárcel de la Inquisición en un centro de mayores, panteones ilustres, la centenaria Real Fábrica de Tapices, un museo con joyas minerales... La capital de España esconde muchas sorpresas si buceamos en su historia y en sus viejos edificios. Te animamos a abandonar las guías convencionales de Madrid y salir en busca de esos lugares exclusivos y secretos que te dejarán con la boca abierta. Es el momento de ser rebelde y escapar de las rutas trazadas. Te ayudamos con 10 sugerencias, pero hay muchas más:

Biblioteca del Senado, incunables y mucho más

¿Sabías que puedes acceder al interior del Senado de España? Eso sí, siempre que la actividad parlamentaria e institucional lo permita. En ese caso, de lunes a viernes, por la mañana, y de lunes a jueves, por la tarde, podrás sumarte a las visitas guiadas y gratuitas que se organizan, de una hora de duración. La cita es en la Plaza de la Marina Española y la entrada al Palacio se hace por la Puerta del Rey. Aquí comienza un recorrido que incluye el Antiguo Salón de Sesiones, los Despachos de Honor de la

Presidencia, el Salón de Conferencias, las Salas Manuel Broseta Pont y Manuel Giménez Abad, además de la Biblioteca, que es una auténtica maravilla.

La biblioteca del Senado de España cuenta con un fondo de unos 300.000 volúmenes, entre los que hay incunables, muchos de ellos procedentes de la antigua biblioteca del infante Carlos María Isidro. También hay obras del siglo XVI de las bibliotecas de los Duques de Osuna, de Fernández de los Ríos y de otras colecciones de intelectuales ilustres. Y hay manuscritos, láminas, grabados, mapas, medallas,

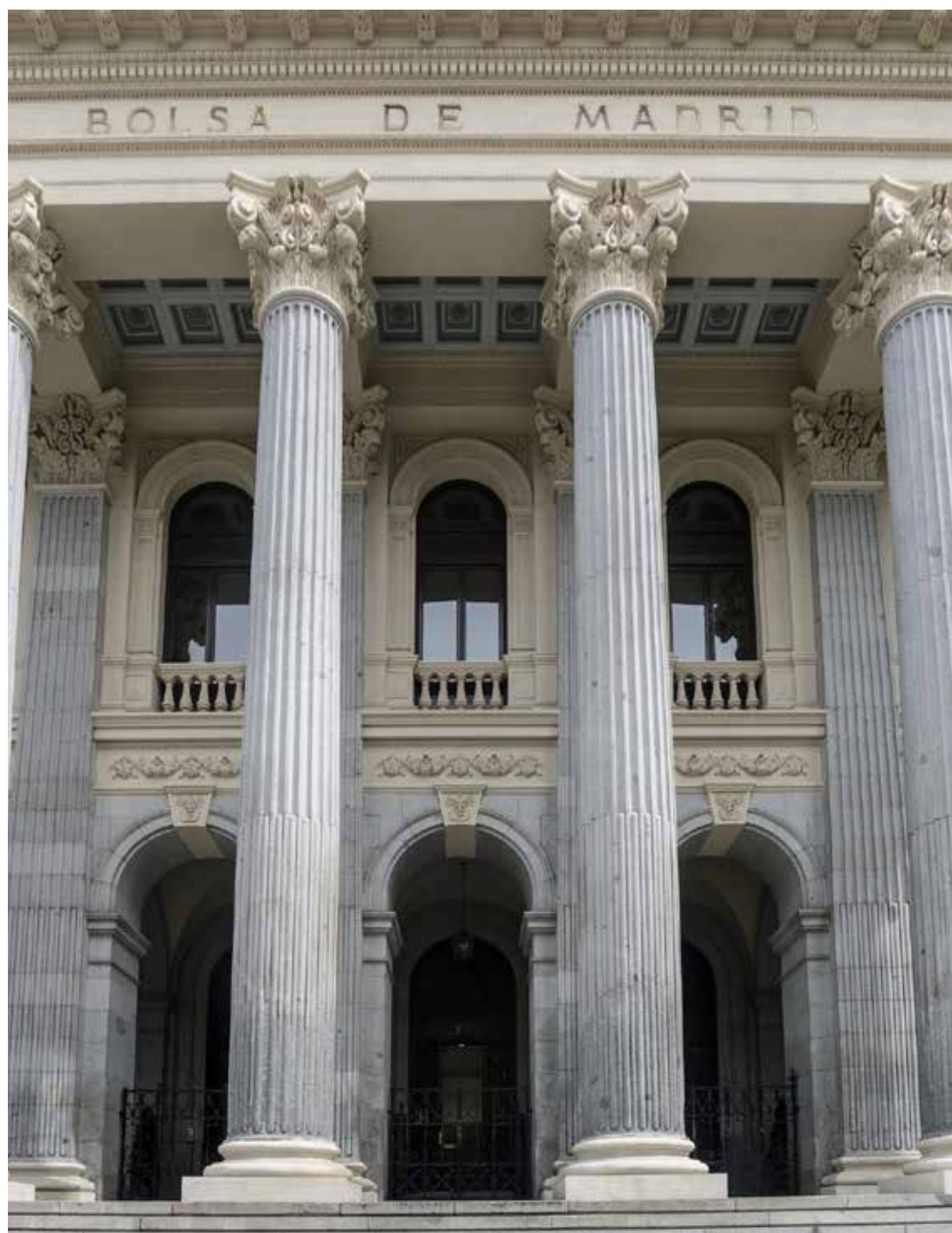
partituras, revistas y otras publicaciones periódicas.

La sala de la biblioteca se construyó en los años 70 del siglo XIX con elementos de fundición de estilo gótico inglés. Está en un antiguo claustro y es uno de los puntos de más interés del viejo edificio del Senado por sus anaqueles metálicos y por su espectacular espacio neogótico.

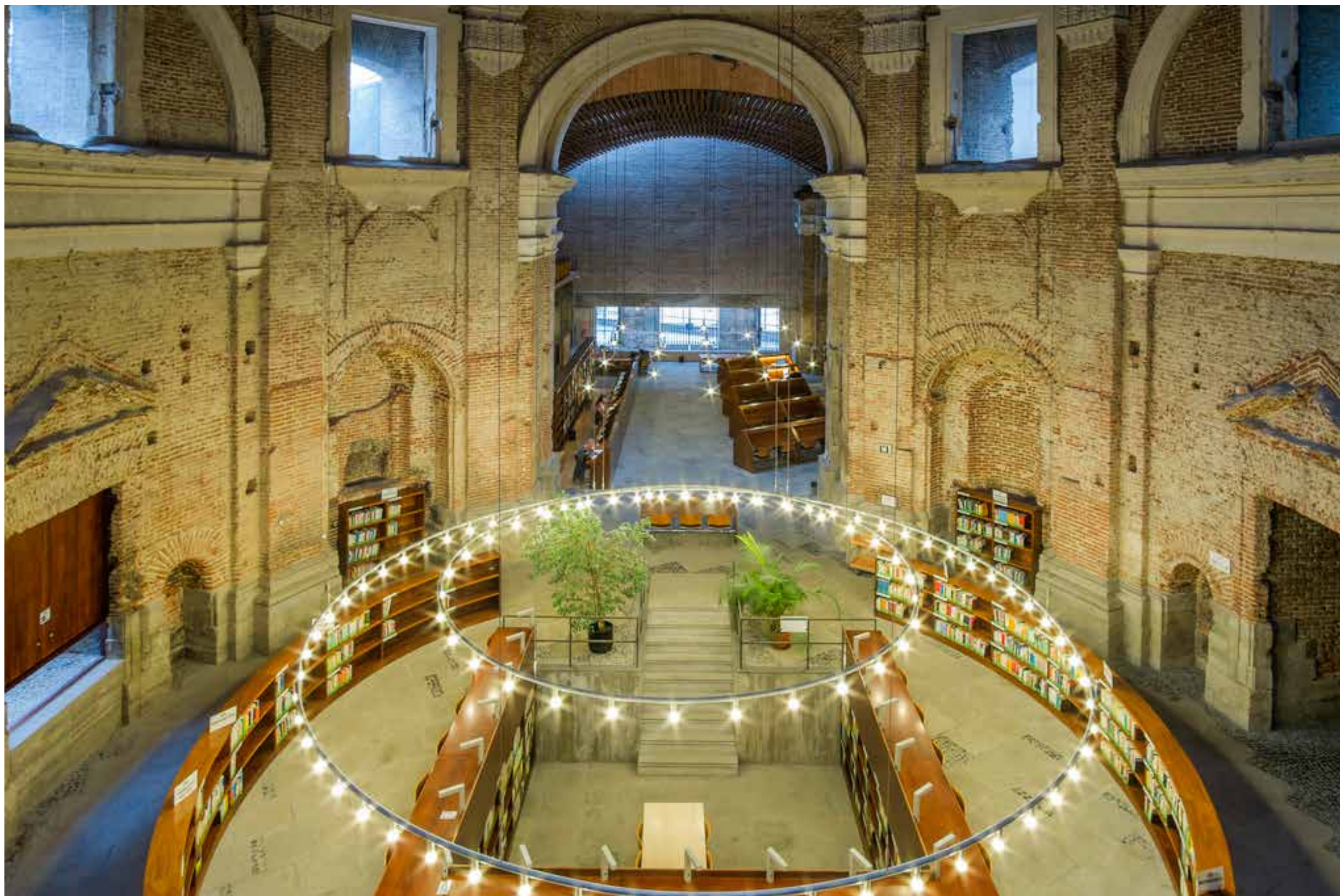
Palacio de la Bolsa, el gran templo del comercio

Situado en el número 1 de la Plaza de la Lealtad, el Palacio de la Bolsa se inaugu-

ró en 1893. Fue en esa época cuando se construyeron las bolsas europeas, prácticamente una veintena de los edificios bursátiles. Sin embargo, el de Madrid es el único edificio de sus coetáneos que sigue cumpliendo la función financiera para la que fue creada. Sin embargo, la propiedad del Palacio de la Bolsa pasó en 1921 de los agentes a Patrimonio del Estado debido a la dificultad de los primeros de hacer frente al crédito solicitado para su construcción. La gran transformación del edificio se produjo cuando las transacciones dejaron de hacerse a viva voz y la incorporación del sistema



Interior del Museo Geominero de Madrid



Las Escuelas Pías acogen hoy la sede de UNED



Palacio de Santoña, sede de la Cámara de Comercio



Monumento funerario dedicado a Sagasta

electrónico terminó con los títulos físicos.

Probablemente, uno de los grandes emblemas del Palacio sea el Reloj de las Bolsas, una réplica del que existe en la Bolsa de Ámsterdam. La máquina fue construida en Estrasburgo y dispone de tres esferas para indicar el tiempo de cotización y una cuarta que funciona como barómetro y que, desde que se estropeó, indica siempre que el tiempo es "variable", como el mercado.

El Palacio de la Bolsa de Madrid se encuentra ubicado en el eje Paseo del Prado-Recoletos y del Parque del Retiro, el denominado "Paisaje de la luz", declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Y todos los miércoles, a las 10 horas, hay visitas guiadas que, eso sí, hay que solicitar previamente.

Museo Geominero, un viaje remoto

Situado en la primera planta del Instituto Geológico y Minero de España, el edificio del Museo Geominero fue construido entre

En el Panteón de España están los sepulcros de Cánovas, Sagasta o Eduardo Dato

1921 y 1925 por el arquitecto Francisco Javier de Luque con un marcado carácter monumental y con elementos clásicos, donde prevalece la madera, el hierro forjado y el cristal.

El acceso se realiza a través de

una gigantesca escalera esculpida en mármol blanco de Macael (Almería) y coronada por vidrieras. La sala central del Museo es una nave diáfana de 19 metros de altura y superficie rectangular y la exposición se reparte entre 250 vitrinas de madera tallada y vidrio. El falso techo de la sala lo constituye una magnífica vidriera polícroma horizontal y otras laterales en semibóveda, obra de la famosa Casa Maumejean. El motivo central de la vidriera es un gran escudo real, flanqueado a su vez por los de las 16 Jefaturas de Minas existentes en 1925, época de conclusión del edificio. La colección de minerales tiene más de 10.000 muestras, de las que 5.600 están expuestas. También tiene una magnífica colección de rocas (más de 1.000 ejemplares) y de fósiles (250.000 muestras). El acceso al Museo Geominero es gratuito.

Las celdas de una cárcel de la Inquisición

Nadie puede imaginar que el edificio que hoy ocupa un centro municipal de mayores, donde hay juegos de mesas, talleres de yoga y clases de musicoterapia, pudiera haber sido antes una cárcel de la Inquisición. Pues es así, y no sólo eso, sino que se conservan algunas de las celdas donde se ejecutaban los castigos de los condenados. Está en el número 14 de la calle de la Cabeza, en el distrito de Lavapiés. Se trata de un

Panteón de España, el final de la Historia

Construido en estilo bizantino entre los años 1892 y 1899, el Panteón de España fue diseñado por Fernando Arbós y Tremanti como lugar de entierro de las grandes personalidades de la vida política de finales del siglo XIX y principios del XX. Aquí se encuentran los sepulcros de Antonio Cánovas del Castillo, Eduardo Dato, José Canalejas y Mateo Sagasta, auténticas joyas artísticas firmadas, a su vez, por grandes escultores como Maria-

La cúpula más grande de Madrid

La cúpula con mayores dimensiones de Madrid no es la de la catedral de la Almudena, sino la de su vecina, la iglesia de San Francisco el Grande. El templo, situado en el barrio de La Latina, tiene otros muchos alicientes, ya que cuenta con varios lienzos de Goya y Zurbarán y valiosas esculturas en mármol blanco. Dicen que la iglesia está construida sobre el terreno que se le ofreció a San Francisco de Asís tras su

Una fábrica con una tradición de siglos

Fundada hace más de tres siglos, la Real Fábrica de Tapices es una institución que encarna la tradición histórica de las manufacturas reales españolas. Todas las piezas que salen de esta institución están tejidas a mano por maestros tejedores, que mantienen vivo el conocimiento de las técnicas textiles tradicionales, los dibujos, los tintes y la historia de los tejidos.

La Real Fábrica de Tapices tiene una im-



Real Fábrica de Tapices

edificio del siglo XVI donde estuvo ubicada la Cárcel de la Corona para eclesiásticos o Cárcel del Santo Oficio hasta 1820, fecha en que fue abolido. Con fachada a dos calles, el edificio tiene tres plantas en torno a una corrala y un pequeño sótano. Se sabe que aquí murió el cura de Tamajón Matías Vinuesa. Hoy se pueden visitar cinco de sus angostas celdas, que tienen unas medidas aproximadas de metro y medio de ancho por algo más de tres metros de profundidad.

no Benlliure, Agustín Querol, Arturo Mérida, Pedro Estany y Federico Aparici. Hay visitas guiadas organizadas por la Junta Municipal de Retiro y las próximas están programadas para los días 7 de febrero y 6 de marzo, a las 17 horas. El Panteón se encuentra en el barrio de Pacífico (distrito de Retiro), entre la calle de Julián Gayarre, por donde tiene su entrada principal, y el paseo de la Reina Cristina, junto a la Basílica de Nuestra Señora de Atocha. El acceso es libre.

paso por Madrid en 1214, cuando se dirigía a Santiago de Compostela. La construcción que hoy vemos data del siglo XVIII y fue levantada por la orden franciscana sobre planos de Francisco Sabatini. La cúpula mide nada menos que 33 metros de diámetro y 58 metros de altura, un tamaño sólo superado por la basílica de San Pedro, de la Ciudad del Vaticano; el Panteón de Roma y Santa María del Fiore, en Florencia.

portante colección de tapices y alfombras en depósito, además de cartones y bocetos. También expone algunas piezas textiles elaboradas en la propia manufactura y diseñadas por pintores de la talla de Goya, Giaquinto, Juan Gris o Pérez Villalta. Y como complemento a la colección de tapices y alfombras, se exponen herramientas como canillas, peines, ruecas y devanaderas. Hay un programa de visitas guiadas a la Real Fábrica de Tapices que permite ac-



Iglesia de San Francisco el Grande (la cúpula más grande de España)

ceder a los obradores históricos de fabricación de tapices y alfombras para contemplar el trabajo de los profesionales.

Palacio de Santoña, sede de la Cámara de Comercio

Ubicado en el número 13 de la calle de las Huertas, el Palacio de Santoña ya ha cumplido más de 90 años como sede de la Cámara de Comercio de Madrid. Se trata de un edificio monumental que fue adquirido por el Duque de Santoña en 1874 y que, a finales del siglo XIX, se convirtió en punto de encuentro de la alta sociedad madrileña. Fue Don Casimiro Mahou, presidente de la Cámara de Industria, quien adquirió este palacio en 1933 estableciendo aquí su sede institucional y, desde esa fecha, el histórico edificio se convirtió en sede de la Cámara de Comercio, Industria y Servicios

de Madrid. Su decoración está repleta de guiños a los oficios del comercio y las artes, especialmente en el Salón Oriental, el comedor de gala; el Salón Luis XV, que destaca por su amplia mesa de madera tallada de un solo árbol; el salón de actos con espejos traídos desde París.... A todas estas estancias se accede a través de una monumental escalera de mármol de Carrara, coronada por dos leones, por la que han transitado ilustres personajes de la vida social madrileña, como el rey Alfonso XII.

Escuelas Pías, tres siglos a la vanguardia

Empezaremos diciendo que Arturo Barea, Sánchez Albornoz y los marqueses de Cerralbo fueron alumnos aventajados de estas escuelas situadas entre Embajadores y



En pleno proceso en la Fabrica Real de Tapices

Lavapiés, exactamente en la calle del Triplete, y cuya historia se remonta hasta el siglo XVIII, cuando los padres Escolapios se establecen en la calle del Mesón de Paredes en noviembre de 1729. Su innovador sistema pedagógico propició el apoyo de nobles como el duque de Alba. A partir de 1761, el centro contó con la protección de los reyes Carlos III y Carlos IV que contribuyeron a engrandecer el edificio, que acabó siendo saqueado e incendiado durante la Guerra Civil. Tras medio siglo de abandono, el arquitecto José Ignacio Linazasoro rehabilitó la antigua biblioteca y construyó un aula entre los años 1996 y 2004. Hoy la arquitectura del XVIII de la Biblioteca convive con la robusta estructura de hormigón, ladrillo y madera del nuevo edificio. Ambos pertenecen al Centro Asociado de la UNED de Madrid.

La Casa de la Arquitectura

Fue inaugurada el pasado 18 de diciembre por el presidente del Gobierno con una performance titulada "El cuerpo es nuestra casa", en la que se fusionaba arquitectura, moda, danza y música con el uso de tecnología. Y es que la Casa de la Arquitectura aspira a ser un referente para la divulgación del urbanismo, el paisajismo y la arquitectura en España. La Arquería de los Nuevos Ministerios es el escenario de su programa expositivo, que se ha estrenado con tres muestras y una instalación audiovisual sobre la Bienal Española de Arquitectura y Urbanismo. Las exposiciones llevan por título "La construcción de un país", "Ecosistema Zip, Nuevos procesos, Nuevas arquitecturas" y "Nameless Model".●

CARNAVAL DE VENECIA

FANTASÍA Y MISTERIO

Cada año, la capital italiana atrae a miles de visitantes de todo el mundo que desean sumergirse en el enigmático y elegante desfile de máscaras y trajes de época

El Carnaval de Venecia es tan misterioso como espectacular, bello y elegante. Este gran espectáculo atrae cada año a visitantes de todo el mundo y la ciudad de los canales se transforma en un escenario de magia que envuelve al viajero en un torbellino de colores y alegría. Un lugar donde las máscaras, los trajes de época, la música barroca y la ciudad se alían para generar una experiencia inolvidable.



TEXTO Y FOTOS [ANTONIO QUINZÁN](#)





El Carnaval de Venecia, que hunde sus orígenes en el siglo XII, ha sido sinónimo de fiestas y diversión sin fin. Pero hoy se ha convertido en un evento icónico y una de las festividades más importantes de Italia. Cuando Venecia era la República Serenísima e hizo suyo el lema latino de los rituales salvajes de Dionisio "Semel in anno licet insanire" (una vez al año se permiten locuras), los gobernantes venecianos introdujeron este carnaval donde las clases bajas tenían la oportunidad de mezclarse con las capas superiores de la sociedad. Y todo ello usando un subterfugio: permanecer oculto detrás de una máscara. Así fue cómo el Carnaval se convirtió en una espe-

En la República Serenísima se permitió que todas las clases sociales disfrutaran de esta festividad

cie de válvula de escape para las clases más desfavorecidas que permitió mantener bajo control las tensiones sociales.

Por ello, la característica principal de este carnaval sigue siendo, como hace siglos, el uso de magníficas máscaras y disfraces que los asistentes utilizan para ocultar su identidad y sumergirse en el anonimato. Estas máscaras, algunas de las cuales son verdaderas obras de arte, permiten a las personas explorar su creatividad y llevar a cabo una verdadera transformación. Desde





El Carnaval de Venecia es, sin duda, una imaginativa representación teatral en la calle

> DESTINO ITALIA

la clásica máscara blanca de Colombina hasta las elaboradas máscaras de Murano decoradas con cristales de Swarovski, el carnaval ofrece una amplia gama de opciones para aquéllos que deseen participar en esta fascinante tradición. Ya sea como participante, o como mero observador.

Inspiración en la "Commedia dell'Arte"

Los disfraces (generalmente fieles reproducciones históricas) evocan la rica historia de Venecia. Muchos asistentes

Como hace siglos, prevalecen las máscaras que ocultan la identidad y favorecen el anonimato

eligen trajes inspirados en la llamada Commedia dell'Arte que incluye el vestuario de los personajes del teatro tradicional italiano. Como las comedias del veneciano Carlo Goldoni que, aunque escribió en el siglo XVIII, se inspiró en figuras muy conocidas del público con personajes de la Commedia dell'Arte situados en la segunda mitad del siglo XVI, como el Arlequín.

Otros trajes están inspirados en la moda del siglo XVIII, abundante en pelucas, postizos y vestidos exquisitos que recuerdan a la nobleza veneciana de la época. Fue la época en la que el Carnaval de Venecia vivió su máximo esplendor. Basta recordar que el siglo XVIII fue el siglo de Giacomo Casanova y el de pintores como Tiepolo y Canaletto.

El encanto de siglos pasados

Y aunque Venecia se encontraba ya por entonces en ple-





Pensativos, alegres, altivos o arrogantes, los personajes consiguen compenetrarse misteriosamente con el disfraz



Este Carnaval rinde tributo a la historia y cultura veneciana

na decadencia económica, ésta no se reflejaba en absoluto en las suntuosas vestimentas de las clases altas. El aura de esa época dorada revive durante el Carnaval en estos espectaculares vestidos que, evocando la moda de aquella

época, permiten disfrutar del encanto de siglos pasados.

Otros optan por atuendos más contemporáneos. Pero todos comparten la pasión por la elegancia y el detalle. La competencia por el mejor dis-

fraz es feroz, y los participantes invierten meses en la planificación y confección de sus atuendos, lo que se traduce en un espectáculo impresionante de creatividad, elegancia y desmesura.

Representación teatral en la calle

Las personas disfrazadas se toman en serio la representación de su personaje y ejecutan maravillosamente sus papeles. Posan hábilmente mostrando los mejores lados de sus atuendos





y se muestran pensativos, alegres, altivos o arrogantes según el carácter del disfraz. Esta compenetración con el personaje y, sobre todo, la forma digna y elegante de llevar los disfraces, muchos de una complejidad y magnificencia difícil de describir, resulta realmente admirable. El Carnaval de Venecia, definitivamente, es una multitudinaria, colorista e imaginativa representación teatral en la calle.

Una representación donde la ciudad se convierte en el escenario donde se desarrollan todo tipo de tramas. Los personajes elegantemente vestidos parecen vivir la vida ordinaria de una Venecia que fue y que ya no es. Personas con grandes sombreros, pelucas y trajes lujosos cargados de plumas y máscaras adornadas a mano, pasean tranquilamente por la ciudad. O se reúnen frente a la puerta del Café Florian en la Piazza San Marco para

tomar un aperitivo en las pequeñas mesas de este centenario local decorado al estilo barroco. Por la calle pasean, fuman cigarros, se reúnen para contarse anécdotas, se saludan, se critican, cotillean mientras juegan a las cartas o navegan en las góndolas a lo largo de los canales. Todo ellos simulando la rutina de una vida veneciana que ya no existe.

Elegancia, creatividad y desmesura explican la feroz competencia por el mejor disfraz

Música, baile, espectáculos y comida

Todo esto hace que el ambiente del Carnaval de Venecia sea verdaderamente mágico. La

ciudad se llena de música, bailes, espectáculos callejeros y puestos de comida que ofrecen delicias venecianas, como las típicas fritelli. El centro de Venecia se convierte en un escenario para actuaciones en vivo y competiciones de máscaras y disfraces. Los canales se llenan de góndolas bellamente decoradas que ofre-



cen paseos nocturnos por los canales iluminados. Y la atmósfera, a veces enmarcada por la neblina que se eleva desde la laguna, permite hacer un viaje en el tiempo donde los visitantes se sienten transportados a una época de esplendor y misterio.

Sin duda, el Carnaval de Venecia es una celebración única que combina la tradición histórica con la expresión artística y las formas de entretenimiento más actuales. Es un tributo a la rica historia y la cultura de Venecia, así como un recordatorio de la importancia de mantener vivo el uso tradicional de las máscaras y los disfraces. Si tienes la oportunidad de visitar Venecia durante este período (del 27 de enero al 13 de febrero de 2024), no te pierdas la oportunidad de sumergirte en la enigmática elegancia de este festival incomparable. El Carnaval de Venecia te transportará a un mundo de fantasía y misterio que nunca olvidarás. ●

www.italia.it





Acueducto del Padre Tembleque, Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO

HIDALGO

México en estado puro

Sorprendente y desconocido. Así es este estado mexicano, vecino de CDMX, que sorprende a los viajeros más experimentados por sus encantos arqueológicos, sus preciados secretos naturales, su gastronomía tradicional y su ingente acervo cultural. **topVIAJES** se adentra en estas tierras en un recorrido que pone de manifiesto el eslogan promocional del estado: "Hidalgo tiene algo".

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **SECRETARÍA DE TURISMO DE HIDALGO /**
JAVIER GARCÍA BLANCO / ALTUM





El estado de Hidalgo, con una extensión que es dos veces el tamaño del Principado de Asturias, es uno de esos lugares que aunque normalmente no acapara las portadas de las revistas de viajes, tiene la facultad de conquistar al viajero gracias a una serie de valiosos atributos más que arraigados a las raíces de esta nación, que muchos desconocen y que pocos consiguen olvidar una vez que llegan hasta estas tierras. Este estado mexicano, que acertadamente ha decidido por fin contar con la prensa internacional para su promoción, alaba lo genuino y ha sabido huir de la globalización salvaguardando invaluable secretos que han hecho de nuestro periplo un grandísimo viaje.

Tierra de libertad y de pulque

Hidalgo es la cuna de la independencia mexicana. En uno de sus pueblos, concretamente en Huichapan, se dio por primera vez el Grito de Independencia desde el balcón del célebre edificio El Chapitel. Tal hecho ocurría el 16 de septiembre de 1812 en un ambiente festivo en el que la artillería descargaba sus armas, justamente dos años después de que el cura Miguel Hidalgo incitara al pueblo de Dolores, Guanajuato, a levantarse contra el Virreinato de la Nueva España para conseguir el bien más preciado: la libertad.

Pero en Hidalgo si hay actualmente algo muy preciado, es el pulque, esa delicia mítica llamada el néctar de los Dioses, típica de México junto al tequila y al mezcal, que se consume desde tiempos prehispánicos y cuyo mayor productor es este estado. Proveniente de la fermentación del aguamiel (mucílago) que se extrae el maguey pulquero, a esta bebida etílica se le atribuyen sendos beneficios para la salud y constituye uno de los emblemas más relevantes de la gastronomía local puesto que de los Llanos de Apán y del Valle del Mezquital hidalguenses han

salido desde siempre los mejores pulques del país. Así es como en los últimos años se ha promovido la Ruta de las Haciendas Pulqueras, un fascinante recorrido donde acercarse a este elixir, que en conjunción con la tradicional cocina local es toda una experiencia.

El acueducto del virreinato

En plena Altiplanicie Pulquera, en los alrededores del pueblo de Zempoala, se encuentra la obra hidráulica más importante de la era colonial en América. Con 400 años de antigüedad y 48 kilómetros de largo el conocido como "Acueducto del Padre Tembleque", hace parte del listado de Patrimonio de la Unesco.

El complejo hidráulico está consti-

Desde un balcón de Huichapan se dio el Grito de Independencia de México

tuido por una zona de captación de aguas y fuentes, una red de canales, un conjunto de depósitos y una serie de puentes-acueductos, uno de los cuales ostenta la mayor arcada de un solo nivel jamás erigida. Su construcción se realizó entre los años de 1555 y 1572, y fue edificada bajo la tutela del fraile Francisco de Tembleque -sí, originario de Tembleque, Toledo- para abastecer de agua a pequeñas poblaciones del Altiplano entre Hidalgo y México. Se trata de una construcción única que se aleja de los grandes centros urbanos donde el tiempo, la memoria y los legados ancestrales se funden en el corazón de Hidalgo, transportándonos por momentos a la escena más fascinante de una gran película.



Bebiendo aguamiel del Agave directamente de una de sus hojas



Calle del Pueblo Mágico Real del Monte. ©Javier Garcia Blanco



Patrimonio arquitectónico de Huichapan



Estatua del Padre Tembleque en Zempoala

La "luz" que encendió a los ingleses

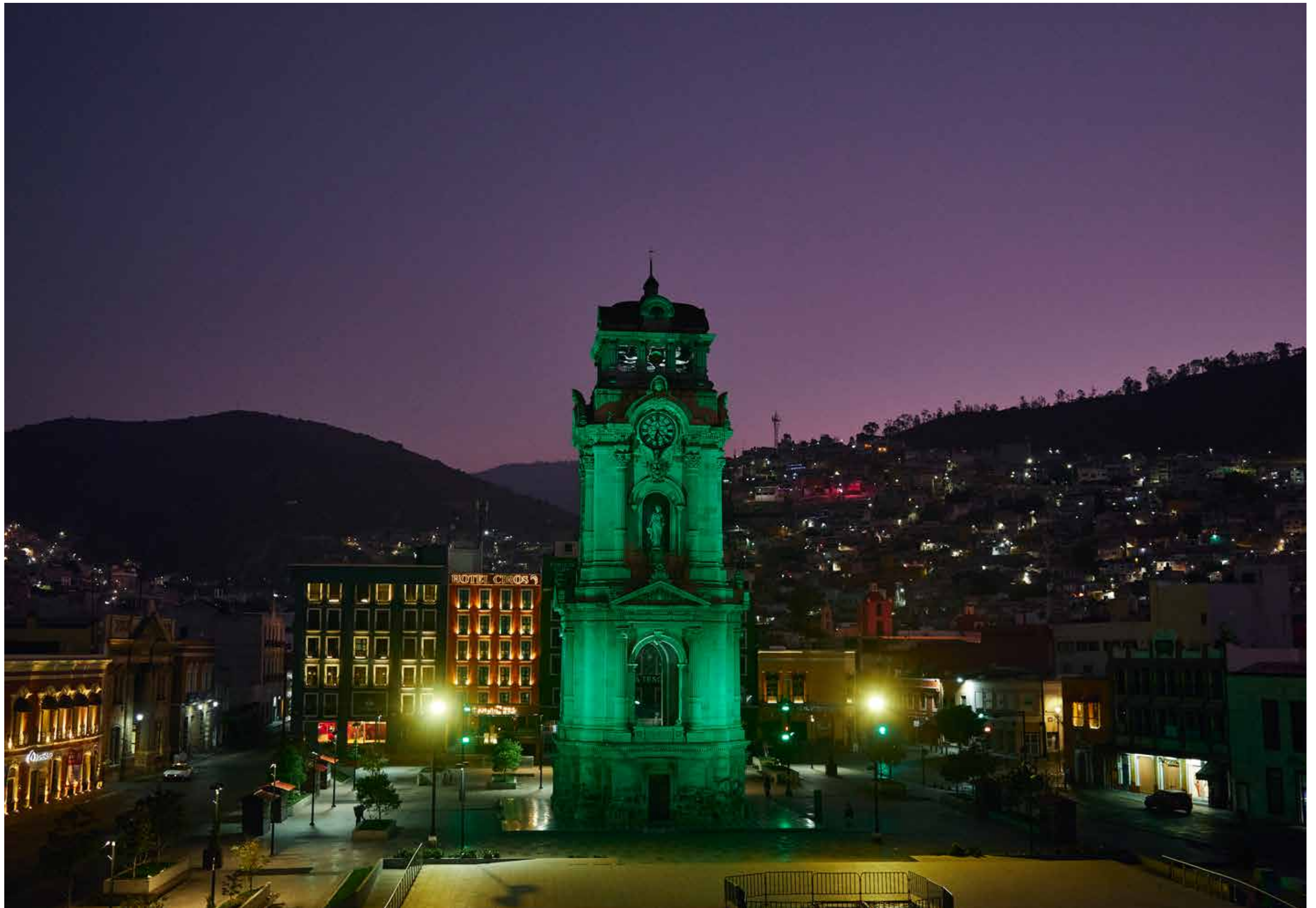
Desde la época prehispánica existía ya cierta tradición minera en esta región rica, entre otros, en oro, plata, cobre y zinc. Sin embargo, no fue hasta la llegada de los españoles que se dio inicio a esa época de extracción minera que tanto dinero dio a la región, y que terminaría decayendo por dificultades en la extracción.

Con la revolución industrial, los mineros ingleses intuyeron ese "filón" que podría convertirse en una suculenta fuente de ingresos, así, estas tierras, otro-

Huasca de Ocampo fue el primer Pueblo Mágico de México

ra de toltecas, verían desembarcar en 1824 a varias familias provenientes de Cornualles acompañados de la maquinaria más avanzada que existía en ese momento para la explotación minera. El legado de los ingleses ha terminado siendo parte del patrimonio local y de la cultura de Hidalgo, y en algunos casos, son verdaderas atracciones turísticas. Tal es el caso del Cementerio Inglés del municipio de Mineral del Monte, que con su aire nostálgico y sus lápidas verticales transporta al visitante a otra dimensión en el tiempo y el espacio.

No deja de ser curioso que una de las recetas más emblemáticas de Hidalgo



Plaza principal de Pachuca con su Reloj Monumental. ©Javier García Blanco



Los pastes , del inglés Cornish Pasty, son la especialidad de Pachuca

sean los llamados “pastes” (del inglés Cornish Pasty), unas masas rellenas originalmente de papa y puerro, muy habituales en las humildes comidas de los mineros de Cornwall, pero que con el tiempo se han ido adaptando a todo tipo de rellenos mexicanos. Es tan popular el paste, que la empresa más grande de ellos, Pastes Kiko’s, cuenta con franquicias por todo el territorio nacional e incluso en Texas y Nueva York.

La principal plaza de Pachuca ostenta una gran torre conocida como el Reloj Monumental, cuyo número IV está escrito erróneamente a propósito (IIII), ya que era el distintivo de la fábrica que lo construyó -la misma que hizo el reloj del Big Ben de Londres-. Vínculos con Inglaterra aparecen en este destino constantemente, y no es tampoco casualidad que el edificio donde actualmente se encuentra el Palacio Municipal perteneciera a un

rico minero británico llamado Francis Rule, conocido como “El Rey de la Plata”. Construcción que por cierto, también fue sede del Tribunal Superior de Justicia y del Ayuntamiento. De la misma manera, la influencia inglesa hizo posible que en 1892 surgiera aquí el primer equipo de fútbol del país, que en la actualidad es el Pachuca. Nombre que nos resulta familiar porque en la División Femenina de este club jugará hasta hace poco nuestra Jennifer Hermoso. En este estado también se jugaron los primeros partidos de tenis del país, y por supuesto, de cricket.

El mural más grande del mundo
Pachuca de Soto, o la Bella Airosa como aquí se le conoce a la capital del estado por los fuertes vientos que sobre ella recaen, cuenta entre sus atractivos con el que está catalogado como “el mural más grande del mundo”, todo un modelo de



Estampa parcial de las casas de la Colonia Palmitas que conforman en mural más grande del mundo



La charrería es el deporte nacional de México. ©Javier García Blanco



Los Atlantes de Tula

intervención social del entorno del barrio Colonia Palmitas. Con la técnica del grafiti las fachadas de 209 casas -en las que habitan unas 450 familias- fueron pintadas de colores con la participación activa de la comunidad consiguiendo un llamativo “mural” de 20.000 m2, que ha servido para regenerar el tejido social y ha contribuido a fortalecer la identidad de un vecindario muy castigado por la violencia. Todo un espectáculo visible desde varios puntos de la ciudad.

Todo va a la cazuela

Santiago de Anaya es otro de esos lugares a tener en cuenta en la agenda. Si bien la gastronomía mexicana es Patrimonio Mundial, en este pueblo existe una especial devoción por las recetas exóticas -quizás las más curiosas del recetario nacional-, y que en muchos casos son todo un reto para los más foodies. Aquí suelen afirmar que “todo lo que se arrastra, corre o vuela, va a la cazuela”, y es que animales y plantas,



Cocineras Tradicionales en Santiago de Anaya. ©Javier García Blanco

fruto de la diversidad del estado, son requeridos por cocineros o chefs: tlacua-che (zarigüeya), caracoles, escarabajos, los chapulines (saltamontes), la ardilla, los escamoles (larvas de hormiga), gusanos de maguey, hongos silvestres, extrañas y coloridas flores, pencas y otras muchas especies llegan a los platos salpicados y aderezados con chiles de todo tipo y preparadas salsas. A las Cocineras

Tradicionales se les ha dado el valor y el reconocimiento que merecen humana y profesionalmente e incluso han llegado a representar en festivales internacionales la riqueza gastronómica del recetario hidalguense; de hecho, se está trabajando en un censo para saber exactamente la cantidad de cocineros de un estado en el que se estiman por ahora 1.500 cocineros tradicionales.



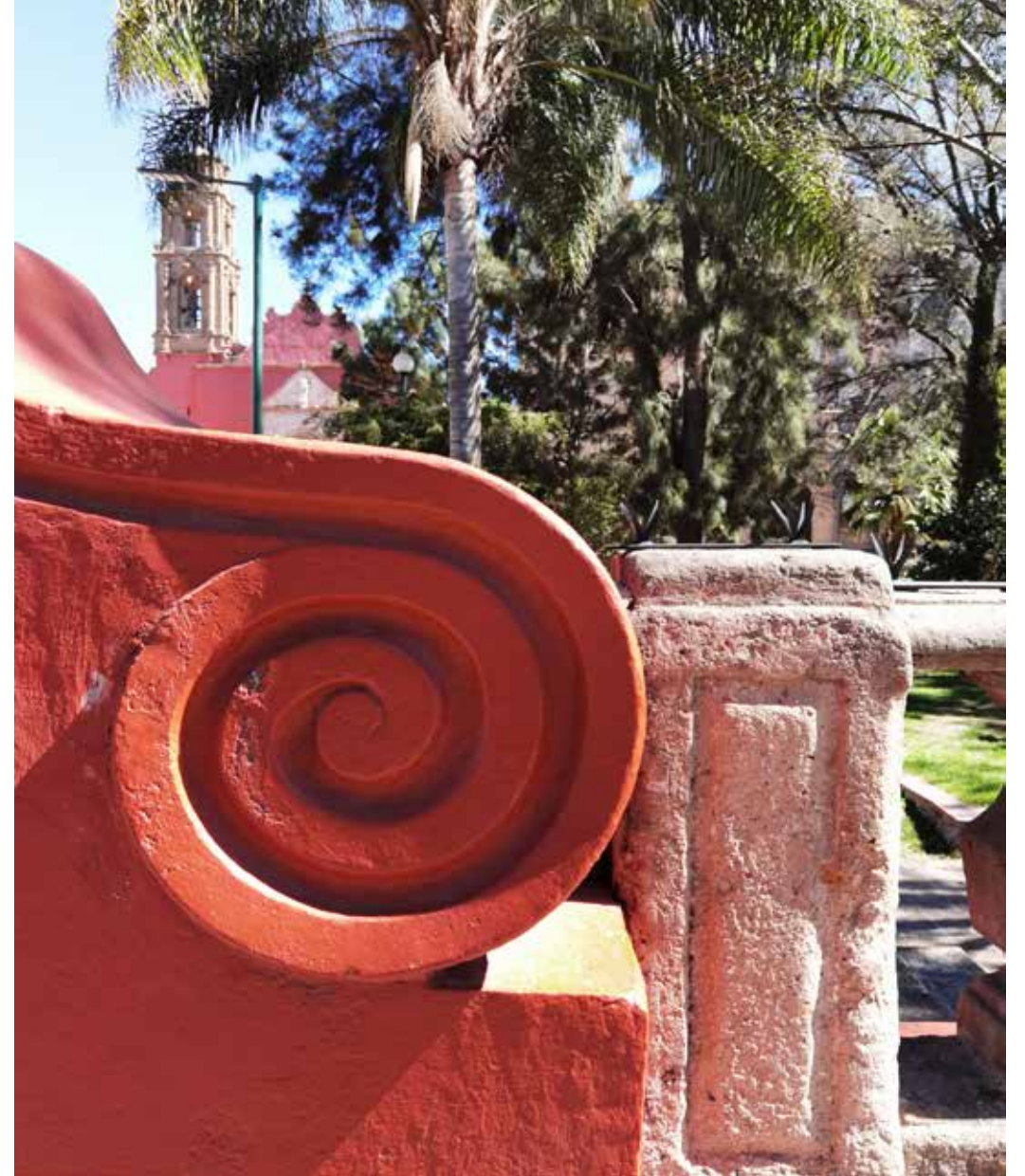
Piscinas de aguas termales en las inmediaciones de las Grutas de Tolantongo

Ni charro sin caballo, ni caballo sin charro

La charrería, el deporte nacional mexicano por excelencia, conseguía convertirse en 2016 en Patrimonio Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. Se trata de un arte ecuestre que encontró su cuna en las haciendas de Hidalgo, y que mediante la ejecución de disciplinas y habilidades de doma, hombre y caballo dejan latente la conexión existente entre ellos. Las llamadas suertes charras, que conforman los pilares de este deporte, son

Los Atlantes de Tula son la gran atracción arqueológica del Estado de Hidalgo

ejecutadas por ellos, los charros, con su amplio sombrero y su chaqueta corta decorada, y por ellas, las escaramusas, dibujando con elegancia y pintando con maestría todas sus facultades vaqueras. Lo hacen sobre los célebres lienzos charros, esos recintos que se extienden a lo largo y ancho de la geografía mexicana donde el espectáculo está servido con música y tequila. Pachuca, cuenta con el Lienzo Cuna de la Charrería, el más grande del país y al que cualquier visitante a esta ciudad ha de acudir a sus espectáculos.



Detalle de la arquitectura tradicional mexicana

Sueños de color turquesa

Un río con aguas turquesas y con temperaturas que pueden alcanzar los 38° centígrados, reviste entre abruptas montañas un paisaje de antología, realmente idílico. Estamos en Tolantongo, uno de esos lugares con el que cualquier fotógrafo sueña, en el municipio del Cardonal. Aquí, entre un conjunto de cuevas plétóricas en estalactitas y estalagmitas, se forma un río que por el alto contenido de minerales que desde las entrañas de la tierra arrastra, presenta un color de tonalidad turquesa intensa cuyo cauce regala a los ojos la magia del color.

Las pozas termales que va formando en su recorrido conforman una de las atracciones más demandadas (e "instagrameables"), eso sí, recomendamos llegar a primera hora de la mañana para disfrutar del paraje sin muchos visitantes.

La plata y el Conde de Regla

Huasca de Ocampo, a 30 minutos de Pachuca y a 2 de Ciudad de México, es una población ubicada sobre el llamado Corredor Turístico de la Montaña que fue el primer sitio en obtener el nombramiento de Pueblo Mágico en México, en el año 2001. Como está implícito, un



Charro en el mítico Lienzo de Pahuca

Pueblo Mágico es ese lugar con magia donde la naturaleza y la mano del ser humano se conjugan armoniosamente y cuyo resultado se traduce en un sitio acogedor para pasar una estadía en un ambiente pintoresco de provincia. Y aquí, el hermoso pueblo, la naturaleza y, cómo no, las haciendas emblemáticas e históricas forman un conjunto excepcional. La naturaleza regala un espectáculo único, unas columnas naturales de piedra con varias caras que se conocen como Prismas Basálticos. Unas formaciones de lava fría que hacen parte del único trío que de ellas existe en el mundo junto con las de Hawai y las de Irlanda del Norte.

La vida económica y social de Huascalzoyam, como se llamaba anteriormente, se transformó a raíz de la necesidad de construir haciendas de rentabilidad de la plata para el llamado “sistema minero beneficio de patio”, a partir de la bonanza proveniente de una célebre veta llamada Vizcaína en el siglo XVIII. Su propietario don Pedro Romero de Terreros, uno de los hombres más ricos del mundo en su momento, edificó las haciendas de San Miguel Regla y Santa María de Regla, hoy interesantes recintos para visitar por su estilo y arquitectura. En Santa María de Regla se filmaron varias escenas de la película El Zorro con Antonio Banderas, y en su in-



La gastronomía mexicana, Patrimonio de la Humanidad ofrece diversas experiencias

terior hoy en día se alberga un pequeño hotel.

Donde habita Quetzalcóatl

En un país que cuenta con cuatro mil complejos arqueológicos, de los que tan solo 200 son visitables, llegamos hasta Tula, una ciudad tolteca que junto a Teotihuacán y Tenochtitlán vivió un gran apogeo en la meseta central mexicana.

Cuenta una leyenda que el rey-sacerdote Quetzalcóatl fundó la ciudad de Tula después de vengar el asesinato de su padre, y comenzó así un gran periodo de esplendor para los toltecas, ya que de la mano de su gobernante aprendieron artes e importantes doctrinas religiosas y realizaron grandes construcciones como los atlantes, símbolo que identifica la zona arqueológica, y razón de nuestra visita. Son cuatro fi-



El pulque, presente en los bares de Hidalgo. ©Javier García Blanco

guras antropomorfas de piedra que miden alrededor de 4.50 metros y que al parecer fueron parte del templo ceremonial de la cultura Tolteca; sujetaban el techo del templo y además servían como protectores del mismo.

Al estar orientadas hacia el sur, y mirando a Venus, se ha especulado con que están esperando el regreso de Quetzalcóatl, y que será entonces cuando cobren vida. Pero también se ha afirmado que en las noches estrelladas cobran vida o que cada uno mira a un punto cardinal, incluso que fueron hechas por extraterrestres... Leyendas, creencias o lo que se quiera pensar, está justificado puesto que la misma imponente de estas piezas, todo lo admite. En el recinto también existe una impresionante pirámide, temazcales (saunas prehispánicas), pinturas, áreas donde los toltecas jugaban a la pelota, y otras por donde se dice que ingresaban al inframundo.

Hidalgo empieza su ascenso internacional gracias a la promoción fuera de México

Hidalgo tiene algo

Huasca de Ocampo no es el único Pueblo Mágico de Hidalgo, a él se suman Acaxochitlán, que además es Pueblo con Sabor y célebre por La Cuelga, un sabroso pan que se regala por cumpleaños; Huichapan donde conviven elegantes construcciones virreinales con balnearios e interesantes pinturas rupestres de cuatro culturas originarias; Mineral del Chico, considerado como la meca del turismo de naturaleza y aventura; Metztitlán, admirado por sus paisajes que contienen una Reserva de la Biosfera. Junto a ellos están Mineral del Monte, cuna de la minería mexicana; Tecozautla, famoso por sus fallas geológicas y domos volcánicos; Xajhá con sus grutas y aguas termales; y por último Zempoala embajada de las más espectaculares haciendas. Así pues, tras este recorrido de Pueblos Mágicos ponemos fin a un viaje fuera de serie que nos corrobora, como dice el eslógan promocional que Hidalgo tiene algo. ●

<https://hidalgo.travel/wordpress/>


INTERCONTINENTAL.
MADRID



EXPERIMENTE UNA NUEVA DIMENSIÓN DEL LUJO

Live the InterContinental Life.

InterContinental Madrid. Paseo de la Castellana, 49. 28046. Madrid
icmadrid@ihg.com www.madrid.intercontinental.com @intercontinental_madrid



Las auroras boreales uno de los mayores atractivos de Finlandia

LAPONIA FINLANDESA: BLANCA AVENTURA

Rovaniemi, mucho más que Papa Noël

Trineo con huskies, safari de moto de nieve... las frías latitudes alrededor de Rovaniemi, en la Laponia finlandesa, son tierra no solo de Papa Noël, su mayor reclamo, sino de todo tipo de aventuras en la naturaleza.

TEXTO [LUCÍA MARTÍN](#)
FOTOS [ARTICLIFESTYLE](#) / [TURISMO DE FINLANDIA](#)



Hay viajes que hay que hacer en algún momento, sin dilatar para más tarde (si algo no ha de procrastinarse nunca son los viajes). Y Finlandia es uno de ellos, y si hay niños de por medio, Rovaniemi, el conocido como pueblo de Papa Noël que a poco que tengas el espíritu viajero algo afilado, enseguida te percatarás de que el pueblo del regordete bonachón está bien para unas horas, pero que el auténtico reclamo de estos parajes son todas las actividades que pueden realizarse en plena naturaleza.

Estamos en invierno, las previsiones apuntan -25 grados pero hemos tenido suerte, estamos solo a -11. Amanece pero poco en Rovaniemi: los que somos latinos echamos de menos la luminosidad, ya ni siquiera hablo del sol sino de la luz porque aquí, en diciembre, las horas de luz son pocas y persiste una luminosidad plomiza. Las carreteras aparecen despejadas de nieve porque las máquinas han estado trabajando por la noche pero las aceras es otro cantar y hay que ir caminando como si fuésemos astronautas en la luna. Ya hemos hecho la visita obligada al Papa Noël (hace años construyeron una bonita cabaña de madera lo bastante grande como para que las colas de niños y progenitores pudiesen esperar calentitos porque antes la espera era en plena calle...). Hemos venido a Finlandia con un listado de cosas que queríamos hacer: visita al señor rechoncho, trineo de huskys, de renos, degustación de la típica sopa de salmón y patata, la llama-



Bosques de Rovaniemi

da lohikeitto (ver apoyo) y por supuesto, la sauna finlandesa.

Safari de motos

Una de las aventuras que más nos apetecía llevar a cabo es el safari de moto de nieve. La compañía Arctic Lifestyle propone diferentes experiencias, entre las cuales, el safari familiar que dura aproximadamente 3 horas y que, ya avanzamos, se hacen cortas. "¿Es adecuado si no sabes llevar una moto? ¿No será muy peligroso para los niños? Son preguntas que los padres españoles suelen hacerse mucho, les echa para atrás y no se atreven a contratar esta experiencia porque piensan que puede tener peligro para los niños, pero en absoluto", comenta Priscila Fernández, de Arctic Lifestyle. Damos fe: no solo



Safari de motos

no corren peligro sino que les pasará como a los adultos, saldrá de esta vivencia con los ojos chispeantes y ganas de más. En el safari familiar los más pequeños normalmente suelen ir en trineos, detrás del guía, y los mayores, si tienen la altura suficiente, van de paquete en la moto. La aventura tiene lugar a aproximadamente una media hora de Rovaniemi, en Santavaara. Tras una explicación detallada de cómo funciona la moto (no tiene mayor complicación), empieza la peripecia: primero, atravesar un lago helado que se nos antoja infinito a la vista. La expedición sigue en todo momento a Lennert, nuestro guía y de cierre de cola conduce otro profesional de la empresa, para evitar que nadie se pierda. Lo más emocionante tiene lugar cuando llegamos al bosque: la moto va dando saltos por el accidentado



Paisaje típico invernal en Laponia



La aventura en moto comienza en Santavaara



Los cielos estrellados de Laponia se aprecian bien en las noches despejadas

terreno, lo que hace gritar de emoción a los más pequeños y disfrutar a los grandes. El paisaje es de cuento: blanco vistiéndolo todo, tonos metálicos en el cielo, renos a lo lejos y nadie alrededor. Se harán varias paradas para disfrutar del entorno y por supuesto, hacer fotos: hay que dejar constancia de este excepcional momento, que no quede solo en la retina. A la vuelta, de nuevo en el lago helado, el guía nos deja ir más rápido y adelantarte pero siempre siguiendo la estela de las motos. A la llegada nos espera un chocolate y té caliente con galletas especiadas y a los pequeños, la segunda parte de la aventura: conducir una mini moto de nieve por un recorrido señalizado. La experiencia para dos adultos y un niño, que incluye ropa

de abrigo y el desplazamiento hasta donde arranca el tour, cuesta 365 euros. La compañía cuenta con otras propuestas más extremas, como el safari de dos días (no recomendado para menores) en zonas más remotas y que incluye alojamiento y sauna o la de ir a buscar auroras boreales, que también son un gran reclamo en esta época del año.

La sauna finlandesa

Retomando el tema de la sauna, toda una institución nacional, poca gente sabe que la palabra es de origen finés. La sauna finlandesa es seca (en España utilizamos mal el término cuando lo empleamos para baños húmedos). La temperatura suele estar entre 80 y 100 grados, las cabañas son de madera (es de lo más pla-

centero el aroma que desprende la madera cuando se calienta el espacio) y es una rutina habitual como pueden ser los baños termales en Islandia. Lo habitual es estar desnudo y dicen que antiguamente era allí donde las mujeres daban a luz porque era el lugar más limpio y con humedad por aquel entonces.

Disfrutar de Finlandia

A frío extremo (y si realizas alguna de las actividades que te recomendamos como el safari de moto de nieve o el trineo de huskies, más), ropa adecuada. Vístete como una cebolla, en capas. Calcetines altos de lana, botas para la nieve siempre un número más del que calces y a los niños, doble guante: el interior de lana o de algodón y el exterior, de





Noche boreal sobre un lago congelado

**En un país
costoso el salmón
es bastante
económico (y
riquísimo)**

tejido para la nieve. En gorros, mejor con orejas. Si no quieres ir excesivamente cargado en la maleta, Arctic Lifestyle por ejemplo alquila todo tipo de ropa y calzado adecuado a esas temperaturas. Te solucionará la vida.

Finlandia es un país muy seguro y cívico, de hecho, en los parques hay trineos para niños que pueden ser usados por cualquiera (y que no desaparecen, como sucedería en España). Eso sí, no está bien visto saludar al vecino, llámalo sociopatía vecinal si quieres...

¿Quieres traerte algún tipo de recuerdo? Guantes, gorros, ropa de abrigo, artesanía local... Es maravillosa pero eso sí, todo es bastante caro. Si

estás pensando en regalos gourmet una opción es el reno (poro en el supermercado), que puedes encontrar en el lineal en loncheados. El salmón es bastante económico (y riquísimo) y en cuanto a postres no lo dudes, chocolate Fazer, marca autóctona con mucha solera, tiene una variedad tremenda y enloquecerá a grandes y pequeños. Te recomendamos muy mucho las Winter edition.

**¿Cómo hacer
Lohikeitto?**

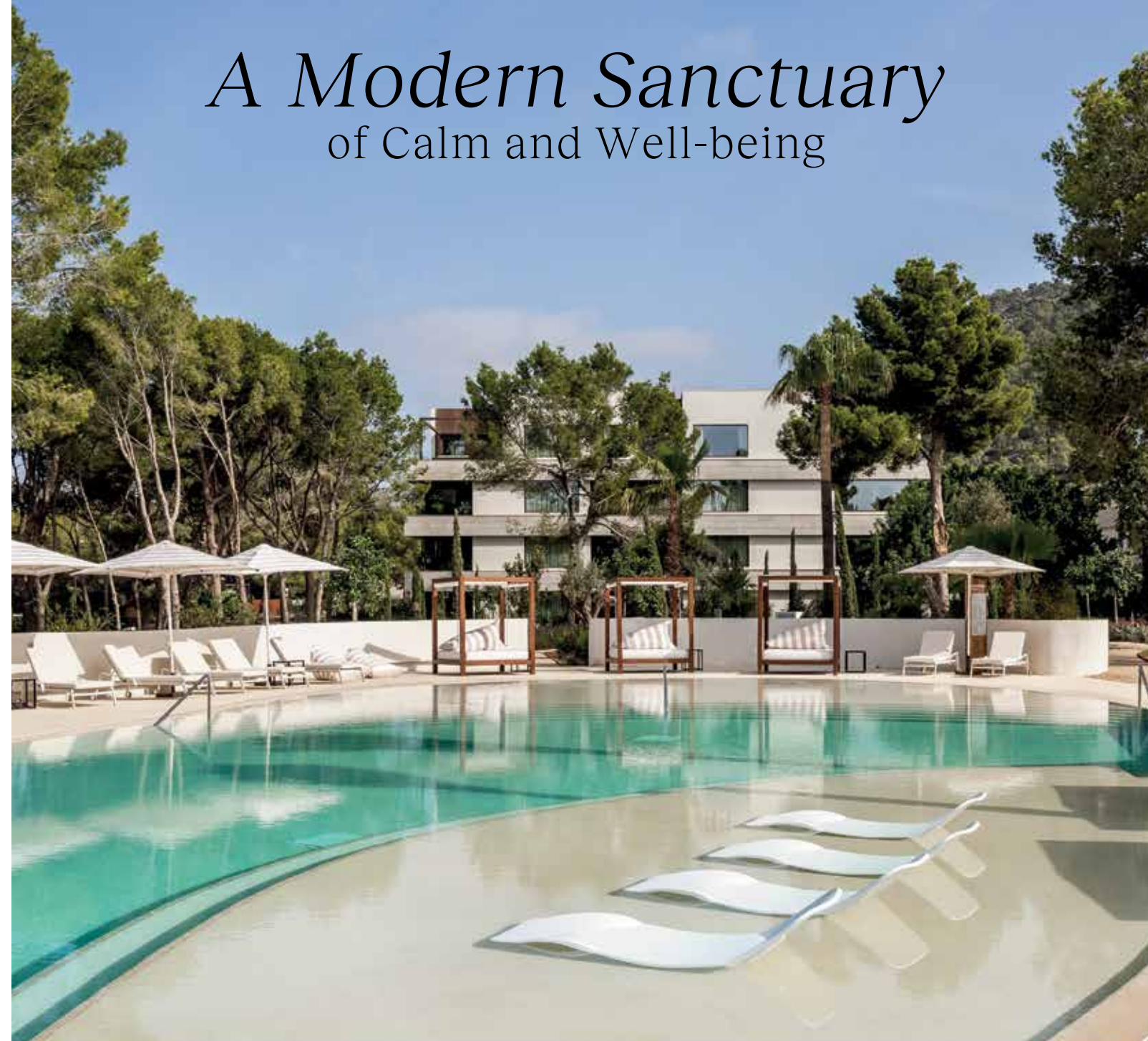
En finlandés lohi es salmón y

keitto, sopa. Esta maravillosa y reponedora sopa, lo que mejor sienta tras un paseo por el frío, es muy típica de estas latitudes pero no tiene ninguna complicación si quieres prepararla en casa. Se compone de salmón, patata (un ingrediente muy utilizado en Finlandia y que acompaña casi cualquier plato), puerro, caldo de pescado, nata y mantequilla. Se pocha el puerro en la mantequilla, se añade el caldo de pescado y las patatas cortadas en cuadrados y se baja el fuego. Cuando estén casi hechas, se añade la nata y los trozos de salmón y luego para finalizar, eneldo. La tendrás hecha en pocos minutos y está exquisita.●

<https://arcticlifestyle.fi/>

KIMPTON
AYSLA
MALLORCA

A Modern Sanctuary
of Calm and Well-being



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

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



PALACIO DE ARRILUCE

El placer de saber recuperar el patrimonio de todos

Construido en 1912 por el arquitecto José Luis Oriol sobre un acantilado de la Bahía de Abra, esta construcción de alto valor patrimonial e incomparables vistas al mar Cantábrico aloja uno de los establecimientos más elegantes de la costa vasca. Miembro de The Leading Hotels of the World este hotel está destinado a convertirse en referencia de la hospitalidad.



TEXTO **PEDRO MADERA**
FOTOS [PALACIO DE ARRILUCE](#)



Gran suite, detalle



Atmósfera acogedora y confortable en las habitaciones



Las vistas y su privilegiada ubicación frente al mar Cantábrico son apenas el comienzo en la tarjeta de presentación del Palacio Arriluce. No sólo estamos en un hotel de 5 estrellas. Nos alojamos en un lugar con una personalidad y un estilo que dice mucho de cómo se debe entender el nuevo lujo. Aires clásicos que tienen el atemporal atractivo de un palacio de clase alta. Ubicado en Getxo,

el lujo caracteriza cada una de sus estancias, pero también su carácter de puerta de entrada a un sinfín de placeres asociados al turismo vasco, desde la gastronomía a la naturaleza.

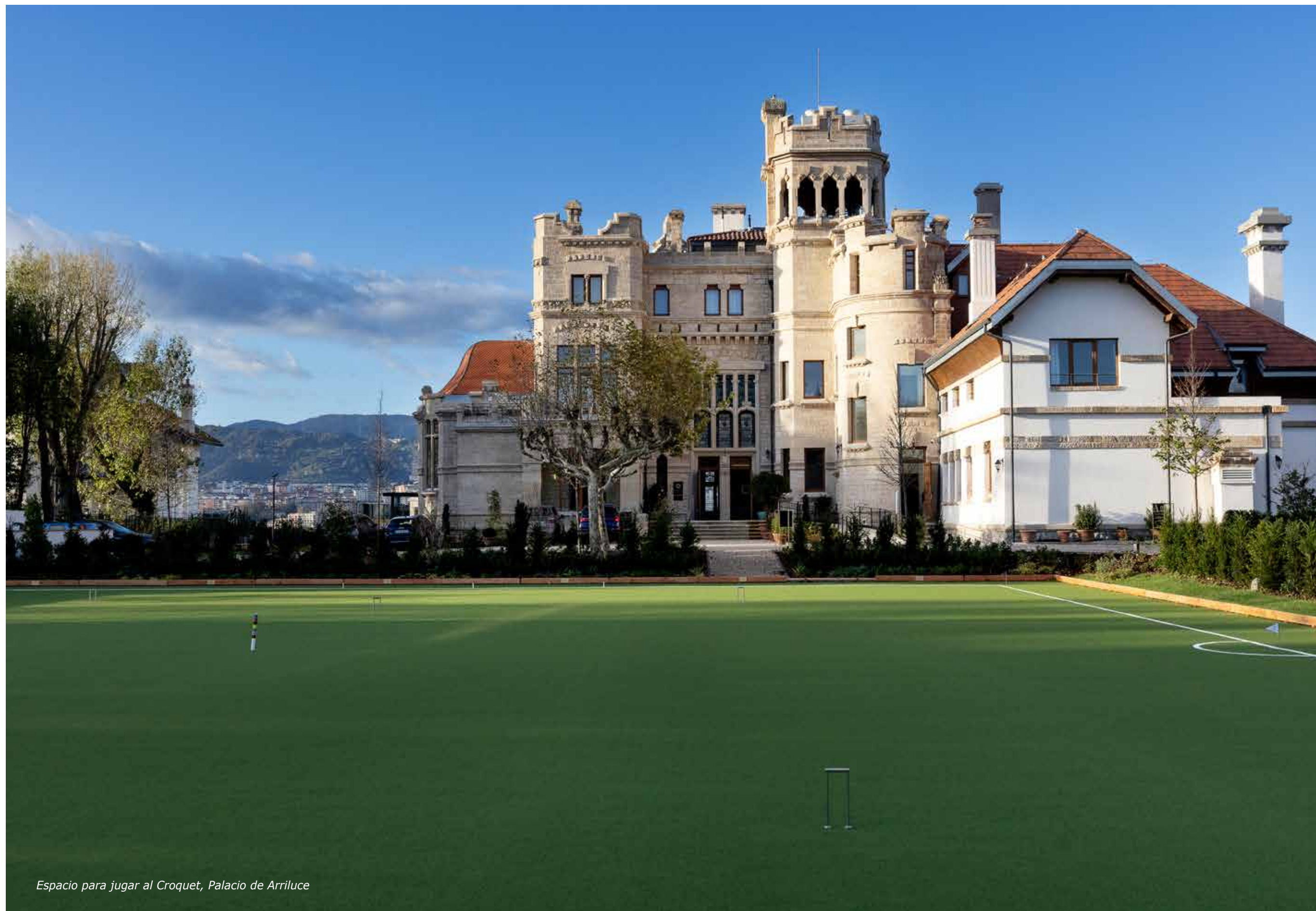
Fernando María Ybarra, marqués de Arriluce, encargó al arquitecto José Luis Oriol Urigüen, también su cuñado, la construcción de un palacio en el principal foco de atracción de la burguesía en aquel

entonces, la Bahía de Abra en Neguri. Adaptarlo a las tendencias del S XXI, sin caer en el falso historicismo siempre es un logro. Y aquí se ha logrado con creces.

La llegada es magnífica. Casi da pudor meter el coche en el parking. Entregar nuestro equipaje, frente al campo de croquet, tiene una delicada componente anacrónica que dice mucho de la calidad del establecimiento. Como cliente o

como visitante, la experiencia es casi un ritual.

De ese modo, se entiende mejor cómo los vecinos pasan por el Bar de Arriluce a tomar el té o compartir una botella de Champagne sin una causa justificada. La vida en el barrio de Neguri transcurre con toda elegancia y ese estilo cortesano y sofisticado, digno de una gran mansión victoriana de novela romántica o algu-



Espacio para jugar al Croquet, Palacio de Arriluce



Arquitectura y diseño confluyen en el hotel



Junior suite

na película de misterio de Agatha Christie. Lo que no quiere decir que en el interior del Palacio de Arriluce no podamos gozar todas las comodidades modernas frente a la Ría de Bilbao. Pero lo que cuenta aquí es crear un espacio que nos transporte a otro lugar y nos haga sentir ese sentimiento tan "british" y que tanto gusta al vizcaino de buena posición social.

Este hotel palaciego de estilo inglés, un poco gótico y un poco romántico es, por ello, un auténtico dechado de historia y diseño clásico. No en vano fue declarado Bien Cultural de Protección Especial en 2001. Su historia se remonta a primeros del siglo pasado y la disposición de sus estancias, también. Hay una biblioteca, patios que miran a la puesta de sol y obras de arte por doquier colgadas en sus paredes. El restaurante ofrece recetas del chef

El estilo del Palacio de Arriluce dice mucho de cómo se debe entender el lujo

Beñat Omaetxea, porque el refinamiento no acaba en sus pasillos sino que continúa en la mesa del restaurante.

En la rehabilitación se ha realizado un gran trabajo, forja, carpintería o pintura tienen una componente artística que demuestra el valor de lo bien hecho... Si a esto unimos la huella de las obras de arte de Sonia Delaunay, estamos ante un lugar excepcional. Su obra es un guiño a la creatividad y demuestra cómo el buen arte aguanta con orgullo el paso de los años.

Los diseños de Oriol Urigüen, desde siempre están plenamente integrados en la mitología urbanística de Getxo. Ocio y negocio mantienen su valor. Cerca de sus pasillos de sillería y patios interiores disponemos de multitud de playas como la de las Arenas o Barinatxe que, en vera-



Desayuno con vistas al puerto



Sala de reuniones Hotel Palacio Arriluce

no, nos ofrecen sus aguas para disfrutar del baño y en el invierno frío la posibilidad de un romántico paseo. Hay otros aditamentos turísticos de la ciudad, como su Puerto Deportivo, que también nos esperan con entusiasmo.

La obra de Ybarra y Uriñen tuvo desde el principio un peso destacado en la vida bilbaína del momento. Y ahora lo sigue siendo gracias a su reconversión hotelera en una apuesta lógica por el turismo de calidad, la cultura y la historia. Elementos todos que se adaptan perfectamente al disfrute de la naturaleza y todas las opciones de ocio que se despliegan en una gran ciudad como Bilbao.

Claro que tampoco hará falta irse muy lejos para comer bien. El Restaurante De-launay de Beñat Ormaetxea reinterpreta

los sabores tradicionales vascos con toque personal y actual, pero sin perder ni un ápice de su identidad fundamental. Sus menús degustación aparte de la carta, las carnes como el rabo de ganado mayor en canelón o su legendario besugo son simplemente memorables. Si a esto unimos uno de los mejores desayunos de la costa cantábrica, pues tenemos una opción perfecta.

Ahora, con su nueva identidad de hotel, el palacio se ha convertido en una nueva noción de experiencia.

Aquí todo está cuidado al máximo, desde la decoración hasta los muebles y los cuadros de prestigiosos artistas vascos. Para su rehabilitación se creó todo un proyecto que afecta a cada una de sus piezas y elementos, desde el mobiliario original convenientemente restaurado

***La Suite Arriluce
está pensada para
que su ocupante
se sienta como
el propietario
del palacio***

hasta las vidrieras, sus tapices y piedras de sillería. Naturalmente, todo se compaginó con gusto con elementos actuales y modernos gracias a la buena mano del Grupo Plan, responsables del proyecto.

En cuanto a sus habitaciones, nada menos que 49 divididas en varias categorías: Suite Arriluce, Junior Suite, Habitación Superior, Habitación Premier, Marina Suite, Marina Deluxe. Algunas de ellas con jardín y terraza propios e individualizados. En todas se despliega ese aroma totalmente respetuoso con el pasado, permitiendo recordar las utilidades y disposiciones anteriores de las estancias, pero sin que nada le falte al nuevo huésped. Por cierto, que el spa Neguri creado en las instalaciones añade un plus de relax a la experiencia, con salas dispuestas para los baños de vapor, la sauna y ofertas de tratamiento corporal y masajes.

Destaquemos, sin embargo, la Suite Arriluce, la más lujosa y amplia de las habitaciones, pensada para que su ocupante se sienta como el propietario del palacio, o el mismísimo marqués de Arriluce. Nada menos que 63 metros cuadrados con salón independiente y una terraza de casi 30, además de todos los lujos -el principal de ellos, ver el Mar Cantábrico cada amanecer y anoecer- están a nuestra disposición en esta suite señorial.

La idea de tener que elegir entre una tarde de pintxos por el casco viejo de Bilbao con partido del Atlético incluido o excursión hasta Sopelana o Barrika, con tarde de Surf o Golf, es tentadora. ●

www.palacioarrilucehotel.com/es/



NEGURI Spa & Wellness



Fresas al desayuno



Lobby del hotel

HOTEL NERI

Exquisita sinfonía de atributos

Dos edificios históricos hospedan en pleno barrio gótico barcelonés a este hotel miembro de Relais & Châteaux, que por su riqueza arquitectónica, su acertado estilo decorativo y una gastronomía insuperable, es toda una declaración de intenciones para el viajero más exigente.

TEXTO **HERNANDO REYES**
FOTOS **HOTEL NERI**



Habitación de aires cosmopolitas en pleno Barrio Gótico



Espacio de trabajo en una de las habitaciones

Enamorarse de Barcelona no es asunto complicado. La Ciudad Condal, de fuerte personalidad y espíritu inconformista lo largo de los siglos, siempre ha aprovechado las grandes ocasiones para exhibir su vigor. Así ocurrió con la Exposición Universal de 1888, la Internacional de 1929 y los Juegos Olímpicos de 1992. Además, esa vida llena de aventuras, revoluciones, hitos y artes es palpable en los paseos que se dan por su Raval, su Rambla o su Barrio Gótico. Y es justo aquí, en este barrio del casco histórico barcelonés a donde llegamos para conocer el Hotel Neri, un establecimiento inaugurado en 2003 y que pertenece a Anima Hotels, una cadena de hoteles únicos fundada por cuatro hermanos que deseaban crear establecimientos con alma y ADN propio.

Neri es fruto de la unión que se dio en el siglo XVIII de dos edificios, uno de los cuales es un exquisito palacio medieval del siglo XII del que se recuperaron los esgrafiados originales del antiguo patio, y que son unos de los más importantes de la capital catalana; el otro,

llama la atención por sus dos característicos y soberbios arcos bizantinos. La unión de ambos dio como resultado el actual edificio, Casa Giornella, que encierra la esencia de la ciudad y se sustenta en el equilibrio de elementos clásicos y un interiorismo moderno y rompedor.

Durante la remodelación también se hallaron elementos de origen romano y bizantino, que atestiguan la profunda conexión del enclave con la cambiante y siempre dinámica historia de la villa y del propio barrio.

Acento local

En un entorno íntimo y enclavado en la historia viva del Barrio Gótico, el Hotel Neri invita a sumergirse en la esencia del Mediterráneo y la magia de Barcelona. Motivados por el deseo de compartir la historia emocional del barrio, los propietarios restauraron el edificio para ofrecer auténticas experiencias a los visitantes interesados en descubrir la ciudad desde su núcleo, en un ambiente íntimo y sofisticado. La segunda generación familiar, arraigada en Barcelona y

apasionada por el legado del Hotel Neri, busca recuperar el espíritu cultural y artesanal del barrio, convirtiéndolo en una experiencia cargada de sensualidad y descubrimiento. El Hotel Neri se erige como testigo del devenir del barrio, la ciudad y su diversidad cultural, compartiendo con los huéspedes la identidad local y colectiva que define esta joya mediterránea.

Preservando la singularidad

En 2003, el hotel experimentó una transformación notable bajo los preceptos de interiorismo de Cristina Gabas, destacada por su enfoque maximalista, dramático e irónico en el diseño interior. Su honestidad y extravagancia hicieron del Neri un precursor en el sector, marcando tendencia. Gabas incorporó elementos distintivos, como artesanía local (ejemplo de ello es la lámpara de la recepción de Victor Paniagua o el sofá de Asunción Latorre también dispuesto en la recepción), y estableció el reciclaje de mobiliario como parte esencial del ADN del hotel.

En 2011, y tras las sucesivas imitaciones apa-

recidas en otros establecimientos, Virginia Figueras asumió el relevo. Su enfoque se centró en espacios que reflejaran una forma de vida auténtica en Barcelona, caracterizada por el buen gusto sutil. Utilizó materiales auténticos, tonos arena con toques de color, textiles naturales y obras de arte, como las fotografías de la colección 'La Mirada Transeúnte', que transmiten paz y sobriedad. Esta evolución busca preservar la singularidad del Hotel Neri en la escena hotelera. No cabe duda que los conceptos que aquí imperan en la decoración han evolucionado hacia una visión del mundo mucho más amable y sostenible, poniendo en valor la comunidad y las raíces de una ciudad del Mare Nostrum que recibe, acoge y aprende de la diversidad compartiendo el pasado, mostrando el presente y ayudando a forjar el futuro.

Más allá de los tópicos

El hotel dispone de 22 habitaciones, todas con una decoración muy especial y ciudadana. Las seis habitaciones estándar están decoradas con



Espacios que invitan al sosiego

muebles minimalistas de madera artesanal; las de la primera planta cuentan con grandes murales realizados en pan de oro y pan de plata, mientras que el resto de las plantas albergan cuadros de las fotografías originales de La Mirada Transeúnte, de la colección Bauza. Las ocho habitaciones deluxe, y las cuatro deluxe con terraza, repartidas en la primera, segunda y tercera planta, son más amplias y tienen cuartos de baño con bañera. Algunas de ellas poseen varios balcones, artesonados originales e incluso terrazas privadas con una divertida idea de ducha al aire libre, perfecta en los meses más cálidos.

Las tres junior suites, localizadas en las diferentes plantas del hotel, gozan de mayor amplitud y todas cuentan con artesonados medievales, balcones y terrazas para disfrutar en exclusiva. La suite Neri, en la primera planta, es la estancia más especial del hotel. Además de los techos originales, está decorado con grandes y cómodos sofás italianos y tiene amplios ventanales con balcones independientes, que otorgan una gran luminosidad.

Los detalles son fundamentales en el hotel y marca de la casa. Todas las habitaciones cuentan con amenities de Molton Brown, exclusiva firma de belleza londinense, conocida por el exotismo de sus ingredientes y lo audaz de sus fragancias. El descanso y el confort están garantizados gracias a la comodidad de los colchones de Malataseria A. Mercader —famoso establecimiento de la ciudad con más de 130 años de historia—, sábanas de algodón egipcio y mantas de lana ecológica de la firma catalana Teixidors, tejidas en telares artesanales de madera, réplicas de los antiguos que se empleaban en el siglo XVIII. Los huéspedes pueden recibir un masaje o el placer de disfrutar de un vino procedente de viñedos locales.

Espacios inolvidables

En este hotel descubrirás espacios icónicos que se transforman en auténticos refugios para disfrutar solo o en compañía. La biblioteca, con sus vigas de madera y ventanales que revelan el bullicio del barrio, presenta una estética elegante con mobiliario italiano Flexform, alfombras artesanales y una mesa de roble también firmada



Piscina de la azotea Roba Estesa

por Cristina Gabas. El Espacio Boa, en la primera planta, es un rincón digno de Instagram, destacando la obra "La Boa" de los hermanos Campana y un lienzo de Amado Fabrega y Alejandro Bedoya. Su lounge bar, con un muro de piedra y arcos bizantinos, es ideal para disfrutar de cócteles y tentempiés.

En la azotea, Roba Estesa, se revela un pequeño jardín con una vista única del auténtico skyline del barrio Gótico. La piscina desbordante y la posibilidad de disfrutar de cócteles o vinos hacen de este rincón un lugar sorprendente y acogedor, abierto tanto a huéspedes como a locales, siempre que las dimensiones lo permitan. La experiencia en el Hotel Neri es un encuentro único con la historia del barrio, plasmado en cada rincón de este enclave excepcional.

Con el sello del chef Alain Guiard

En la propuesta gastronómica del Hotel Neri, el espíritu de encuentro y la esencia de la Ciudad Condal convergen con provocadora originalidad. Frente a la emblemática plaza de San Felipe Neri, emerge "a Restaurant", dirigido por el chef Alain Guiard. Aunque su ubicación es discreta, el restaurante es un oasis dinámico e in-

formal, donde Guiard celebra una cocina creativa arraigada en la tradición local y la simplicidad del producto. Los ahumados, distintivos del chef, cautivan en diversas preparaciones. Las recetas, diseñadas para compartir, desafían la linealidad, invitando al comensal a divertirse, mezclar con las manos, jugar y descubrir. La encantadora terraza, frente a la fuente de la plaza, ofrece un rincón único para sumergirse en la hipnótica atmósfera del Gótico sin perder la serena elegancia del Neri. ●

www.relischateaux.com



El mediterráneo presente en la carta del restaurante



Desde el hotel, (casi) se toca la catedral de Cádiz

HOTEL OLOM, un oasis frente a la catedral de Cádiz

La propuesta gastronómica de su restaurante Ettu lleva el sello de calidad de Luis Torrealta y apuesta por una cocina de origen gaditano

TEXTO **PILAR ORTEGA**
FOTOS **HOTEL OLOM**

A una ciudad tan creativa y hermosa como Cádiz le faltaba un hotel como el Olom, un alojamiento que ha abierto recientemente sus puertas y que ha sorprendido a todos los que buscan un espacio "boutique", con un toque exclusivo, con una gastronomía propia de estrella Michelin (y si no, prueben su restaurante Ettu), con un servicio de la máxima categoría y situado en el corazón de la ciudad.

El hotel Olom, cuyo nombre significa "eternidad" en fenicio, es un oasis, un remanso de paz y tranquilidad, donde la desconexión está asegurada, a pesar de encontrarse en una ubicación tan privilegiada y con tanta vida como es la plaza de la Catedral. De hecho, desde las

habitaciones del establecimiento se pueden (casi) "tocar" las torres del templo.

Gastronomía, cultura y arte

De propiedad mexicana, el Olom está hermanado con el Hotel Umbral de México y, como su "colega", quiere poner el foco en la gastronomía, la cultura y el arte local e invitar a sus huéspedes a disfrutar de la esencia de Cádiz y descubrir esta ciudad de origen fenicio y la más antigua de España.

El Olom solo cuenta con 14 habitaciones "boutique" con equipos de domótica en sus instalaciones y con artesanías locales en su decoración. Una de sus singularidades es que todos los huéspedes tienen un tocadiscos



Aspecto parcial del restaurante Ettu

“vintage” personalizado a su gusto con sus canciones preferidas.

La oferta gastronómica del Olom se materializa en cuatro espacios diferenciados: el restaurante Ettu con una cocina de origen, su rooftop Aleph, centrado en el arte de la mixología; el Patio by



El rooftop Aleph se centra en el arte de la mixología

Olom, para desayunar en calma, y “Momento”, su terraza exterior con una propuesta para compartir.

Cocina de esencia gaditana

Al frente de Ettu (“tiempo” en fenicio), están el chef Álvaro Vela (Cádiz, 1979) y Luis Callealta, quienes defienden una cocina de origen esencialmente gaditano, apoyada en referencias que aluden a los fenicios y a México, en este caso como un guiño al Grupo Origen que ostenta la propiedad del Olom. La influencia mexicana se ve reflejada en ingredientes como el mole, los nopales, el jalapeño o el chile, así como en la adaptación de algunas recetas de origen mexicano.

Sin embargo, en la cocina de Olom se impone Cádiz y, así, en la carta, encontramos el atún de almadraba de Barbate, la caballa de la bahía de Cádiz, el calamar de potera, la carne de retinta y de cerdo ibérico de La Muela, el queso payoyo de la sierra de Grazalema o las verduras de la huerta de los productores locales con los que colaboran. Igualmente,

en la carta de vinos, Ettu propone un recorrido por diversas regiones andaluzas, sin olvidar los grandes clásicos nacionales.

Hay que recordar que Luis Callealta, además de trabajar para Martín Berasategui y Joan Roca, fue durante nueve años director gastronómico en Aponiente, el restaurante con tres estrellas Michelin de Ángel León en El Puerto de Santa María. Y Álvaro Vela, formado en la Escuela de Hostelería Fernando Quiñones de Cádiz, trabajó en Nerua (Bilbao) y, desde 2013 fue director de Cocina del Restaurante Café Royalty.

Chicharrones y huevos ecológicos

En el Hotel Olom, el Patio by Olom ocupa el mismo espacio que el restaurante Ettu, pero se transforma por las mañanas en un oasis para desayunar con opciones dulces y saladas. Entre sus opciones, destaca una selección de tostadas y sándwiches elaborados con pan artesanal de La Cremita y huevos ecológicos en distintas versiones. Los chicharrones, producto estrella de la zona, tampoco faltan en sus huevos benedictinos y México se encuentra representado con una variedad de chilaquiles.

La oferta del hotel no sólo se ciñe al alojamiento y a sus espacios gastronómicos, ya que dispone de un “rooftop”, en la cuarta planta del establecimiento, con una piscina desbordante con vistas a la catedral. Aquí se puede disfrutar de una propuesta de mixología de autor con cócteles ya emblemáticos, como el “Púrpura” con Larios 12; el “Sea Sour” con tequila infundido en salicornia, huevas de trucha maceradas en lima, clara



Una de las habitaciones del Hotel Olom



Aspecto parcial del Restaurante Ettu



La carta del restaurante Ettu esta firmada por Álvaro Vela y Luis Callealta



En la propuesta gastronómica de Olom, se imponen Cádiz y su recetario

de huevo y lima, o "Torrija", con brandy, lima, cointreau, miel y espuma de brioche. También hay opciones sin alcohol (mocktails) y bebidas para mascotas.

Lanzadera de artistas locales

El hotel Olom se presenta también como una lanzadera de artistas locales, ya que tanto sus espacios comunes como las habitaciones tienen obras pictóricas o artesanales que sirven para conectar al cliente con los artistas, en el caso de que estén interesados en su obra.

Por todo ello, toca felicitar al grupo "Origen", propietario e impulsor del Hotel Olom, que ya contaba con el Hotel Umbral, Curio Collection by Hilton en la Ciudad de México. El grupo se dedica al desarrollo y creación de proyectos en edificios históricos con el objetivo de apoyar lo local a través de un trabajo colaborativo, buscando que la huella ecológica sea mínima. Un hotel, el Olom, que merece la pena descubrir. ●

www.hotelolom.com

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)



EL AÑADÍO

Un hotel con casta

TEXTO Y FOTOS: PEDRO MADERA

El Añadío es un pintoresco hotel donde sus dos argumentos principales son el caballo y el toro. Estamos en el corazón de la Sierra de Jaén. Es la dehesa donde desde mediados del siglo XIX, sucesivas generaciones de una misma familia se han dedicado a su gran pasión, la cría de ese maravilloso animal que es el toro bravo.

No ha sido fácil llegar hasta aquí pero nuestro Jeep nos ha llevado con facilidad y ha merecido la pena. Estamos en el término municipal de Vilches, provincia de Jaén, al nordeste de Andalucía. Se puede llegar a la finca a través de su camino rural, practicable para todo tipo de vehículos, al cual se accede desde el km 11,9 de la carretera autonómica A-301, de La Carolina a Úbeda.

Un lugar delicioso, cerca de todo y alejado de lo cotidiano. En realidad, para decir dónde estamos alojados nos tocará dar señas de GPS y no una dirección postal, ni siquiera el socorrido "s/n". Para llegar a este delicado escondite hay que seguir un hermoso

y delicado tortuoso camino. Siete kilómetros de encinas y toros, abubillas, abejarucos, cogujadas y cernícalos, que nos da una idea de lo que vamos a poder disfrutar de los espacios naturales de Sierra Morena. Turismo rural de lujo en estado puro.

Estamos en ese Jaén fresco de media sierra, en una finca entre encinas, que es el sueño de cualquier aficionado al mundo taurino. Maria Jesús, principal promotora del proyecto, se desvive por los pequeños detalles. El protagonismo lo lleva la gran casa, de mediados del XIX, con esa atmósfera de aristocracia rural. Una arquitectura sólida, contundente, y rica en ornamentos sencillos. Desde la piscina somos más

conscientes del entorno en el que estamos. Los dueños tienen esa naturaleza franca y amable propia del campo. Están orgullosos de este lugar y se nota.

En el edificio principal, que es el que hace las veces de hotel, encontramos todo tipo de facilidades, restaurante, televisión, internet, piscina, e incluso una biblioteca. Pero, sin duda, lo mejor es la dehesa de 350 hectáreas. Situada en las laderas de Sierra Morena es un lugar perfecto para conocerlo a caballo. Todo esto unido al trabajo cotidiano de cada día. Mover una punta de vacas, un herradero o un día de vacunación son tareas tan frecuentes como cotidianas.

Además, el hotel ofrece todo tipo de actividades ecuestres y multitud de posibilidades relacionadas con la lidia y la cría del toro bravo, desde visitas en 4x4 a la ganadería hasta capeas o tentaderos con profesionales del toreo. Aquí el caballo no es un capricho, sino una necesidad.

Una vez aquí sería imperdonable no descubrir la magia natural de Sierra Morena y el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. Dos parajes naturales únicos en los que se pueden realizar diversas caminatas practicando el senderismo. Principalmente destacable es la visita a Sierra



Habitación del hotel

Morena ya que el sector jienense es el más complicado, por estar formado por fallas escalonadas que van independizando una serie de escalones que descienden desde Sierra Morena hasta el Valle del Guadalquivir.

Este lugar tiene algo que atrapa, es algo en lo que coincidimos todos mientras nos sentamos entorno a una buena mesa y al calor que desprende la poderosa chimenea. El servicio de restauración hace el resto, servida por Ramona que nos sirve un pan que sabe a gloria, untado de aceites vírgenes. ●

www.rusticae.es ; www.elanadio.es



Toros bravos en la dehesa del hotel



El Añadío, un refugio rural

OD HOTELS ANUNCIA NUEVA APERTURA EN SEVILLA



La cadena hotelera española, presente en destinos del Mediterráneo como Ibiza, Madrid y Barcelona, continúa su expansión con la apertura de un nuevo establecimiento de lujo en Sevilla. El hotel ofrece 49 habitaciones de categoría Superior, Deluxe y Suite, con una decoración que destaca por el uso de mobiliario y artesanía local, así como materiales nobles como madera, cerámica, piedra y vegetación que evoca la fresca mediterránea y contra restan- do las elevadas temperaturas. Los clásicos patios andaluces se integran en la arquitectura, proporcionando luz y aire fresco. El lobby diáfano con pavimentos adoquinados y ventanales plegables se conecta al restaurante, que presenta una propuesta gastronómica tradicional con ingredientes locales y toques cos- teros. Un lugar perfecto para disfrutar de los encantos de Sevilla.

<https://www.od-hotels.com/>

MOXY HOTELS ABRIRÁ EN BARCELONA

Moxy Hotels debutará en España con Moxy Barcelona, ubicado en el prometedor barrio de Sants, cerca de la estación de tren de alta velocidad y del centro histórico, así como del estadio del FC Barcelona. Con 414 habi- taciones atractivas, cada una con ducha a ras de suelo, smart HD TV, cómo- da ropa de cama y balcón privado, el hotel ofrece una base divertida para explorar la ciudad. Los huéspe- des realizarán el check-in con un cóctel en el bar al estilo Moxy, un espacio social para huéspedes y locales. La azotea del décimo piso cuenta con piscina, rooftop bar, cabañas y vistas panorámicas. Además, el hotel dispone de gimnasio, nueve salas de reuniones y Plug In, un espacio de co-working y entretenimiento.

www.moxy-hotels.marriott.com/es-XM/



NUEVA MARCA PARA SOL Y MAR HOTELES

NUEVO IBIS BUDGET MADRID AEROPUERTO



Ibis budget, la marca líder en Europa en hoteles super eco- nómicos del grupo Accor para los aficionados al deporte urbano, ha inaugurado, en alianza con CONTINUUM HOTEL MANAGEMENT —uno de sus principales franquiciados y ges- tores hoteleros en España— un nuevo hotel a nueve minutos en coche del aeropuerto de Madrid y bien comunicado por carretera con el centro de la capital. Con seis plantas, más planta baja y sótano, un total de 156 habitaciones (seis de ellas adaptadas para personas con diversidad funcional) y aparcamiento, el hotel abrió sus puertas el 19 de diciembre. Está enclavado en el área de la antigua fábrica de Iveco-Pe- gaso, en el distrito de San Blas-Canillejas, que forma parte de un proyecto de implantación de un gran nodo logístico junto a la A-2 que dará servicio a todo Madrid, revitalizando un área es- tratégica de la ciudad.

www.ibis.com



El grupo familiar hotelero Sol y Mar Hoteles, nacido en Calpe y con casi 20 años de tra- yectoria se transforma ahora en ESTIMAR The Master Blend Hotel Group. Una mara que no solo representa alojamientos sino un estilo de vida en el que disfrutar experiencias auténti- cas. Marcando el debut del grupo en el sector urbano, en los próximos meses se inaugurará un hotel en el centro de Valencia bajo la recién nacida marca, así como un hotel en primera lí- nea de playa en La Pobla de Farnals (Valencia) a mediados de 2024, con 130 habitaciones, además de la futura incorporación a la cartera de un establecimiento en Benicasim a finales de 2025.

www.solymarhoteles.com

CAOBA HOTELS INCORPORA LOS ALOJAMIENTOS DE CONCEPT GROUP HOTELS



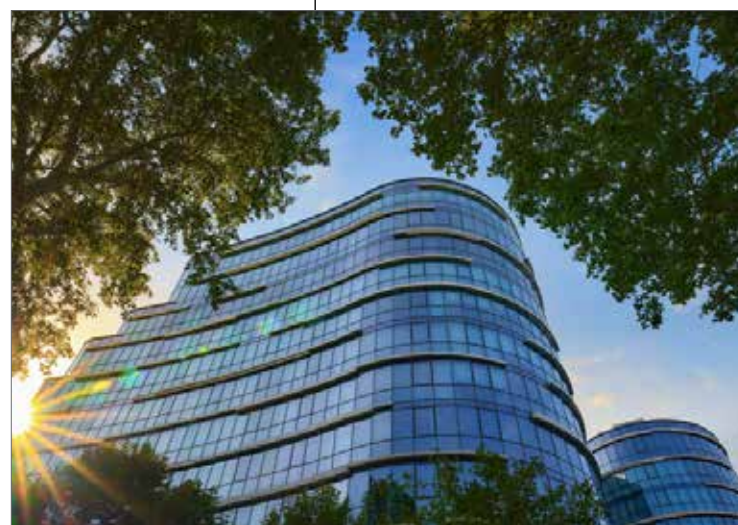
Entre las últimas incorporaciones a Caoba Hotels, la plataforma que promueve alojamientos insólitos e inusuales alrededor del mundo y que fundaran en 2020 Antonio Cabrerizo y Amaury Cova, se encuentran los alojamientos de Concept Hotel Group concebidos para instaurar una atmósfera fresca y eternamente veraniega, The Concept Hotels desbordan pura estética Art Deco, fusionando colores pastel al más puro estilo de Miami Ocean Drive y conceptos vanguardistas creando distintos universos exclusivos en Ibiza. En la familia se encuentran: Dorado, Tropicana, Cubanito, Grand Paradiso, Romeo's Motel & Diner, Los Felices y Paradiso Art Hotel.

www.caobahotels.com

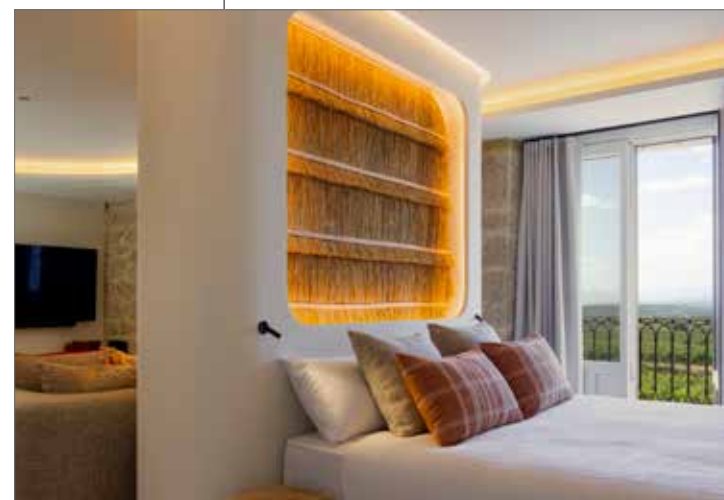
THE LUXURY COLLECTION DEBUTA EN GEORGIA

The Luxury Collection, que forma parte de la cartera de más de 30 extraordinarias marcas hoteleras de Marriott Bonvoy, anuncia hoy la apertura de Paraglyph Freedom Square, a Luxury Collection Hotel, Tbilisi. El hotel supone el debut de The Luxury Collection en Georgia, uno de los destinos de ocio más solicitados de Europa del Este. Debido a su ubicación única entre Europa y Asia, Georgia cuenta con paisajes naturales diversos, una cocina única y un rico patrimonio cultural con influencias tanto de Occidente como de Oriente. Situado en el corazón de Freedom Square, la dirección más emblemática de Tbilisi, el hotel sirve de auténtica puerta de entrada para que los viajeros descubran la diversidad y el encanto de la ciudad.

www.theluxurycollection.com



AUTOGRAPH COLLECTION HOTELS LLEGAA HUNGRÍA



Autograph Collection Hotels, parte de la cartera global de Marriott Bonvoy ha anunciado su debut en Hungría con la apertura de Dorothea Hotel, Budapest, Autograph Collection. Ubicado en tres edificios históricos en el icónico distrito V de Budapest, el nuevo hotel lleva el nombre de la archiduquesa Dorothea, un personaje influyente en 1800 que trajo un importante desarrollo cultural y económico a la ciudad junto a su esposo, el archiduque José Antonio de Austria, Palatino de Hungría. Concebido por el aclamado arquitecto y diseñador italiano, Piero Lissoni, el hotel es una mezcla de arquitectura y diseño de

interiores que rinde homenaje tanto a la historia como a la modernidad. Las 216 habitaciones y suites del Dorothea Hotel se dividen en dos categorías de diseño distintas, contemporáneas y tradicionales, todas equipadas con modernas comodidades.

www.autographhotels.com

GRAN MELIÁ CONQUISTA MILÁN CON EL PALAZZO CORDUSIO

Gran Meliá inaugura una nueva era con la apertura del Palazzo Cordusio, una propiedad emblemática que reside dentro de un icono del diseño italiano del siglo XIX. Ubicado en la Piazza Cordusio, una de las más emblemáticas de la ciudad, el hotel se encuentra dentro del histórico Palazzo Venezia, la antigua sede de Assicurazioni Generali, uniéndose a su propiedad hermana italiana en Roma, Villa Agrippina. Tras la transformación de los espacios internos se han creado 84 habitaciones y suites, que conservan elementos protegidos, al tiempo que eleva las zonas para su nuevo uso previsto. Destacan sus imponentes ventanales y, en algunos casos, los balcones privados que proporcionan abundante iluminación natural y vistas únicas de la Piazza Cordusio, via Orefici, via dei Mercanti y el Duomo.

www.melia.com



NUEVA APERTURA EN NIZA DE PREFERRED HOTELS (L.V.X. COLLECTION)

A tiro de piedra del casco antiguo de Niza y con vistas a las colinas circundantes y al Mediterráneo, esta propiedad de 132 habitaciones rinde homenaje a la Costa Azul con elegantes interiores náuticos. Su diseño integra toques art déco, lámparas de cristal, patrones con rayas marineras, tonos azules y acabados en cuero marrón. Entre sus principales atractivos destaca su tranquilo spa, donde los huéspedes pueden relajarse holísticamente. La piscina de mármol cubierta, un jacuzzi adornado con mosaicos, un hammam, una sauna y una amplia gama de tratamientos de bienestar destacan en el interior; y en la azotea aguardan los sabores locales en su restaurante con vistas panorámicas y una piscina perfecta para un chapuzón antes de descubrir la galería comercial al pie del hotel.

www.PreferredHotels.com



INVIERNO EN MAURICIO CON MARRIOTT BONVOY

Ubicado en Turtle Bay, Balaclava, el Westin Turtle Bay, ofrece un refugio de 190 suites espaciales con balcón o terraza. En Isla Mauricio, los huéspedes pueden recargar energías y la Heavenly Bed, una característica distintiva de la marca. El resort alberga 14 restaurantes y bares comprometidos con la sostenibilidad, destacando alimentos y bebidas sostenibles. Además, cuenta con un Heavenly Spa, piscinas al aire libre y gimnasio. Mauricio, con su clima promedio de 25°C durante todo el año, se revela como un paraíso tropical con playas de arena, arrecifes de coral y lagunas cristalinas, convirtiéndose en un patio de recreo natural para todos los viajeros.

www.marriott.com



Bay, Balaclava, el Westin Turtle Bay, ofrece un refugio de 190 suites espaciales con balcón o terraza. En Isla Mauricio, los huéspedes pueden recargar energías y la Heavenly Bed, una característica distintiva de la marca. El resort alberga 14 restaurantes y bares comprometidos con la sostenibilidad, destacando alimentos y bebidas sostenibles. Además, cuenta con un Heavenly Spa, piscinas al aire libre y gimnasio. Mauricio, con su clima promedio de 25°C durante todo el año, se revela como un paraíso tropical con playas de arena, arrecifes de coral y lagunas cristalinas, convirtiéndose en un patio de recreo natural para todos los viajeros.

ST. REGIS HOTELS AND RESORTS LLEGA A LA ARABIA SAUDÍ INSULAR

Situado en la isla Ummahat en la laguna de Al Wajh, el St. Regis Red Sea Resort será la primera isla privada para explorar el Mar Rojo en Arabia Saudí. Con 90 villas frente al mar y sobre el agua, cada una de 1 a 4 dormitorios, el resort ofrece elegantes alojamientos con piscina privada y mayordomo de St. Regis. Los interiores cuentan con certificación LEED platinum, garantizando edificios ecológicos y eficientes. El resort incluye cinco restaurantes con conceptos culinarios únicos, piscinas, gimnasio de alta tecnología, spa y club infantil. Ofrece rituales exclusivos y productos locales de granjas y pescadores.

www.stregis.com



SRI LANKA DE LA MANO DE VILLA ALBA

La "Lágrima de la India" ofrece una experiencia única durante todo el año, con dos estaciones distintas: Temporada Maha y Temporada Yala. Esta villa excepcional, de diseño exquisito, está disponible para alquilar por habitación o en su totalidad. Las habitaciones modernas y sofisticadas, con mobiliario contemporáneo, permiten disfrutar del paisaje desde terrazas o balcones. La piscina, rodeada de jardines tropicales, es una declaración de intenciones, y el spa ofrece un espacio perfecto para la relajación. El trato exquisito del personal garantiza una experiencia inolvidable, donde la naturaleza es siempre la mejor aliada. Actividades como nadar con tortugas, observación de ballenas y descubrir playas paradisíacas, junto con el surf, destacan entre las experiencias más preciadas.

www.caobahotels.com





PATO SALVAJE

Un bufé de lujo... oriental

TEXTO CARLOS MONSELET

La apertura de este restaurante de la escudería de Ana Wu, en colaboración con el Grupo Shangrilá, hace más que estimulante degustar comida auténtica china, a buen precio y en una localización inmejorable. Hermano del Pato Laqueado, de Pozuelo, propone un bufé servido por camareros.



Pato laqueado

En pleno barrio madrileño de Salamanca (Velázquez, 102) ha abierto recientemente un restaurante chino que tiene todas las papeletas para hacerse un hueco entre los mejores locales gastronómicos orientales de la capital. Cuanto ahora se diga de Pato Salvaje, viene avalado por el sello de calidad indiscutible de Ana Wu (propietaria también de Pato Laqueado, en Pozuelo, local que se encuentra sometido a una amplia reforma) y del Grupo Shangrilá (El Buda feliz), que colaboran conjuntamente en este nuevo proyecto.

La cocina de este Pato Salvaje, que tie-

ne como plato estrella el pato laqueado, es tan auténtica como la que se pueda servir en cualquiera de los restaurantes chinos de alto nivel. En este caso, bien es cierto, pasada por un tamiz que la encumbra aún más. La amplia y selecta carta ofrece platos indicados tanto para quienes conocen y disfrutan de la comida china, como para aquellos que se acercan con menos frecuencia a la gastronomía del país asiático.

Pato laqueado

Si bien es cierto que la receta estrella del nuevo restaurante es su pato laqueado,

esa preparación que ya degustaban en la China imperial del siglo XIII y que tan laboriosa resulta, su propuesta va mucho más allá. Para abrir boca resultan muy adecuados unos rollitos variados (pato, vegetal), una curiosa mezcla de gamba con sésamo y melón, o una panceta crujiente de pato laqueado al estilo Macao.

Luego, para introducirse en recetas menos habituales, se puede pasar a la medusa (de textura consistente) aliñada con ajo, pepino y cilantro, y a una excelente gyoza de pato, fideos y trufa, o, como alternativa, a unas lonchas de pato con arroz y salsa de Sichuan, que se prepara en una cazuela al fuego en la misma mesa de los comensales (Kuback Chui Ya, lleva por nombre).

En un recorrido aleatorio por la carta de Pato Salvaje nos encontramos con un plato de pollo al limón hecho al carbón acompañado de una salsa especial de la casa (Takao Nimenji), unas zamburriñas con ajo y fideos transparentes (Xian Pei) y unos dados de solomillo de ternera con salsa de pimiento al wok (Hei Suan Zi Nin Rou), para culminar con el ya mencionado pato laqueado.

Bufé de lujo servido en la mesa

Todo lo dicho hasta ahora tiene una sorpresa final: todos estos platos, a excepción del pato laqueado, y muchos otros (lubina agri dulce, calamar al wok, berenjena cantonesa, setas con soja y cilantro, tallarines caseros con pollo, setas y verduras, tallarines fritos con ternera y gambas...) se sirven con la fórmula del bufé, esa que permite comer cuanto uno quiera, pero, ojo, eso sí, sin dejar nada en el plato, porque tiene penalización.

Este Luxury Buffet sin límite (16,80 euros al mediodía de lunes a viernes; 25,80 euros, por la noche, y 28,80 de viernes noche a domingo y festivos; no incluye bebida, postre ni café) se sirve en la mesa por un atento equipo de sala que sabe recomendar lo más adecuado para cada comensal. Por eso, si alguien comenta que en Pato Salvaje hay bufé no se lo tome al pie de la letra porque es mucho más que eso, tanto por la espectacular calidad de su comida como por el servicio, porque un bufé servido en la mesa no es la idea que el común de los mortales se hace de lo que es un bufé.



Dimsum variados

A esto se une una completa bodega con vinos a buen precio, que pasan por las DO españolas más conocidas hasta el champán o el cava. En nuestro caso nos decantamos por un Azpilicueta crianza de 2019.

Buenos precios que se hacen aún más atractivos si tenemos cuenta que este restaurante, de una decoración elegante y discreta firmada por Sandra Vergara, se encuentra en pleno barrio madrileño de Salamanca. ●

www.pato-salvaje.com



Rollitos de pato

OSTERÍA BRAVISSIMO

Platos de una "Nonna" viajera

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA

Desde su privilegiada ubicación en el madrileño Paseo de Pintor Rosales, el comensal podrá recorrer el mundo a través de los sabores de la tía abuela de uno de los socios, una viajera incansable que supo plasmar en platos únicos los sabores de los países que visitaba.

Luis de la Peña y Enrique Ugarte han decidido con acierto inspirarse en los sabores de la "nonna", los de esa mujer tía abuela de uno de los socios que recorrió el mundo y plasmó sus sabores en unos platos con historias que contar. Y por ello, sentarse a la mesa en este nuevo local madrileño es toda una exploración de sabores, adaptaciones y fusiones. Y es que a esta mujer inspiración no solamente le encantaba viajar, también disfrutaba a su regreso convirtiendo en succulentos platos esas recetas saboreadas en sus periplos a las que les daba un toque personal, por lo que a la oferta gastronómica de Ostería Bravissimo se le puede calificar como cocina fusión internacional con tintes italianos.

Un viaje personal

La carta está diseñada como un recorrido con paradas en los destinos recorridos por la tía abuela, toda una invitación a vivir la experiencia de conocer diferentes ciudades, países y continentes. Es como un bi-



Cocina y barra sobresalen por su creatividad

lete de avión que permite iniciar y comer un viaje de lo más personal para trasladarnos a donde elijamos.

Serrano y Velasco son los artífices de una propuesta gastronómica con base internacional con tintes italianos, pero ejecutada con materia prima nacional. El equipo de cocina interpreta más de una docena de platos ampliamente reconocidos por otros comensales, bajo una excelente técnica y presentaciones sorprendentes. Una carta de cocina internacional donde destacan, entre otros platos, el Brioche de rabo de toro, la Croqueta Masala, la Zamburiña a la brasa con aguachile mediterráneo, los Tortelloni en caparazón de nécora, el Taco de osobucco, los Pops de gamba y, entre los postres, una reinterpretación de los Cannoli sicilianos.

Mención aparte merecen la Carta de Vinos y la de Cócteles. La primera pensada y elegida cuidadosamente para sorprender al comensal. Además de vinos de diferentes denominaciones de origen españolas, también se encuentra alguna etiqueta italiana, francesa y alemana. La segunda, incluye Coctelería de Autor y algunas novedosas propuestas de cócteles.

El color de los viajes

Nada más entrar lo primero que encontramos son las



Ambiente cosmopolita del local



Pops de gamba con korean mayo

maletas colgadas del techo que nos invitan a dar comienzo a un recorrido que empieza en España, el país de Gaudí y de Calatrava, los arquitectos en que se inspiran los bancos y el revestimiento de piedras nuevas junto a las macetas de patios andaluces. De la arquitectura brasileña buscaron la naturalidad con materiales de caoba, imitación de nogal y maderas propias de Brasil. Sorprende con una atmósfera amazónica, para disfrutar el estilo tropical de sus platos. En la parte francesa, se inspiraron en un café de París o típico bistro que se puede encontrar en cualquier ciudad de Francia, con toldo de rayas blanco y negro incluido y una deco muy francesa, añadiéndole ese toque de las librerías parisinas.

En México se utilizaron uno o dos colores sobre la paleta de los beige incluyendo objetos típicos. Aquí destacan sus mariachis, sombreros charros y elementos aztecas.

En cuanto a Italia, se hace un guiño a la arquitectura más popular italiana, con la típica arquitectura no acabada. Con una vespa como protagonista, integra elementos decorativos típicos napolitanos y de Cuba cuelgan de las paredes cuadros de los coches de los años 50 tan típicos de La Habana.●

www.osteriabravissimo.com

ARAIA, una isla mediterránea y castiza

Enlazando Oriente con Occidente

TEXTO PILAR ORTEGA

Araia nace en la mente de sus creadores como una isla imaginaria, un lugar en un punto incierto del Mediterráneo, pero con una propuesta gastronómica tangible y con sabor castizo. Para llegar a esta isla hay que desembarcar en el barrio madrileño de Chamberí. Aquí han establecido su nave dos jóvenes apasionados por el producto y su estacionalidad, uno de ellos procedente de las artes escénicas (Pedro Aijón) y el otro del mundo financiero (Carlos López-Martín). Y al timón de la cocina, el ucraniano Artem Berdnykov.



Pedro Aijón, actor y socio de Araia



Calamar libanés-yemeni

La isla mediterránea que habitan Carlos, Pedro y Artem no aparece en los mapas de papel, pero está a un paso de la plaza de Olavide, en el número 3 de la calle de Murillo, junto al metro de Iglesia. Aquí nos encontramos con una cocina que se define como “efímera, natural y fresca”, donde se busca ensalzar el producto y su sabor. Una cocina de inspiración mediterránea y marcada por el manejo de las especias.

Especias de Líbano, Georgia, Turquía...

El chef Artem Berdnykov utiliza, como si de un mago se tratara, especias de países como Georgia, Grecia, Turquía o Líbano. Hablamos, por ejemplo, de tandoori, souvlaki, khimeli sunelli o

charaimeh, que en unas mezclas sutilmente combinadas aportan el carácter con el que en Araia quieren bucear en las raíces de esta isla tan particular.

Comenzamos nuestro viaje con un delicioso ter-shi de calabaza asada, miel, harissa, za’atar y pan lagana, para continuar con un plato que lleva por nombre “Tierra de invierno” y que puede servir para que el comensal dé una segunda oportunidad a las coles de Bruselas, que están elaboradas con pimienta urfa, hibiscus, crema de nabo, puerro y apionabo con queso Santierno.

Una fiesta exótica

Son el comienzo de una fiesta gastronómica tan

exótica como centenarios sus fundamentos. No hay que perderse el carpaccio de remolacha asada, con burrata, cebolla encurtida y pesto de semillas de calabaza... ni la crema templada de setas... ni el pstrami de atún Balfegó... ni el calamar libanés-yemení... ni el spicy pulpo a la brasa... Todo lo que toca el ucraniano Artem Berdnykov se transforma, curiosamente, en propuestas sorprendentes y sabrosas, como el rape negro con tandoori, garum, coliflor rostizada con anacardo y bimi; el cassoulet de nís-calos, alubia de Tolosa, pato, garum de setas y romero, o el sish kebab de cordero con pistachos, tzatziki de kéfir y piparras. Y es que la cocina de Araia es elaborada, de mercado, y disfruta de un gran manejo técnico. La curación en grasa de pato que se aplica al atún, aderezado de curry de algas y aceite de orégano con piparras es un buen ejemplo de lo que hablamos.



Carpaccio de remolacha asada

Base en la cocina popular

Lo que está claro es que, en la originalidad de las recetas, se revela un conocimiento profundo de la cultura mediterránea y una aguda sensibilidad por la cocina popular.

La gastronomía, todo lo el mundo lo sabe, es cultura y en Araia se reflejan esos vínculos. Además, hay que decir que la bodega de Araia se compone de 50 referencias de vinos, de los cuales un 90 por 100 proceden del Mediterráneo, con un gusto especial por explorar bodegas desconoci-

das para el gran público.

El local del restaurante, que cuenta con una bonita terraza para 12 personas con vistas a la arbolada plaza de Olavide, tiene capacidad para atender a 37 comensales. Su ticket medio: unos 40 euros. Merece la pena darse un viaje por el Mediterráneo, sin salir de Chamberí, y conocer el gran proyecto de esta peculiar isla gastronómica.●

www.araia.es



El chef ucraniano Artem Berdnykov



Crema templada de setas

CEIBE

Alta gastronomía y mucho corazón en Ourense

TEXTO PILAR ORTEGA

El proyecto más personal de los jóvenes Lydia del Olmo y Xosé Magalhaes es todo un homenaje a Galicia.

Ceibe significa "libre" en gallego y hace referencia a aquellas personas que tienen capacidad para escoger y dirigir su forma de actuar o de pensar. Es el calificativo, también, que podemos aplicar a dos jóvenes cocineros, Lydia del Olmo y Xosé Magalhaes, que tenían ganas de emprender y hacer de su propuesta

Ourense y con él aspiran a dejar una huella en la gastronomía de Galicia y rendir homenaje a su tierra. Por eso, todos sus proveedores son locales y están tan comprometidos con el entorno como ellos mismos.

El reconocimiento público les ha llegado pronto, pues el joven equipo de Ceibe, con una edad media de 27 años, consiguió su primer Sol Repsol en marzo de 2022, apenas dos años después de su apertura, y unos meses más tarde llegaba la estrella Michelin. Algo estaban haciendo bien estos jóvenes que habían sacado partido a sus intensos comienzos en otros restaurantes y que comprobaban que su sueño se estaba haciendo realidad.

De Casa Solla a cumplir su sueño

Y es que el espíritu de lucha, el inconformismo y la inquietud son los pilares que mejor definen a estos jóvenes chefs que se conocieron trabajando en Casa Solla, donde Xosé era jefe de cocina y Lydia, jefa de partida. Antes de llegar a aquellos fogones de Poio, donde surgió el amor y también el sueño de crear su propio restaurante, ambos pasaron por célebres locales. Lydia, por Trigo, Culler de Pau y Disfrutar, y Xosé, por Etxanobe, Mugaritz, Azurmendi o Yayo Daporta.

Ahora están dedicados en cuerpo y alma a su retoño gastronómico. Y, mientras llega el buen tiempo y los productos de la tierra sean otros, siguen dando protagonismo en su mesa a la caza, las trufas, los meros, las lubinas o las doradas.

algo singular, único, aferrado a sus raíces gallegas. Así que, al elegir el nombre de su restaurante, no lo dudaron: Ceibe. El local está, desde agosto de 2020, en el corazón del casco histórico de

Castaña con escabeche

Su menú Esmorga ("comida abundante" o "fiesta bulliciosa" en gallego) cuenta con 22 elaboraciones o pequeños bocados, entre los que se incluye su original y ya clásico "homenaje al cocido", un pan dulce relleno de la carne del guiso para degustar con las manos. Y los que prefieran un menú más corto, pueden elegir el Enxebre con el que probarán 15 pases de un viaje gastronómico con recetas de esencia tradicional.

De Xinzo de Limia a Vigo

En Ceibe, Lydia y Xosé proponen un recorrido por los sabores de varias zonas de Ourense y de Galicia. Así, su mantequilla traslada al comensal directamente a Chantada, y su merluza en blanco, hasta el puerto lucense de Celeiro, pero en el menú también hay paradas en Xinzo de Limia (lugar de origen de Xosé), Marín, Cedeira, Allariz, Cea o el puerto de Vigo.

La propuesta gastronómica de estos jóvenes chefs está muy vinculada a los recuerdos de su infancia y un ejemplo claro es el último postre del apartado dulce, la sopa de burro cansado. Un homenaje sentido a una de las meriendas que le preparaba a Lydia su abuela Rosa (más conocida como A Nené), que acaba de fallecer y a la que echa de menos.



Lydia y Xosé, propietarios

Encurtidos y fermentos a la vista

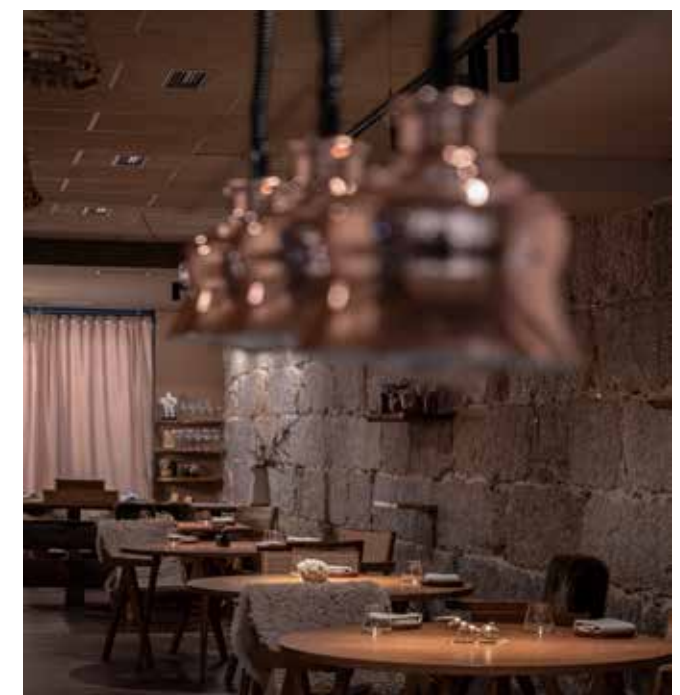
En estos momentos, Lydia y Xosé están reformando la sala para que el comensal curioso pueda explorar las cámaras de maduración de sus carnes y pescados, que es una de sus señas de identidad. Cuando el espacio esté terminado, también se podrá apreciar el lugar de los encurtidos y fermentos que ellos mismos elaboran, y en otro espacio podrá verse de un vistazo la historia de Ceibe desde sus comienzos.

Para ir abriendo boca, diremos que Ceibe nace como un homenaje a las tradicionales y humildes casas gallegas, donde todo sucedía alrededor de una cocina. Por eso, su propuesta se inspira en el antiguo recetario gallego, pero desde una vertiente contemporánea y divertida. A Lydia y Xosé les encanta "jugar" y trabajar con los productores, siempre respetando los sabores y texturas naturales del producto gallego, que es el que marca el ciclo de su cocina, que "habla" siempre de Galicia. Y es que en Ceibe todo se cuida atendiendo al territorio, desde el plato hasta la música pasando por la vajilla (creada por artesanos locales) y las servilletas (confeccionadas por la madre de Xosé).●

www.ceiberestaurante.es



Plato de Merluza del restaurante



Rincón del comedor

LAMELAS

La cocina alentejana se actualiza

TEXTO CARLOS MONSELET

Con la garantía que ofrece el haber pasado una temporada a las órdenes de Juan Mari Arzak y por los fogones del abulense El Almacén, Ana Moura ha sabido dar personalidad a una carta en la que se aprecia la acertada combinación de técnicas y sabores de las cocinas portuguesa y española.



Migas c/ entrecosto

El despegue internacional del Alentejo portugués, con un interior rico en historia y una costa de playas atractivas y sin aglomeraciones es imparable. De esos mismos paisajes se surte la gastronomía alentejana, con productos que van desde el cerdo ibérico hasta una amplia variedad de pescados y mariscos. Materias primas de las que se sirve la joven Ana Moura para dar vida a una cocina actual, moderna y con imaginación en la que se aprecia claramente su paso por los fogones vascos de Arzak y los abulenses de El almacén.

Con el apoyo incondicional de su padre, António Moura, y la presencia en sala de su madre, Fernanda Lamelas, Ana se puso manos a la obra para crear en la turística Porto Covo una cocina que va un paso más allá de la tradicional alentejana, con propuestas que mixturán las cocinas española y portuguesa.



Ana Moura



Arroz de peixe e marisco

Mar y tierra

No hay duda del amor de Ana por la gastronomía de su tierra cuando abre sus propuestas con pan alentejano, manteca de cerdo y tocino de ibérico o esa tiborna (una rebanada de pan tostado regada con aceite) de champiñones, yema de huevo, grelos y cebolla roja encurtida. Como también son indiscutiblemente alentejanas las migas (esa contundente mezcla de pan, huevo, aceite y espárragos verdes pasada luego por la sartén) de chorizo con costillas de cerdo o el pámpano (pescado de sabor parecido al mero) con almejas, patatas y pimentón, o la no menos típica açorda (sopa) culminada por la chef Moura con lenguado frito y huevo pochado.

Pero en la carta Ana incluye platos que muestran su personalidad a la hora de interpretar recetas para la brócola, que ella elabora con almejas en salsa verde, o, en los entrantes, los tentáculos de calamaritos fritos acompañados de mayonesa al limón, o las ensaladas de pulpo o de huevas de merluza, todas ellas con un indisimulado guiño a la cocina española que tan bien conoce.

Alentejo moderno

Ana Moura es una de las jóvenes chefs que se han propuesto modernizar la gastronomía alentejana sin por ello renunciar a sus orígenes, pero haciendo una apuesta clara para atrapar a los comensales del siglo XXI.

Llaman la atención sus langostinos tigre a la plancha con salsa de pescado asado y melocotón, los canelones de buey de mar con ensalada de hinojo y salsa del coral del propio marisco y el arroz meloso con langostinos de caldo de marisco y pescado que ella corona con sendos tozos de lenguado y lubina pasados antes por la plancha, proporcionando una agradable textura en el momento de llevarlo a la boca junto al arroz.

Dulces y digestivos

De las manos de Ana salen también los postres con los que dar término a una comida en



Tarte queijo

Lamelas. La breve carta de los dulces ofrece mousse de chocolate y crumble de cacahuetes, acompañada de un oporto; la tarta de queso con caramelo y pistacho, respaldada por un moscatel y unas migas dulces de nueces, escoltadas por un chupito del típico orujo de madroño de miel alentejano.

No hemos hecho mención al local, apropiado en su decoración para la comida servida y con una bonita vista desde su terraza exterior, ni a la bodega, cuya selección de vinos está enfocada a las viñas de proximidad, con productores como Vicentino, Herdade de Cebolal, A Serenada o Monte da Carochinha, que es con el que nosotros acompañamos los platos de nuestro menú. Sin olvidar otras referencias nacionales portuguesas, así como los vinos de Porto, Madeira y Moscatel. ●

www.lamelasrestaurante.com



SLVJ BARCELONA

Experiencia sensorial más allá de lo gastronómico

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA

De visita obligada en la Ciudad Condal, este restaurante que abriera aquí sus puertas en 2021, es ya todo un referente internacional que sabe aunar magistralmente buena mesa y diversión.

Salvaje no puede explicarse sin tener en cuenta el ambiente que en él se crea y que es verdaderamente único: divertido, excéntrico y animado con música y performances en directo. Las actuaciones, a cargo de la compañía La Troop, ofrecen un recorrido por el mundo, desde África hasta Asia, pasando por Brasil para crear una atmósfera festiva en la que destaca una vibrante selección musical.

Reclamo internacional

Desde el año 2021 la sucursal de Barcelona ofrece una propuesta nunca antes vista en la ciudad. Capitaneado por el chef Fermín Azkue, SLVJ estaba llamado a convertirse en visita obligada para los amantes de la cocina, pero sobre todo para aquellos que quieren ir más allá y disfrutar de una experiencia global: comer bien y pasarlo mejor.

Se trata de un concepto que aúna una comida exquisita, un diseño único con una arquitectura icónica y una materia prima de la más alta calidad para crear una experiencia sensorial que va más allá de lo gastronómico. Azkue ha creado un universo propio que se ha convertido ya en un reclamo internacional para los comensales más exclusivos. Todos los detalles están aquí mimados al máximo. Los ingredientes con los que Azkue hace su magia están cuidadosamen-

te seleccionados, con certificados de autenticación de importación que garantizan su origen y su carácter único: king crab, soft crab y snow crab, el wagyu japonés de calidad A5 o las especias y los fermentados y macerados japoneses como el kimchi y el umeboshi. Con ellos como base, el chef ha elaborado platos que proporcionarán al cliente una experiencia salvaje completa.

Ubicado en el número 86 de la calle de Enric Granados, donde se mueve toda la ciudad, el local de Barcelona es de un lujo exuberante que se inspira en el en el propio nombre del proyecto y en la naturaleza inherente al concepto. Una profunda vegetación recibe al visitante para adentrarle en un mundo de fantasía cuya mezcla es, por sí sola, salvaje. Los elementos decorativos y los muebles de diferentes estilos salpican una sofisticada vegetación representada con esculturas en blanco y negro que subrayan aún más la belleza de las plantas naturales. La excitante mezcla de gente es también clave para entender el universo de Salvaje. Por sus exclusivas mesas se han sentado a disfrutar esta experiencia rostros tan conocidos como Sting, Mel Gibson, Paris Hilton, Owen Wilson, Luke Evans y numerosos jugadores de la NBA, LaLiga y la NFL, que ya son clientes habituales de los restaurantes Salvaje en Bogotá, Panamá, Miami y Madrid.●

<https://barcelona.slvj.es/es>



Cigala Roll



Brochetas de pulpo



Cacao SLVJ



Soft shell crab



Crudo de vieiras

CIRO CRISTIANO*acierta con Beata Pasta*

En la glorieta de Bilbao, **Ciro Cristiano**, chef y empresario napolitano, dueño de Baldoria, estrena su segundo restaurante en Madrid: **Beata Pasta**. Este pasta bar encarna la Italia actual a través de la pasta, ofreciendo una experiencia artesanal y devota. Su misión es democratizar la escena de la pasta fresca, promoviendo la socialización en la mesa. La propuesta gastronómica, casera y de calidad, fusiona lo tradicional con un toque fresco. **Beata Pasta**, dividido en cuatro espacios, incluye obrador, bistró italiano, despensa y cocina donde la magia de la pasta se despliega.



Este local acogedor, con el amarillo y blanco como emblemas, es un espacio para comer y experimentar, ofreciendo masterclasses semanales.

www.beata-pasta.com

SAONA LLEGA A IFEMA

Esta primera franquicia de Grupo Saona estará situada en el Palacio Municipal de Congresos de IFEMA MADRID. Un local de más de 600 m2 preparado para dar servicio hasta a 276 comensales, con cuatro cálidos y elegantes salones diferentes, y con una acogedora terraza interior donde se podrá disfrutar de su propuesta- basada en la gastronomía mediterránea, pero aportando toques de fusión, con una gran relación calidad/precio-, y de su cuidado interiorismo. Una localización que permitirá llegar a un gran público y acercar a los visitantes de las ferias que acoge IFEMA Madrid el famoso menú mediterráneo sin artificios de la compañía valenciana, cocinado con producto local y de temporada, en un espacio cuidado y decorado con sumo cariño. www.gruposadona.com

**SEÑOR PEPE***Abre en el barrio salamanca*

José Carlos Fuentes regresa a su escenario natural, que no es otro que el panorama gastronómico madrileño de primer nivel. Y lo hace con lo mejor de su recetario tradicional, una despensa exquisita y una bodega especialmente diseñada para maridar los platos de una cocina de alma artesana, de la que precisa muchas horas de chupchup y paciencia. Todo esto toma forma en **Señor Pepe**, un comedor señorial que ocupa el local donde se encontraba su último proyecto, **Don Dimas**, con mínimos retoques decorativos pero con una filosofía más hedonista, personal y gastronómica, en la que el producto, con mayúsculas, es el protagonista. De hecho, cuenta con **Perrier-Jouët**, **Montaraz** (jamón ibérico, carnes y embutidos) y la bodega riojana **Finca La Emperatriz** como estrechos colaboradores.

www.señorpepe.com

PARKING PIZZA*Aterriza en Madrid*

Marcos Armenteras y Berta Bernat son los artífices de este proyecto que nació en Barcelona en 2015 y que desembarca en Madrid para comenzar una etapa de crecimiento; con un cuidada estética moderna-industrial, es una pizzería marcada por el producto fresco y de calidad, el cuidado a los clientes y, sobre todo, la apuesta por ofrecer un espacio para compartir

Tras abrir cuatro locales en Barcelona, **Parking Pizza** incorpora un nuevo establecimiento a su familia con esta apertura en el número 89 del paseo de la Castellana; a lo largo del año sumará un negocio en la Ciudad Condal, Zaragoza acogerá otra sede y Madrid tendrá otras dos, puesto que, a la ya inaugurada, en primavera se unirá un espacio en el distrito de Chamberí.

www.parkingpizza.com



NUEVO TEMPLO DEL BRUNCH

BRU Barcelona



Situado en el exclusivo Passatge de Sert, BRU Barcelona se presenta como un auténtico templo del brunch, fusionando estilos contemporáneos con elementos tradicionales para crear un ambiente único y acogedor. Inspirado en la rica historia del pasaje, este rincón gastronómico ofrece una experiencia culinaria excepcional, destacando la tostada de aguacate con queso cremoso y tomate asado, así como la French toast con crema de mascarpone y pistacho. Los platos estrella incluyen los huevos Rancheros y Shakshuka, brindando variedad a los comensales. BRU forma parte del grupo Banco de Boquerones, que también cuenta con reconocidos establecimientos en Barcelona como Casa Ràfols, Can Framis, Elsa y Fred, Casa Lolea, Sophie Gastrobar y Pepeta. [@bru.barcelona](https://www.bru.barcelona)

MUSEO DEL JAMÓN

Packs para regalar

Como expertos en este producto estrella de la gastronomía española y referentes en su consumo en Madrid los establecimientos del Museo del Jamón -en total 7- estrenan después de 45 años su carta jamonera, la más grande del mundo, en la que hacen un recorrido por los jamones que cuelgan en sus mostradores. Destaca la opción de catar varios de ellos en su plato estrella, Recorrido Jamonero, realizando una experiencia sensorial. Inspirados precisamente en ella, nacen dos packs especiales para regalar. Los maestros charcuteros del Museo del Jamón han seleccionado con mimo los mejores jamones de esta carta para incluirlos en dos cajas edición limitada que incluyen jamón Reserva Tío Felipe, Ibérico de Cebo e Jamón 100% Ibérico de Bellota. www.museodeljamon.com/recorridojamonero



AÑO NUEVO CHINO EN CHINA CROWN

Hasta el 25 de febrero, "China Taste", la fiesta de la gastronomía tradicional china, regresa a Madrid por séptimo año con motivo de la festividad del Año Nuevo Chino, que en 2024 se celebra el 10 de febrero. En estas jornadas participan 17 restaurantes conocidos por la alta calidad de sus productos, como Le Petit Dimsum (Galería Canalejas), China Crown, Bao Li, Lelong Asian Club, El Bund, Kököchin, Asia Té, El Buda Feliz 1974, Hutong, Gran Café Shanghai, Mítico Asian Experience, Chunli, Chi-La, Dim Sum Market, Kzen y Xianlongkan. Todos ellos ofrecerán un menú especial festivo para acercar la gastronomía auténtica del país asiático con propuestas que van desde los 22 hasta los 90 euros. Además, "China Taste" tiene una vertiente solidaria, ya que por cada menú que se consuma, los restaurantes harán un donativo a Cruz Roja para proyectos relacionados con la infancia. www.ccchinamadrid.org

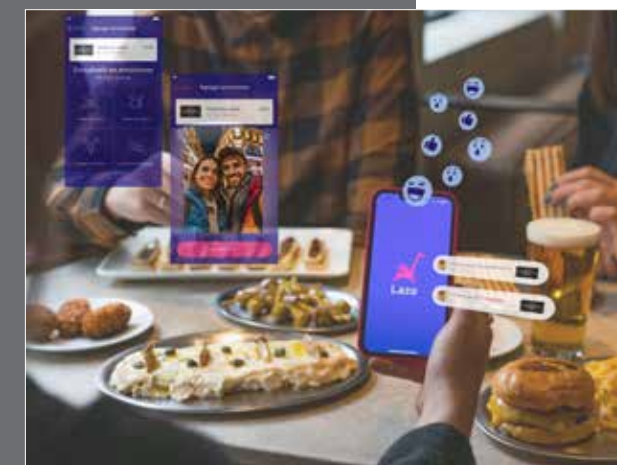


LA APP LAZO

Experiencias gastro para todos

Esta nueva plataforma, que tiene entre sus fundadores al conocido influyente gastronómico y autor del magazine Con el Morro Fino, David Maldonado, permite a sus usuarios regalar experiencias en más de un centenar de restaurantes y tiendas gourmet para todos los gustos y bolsillos, desde los mejores cafés de especialidad hasta menús de restaurantes con estrellas Michelin, además de incluir dedicatorias con foto, vídeo, audio e imágenes, compartir en redes sociales e interactuar, todo un caso de democratización social. En unos meses, el catálogo de regalos crecerá exponencialmente, con hoteles y viajes, ropa y toda clase de complementos, ocio y aparatos electrónicos, entre otros; de momento, Lazo solo está operativa en Madrid.

www.lazo-app.com/



MONO

En formato delivery

MONO, la marca que apuesta por un concepto diferente de comida, usando una técnica inspirada en los años 50 Neoyorkinos donde las hamburguesas sin florituras triunfaban, llega a Madrid en formato delivery para revolucionar la experiencia gastronómica de las burgers. Con un enfoque inspirado en la sencillez y la calidad por encima de todo, MONO redefine el concepto de hamburguesa huyendo de lo "gourmet" para ofrecer un producto simple y atemporal, con los ingredientes justos y necesarios, buscando la sublimidad en cada bocado. Una marca creada para ofrecer experiencias extrasensoriales a través de un producto tan democrático como son sus burgers, donde la alta calidad de los ingredientes bajo la etiqueta "basque label", de km 0, fresco y sin congelados, es la auténtica protagonista. www.tengomono.co/



EL ATÚN UNE A ZUMA Y BALFEGÓ

Zuma Madrid y Balfegó han colaborado para exaltar la versatilidad del atún en la cocina japonesa mediante un plato especial creado por el Chef Ejecutivo Javier Blanco, ahora destacado en el menú de Zuma. Balfegó, reconocido proveedor español de atún rojo del Atlántico comprometido con la pesca responsable, se une a la vibrante escena culinaria japonesa donde el atún destaca por su versatilidad, sabor y perfil nutricional. El nuevo plato, 'Parpatana con ponzu de pomelo', presenta un corte poco conocido llamado 'Kama', situado en la zona del cuello, que se distingue por su alta infiltración de grasa, ideal para la parrilla y garantizando ternura en la carne.

www.zumarestaurant.com



NUEVO LOCAL DE ROCACHO PLAZA EN MADRID

Siguiendo la estela de la cocina tradicional y la apuesta por la materia prima de calidad que caracteriza a Rocacho, la casa madre, este establecimiento de la Plaza del Marqués de Salamanca, cuenta con cocina abierta en horario ininterrumpido hasta una hora antes del cierre Jairo Soria, chef responsable del diseño de la oferta gastronómica, ha creado una carta de picoteo que se encuentra aquí en exclusiva y que permite pedir medias raciones o unidades de cada uno de sus componentes. Estructurada en bocados y raciones que pueden funcionar para pedir como entrantes, precediendo a los principales en sala o, combinados, en una opción de picoteo más informal, seleccionados en una versión más corta, en el espacio de barra y mesas altas.

www.rocachoplaza.com



CINCO GRANDES TALENTOS ABREN RHUDO



Nace Rhudo Madrid, proyecto esperado de la unión sin precedentes entre el chef Paco Roncero, dos estrellas Michelin, y un equipo destacado del entretenimiento y deporte: los aclamados Álex González y Miguel Ángel Silvestre, el jugador Marcos Llorente y el campeón mundial Antoine Griezmann. Todos, clientes habituales de Roncero en el Casino de Madrid, coincidieron en una sobremesa, dando inicio a este emblemático proyecto. Rhudo Madrid va más allá de ser un restaurante; aspira a crear un espacio donde la excepcional comida se mezcle con una atmósfera vibrante

y el encanto entrelace con el mejor ambiente, trayendo algo nuevo y emocionante al mundo de la restauración.

www.rhudo.world/es



Panache de verduras y yema de huevo

JAVIER MUÑOZ-CALERO

“Ovillo, compromiso y conciencia”

TEXTO **PILAR ORTEGA**

En su restaurante Ovillo, Muñoz-Calero combina la alta cocina con su faceta más solidaria. Este chef lleva más de 15 años implicado en el programa “Cocina Conciencia” de la Fundación Raíces. ¿Su objetivo? Incorporar al mercado laboral y a la sociedad a jóvenes españoles y extranjeros de 16 a 25 años que carezcan de referentes adultos en España. Aquí se les da una oportunidad de vida y se les enseña el oficio, con el fin de que el equipo sea su referente emocional. “Cocina Conciencia” es un regalo para todos, ya que aporta una gran satisfacción ver las ganas de aprender que tienen estos jóvenes”, dice el propio cocinero.

Suiza, Francia, Tailandia...

Ya sabemos que la palabra “ovillo”, según la RAE, denomina una “bola o lío que se forma devanando hilo de lino, algodón, seda, lana, etcétera”. Y es el nombre que eligió Muñoz-Calero para su proyecto más personal, después de trabajar con maestros como Carme Rusalleda o Hilario Arbelaitz y de formarse en países como Suiza, Francia o Tailandia.

El restaurante sorprende al comensal y mucho (para bien). Está situado en una zona alejada del foco gastronómico principal de Madrid. Exactamente, se halla en el número 8 de la calle de Pantoja, en el barrio de Prosperidad, en una antigua nave industrial de marroquinería de 700 metros cuadrados y dos plantas que ha rehabilitado (y aprovechado) con un gusto exquisito. “Es un espacio que tiene cara y ojos y que pretende crear destino”, dice Javier Muñoz-Calero, quien define su cocina como “clásica e internacional”. Y es que a este cocinero, nieto de Vicente Calderón para más señas, le gusta recoger los recetarios tradicionales de los lugares donde ha aprendido el oficio, como Francia, Suiza, Tailandia o España.

Ni modas ni tendencias

Muñoz-Calero no es de los que se apunta, sin pensarlo, a las modas ni a las tendencias efímeras, sino que prefiere seguir sus intuiciones y su corazón. Por eso, se aleja de las carnes de maduración extrema y se acerca más a la ternera lechal. En Ovillo, hay sitio para la caza, con recetas como la boloñesa de venado, y tienen un lugar de honor los guisos, con guiños al pasado, y ahí es-

tán sus patatas soufflé, que hacen viajar en el tiempo al comensal, o los callos con mongetes que han sido premiados como los mejores del mundo en el Concurso Internacional de Callos 2022. “Intento crear mi propio estilo, y de hecho mi idea es romper con lo que he venido haciendo hasta ahora”, comenta Javier Muñoz-Calero.

En la carta de Ovillo mandan la temporada y el producto, pero el chef se toma la libertad de, en algún caso, saltarse la norma. De hecho, hay una sección en las opciones del día que lleva el nombre de “Mis caprichos de hoy, pero no de mañana”.



Pastrami Tonnato

Escabeches, fondos, guisos...

Vayamos a la carta. En el apartado "Para empezar", encontramos platillos para abrir boca de un bocado, como la vieira gratinada o la gamba a ala sal. Y primeros platos con tanto sabor como el panaché de verduras con yema o la ensaladilla, huevo, mayonesa y ventresca o tomate con pil pil de su vinagreta. Los platos fuertes llegan en el turno de "Para continuar", donde encontramos un bacalao con ajo, perejil, guindilla y palo cortado, o una carrillera de ternera al Banyuls. Y el final es dulce, con postres como el helado con barquillo artesanal o la tarta de tetilla con migas de palulú y helado de frambuesa.

Javier Gómez-Calero también ofrece al comensal tres menús degustación: el Menú Ovillo, con seis pases y tres aperitivos (59

euros), el Menú Madeja, con 9 pases y 3 aperitivos (89 euros) y el Menú Tirar del Hilo, con 12 pases y 3 aperitivos (115 euros), los tres sin bebida.

Un viaje enológico especial

En Ovillo también se cuida mucho la carta líquida y se huye de los vinos de siempre y de la comodidad de tener dos o tres zonas populares. Aquí se invita a realizar un viaje enológico por regiones como El Bierzo, Priorat, Ribeiro, Madrid... sin renunciar a las burbujas ni a una de sus zonas fetiche: Jerez. Esta tarea lleva la firma de la sumiller y directora del espacio Lidia Giménez, quien forma parte de un equipo muy especial que cocina y atiende al comensal con conciencia.●

www.ovillo.es



Callos con mongetes



Canelón de hongos

topVIAJES

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

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

www.topviajes.net

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

CONCHI NIETO

Responsable de Exportación de Cecinas Nieto

"La cecina de León es la gran desconocida"

Ha conseguido introducir la cecina de León, "el jamón de los musulmanes", en los países árabes. Conchi Nieto es la responsable de Exportación de la empresa familiar Cecinas Nieto, una empresa con más de medio siglo de historia que en 2018 se convirtió en la primera fábrica de vacuno 100% Halal. Sus cecinas también desembarcan en Europa y algunos países del entorno asiático, como Japón.

TEXTO: [PILAR ORTEGA](#)
FOTOS: [CECINAS NIETO](#)



¿Por qué siempre se compara la cecina con el jamón?

Esto es así, pero son productos muy diferentes. Uno procede del cerdo y el otro, de la vaca. El jamón se elabora en numerosos lugares de España y la cecina sólo se produce en León. El jamón tiene denominación de origen y la cecina de León es una IGP (indicación geográfica protegida)...

Sin embargo, la cecina sigue siendo un producto bastante desconocido.

Yo lucho mucho para que no lo sea. Hay que decir todavía que la cecina procede de la perna trasera de la vaca. Es un alimento natural que sólo tiene carne de vaca, sal y humo y que se remonta a tiempos de los romanos. Además, se corta más fácilmente que el jamón porque no tiene hueso. Es un alimento

muy nutritivo, bajo en grasas. Es 100 por 100 saludable, muy proteicos y muy recomendable para los deportistas.

¿Cuándo nace Cecinas Nieto?

La empresa la fundó mi padre en 1965. Desde pequeña, participé del negocio junto con mis dos hermanos. Vivíamos junto al almacén y siempre hemos ayudado. Des-

pués, estudié Empresariales e hice un máster de Exportación y Prevención y todo lo enfoqué a la empresa.

¿Cuándo descubrió el poder del mercado árabe?

Primero tuvimos conversaciones con el Instituto Halal de Córdoba. Desde 2004 estamos certificados halal. En 2018 creamos la nue-

va planta que es 100% vacuno, porque nos exigían que no hubiera contaminación cruzada en todo el proceso. Poco a poco, las exportaciones a los países árabes han ido creciendo.

¿Cómo es el proceso de elaboración de la cecina?

La pierna de la vaca vieja suele pesar unos 65 o 70 kilos en fresco y se despieza en 4 trozos: babilla, tapa, contra y cadera. A partir de aquí, se identifica con su etiqueta de trazabilidad y se mete en sal marina. Pasado el tiempo necesario, se lava y se pasa a los secadores de temperatura controlada. Luego viene el ahumado, el secado y la bodega. La gama Premium es cecina seleccionada que está numerada y tiene más de 18 meses de curación.

"El jamón se elabora en numerosos lugares de España y la cecina sólo se produce en León"

¿Cuál es el mejor momento para degustar una buena cecina?

Siempre es un buen momento: para desayunar, para almorzar, para cenar, para festejar... Además, la buena cecina no necesita aderezos, aunque marida perfectamente con unas gotitas de AOVE, con micuit de pato, con manzana reineta, con queso de cabra y mermelada de pimienta... Hay muchas opciones. Hasta marida con pizzas.

¿Hay mucho fraude en el sector?

Lo importante es exigir que un producto que se llame "cecina de León" siga estrictamente las normas de elaboración, porque si no, desprestigia el producto. Y además, no se le concede una segunda oportunidad, algo que no pasa con el jamón o con el queso. Si al-

"La cecina se remonta a tiempos de los romanos, es carne de vaca, sal y humo"

guien prueba una cecina de mala calidad, normalmente no vuelve a probar el producto. Por eso, los consumidores deben de exigir los certificados de calidad.

Vuestra cecina ha sido galardonada en varios certámenes...

Sí, hemos tenido varios premios, pero el más prestigioso es el que recibimos en 2019, el Tenedor de Oro al mejor producto importado, al que se presentaron 20.000 productos diferentes. Son los Great Taste Awards y están considerados como los Oscar de la Alimentación. Fuimos la única empresa española seleccionada. Desde entonces, vendemos la marca premium de carne de vaca vieja ("El Abuelo Mara-

gato") en los almacenes Harrod's de Londres, en Globus (Suiza) y en el Dubai Mall de Dubai, el centro comercial más grande del mundo.

Como responsable de Exportación de la empresa, se ve obligada a viajar. ¿Qué país le ha impresionado más?

India y Nepal me impresionaron mucho por el contraste y la grandeza de sus monumentos. Filipinas también me gustó por el legado español. París es una de mis ciudades favoritas y Dubai me impresionó también. Me gusta mucho el arte y me interesa la riqueza intercultural y aprender, porque eso me enriquece mucho. También me gusta mucho hacer senderismo, porque me llena de paz. ●

www.cecinasnieto.com





Decoración de una de las estaciones con lámparas de Murano

BODEGAS RAIZ DE GUZMÁN Y SUS QUESOS

Una experiencia enológica única

TEXTO ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU

Un túnel subterráneo de 800m de longitud, un coqueto pueblo, un maestro artesano quesero, un periodista americano y mucha pasión. Ésta es la historia de Bodegas Raiz de Guzmán.

Nombrada recientemente una de las mejores rutas de vino de España, la Ruta del Vino Ribera del Duero es una inmersión en un universo de emociones y sensaciones donde los cinco sentidos juegan un papel esencial. En mi recorrido por tierras burgalesas recalé en el epicentro de la ruta: Roa de Duero. Un minúsculo y coqueto pueblo que emana vino por los cuatro costados, ya que es sede del Consejo Regulador de la denominación de origen Ribera del Duero. A escasos metros de allí, viví uno de los momentos más genuinos del viaje: la experiencia Raiz. Garantía de una experiencia de ocio y enoturismo única, Bodegas Raiz es un complejo moderno que conserva intactas su raíces y su sabor tradicional. Su magia reside también en las impresionantes

vistas sobre el páramo más característico de la zona y sus viñedos propios. Aprovechando el potencial que había alcanzado la zona de la Ribera del Duero, en 1998 tuvo lugar la primera vendimia de estos caldos y en 2002 la denominación pasó de Páramo de Guzmán a Raiz.

Un laberinto de arte

La cueva subterránea de casi 1 km de longitud que recorre el subsuelo de Bodegas Raiz es el origen de los famosos quesos Páramo de Guzmán y actual bodega donde maduran los mismos, así como todos sus caldos. En 1985 un maestro quesero de Roa de Duero empezó a elaborar en su interior un queso que muy pronto se convertiría en "el mejor queso del mundo" en Estados Unidos. En el año

2000 el periodista estadounidense Michael Paterniti se adentró en estas tierras para conocer la historia del queso del que se había enamorado diez años antes y dio vida al best seller *The Telling Room*, gracias al cual la quesería alcanzó prestigio internacional.

Convertido hoy en un laberinto de arte, este túnel mantiene el secreto mejor guardado de los vinos Raiz. Penetrar en estas cuevas es similar a realizar un viaje onírico donde las sensaciones juegan un papel primordial. A lo largo de diferentes estaciones, Beatriz Muñoz, responsable de enoturismo, nos desveló alguno de los secretos de los productos de la casa y dirigió una cata de quesos maridada con estos excelentes vinos. Una de las muchas curiosidades de la cueva es la decoración de las diferentes estaciones con lámparas de cristal de Murano de múltiples colores que representan el proceso de elaboración del queso.

Vinos de altura

Bodega, hotel, quesería, tienda.... Bodega Raiz de Guzmán es un complejo de enoturismo ideado para descansar y vivir una experiencia singular. Otro de los instantes más auténticos de mi viaje fue el recorrido por los viñedos, sintiendo la tierra bajo los pies, el olor de la uva, el tacto de los viñedos e incluso participando en la recolección y posterior pisada de la uva, ya que



coincidió con época de vendimia. La visita incluye también la sala de depósitos, la zona de analítica, la sala de barricas y la sala de botellas.

Uno de los sellos distintivos de estos vinos es la altitud en la que descansan los viñedos y las diferencias térmicas propias de la zona en la maduración de la uva. La riqueza de los suelos da lugar a vinos de gran expresión, arraigando los vinos a la tierra: de ahí el nombre de Raiz. La mayoría se elaboran con uva Tempranillo, la más representativa de la Ribera del Duero. Con la intención de forjar un carácter diferenciador en sus vinos, la bodega ha incorporado la uva Malbec, que otorga mayor complejidad cuando el vino se añeja en roble nuevo.

Cada uno de los vinos de Bodegas Raiz presenta una personalidad singular pero todos ellos comparten la misma esencia y pasión: Rosado, Voy Olé, 9 meses, Crianza, Reserva, Profunda y Cayetana. Una de las grandes sorpresas es el rosado de lágrima, "con muchos aroma a flor y muy pizpireta. Fruto de una fermentación lenta, tiene el frescor de un blanco y el cuerpo de un tinto", nos explica una de las enólogas de la bodega.

Los que quieran prolongar su estancia y deseen disfrutar de unas jornadas de relax, naturaleza, queso y vino, tienen a su disposición el hotel de Bodegas Raiz, provisto de seis habitaciones donde todos los detalles están cuidados al máximo.●

www.raizdeguzman.com



Sala de barricas

Nueva añada de Classica Gran Reserva Rosado 2012 de HACIENDA LÓPEZ DE HARO



Hacienda López de Haro lanza la segunda añada de su rosado envejecido en bodega, una referencia especial por tratarse de una categoría muy poco común entre los vinos españoles. Tras el prestigio alcanzado por su primera añada, la 2009, que se situó entre los cincuenta mejores vinos del mundo en los Decanter World Wine Awards, Classica Gran Reserva Rosado 2012 se convierte en el vino más deseado de la bodega.

Notas de cata:

Visual: De color salmón con notas cobrizas y con gran intensidad.

Nariz: Destaca por su esencia fragante y sedosa, muy singular y de gran carácter. Predominan las notas florales y jabonosas, junto con tonos más afrutados de pomelo y piel de naranja. Además, se ensamblan notas de vainilla y heno, que se integran en la matriz aromática resultando en un vino con una marcada personalidad.

Boca: Posee una entrada amplia, con muy buen equilibrio a su paso por boca en donde las sensaciones etéreas marcan el denominador común.

El PVR de su botella de 75 cl es de 50,30 €

Hacienda López de Haro
www.haciendalopezdeharo.com

LAURENT-PERRIER BRUT MILLÉSIMÉ 2015

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

Notas de cata:

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

PVP 104,00€



<https://tienda.marquesderiscal.com>

El "Intense pleasure" de ROBERT J. MUR SIGNATURE

Robert J. Mur, se enorgullece de presentar su más reciente joya, Robert J. Mur Signature Brut Nature Gran Reserva de 2015. Este cava Gran Reserva se produce en una edición limitada de tan solo 489 botellas, asegurando una experiencia única y exclusiva. Con cada sorbo, los amantes del cava se deleitarán con un placer intenso, digno de los paladares más exigentes.

Notas de cata:

Este Gran Reserva Brut Nature está marcado por una alta complejidad de notas florales. Sus variedades se expresan en todos sus matices debido a su larga crianza en bodega, embriagándonos con aromas a melocotón, miel y avellanas de elevada pureza, sutilmente mezclados con notas mantecosas.

PVP 38,80€



Robert J Mur
www.robertjmur.com

SONRISA 2023, el godello de El Bierzo Alto que triunfa

El vino blanco Sonrisa de la bodega berciana Dominio de Tares ya tiene nueva añada. Tras el éxito de la anterior, Sonrisa 2023 ya está listo para mostrar el gran potencial de esta variedad blanca. El trabajo realizado en bodega año tras año está dando sus frutos y este godello, procedente de El Bierzo Alto, ha conquistado a los principales mercados nacionales e internacionales.

Notas de cata:

Color limón pálido, nariz fragante de flores blancas, pera confitada, crema de limón y un complejo fondo mineral que resalta el singular carácter de la variedad godello. Boca apetitosa de acidez refrescante, textura cremosa y final persistente.

PVP €11,45



Dominio de Tares
www.dominiodetares.com

PRIORAT LAB REVOLUCIONA EL MUNDO DEL VERMOUTH

Dos Déus: innovación y tradición en cada sorbo

TEXTO JAVIER MATEO



En el mundo de la tecnología, cada tanto surge un laboratorio que destaca por su enfoque innovador y su capacidad para impulsar el progreso. Un ejemplo de esto es Priorat Lab, un centro de investigación gastronómico de vanguardia liderado por el visionario Alex Illa. Elaboran productos como el vermouth Dos Déus, con alma, únicos, con sabores auténticos y naturales para los que se sirven de la tradición, de barricas, troncocónicos y magníficas damajuanas y de Valentina; un alambique de última generación.

Director de Wkyregal y fundador de Priorat Lab, Alex Illa es reconocido en el mundo de los destilados y espirituosos por su visión audaz y compromiso con la excelencia. Su experiencia en el mundo del vermouth ha sido fundamental para posicionar Dos Déus como un referente en el sector y para "sacarlo de su zona de confort, siendo adecuado tanto para el aperitivo como para coctelería", señala orgulloso Illa.

Enclavado en el corazón de la prestigiosa región vinícola del Priorat, en Tarragona, surge Dos Déus, un vermouth que está redefiniendo las fronteras del mundo de los destilados. Dos Déus destaca por su base de vino del Priorat cuidadosamente seleccionado, impregnado de los característicos sabores y aromas de la región. La elección meticulosa de las uvas y la fermentación controlada han permitido preservar la esencia del terroir, ofreciendo un carácter distintivo que distingue a este vermouth de cualquier otro.

Pero lo que realmente hace que Dos Déus se destaque es la inclusión de una cuidadosa mezcla de hierbas y especias locales, algunas de las cuales son secretos celosamente guardados del Priorat Lab. Este toque de innovación aporta capas adicionales de complejidad y sofisticación al vermouth, creando una sinfonía de sabores que dan vida a una experiencia sensorial inigualable.



El enfoque sostenible de Priorat Lab también se refleja en Dos Déus. Con un respeto profundo por la tierra y la comunidad, el laboratorio ha implementado prácticas ecoamigables en la producción de su vermouth, asegurando que cada botella no solo sea un deleite para el paladar, sino también para la conciencia.

Dos Déus ya está ganando reconocimiento en la escena internacional de los destilados, siendo aclamado por críticos y amantes del vermouth por igual. Ejemplo de ello son las medallas de oro y el reconocimiento obtenido como "Mejor Vermut" en los Premis Vinari, los múltiples premios conseguidos en los Bartenders Brand Awards 2022 o la puntuación de 93 puntos por la prestigiosa revista Wine Enthusiast para el vermouth Dos Déus Origins

Red Reserve. Un complejo destilado que se elabora con más de 40 hierbas y especias locales en su aromatización, todo una joya para crear nuevos cócteles de corte moderno, aromáticos y de baja graduación alcohólica como el Negroni Coffee Sour, una adaptación del clásico Manhattan On The Rocks o el Toast with the Gods.

Dos Déus Origins

En Priorat Lab, trabajan cada día en elaborar un producto artesano, con mimo y siguiendo



Región vinícola del Priorat

la receta tradicional. Como muestra de ello, su línea Dos Déus Origins, un vermouth con cuerpo y esencia mitológica, que proviene del corazón celestial y de la belleza del Priorat. Una gama más joven y fresca que experimenta con distintas variedades de uva y diferentes tipos de envejecimiento.

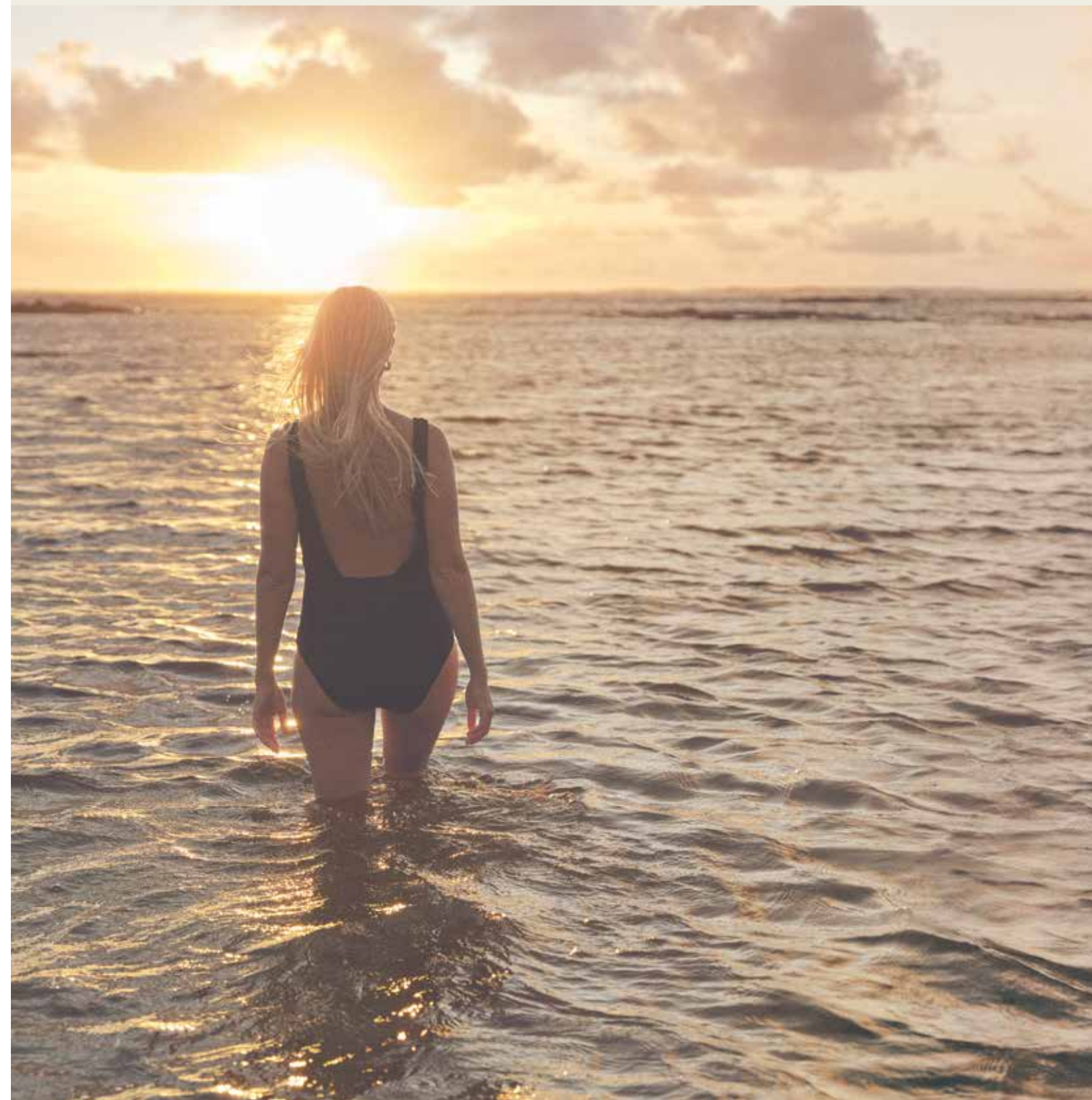
En ella, se encuentra su obra maestra, el vermouth ahumado Dos Déus Origins Smoked Red Hades, único en el mercado, una fusión única de tradición y vanguardia que deleita los paladares más exigentes. Una referencia creada a raíz del DIP Smoked que ha cosechado diversos premios, como el Oro Premios Vinari a Mejor Vermouth Coctelería y el gran Oro Premios Vinari a Mejor Vermouth Innovador. Inspirado en los whiskies de Islay que utilizan turba para ahu-



mar la malta, se afina con el método de los bourbon de Tennessee, se deja reposar en barricas de roble americano extra tostadas. Junto a él, sus hermanos, los principales dioses de la mitología griega elegidos por su relevación y poder: Zeus, el rey de los dioses para el Dry White Reserve; Poseidón, el dios de los mares para el White; y Atenea, la diosa de la sabiduría y la guerra para Reserve Red.

Con Dos Déus, Alex Illa y su mujer, Cristina Guix, han logrado no solo crear un vermouth excepcional, sino también abrir nuevas puertas para la industria de los destilados, demostrando que la tradición y la innovación pueden coexistir en perfecta armonía.●

www.prioratlab.com



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

Come Alive

sunlife
MAURITIUS



Manzanas que son la base de la denominación de origen Euskal Sagardoa (Sidra Vasca)

GUIPÚZCOA SE VISTE DE SIDRA

Las sagardotegias o sidrerías de Guipúzcoa inician la temporada de apertura de las kupelas para dar salida a la sidra del año que se consume directamente desde estos enormes toneles.

TEXTO **IÑAKI ARRÁZOLA**

FOTOS **ALTUM / TURISMO DE GUIPÚZCOA / SAGARDUM**

Con más de mil años de historia, la sidra, un producto tradicional y ancestral, encuentra su momento de gloria desde principios de año hasta el mes de abril.

Con el municipio de Astigarraga como epicentro, aunque repartidas por todo el territorio guipuzcoano, las sagardotegias, donde se produce la propia sidra, dan la bienvenida a la temporada del txotx, el momento en que se empiezan a abrir las kupelas para dar salida a la sidra del año que se consume directamente desde estos enormes tone-

les. Amparadas por la denominación de origen Euskal Sagardoa (Sidra Vasca), este fermentado elaborado con más de 120 variedades distintas de manzana tiene un punto natural de carbónico y un equilibrio entre acidez, amargor y dulzura que marida a la perfección con los menús de sidrería en los que no faltan la txuleta, la tortilla de bacalao y el bacalao frito con pimientos.

La llamada CIDER REVOLUTION

Cada vez con un perfil más gastronómico, el mundo de las sidrerías también

evoluciona hacia otros formatos con los que demostrar la versatilidad de la sidra vasca como es el caso de las sidras de hielo, de las sidras espumosas o las sidras de sabores. Además, también son cada vez más los productores que se atreven a elaborar sidras con potencial de envejecimiento que se pueden consumir más allá del año.

Ubicadas en lo que se conoce como 'el corazón de la sidra', la zona de producción se concentra en Astigarraga, Hernani, Usurbil, Urnieta y la cuenca del Urumea, aunque existen sidrerías en el resto del territorio guipuzcoano, el cual tiene datado el consumo y producción de sidra desde el siglo XI. De hecho, la sidra era la bebida que los marineros y pescadores vascos llevaban a bordo en sus embarcaciones para las travesías atlánticas a las costas americanas desde el siglo XVI.

Cultura, historia y tradición

Impulsadas desde el Museo de la Sidra Vasca, creado en 2006, las actividades en torno al mundo de la sidra natural se multiplican, ofreciendo alternativas para todos los públicos. Aparte de los menús y las reservas en distintas sidrerías, se ofrecen planes que también ponen en valor el mensaje cultural de un producto ancestral, igualmente vinculado a la cocina y a la cultura gastronómica de Euskadi.

Desde la txalaparta, un instrumento de percusión que se utilizaba para informar de que la nueva sidra estaba lista, hasta los festivales de bertsolaris, recitando distintas poesías y bertsos, Guipúzcoa se empapa de una cultura sidrera que atrae anualmente a más de un millón de visitantes, incluidos adultos y menores, que desde el Museo ofrece una oferta de ocio en 360º en torno a la sidra, su elaboración y el mundo de la manzana, punto de partida natural de una cultura milenaria.●

www.gipuzkoaturismoa.eus

www.sagardoarenlurraldea.eus



Diferentes formatos de Sidra Vasca



La sidra, un producto vinculado a la gastronomía y la cultura de Euskadi

NORDÉS GIN

Maxia gallega en una botella

TEXTO ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU

Nadie cree en ellas pero haberlas haylas. topV!ajes se ha trasladado a la tierra donde las meigas y los trasnos campan a sus anchas para sumergirse en las entrañas de Galicia y descubrir la ginebra de esencia gallega más internacional: Nordés Gin.

A tan sólo 20 km de Santiago de Compostela, nos espera Casa Nordés. En pleno corazón de las Rías Baixas, nos recibe un escenario típicamente gallego donde no falta la lluvia. Una visita interactiva, inmersiva, sensorial y divertida para conocer el curioso origen de Nordés Gin, sus diferentes procesos de elaboración y sus ingredientes únicos. La denominación Nordés se inspira en el nombre del viento del nordeste que en Galicia anuncia el buen tiempo. Aquí se dice que cuando sopla el Nordés es maxia pura.

'A modiño y con sentidiño'

Nordés Gin nace en 2012 cuando tres amigos,

un maestro destilador, el hijo de una familia de bodegueros de la zona y el único nariz de oro gallego, se reúnen en esta casa para crear una ginebra cuyo primer sorbo nos traslade a la esencia de Galicia. 'A modiño y con sentidiño' (despacito y con sentido) lograron crear una ginebra diferente de origen gallego. Rápidamente, lo que empezó siendo una ginebra de distribución familiar, se convirtió en una ginebra premium fresca, fácil de beber, aromática, equilibrada y muy diferente de las demás. El secreto está en la elaboración y la utilización de ingredientes de esencia gallega: el vino Albariño y 11 botánicos macerados de forma lenta y por separado.

Una ginebra única

El recorrido incluye la visita a varios espacios como la Casa del Fundador, origen de Nordés; el invernadero, la sala de destilación, donde se destila el albariño, y la recién inaugurada sala de las maceraciones de los botánicos.

En el invernadero participamos en un juego divulgativo, la quiniela de los botánicos, consistente en adivinar cuál de los 11 botánicos de Nordés (6 de tradición gallega y 5 de ultramar), se hallan bajo cada una de las urnas. Contemplando la hermosa postal que dibuja la intensa lluvia sobre la campo gallego, nos acercamos a la sala de destilación, donde dos alambiques de cobre tradicionales nos trasladan inevitablemente hacia otra época. En el alambique más grande se destila el vino albariño, alma de esta ginebra, y en el más pequeño, los distintos macerados de cada uno de los botánicos por separado. Para finalizar el proceso, el agua osmotizada rebaja el grado alcohólico de Nordés a 40°.

El hechizo: la maceración

La sala de los macerados es el rincón más hechizante y onírico de Casa Nordés. Ante nuestros ojos se despliega un abanico de llamativos colores y aromas procedentes de los once recipientes de cristal en los que maceran cada uno de los botánicos.

Finalizamos la visita en la sala de catas, donde aprendemos preparar diferentes tipo de cócteles como el refrescante Nordesiño, a base de ginebra Nordés, vino albariño y tónica, muy popular en tierras gallegas.

Nordés forma parte del Grupo Osborne desde 2017 y está presente en 47 países distribuidos por todo el globo. Ha sido distinguida con diferentes premios a nivel internacional: el más reciente, la medalla de oro en el concurso Mejor Ginebra del Año 2023.

Santiago, magia y peregrinos

Completamos nuestra aventura zambulléndonos



en la mística Santiago de Compostela. Ideal para recorrerla a pie sin prisa, pero con mucha cautela. En cualquier momento, nos puede sorprender una criatura o ser del inframundo: desde la Santa Compaña, a la sombra del peregrino, pasando por las meigas o los trasnos.

Patrimonio de la Humanidad desde 1985, la capital gallega es también uno de los tres grandes núcleos de peregrinación del cristianismo. Aquí descansan los restos del apóstol Santiago y es una excelente elección para los amantes de la gastronomía gallega.

Un plan alternativo y muy instagramable es subir a los tejados de la catedral para deleitarnos con una panorámica impagable sobre las plazas monumentales con un campo de visión de 360 grados. A trescientos metros de altitud, sobre las impresionantes cubiertas escalonadas de la catedral, recuerdo que a veces la vida te regala experiencias irrepetibles que sin duda alimentan el alma del viajero más exigente.●

www.nordesgin.com



PLANES CULTURALES... Y MÁS

Un festival de luz y "liadas en la nieve"

Llum BCN viste de colores Barcelona, China Taste nos trae los mejores sabores del país asiático, el teatro rinde homenaje a "la musa de la Transición" Carmen Díez de Rivera y comienza la temporada de "liadas" en la nieve. Aquí van algunos planes para disfrutar a tope del mes de febrero.

TEXTO PILAR ORTEGA



LLum BCN enciende Barcelona

Del 2 al 4 de febrero, se celebra en Barcelona el Festival de Artes Lumínicas, un gran encuentro de artistas de la luz que "encenderán" la ciudad condal y sus principales edificios. Se trata de un festival europeo de referencia que, de la mano del Ayuntamiento de Barcelona, ya llega a su 13ª edición. En él participan creadores de todos los ámbitos de las artes visuales: del arte contemporáneo al diseño o la arquitectura y de la tecnología al diseño de iluminación. Durante tres días, el barrio del Poblenou y su entorno congrega a más de 200.000 personas que no se quieren perder las instalaciones lumínicas de los artistas internacionales ni las propuestas de las principales escuelas de arquitectura y diseño de Cataluña. Por ejemplo, este año uno de los edificios emblemáticos de la ciudad, la Torre Glòries de Jean Nouvel, será intervenido por la artista suizo-italiana Elisa Storelli, con la instalación "Mira el Sol".

www.barcelona.cat/llumbcn/es

Homenaje a Picasso con tapetes

El Museo Lázaro Galdiano de Madrid rinde homenaje a Picasso, hasta el próximo 3 de marzo, a través de las obras sobre tapetes de 51 artistas internacionales. Dichos creadores participaron en el primer "Rencontre International d'Hommage à Picasso", en 1972 en Vallauris, en solidaridad con el genio malagueño, víctima en su día de varios actos vandálicos. Hay piezas de Miró, Calder, Hauffe, Brossa, Neruda, Buero Vallejo, Alberti, Saura o Equipo Crónica sobre este singular soporte. Todas las obras están realizadas sobre tapetes, unas piezas de algodón rectangulares orladas con una puntilla y confeccionadas hace 51 años por las religiosas de un convento de Barcelona. Esta exposición es un reflejo de la realidad artística en España en los 70 y "pone sobre el tapete" la indignación del mundo del arte ante hechos que dejaban en entredicho el valor de la libertad.

<http://www.flg.es/>



Pontevecchio, una apuesta por los nuevos talentos

Pontevecchio es el nombre de una nueva e innovadora galería de arte que acaba de abrir sus puertas en la plaza de las Salesas de Madrid y que nace como un estudio creativo y vanguardista de carácter internacional. Trabaja en colaboración con creadores de diversas disciplinas, con el reto de construir ese puente que permite transportar miradas únicas a espacios, productos y marcas de moda y generar un contenido singular a través del arte. En el innovador proyecto de Pontevecchio, participan artistas como Johanna Jaskowska (artista digital), Jesús Moreno (artista plástico y diseñador), Juan Abia (artista plástico y visual), Nicolas Villamizar (artista visual), Louis Lambert (artista plástico), Pablo Little (un adulto pequeño), José Señorán (director artístico y fotógrafo), Ausias Pérez (diseñador y director creativo), Fuensanta Nieto-Sobejano (arquitecto y artista visual), Sergio Gómez (artista plástico) y Manuel Bueno (artista digital y diseñador 3D).

www.pontevecchio.art



"The Book of Mormon", la sorpresa de la temporada

El musical "The Book of Mormon" se ha convertido en la gran sorpresa teatral de esta temporada en la cartelera madrileña. Ya ha superado sus primeras 100 funciones en el Teatro Calderón. Y es que su divertido e irreverente humor, su original e ingeniosa historia y sus audaces coreografías y canciones han conseguido enamorar al público madrileño, que actualmente lo valora como el mejor musical. "The Book of

Mormon" cuenta con 9 premios Tony, 4 premios Olivier (incluido Mejor Musical) y más de nueve millones de espectadores. Es una obra de Trey Parker y Matt Stone, los creadores de "South Park", y Robert López, compositor de grandes éxitos, como "Coco" y "Frozen". En España, la adaptación lleva el sello de David Serrano, la dirección musical es de Joan Miquel Pérez y las coreografías, de Iker Karrera.

www.thebookofmormonelmusical.es

Juanjo Puigcorbó y su "Roca Negra"



Hasta el 3 de marzo, el Teatro Pavón de Madrid tiene en su cartelera la obra "Roca Negra", una pieza sobre los secretos del pasado, protagonizada por Juan Puigcorbó y María Adamuz. La función relata los entresijos familiares de un padre (Nando) y su hija (Olivia), ambos escritores, que se replantean sus vidas. El indomable instinto de libertad de Olivia, así como su obstinado deseo de proteger su independencia, se transforman en armas de doble filo. El espectador asiste a una conversación franca y abierta que tiene lugar el día que Olivia va a casa de su padre para anunciar su vuelta a la ciudad que la vio nacer. Una conversación a veces dura y amarga y en ocasiones, tierna y cariñosa. Es aquí cuando la memoria irrumpe, tal vez con fuerza sanadora, y ambos se dirán lo que nunca se atrevieron a decirse.

www.elpavonteatro.es



El teatro se rinde ante la "musa de la Transición"

Hasta el 18 de febrero, el Teatro Español de Madrid acoge el estreno de la obra "Carmen, nada de nadie", una obra que indaga en la biografía de Carmen Díez de Rivera, a quien el escritor Francisco Umbral bautizó como "musa de la Transición", y que ahora sube a escena encarnada por Mónica López, a quien acompañan Oriol Tarrasón, Ana Fernández y Víctor Massan. Dirigido por Fernando Soto, el montaje rememora los tiempos en que Carmen fue jefa de gabinete del presidente Adolfo Suárez. Libre, feminista, independiente y arriesgada, fue una mujer valiente, de orígenes aristocráticos, que supo dirigir su vida por encima de sus circunstancias personales y sociales, lo que le acarreo soledad e incomprensión. Ante el espectador pasan tres de las figuras más importantes de la historia española del siglo XX: el propio Suárez, el rey Juan Carlos y el dirigente del PCE Santiago Carrillo. www.teatroespanol.es

Llega el Carnaval al Círculo de Bellas Artes

Ya está aquí el Carnaval y el Círculo de Bellas Artes (CBA) lo celebra este año bajo el lema "Hay que venir al Sur", inspirado en la célebre canción de Raffaella Carrà, para reivindicar el disfrute como uno de los rasgos que definen las culturas mediterráneas. Su tradicional baile de máscaras, que tendrá lugar el sábado 10 de febrero, tendrá como pregoneras a Isabel Calderón y Lucía Lijtmaer, directoras y presentadoras del podcast "Deforme Semanal Ideal Total". Este Carnaval 2024, cuyo cartel es obra de la ilustradora Lara Lars, quiere reivindicar la sabiduría, la imaginación, la ternura, la energía y el arte de vivir del Mediterráneo. Celebrada desde febrero de 1981, la fiesta del Círculo ha sido tradicionalmente un evento faro para esta institución madrileña y uno de los principales espacios de celebración del Carnaval en la ciudad. www.circulobellasartes.com



"Liadas apreski" en la nieve



Ron Barceló da el pistoletazo de salida a la temporada de nieve con sus "Liadas apreski", con las que ofrece experiencias en algunas de las mejores estaciones de esquí de España. Estaciones como Aramón Formigal-Panticosa, Sierra Nevada o Cerler contarán con fiestas, performances y activaciones durante los próximos meses en diferentes localizaciones. Nevalia, así se llama el proyecto, cuenta con una exclusiva agenda de actividades y un evento de música propio, al que acuden decenas de rostros conocidos. Nevalia 2024 vuelve a recalar en la estación de Aramón Formigal-Panticosa y promete convertirse en la edición más multitudinaria y especial de todas las celebradas hasta la fecha, con un cartel a la altura y muchas, muchas sorpresas. "Este año hacemos una apuesta más fuerte que nunca por ofrecer momentos de ocio y experiencias memorables en la nieve", afirma Marta Carbone-ro, Senior Brand Manager de Ron Barceló. www.ronbarcelo.com

Hotel Wine Fest

Hotel Wine Fest es el primer festival que fusiona la excelencia vinícola y el lujo hotelero y que celebra su primera edición del 2 al 7 de febrero. Reúne cinco denominaciones de origen en un evento que nace de la mano de Gourmeet, creadores de Hotel Tapa Tour, en colaboración con Barcelona Wine Week (BWW). Hay tres rutas y cada una alberga la esencia de una región vitivinícola. La "Ruta DO Cava", integrada por El Palace Barcelona, Almanac Barcelona y Cotton House, nos sumerge en la complejidad aromática del espumoso español. La "Ruta DO Penedès", formada por Majestic Hotel & Spa, Monument Hotel y Claris Hotel & Spa, ofrece vinos tranquilos de espíritu mediterráneo. Y la "Ruta Vinos Región de Murcia", que reúne a Kimpton Vividora, Neri Relais & Châteaux y Wittmore Hotel, brinda el color de los grandes vinos de Bullas, Jumilla y Yecla.

www.hotelwinefest.com



CoffeeFest, la gran fiesta del café



Todas las tendencias del café de especialidad, catas y talleres para aprender y disfrutar, competiciones y experiencias gastronómicas integran el programa del CoffeeFest, Festival Internacional de Café, que celebra su segunda edición en Madrid del 17 al 20 de febrero y reúne a los profesionales del sector con los consumidores más sibaritas. También se darán cita aquí figuras nacionales e internacionales, entre las que destaca James Hoffman, "el Messi del café". La cita, promovida por Neodrinks con el apoyo del Ayuntamiento de Madrid, contará con un Roaster Village, con más de 40 tostadores de café de especialidad; habrá un espacio dedicado a los coffee shops nacionales e internacionales, donde se presentará el listado de las mejores cafeterías de especialidad de España ("The Best Coffee Shops") y la zona de Cupping estará dedicada a catas, de manos de tostadores e importadores de café verde.

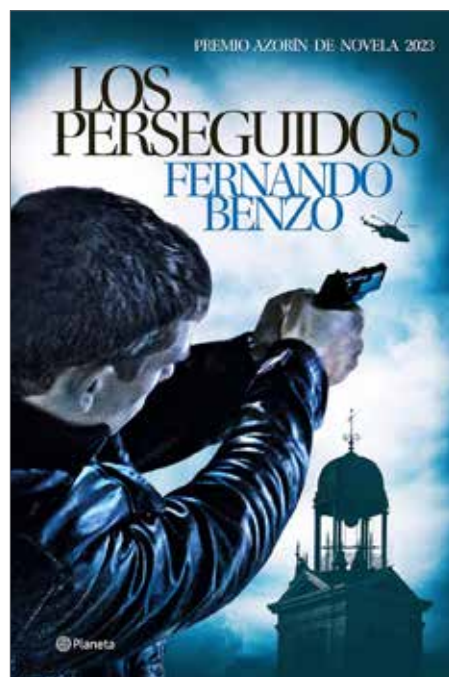
www.coffee-fest.com

"Slow", una historia de amor muy especial

Representante de Lituania en la próxima edición de los Oscar en la categoría de Mejor Película Internacional y ganadora del premio a la Mejor Dirección del Festival de Sundance, "Slow" es la nueva película de la lituana Marija Kavtaradze que acaba de llegar a los cines españoles. La cinta, que cuenta con producción española, relata la historia de amor entre Elena y Dovydas. Ella imparte clases de baile, mientras que él trabaja como intérprete de lenguaje de signos. En el momento en que se conocen, se establece un hermoso vínculo entre ellos. Sin embargo, su relación será puesta a prueba cuando Dovydas confiese a Elena que tiene sentimientos románticos por ella, pero es asexual, es decir, no siente y nunca ha sentido deseo sexual por otra persona. El anterior largometraje de Marija Kavtaradze, "Summer Survivors", se convirtió en la película independiente lituana más apreciada en 2019.

www.fridafilms.com





SEGUNDAS OPORTUNIDADES

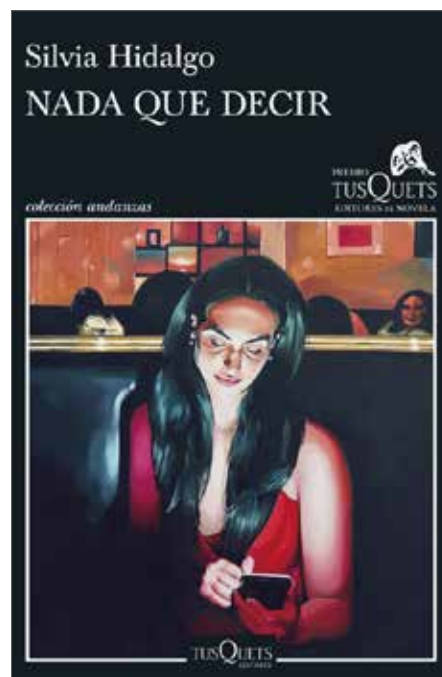
'Thriller' ganador del premio Azorín 2023

La periodista Daniela Lozano sospecha que la muerte de su novio en un accidente ha sido un asesinato, y empieza a tirar del hilo con valentía. Su investigación destapa un oscuro entramado criminal que inculpa a policías corruptos, capos de la mafia internacional y al ministro del Interior.

Daniela cuenta con dos grandes aliados: su pasión por la verdad, y Peyo, un expresidiario que se vio traicionado por sus temibles cómplices. Para salvarse deberán descubrir el paradero de un enigmático traficante español que ha desaparecido: Dardo.

Los perseguidos, novela negra ganadora del premio Azorín 2023, habla de las segundas oportunidades, y recorre con maestría la existencia de unos personajes atrapados en un mundo violento, pero en el que aún pueden ganar quienes creen en la justicia. Siempre que logren mantenerse con vida.

Autor: Benzo, Fernando
Título: Los perseguidos
Páginas: 688
Editorial: Planeta
Precio: 22,90 euros



RETRATO DE MUJER A LOS CUARENTA

Atracción por lo prohibido

Una mujer aguarda en el interior de un coche a que su exmarido recoja a la hija de ambos, que llora en el asiento de atrás. Mientras cae la lluvia y las figuras se desdibujan iluminadas por los intermitentes, ella está pendiente de su móvil y de una cita con un desconocido. Como un animal desorientado y furioso, se deja llevar por su deseo crudo, sin tapujos, en el que la maternidad, la familia, el trabajo ocupan un lugar secundario. Quiere huir de los espejismos de una falsa felicidad, pero se sitúa ante el abismo de una relación enfermiza, desquiciada, con un directivo de la empresa de su exmarido, un «hombre tumor». *Nada que decir*, novela ganadora del premio Tusquets editores 2023, confirma a Silvia Hidalgo como nuestra Marguerite Duras: escenas turbadoras, emociones inconfesables y una escritura tersa y brillante, que deja zarpazos.

Nada que decir es el deslumbrante retrato psicológico de una mujer enfrentada a sus contradicciones y a la vorágine de la vida moderna, una historia veraz y lacerante sobre la vivencia del deseo y la pasión, sobre cómo se sobrepone a la crisis de los cuarenta, la ansiedad por el éxito social, el desencanto del hogar, la atracción por lo prohibido.

Autor: Hidalgo, Silvia
Título: Nada que decir
Páginas: 224
Editorial: Tusquets
Precio: 18,50 euros



LA HISTORIA DE ALEJANDRO MAGNO

La misión casi divina del rey de Macedonia

La sangre del padre, obra finalista del Premio Planeta 2023, es una novela épica y colosal sobre el hombre que quiso salvar a los pueblos de la tiranía en aras de la libertad.

Tras el asesinato de su padre, Alejandro asciende al trono de Macedonia. Acaba de heredar no sólo el título, sino también el deber de salir victorioso en la misión que le reclama su pueblo: arrebatar a los persas las tierras que una vez fueron griegas y devolverles la libertad.

Sin embargo, no puede detenerse ahí; la sangre de reyes, de héroes, de dioses que corre por sus venas lo obliga a llevar a cabo una empresa mucho más ambiciosa. Quiere conquistar Babilonia, Persépolis y todas las ciudades en su camino hacia el este, hasta vencer al último rey aqueménida, el temible Darío, y acabar con el Imperio persa para siempre.

Sabe que es su destino. Solo él puede lograrlo, solo él puede conquistar el mundo; solo él es Alejandro Magno.

Autor: Alfonso Goizueta
Título: La sangre del padre
Páginas: 608
Editorial: Planeta
Precio: 22,90 euros



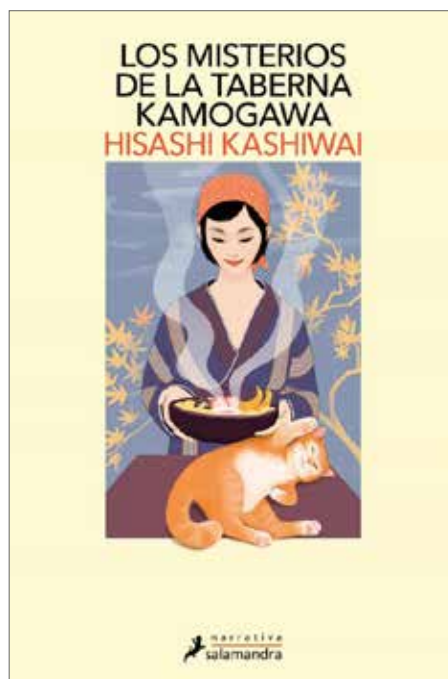
MUJERES PELIGROSAS

Segunda parte de 'Todo arde'

Nueva York, 2017. Cora Merlo, médico residente de primer año, sufre un infarto fulminante que la obliga a un trasplante de corazón. Aún convaleciente, la joven recibe la visita de una extraña mujer con una enigmática oferta: pasar unos días en Steelville, un pequeño pueblo de interior, para conocer la vida de su hijo Charles, el donante de su corazón.

Cora se adentra así en un hogar lleno de secretos, en un misterio que se extiende durante veinte años y en un pueblo hermético en el que, justo el día de su llegada, desaparece un bebé en un parque público.

Autor: Javier Castillo
Título: El cuco de cristal
Páginas: 488
Editorial: Suma
Precio: 20,90 euros

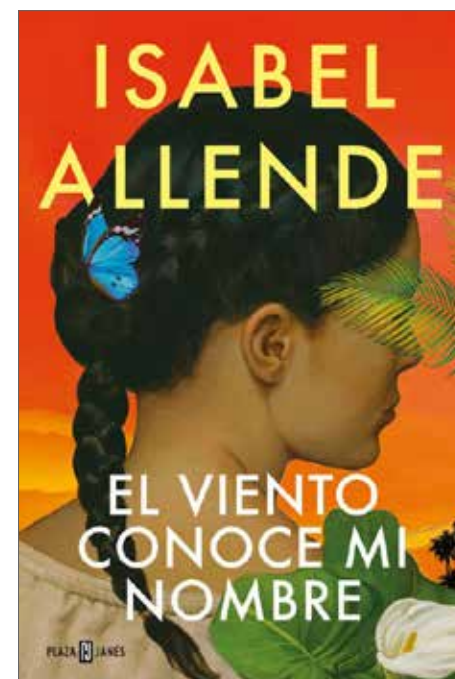


CHEFS E INVESTIGADORES

Una novela con mucho sabor

Los misterios de la taberna Kamogawa es una de las novelas más apetitosas que se puedan leer jamás. Una historia llena de ternura sobre una pareja de detectives formada por el padre y la hija del Kamogawa Shokudo, un restaurante escondido en Kioto, que siempre está lleno. El éxito entre la clientela radica en que este dúo singular se ha especializado en preparar exactamente el plato que el público anhela y recuerda de su pasado y no es capaz de reproducir o encontrar. Y lo hacen investigando la historia de la persona en cuestión.

Kamogawa Koishi y su padre Nagare, antiguo detective, escuchan las confidencias de sus comensales, que anhelan revivir un momento mágico, y recrean los platos cocinados por sus seres queridos, en una novela deliciosa en todos los sentidos.



HISTORIAS PARALELAS

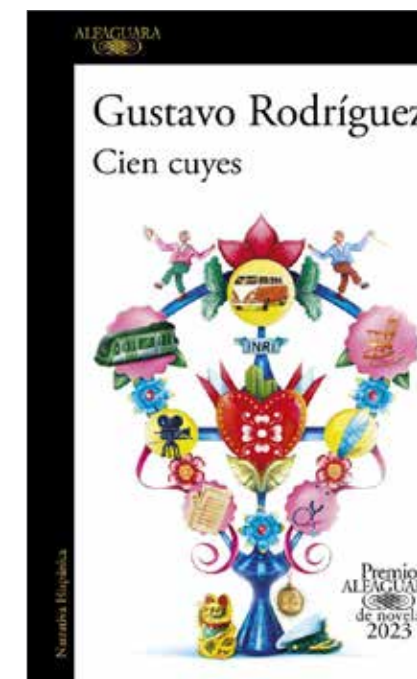
Violencia, amor, desarraigo y esperanza

Viena, 1938. Samuel Adler es un niño judío de seis años cuyo padre desaparece durante la Noche de los Cristales Rotos, en la que su familia lo pierde todo. Su madre, desesperada, le consigue una plaza en un tren que le llevará desde la Austria nazi hasta Inglaterra. Samuel emprende una nueva etapa con su fiel violín y con el peso de la soledad y la incertidumbre, que lo acompañarán siempre en su dilatada vida.

Arizona, 2019. Ocho décadas más tarde, Anita Díaz, de siete años, sube con su madre a bordo de otro tren para escapar de un inminente peligro en El Salvador y exiliarse en Estados Unidos. Su llegada coincide con una nueva e implacable política gubernamental que la separa de su madre en la frontera. Sola y asustada, lejos de todo lo que le es familiar, Anita se refugia en Azabahr, el mundo mágico que sólo existe en su imaginación. Mientras tanto, Selena Durán, una joven trabajadora social, y Frank Angileri, un exitoso abogado, luchan por reunir a la niña con su madre y por ofrecerle un futuro mejor.

Pasado y presente se entrelazan en un drama del desarraigo y la redención de la solidaridad.

Autor: Allende, Isabel
Título: El viento conoce mi nombre
Páginas: 352
Editorial: Plaza & Janés
Precio: 22,90 euros



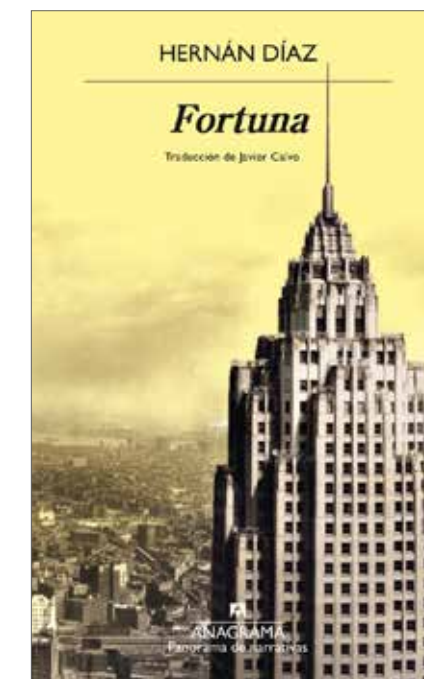
LA DIGNIDAD DE LA GENTE MAYOR

La contradicción de la longevidad

En un barrio residencial de Lima con vistas al mar languidecen unos ancianos de clase acomodada. Frasia, acuciada por sus necesidades económicas, pues tiene que sacar adelante a su hijo Nico, se ha ido convirtiendo en compañía imprescindible para algunos de ellos. Si consiguiera juntar diez cuyes, el dinero para comprar diez conejillos de Indias, podría, según le dijo siempre su tío, empezar una nueva vida. Así, todos los días cruza la ciudad en transporte público para asistir a Doña Bertha, y, en el mismo edificio, a Jack Morrison, médico jubilado y viudo, aficionado al jazz y al whisky e inmerso en una soledad que le oprime el alma. Algo más tarde también lo hará con los "siete magníficos" de la residencia del barrio.

Sin embargo, a pesar de los cuidados de Frasia, para todos estos personajes los días siguen cayendo pesadamente en una rutina de medicamentos, comidas sosas a horas fijas, telefilmes, achaques y alguna que otra charla, en la que con frecuencia tienen muy presente el final de sus existencias. Frasia lo sabe, y también sabe que su estrecha relación y la confianza que ha logrado establecer con ellos acabará llevándola a una encrucijada.

Autor: Rodríguez, Gustavo
Título: Cien cuyes
Páginas: 264
Editorial: Alfaguara
Precio: 19,90 euros



LOS ENTRESIJOS DEL CAPITALISMO

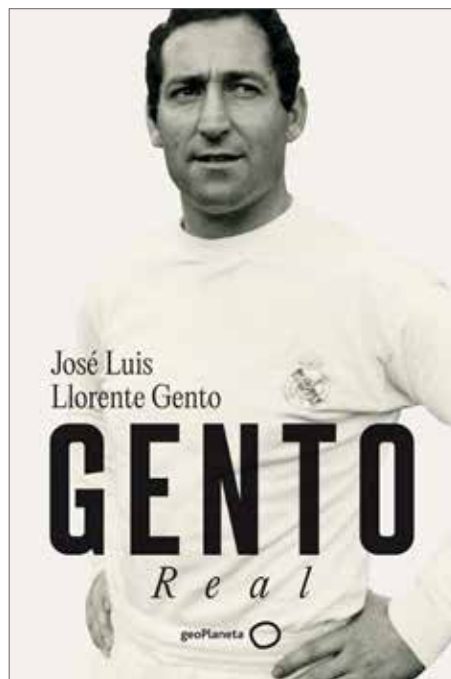
Un puzzle literario premio Pulitzer 2023

En los triunfales años veinte, Benjamin Rask y su esposa Helen dominan Nueva York: él, un magnate financiero que ha amasado una fortuna; ella, la hija de unos excéntricos aristócratas. Pero a medida que la década se acerca a su fin, y sus excesos revelan un lado oscuro, a los Rask empiezan a rodearlos las sospechas....

Fortuna explora los entresijos del capitalismo americano, el poder del dinero, las pasiones y las traiciones que mueven las relaciones personales y la ambición que todo lo malea. Una novela que, mientras recorre el siglo XX, atrapa al lector en la primera página y no lo suelta hasta la última, manteniéndolo en permanente tensión gracias al fascinante juego literario que propone, repleto de sorpresas y giros inesperados.

Hernán Díaz compone en *Fortuna*, premio Pulitzer 2023, un magistral puzzle literario: una suma de voces, de versiones confrontadas que se complementan, se matizan y se contradicen, y, al hacerlo, ponen al lector ante las fronteras y los límites entre la realidad y la ficción, entre la verdad –acaso imposible de encontrar– y su versión manipulada.

Autor: Díaz, Hernán
Título: Fortuna
Páginas: 440
Editorial: Anagrama
Precio: 21,90 euros



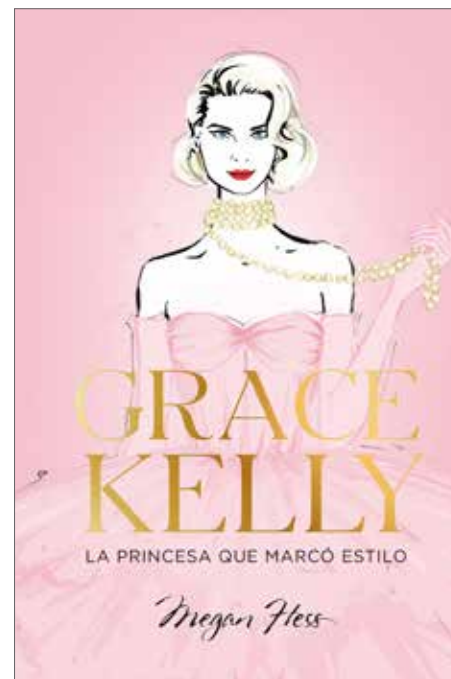
UN ÍDOLO DISCRETO

El único futbolista con seis copas de Europa

A Paco Gento esta biografía le parecería una ostentación innecesaria, una ocasión para perder algunos gramos de su bien más preciado: la discreción. Precisamente esa discreción con la que siempre se protegió hace más necesaria una biografía como ésta, que trace un retrato del enorme ser humano que se escondía detrás del ídolo y que explique su trayectoria desde su humilde niñez en un pueblecito cántabro hasta su eclosión como una de las estrellas del mejor equipo de fútbol del mundo. Declarado decano del fútbol por la FIFA, Gento aún ostenta el honor de ser el único futbolista con seis copas de Europa en su palmarés.

Pero este no es un libro sobre un solo hombre, sino también sobre una época y sobre un club que, guiado por Santiago Bernabéu y capitaneado por Alfredo Di Stéfano, se convertiría en una referencia en el fútbol mundial. Como sobrino de Gento y ex jugador del Real Madrid de baloncesto, el autor ha tenido acceso a fuentes de información privilegiadas, tanto en el ámbito familiar como en el deportivo e institucional, para describir el papel de Paco Gento en la construcción de los pilares del club más laureado de todos los tiempos.

Autor: Llorente Gento, José Luis
Título: Gento real
Páginas: 264
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 18,95 euros



BIOGRAFÍA ILUSTRADA

La princesa y actriz con más estilo

La autora de las biografías ilustradas de Coco Chanel y Audrey Hepburn vuelve para mostrarnos la vida de la princesa más estilosa de todos los tiempos.

Actriz ganadora de un Óscar, musa de Hitchcock, icono de la moda y princesa de Mónaco, Grace Kelly fue una de las estrellas más queridas de los años cincuenta y aún hoy sigue siendo idolatrada a lo largo y ancho del mundo.

Megan Hess, destacada ilustradora de moda, rinde aquí un maravilloso homenaje al estilo envidiable y a la influencia sin parangón de la reina de Hollywood.

Autor: Hess, Megan
Título: Grace Kelly. La princesa que marcó estilo
Páginas: 192
Editorial: Lunweg editores
Precio: 19,95 euros



ENAMORARTE DE MADRID

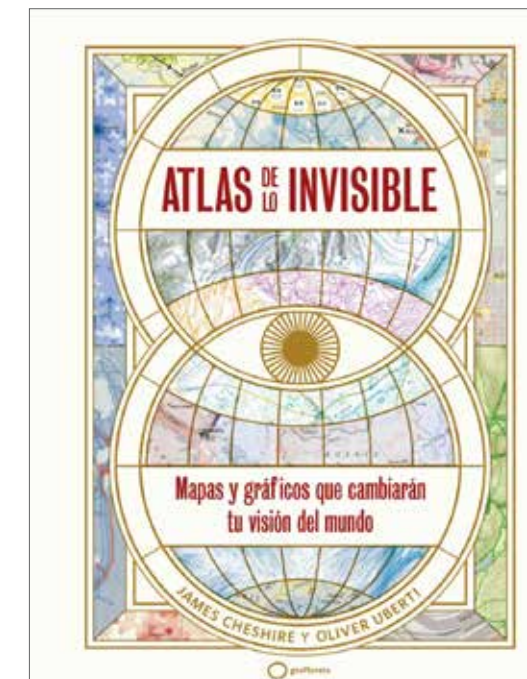
Disfruta de la ciudad en 48 horas inolvidables

Madrid es una ciudad vibrante y llena de cultura, historia y modernidad. En *Madrid: Una guía ilustrada para enamorarte de la ciudad* podrás descubrir todo lo que necesitas saber para disfrutar al máximo de tu visita a esta increíble capital. Desde sus orígenes hasta su fórmula secreta de ocio y cultura, este es el libro imprescindible para cualquier viajero que quiera conocer la verdadera esencia de Madrid.

Además, encontrarás una selección de los monumentos más emblemáticos, los barrios más auténticos, plazas encantadoras y rincones imprescindibles de la ciudad. También descubrirás los mejores planes para hacer con niños, los clásicos madrileños que no te puedes perder y los nuevos tesoros por descubrir.

Con ilustraciones inéditas y sugerencias útiles para que puedas aprovechar al máximo tu estancia, esta guía es perfecta tanto para viajeros primerizos como para aquellos que ya conocen la ciudad y quieren descubrir detalles poco conocidos y nuevas experiencias. Descubre por qué Madrid es una ciudad atractiva, acogedora y enamórate de ella para siempre.

Autor: García del Moral, Manuel / Parker, Pedrita
Título: Madrid manía
Páginas: 224
Editorial: Lunweg
Precio: 21,95 euros



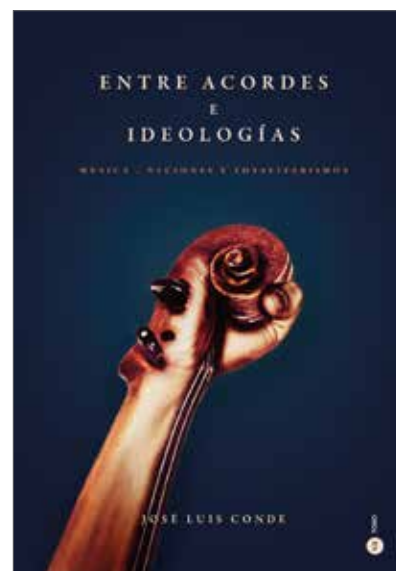
LA REDEFINICIÓN DEL ATLAS

Secretos y perfiles de un mundo visible

En *Atlas de lo invisible*, la premiada pareja del geógrafo James Cheshire y el diseñador Oliver Uberti redefinen lo que es un atlas. Al transformar enormes conjuntos de datos en ricos mapas y novedosas visualizaciones terminan descubriendo realidades que reflejan el presente y prevén lo que llegará en los años venideros.

Con un enfoque ameno y curioso, Cheshire y Uberti exploran los niveles de felicidad y ansiedad por todo el mundo; rastrean los cables submarinos y las torres de telefonía que nos conectan; examinan las cicatrices ocultas de los conflictos geopolíticos e ilustran como le afectan a nuestro planeta desde los huracanes hasta las peregrinaciones. Tras años de elaboración, *Atlas de lo invisible* invita a los lectores a maravillarse ante la promesa, y el peligro, de la información de los datos, y a deleitarse con los secretos y los perfiles de un mundo que comienza a ser más visible que nunca.

Autor: Cheshire, James / Uberti, Oliver
Título: Atlas de lo invisible
Páginas: 216
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 26,90 euros



LA MÚSICA Y LA IDEOLOGÍA

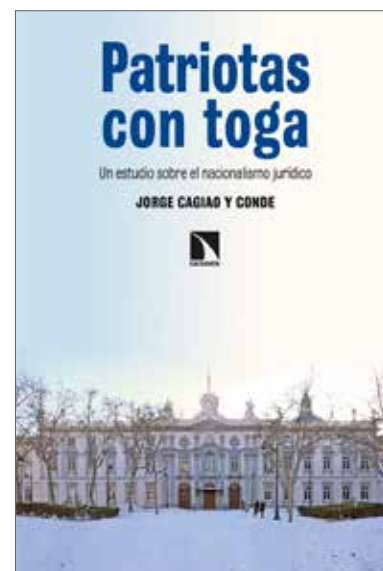
Un ensayo sobre la política musical

José Luis Conde adorna e ilumina un viaje por las veredas musicales de los siglos XIX y XX, centrándose no sólo en la obra de sus grandes protagonistas (Wagner, Falla, Stravinsky, Bartók, Glinka, D'Indy, Shostakovich...), sino también en el aspecto ideológico, filosófico y político-social en el que se sustentaron y al que dieron rienda suelta.

El texto abarca desde la música de los nacionalismos de Alemania o Francia, pasando por los periféricos como el noruego, húngaro, checo o ruso del XIX, hasta la música condicionada por los totalitarismos del XX como fueron las dictaduras soviética, italiana, alemana o española. Un ensayo que llama a las puertas de la MÚSICA con mayúsculas, analizada desde un prisma menos habitual: el de la ideología. El musicólogo argentino invita al lector a sumergirse en un mundo grandioso de genialidad y fascinación que es el de la música desde ese punto de vista más transversal, poco transitado, pero no desconocido para la historia del pensamiento.

Primer título publicado por la editorial Medio tono que puede adquirirse a través de su web www.mediotonoeditorial.com y en la librería El argonauta, de Madrid.

Autor: Conde, José Luis
Título: Entre acordes e ideología
Páginas: 312
Editorial: Medio tono
Precio: 21,00 euros



EL NACIONALISMO JURÍDICO

Ensayo sobre el derecho en democracia

La idea este ensayo surge de una doble constatación. Por una parte, los estudios sobre el nacionalismo no han mostrado interés por el campo de investigación del derecho en democracia. En buena medida porque los expertos del tema son fundamentalmente historiadores, politólogos o filósofos. Por otra parte, la ciencia jurídica tampoco ha prestado mucha atención al fenómeno del nacionalismo. Tenemos así una situación paradójica: mientras los expertos explican que éste se encuentra por todas partes, todo transcurre en nuestras sociedades como si el derecho fuera ajeno a él. Este estudio supone el primer intento explícito de acercar ambos temas (derecho y nacionalismo) y pretende explicar qué significa e implica que nuestro derecho funcione siguiendo una lógica nacionalista.

Autor: Cagiao y Conde, Jorge
Título: Patriotas con toga
Páginas: 272
Editorial: Catarata
Precio: 19,50 euros





El EQS es la superberlina eléctrica de Mercedes-Benz, el coche de baterías, hoy por hoy, más avanzado del mundo y destinado a marcar un antes y un después en la transición de los motores convencionales conocidos y la electrificación más vanguardista. Con una autonomía máxima de 676 kilómetros, 523 CV y tracción 4Matic a los dos ejes, es una fusión extraordinaria de diseño, conectividad, tecnología y funcionalidad que seduce al conductor más exigente y experimentado. Ofrece unas prestaciones brillantes y todo el confort que se espera de las grandes berlinas de la marca de la estrella.

MERCEDES BENZ EQS 580 4MATIC

Lujo y potencia eléctrica en estado puro



TEXTO **FELIPE TERUEL**

Toda la potencia eléctrica que se pueda imaginar, pero siempre en un entorno dominado por el lujo y la alta calidad de unos acabados interiores y unas líneas externas propias de los nuevos tiempos que marca la electrificación, pero diseñadas e ideadas para superar el paso del tiempo, las tendencias automovilísticas y satisfacer las exigencias de los gustos más exquisitos y económicamente más preparados. Procedente de la berlina de la Clase S actual, exteriormente el EQS exhibe unas líneas suaves pero contundentes y, sobre todo, claramente elegantes e intencionadamente diferenciadoras para mostrarse como el automóvil de serie más aerodinámico del mundo y con una estética innovadora que se refleja en las superficies modeladas y las formas de coupé en arco que envuelven el habitáculo.

Otro rasgo singular es el denominado diseño con cabina en posición avanzada. Los voladizos y la estructura delantera son cortos y la zaga exhibe volúmenes redondeados que le otorgan prestancia y una solidez contundente. Pura fusión de aerodinámica y estética. El frontal, que Mercedes-Benz denomina Black Panel, es otro ejercicio de sofisticación dominado por una calandra ciega de color negro intenso y una gran estrella central rodeada por una galaxia de pequeñas estrellas. Los faros led están unidos por una banda luminosa que de noche añade al EQS un carácter claramente singular. En conjunto, mantiene prácticamente la misma concepción que la de la actual Clase S: grandes dimensiones para favorecer el empaque, la solidez y, sobre todo, la distinción.

El interior es un claro ejercicio de combinación de tecnología de alto nivel y artesanía minuciosa; el lujo en su expresión más razonable y la suntuosidad de un espacio espléndido revestido con superficies delicadamente esmaltadas, cromados de un pulido extremo y diferentes tipos de piel que cubren generosamente los cuatro enormes y confortables asientos (con reposabrazos desplegados en los traseros), los paneles de las puertas, las molduras, el techo y el último centímetro de superficie susceptible de ser tapizada con cuero.

Inteligencia artificial

Pero uno de los elementos más destacados de su habitáculo es, sin duda, la pantalla cóncava MBUX Hyperscreen con inteligencia artificial, que se despliega a lo largo de más de 140 centímetros por todo el salpicadero en una sola unidad óptica y recoge el visualizador del conductor de 12,3 pulgadas de diagonal, el central (17,7") y el del acompañante (12,3"). No sólo impre-

siona por sus dimensiones, también por la excelente calidad de ejecución, su integración y aspecto minimalista en todo el tablero de instrumentos, engarzada solamente por un fino marco plateado, una banda de difusores de ventilación y una estilizada franja de cuero.

Y para situar en lo más alto el listón de la sofisticación, los especialistas en sonido de Mercedes han creado un escenario sonoro integral que permite apreciar las diferencias entre un motor de combustión y un propulsor eléctrico. El conductor puede seleccionar o desconectar determinados sonidos de marcha reproducidos en el habitáculo por medio del sistema surround Burmester de 15 altavoces, que ofrecen una vivencia acústica de un realismo impresionante al simular los sonidos de la lluvia estival, o el romper de las olas al lado del mar. Impresionante, de verdad.

Al volante del EQS, las primeras sensaciones que se perciben después de algunos kilómetros recorridos son las generadas por el suave funcionamiento y la alta potencia de sus dos motores eléctricos que suman un total de 523 caballos de potencia. Los casi mil kilómetros de autopista y autovía por donde transcurrió la prueba realizada por **topVIAJES** son los espacios naturales donde extraer una buena parte del poderío que desarrolla la numerosa caballería eléctrica del EQS. La elasticidad es prácticamente constante y sorprende por el empuje que proporciona, impropio de un coche que en vacío pesa 2.585 kilos y que mide más de cinco metros de largo. Pero, ojo: es recomendable no perder de vista el velocímetro porque en tramos rectos de autopista la tendencia de los propulsores electrificados es la de ir muy rápido sin que el conductor ni los pasajeros sientan las velocidades elevadas por la ausencia de ruidos, vibraciones u oscilaciones de la carrocería. Pero, por muy deprisa que se rueda y aunque parezca inhabitual en un auto de este tamaño, la reserva de potencia eléctrica de sus motores parece casi inagotable en cualquier insinuación del acelerador.

Con este empuje, la estabilidad es otro de los grandes logros: la tracción permanente a las cuatro ruedas y la suspensión controlada automáticamente por un ordenador que envía información a los amortiguadores eléctricos a partir de los datos que suministra otra computadora encargada de registrar los movimientos de la carrocería y de las ruedas, aseguran una direccionalidad impecable.

Piloto automático

Otra de las grandes ventajas de la suspensión computerizada es la capacidad de mantener una altura de

desplazamiento constante, independientemente del peso que transporte el coche. La sensación en marcha a alta velocidad es que el EQS se revela más ágil de lo que parece por las rápidas reacciones de su caja de cambios de velocidad única a la mínima exigencia aceleración, capaz de pasar de 0 a 100 km/h en tan sólo 4,3 segundos. Y para rizar el rizo de su equipamiento tecnológico, incorpora piloto automático operativo en cualquier escenario, y automático completo en autopistas alemanas a 60 km/h; aparcamiento remoto con el móvil o el mando/llave desde fuera del vehículo y frenadas de emergencia para evitar accidentes incluso a más de 100 km/h.

Otro aspecto que sorprende es el de su maniobrabilidad en los recorridos urbanos. Aquí entra en juego el eje trasero direccional, que gira hasta 4,5 grados las dos ruedas traseras (hasta 10 con un sistema opcional), una solución que permite reducir el diámetro de giro entre





FICHA TÉCNICA

MERCEDES-BENZ 580 4MATIC

Largo: 5.216 mm.
Ancho: 1.926 mm.
Altura: 1.512 mm.
Batalla: 3.210 mm.
Peso: 2.620 kilos.
Maletero: de 610 a 1.770 litros.

Motor:

Motores: delantero y trasero de 385 kW.
Potencia: 523 CV.
Batería: 107,8 kWh
Potencia de recarga en corriente continua (CC): 200 kW.
Tiempo de recarga en estación de carga rápida: 31 minutos.
Carga con corriente continua de 15 minutos para 260 km.
Par máximo total: 855 Nm.
Cambio: Automático de velocidad única.
Tracción: Integral.

Prestaciones:

Velocidad máxima: 210 km/h.
Aceleración: de 0 a 100 en 4,3 segundos.
Consumo medio WLTP: 18,2 KWh cada 100 km.
Autonomía: 676 km.

Precio: 153.466 euros.

bordillos a 10,9 metros y que nos permite olvidar que estamos a los mandos de un coche de 5,21 metros de longitud.

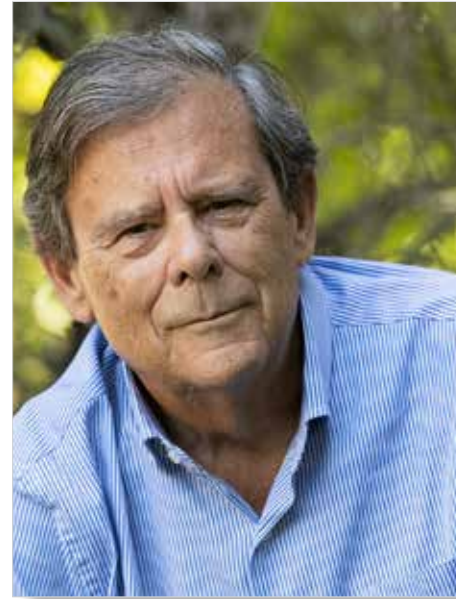
Si el EQS ostenta el título de berlina de serie más aerodinámica del mundo, no cabe duda de que este logro es clave para marcar una autonomía máxima (WLTP) de 676 kilómetros. El consumo medio a velocidades legales se sitúa en 22 kWh cada 100 kilómetros, una cifra más que aceptable para un coche que roza las 2,6 toneladas de peso en vacío y equipa unas baterías de 107,8 kWh para rodar algo más de 500 kilómetros sin necesidad de repostar.

Conclusión: el nuevo EQS 580 4 Matic es una berlina eléctrica de gran tamaño, que hereda todas las virtudes de la actual Clase S. Es, por tanto, un automóvil de lujo con toques de exclusividad en los que se han alojado dos potentes propulsores eléctricos capaces de alcanzar altísimas prestaciones y para el que se ha creado un diseño vanguardista, preparado para soportar el paso del tiempo y las modas estilísticas, y unos interiores con niveles de elegancia y refinamiento difíciles de superar. Recorrer largas distancias en este coche es todo un placer para los sentidos, independientemente del asiento que se ocupe. Es un coche que hará historia en una marca con soleira automovilística como Mercedes-Benz. 📌



DAVOS

ANTONIO GÓMEZ RUFO
ESCRITOR
www.gomezrufo.com



© Josefina Blanco

Reunidos en Davos, los poderes económicos del mundo han vuelto a decidir que en el fondo no pasa nada, que si sucede algo ya verán lo que hacen y que si lo que ocurre es imposible de contrarrestar decidirán actuar como si no se hubiese producido. En definitiva, los poderosos del mundo han cumplido con lo esperado. Nada nuevo.

Acudieron a Davos, también, los responsables económicos españoles y, como era previsible, políticos gubernamentales y dirigentes del IBEX se miraron de perfil, desconfiando y despreciándose. Incluso una ministra española pidió revisar a la baja los sueldos de los empresarios, los que se pagan a sí mismos, como si un político pudiera meter la mano en la caja y las decisiones de las entidades privadas. Y volvieron de Davos enfadados un poco más. Lo esperado también.

Davos ha sido algo parecido a un destino turístico para la mayoría de los asistentes a la cumbre. Debatieron sobre el clima mientras tomaban

el sol, sobre la pobreza mientras agitaban sus cócteles y sobre el ahorro energético durante los vuelos a bordo de sus jets privados. Como unos días de vacaciones, vamos, cuando no hay que hacerse mala sangre con los problemas ni preocuparse por nada. Sólo algunos presidentes de gobierno ocuparon esas metafóricas vacaciones en salpicar agua en el baño y levantar arena en la playa, andar molestando, en definitiva, aprovechando los codazos para buscar el mejor sitio para clavar su sombrilla. Es lo que tienen algunos, ya se les conoce.

En Davos se habló de muchas cosas, pero no se dio ninguna respuesta concreta a los verdaderos problemas del mundo del siglo XXI, agobiado por déficits climáticos, migratorios, bélicos, populistas, de pobreza y de nacionalismos; un mundo en el que las injusticias se solapan como las tejas en un tejado. Los ciudadanos, hastiados e impotentes, se visten de indiferencia y se marchan de viaje, que al menos hacer turismo no está prohibido, por ahora. ●

ALTUM
CON | TEXTO | TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL

IMMFLY

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

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

Películas

Programas & series

Guías de viaje

Música

Prensa & revistas

Juegos

Y mucho más

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

www.immfly.com

Servicio disponible en vuelos seleccionados.

