

top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XIV - Nº 149 marzo 2024

CHINA

/

MÉXICO

/

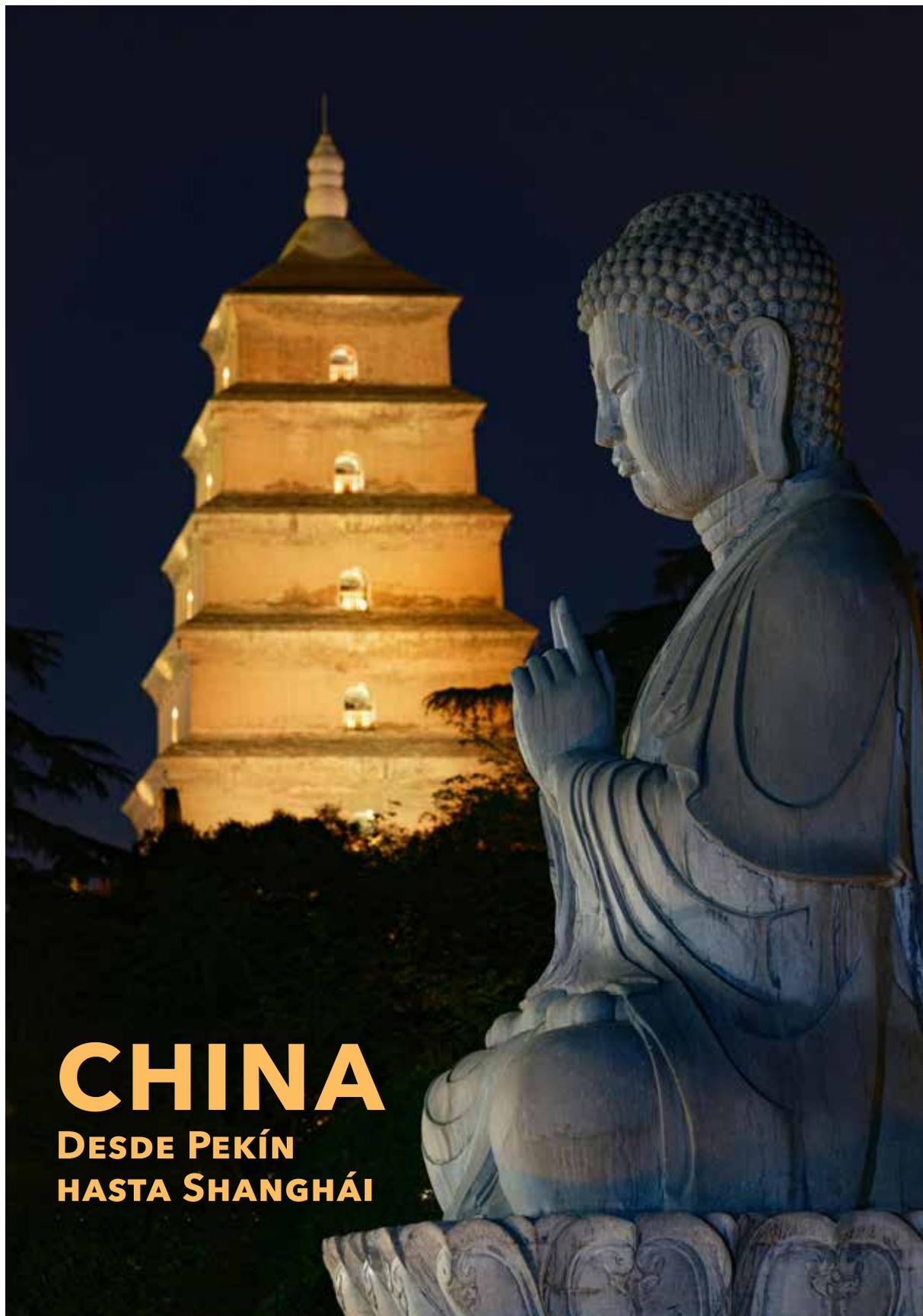
ITALIA

/

FRANCIA

/

PORTUGAL



CHINA
DESDE PEKÍN
HASTA SHANGHÁI

MOTOR

/

LIBROS

/

CULTURALES

/

PISTAS

/

GASTRONOMÍA

/

HOTELES

/

RESTAURANTES



CAMINOS DE SEFARAD

SEPHARDIC ROUTES

CAMINHOS DE SEFARAD



COMIENZA TU VIAJE EN
CAMINOSDESEFARAD.COM



CAMINOS DE SEFARAD
RED DE JUDEÍAS 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 / María Ricarte
topviajes@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Iñaki Arrázola, Cleoffe Buchi,
Alfredo García-Reyes, Antonio Gómez Rufo,
Pedro Madera, Javier Mateo, Óscar Montoto,
José Luis del Moral, Manena Munar,
Pilar Ortega, 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

LA GRAN PAGODA DEL GANSO SALVAJE DE XI'AN
©ZHENG LIANG

www.topviajes.net

SÍGUENOS



El bueno de Vivaldi, hoy, las pasaría canutas para componer sus célebres Cuatro estaciones, al menos las de primavera y otoño, absorbidas por el verano y el invierno

VISADO DE ENTRADA

VIVALDI, SIN DOS ESTACIONES

El (buen) tiempo es fundamental para el desarrollo del turismo, al menos para determinado tipo de turismo. Aún recuerdo, hace años, las quejas lanzadas por los gallegos cada vez que el hombre del tiempo (Mariano Medina, por ejemplo) anunciaba (y era un pronóstico casi permanente, inamovible) lluvias para el cuadrante occidental peninsular. O sea: Galicia. Hoy, hace unos meses, los gallegos miraban hacia arriba esperando que lloviera, porque tal sucesión de días sin agua caída del cielo era inusual y comenzaba a ser preocupante.

No hablemos de las restricciones en el suministro normal de agua que se van a ver obligados a llevar a cabo en Andalucía y Cataluña, donde el desalentador panorama que presentan los pantanos, con su capacidad de embalse limitada a poco más de un diez por ciento, han dejado al descubierto las ruinas de pueblos que quedaron sepultados por las aguas de los embalses. Los campanarios de las iglesias, las fachadas de los ayuntamientos, los muros de las escuelas han creado un nuevo y espectacular perfil paisajístico que muchos han aprovechado para visitar y, de paso, hacer unas decenas de fotos. Un turismo extraño que puede pasar a ser habitual si el tiempo 'no lo impide', como rezaría un cartel anunciando una corrida de toros. Y ojalá que lo impida pronto, porque la situación ha dejado de ser alarmante para subir un peldaño más en la angustia y la desazón producidas por la falta de lluvias.

Y esto viene a ser porque ya no hay primaveras ni otoños como los de antes, marcando la transición entre los calores y los fríos, entre las lluvias y la sequía. La meteorología actual ha reducido el número de estaciones anuales a la mitad. Verano e invierno, y éste con menor definición cada año. Las anormalmente altas temperaturas que se dan ya habitualmente a lo largo del año han trastocado todo y amenazan con mudar también la definición de temporada alta y baja en el sector turístico, con un número creciente de turistas que eligen meses poco tradicionales para el descanso playero y así evitar los sofocos que llevan a la molesta hipertermia corporal originada por las inclementes temperaturas del bimestre canicular.

Desde luego, hoy, el pobre Vivaldi se las habría visto y deseado para sacar adelante los cuatro conciertos que conocemos como 'las cuatro estaciones'. Los de primavera y otoño estarían de más.



JOSÉ LUIS DEL MORAL
jluis.delmoral@gmail.com

SUMARIO

"Viajar es descubrir que todos están equivocados sobre otros países"

ALDOUS HUXLEY (escritor y filósofo inglés 1894 -1963)

MANCHETA

> Visado de entrada

Vivaldi, sin dos estaciones

JOSÉ LUIS DEL MORAL PÁGINA 3

DESTINOS

MUNDO

> Portugal

Albufeira, un sugerente destino todo el año

ESTHER RODRÍGUEZ PÁGINA 6

> Francia

Las Landas Sureñas

MANENA MUNAR PÁGINA 20

> Italia

Capri, Ischia y Procida, las Sirenas de Nápoles

CLEOFFE BUCHI PÁGINA 32

> México

El mundo maya sigue vivo en Yucatán

ALFREDO GARCÍA-REYES PÁGINA 48

> China

Desde Pekín hasta Shangai

JAVIER MATEO PÁGINA 62

HOTELES

> España Exclusiva

El Cortijo del Marqués

PEDRO MADERA PÁGINA 76

Hotel Ritual de Terra

PÁGINA 88

Hotel Castilla Termal
Brihuega

PÁGINA 92

Hotel The Residence
Mauritius

PÁGINA 98

> Noticias hoteles

PÁGINA 102

GASTRONOMÍA

> Restaurantes

- Sinestesia

PÁGINA 108

- Epílogo PÁGINA 110

- Marina Beach PÁGINA 112

- Ronda 14 Málaga PÁGINA 114

- Matiz PÁGINA 116

> Noticias restaurantes PÁGINA 118

> Cinco Jotas

El jamón de la Dehesa PÁGINA 122

ENTREVISTA

> Evans Muhanga

Secretario Permanente
de Turismo de Zambia

HERNANDO REYES PÁGINA 126

> Escapada finde

Sepúlveda PÁGINA 134

> Noticias vinos

ANA REINO PÁGINA 138

> Bazar

ANA REINO PÁGINA 140

PISTAS CULTURALES

> Planes de ocio

PILAR ORTEGA PÁGINA 144

> Libros

PÁGINA 152

> Viñeta

ÓSCAR MONTOTO PÁGINA 159

MOTOR

> AUDI S6

FELIPE TERUEL PÁGINA 160

KILÓMETRO 0

> Viajar con la IA

ANTONIO GÓMEZ RUFO PÁGINA 166



www.NMIBIZA.com

GASTRONOMÍA Q

MODA Q

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Q

SHOWROOM Q

MARKETING Q

COMUNICACIÓN Q





Cuevas de Benagil

ALBUFEIRA

Un sugerente destino todo el año

Érase una vez una antigua villa pesquera y eminentemente agrícola que escondía entre sus ocres y escarpados acantilados uno de los paraísos más seductores del sur de Europa. En el corazón del Algarve, a 45 km de la localidad de Faro y a 100 km de la frontera española, Albufeira no cierra por vacaciones.

TEXTO ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU





Formaciones rocosas y cuevas de piedra caliza

Este municipio de la costa portuguesa es el lugar ideal para disfrutar de una escapada en cualquier época del año. Cultura, artesanía, naturaleza salvaje, deportes de aventura, enología, una gastronomía variada y exquisita, avistamiento de delfines, playas de ensueño, acantilados de vértigo y un clima privilegiado con una temperatura agradable todo el año.

Desde las costas algarvías zarparon en el siglo XV muchísimas expediciones dispuestas a conquistar los temibles mares y tierras desconocidas más allá del Mediterráneo. Ahora es el mundo el que mira hacia el Algarve, que goza de fama internacional. Uno de sus reclamos es el municipio de Albufeira, cuya capital es la ciudad más grande de la región y está salpicada con el mayor número de playas con bandera azul de todo el Algarve.

La antigua Baltum fue ocupada por los romanos hace más de 2.000 años y en el siglo VIII los árabes tomaron la ciudad bautizándola como Al-buhera. Ambas denominaciones significan "castillo del mar" ya que antiguamente Albufeira estaba completamente flanqueada

por el océano. Su época de máxima esplendor, la era de los descubrimientos, entre los siglos XV y XVI, dio paso a una gran decadencia y retroceso económico debido al terremoto de Lisboa del año 1755. No obstante, la recuperación tuvo lugar en el s.XIX con el desarrollo de una importante industria conservera que se mantuvo hasta 1932, así como una gran actividad agrícola basada en la exportación de frutos como la algarroba o los higos. Pero el verdadero boom llegó en los años sesenta, cuando Al-

bufeira empezó a despuntar como destino turístico emergente.

Albufeira fue sede de una importante industria conservera hasta 1932

Delfines, cuevas y mucho más

La Marina de Albufeira, construida en 2003, es el punto de partida de una de las experiencias más excitantes: una excursión en catamarán que surca toda la costa albufeireña y sus increíbles ensenadas de arena dorada. A lo largo de todo el litoral se suceden innumerables cuevas y grutas de fascinante belleza cuyos colores ocres y sus caprichosas formaciones rocosas te dejan con la boca más que abierta. Las embarcaciones suelen acceder al interior de la

A lo largo de la costa se suceden innumerables cuevas y grutas de impresionante belleza

Cueva de Benagil, uno de los hitos naturales más impresionantes y famosos del Algarve. Los rayos del sol se cuelan a través del irrepetible agujero del techo, "el ojo", creando un hermoso juego de luces y colores en la arena dorada de la playa y las aguas turquesas. Muy cerquita, se levanta imponente 'el submarino amarillo' una formación rocosa de color amarillento que emerge del océano. Cuenta la leyenda, que los 'Beatles' se inspiraron en ella para componer su famosa canción. Sin ánimo de hacer spoiler, nuestra aventura nos reservaba una sorpresa final: el avistamiento de delfines. La suerte, el destino, la casualidad o todo en su conjunto estuvieron de nuestro lado y pudimos contemplar extasiados como varios grupos de delfines danzaban y nos salpicaban a escasos metros de la embarcación.

Los amantes de los deportes acuáticos tienen a su disposición diversas empresas que ofrecen actividades como excursión en motos acuáticas, alquiler de yates, parasailing o sub-





Fondos marinos de impresionante belleza



Casco antiguo de Albufeira



Marina de Albufeira

marinismo, entre muchas otras. Entre ellas Dream Wave o Easy Diver, ambas en La Marina.

Un museo submarino sostenible

Uno de los planazos que ofrece Albufeira es una visita a la exposición submarina Art Reef, del artista portugués Vhils. Es el primer museo subacuático en territorio portugués y está integrado por 13 piezas de hierro y hormigón obtenidas a partir del reciclaje de materiales procedentes de tres centrales térmicas desmanteladas.

Esta interesante iniciativa cumple una doble función: potenciar la reflexión acerca de la relación del hombre con el mar y contribuir a la sostenibilidad marina creando una barrera de arrecife artificial entre los recovecos, agujeros y pasadizos de estas esculturas sumergidas a 12 metros de profundidad.

Para disfrutar de esta maravilla de la naturaleza ubicada a unos 1800 metros de la costa de Albufeira es necesario poseer la licencia de buceo autónomo. Empresas como EasyDivers cuentan con una piscina propia en sus instalaciones donde en unas horas te preparan para la inmersión.

El suave clima albufeirense es perfecto para perderse por su casco histórico

Un viaje en el tiempo
El suave clima albufeirense es perfecto para perderse por su casco histórico y descubrir un pasado rebotante de cultura e historia. Un espacio peatonal construido dentro de los límites del antiguo barrio del castillo de Albufeira. Iniciamos nuestra ruta en la Playa de los Pescadores, principal ensenada de la ciudad. Pasear por las estrechas callejuelas del casco antiguo es realizar un viaje en el tiempo para contemplar la impronta de culturas como la romana y sobre todo, la árabe. No nos resistimos a capturar una instantánea del



Escarpados acantilados y ensenadas de arena dorada



Fauna local de Albufeira

Arco da Travessa da *Igreja Velha*, una de las postales más famosas de Albufeira y ejemplo de arquitectura morisca tradicional. Nuestros pasos nos llevan hasta la Iglesia de la Misericordia, la construcción más antigua de Albufeira. Edificada a finales del s.XV sobre la antigua mezquita, su pórtico ojival de estilo gótico la convierte en una joya arquitectónica. Muy cerquita nos espera la Plaza de Armas, actual Plaza de la República, y centro de la antigua localidad de Albufeira. Es momento de otro alto en el camino para visitar el Museo de Arqueología.

No olvidéis subir a su azotea para contemplar una panorámica impagable de toda la bahía.

Artesanía y antiguos oficios

La artesanía es una actividad que forma parte de la esencia del Algarve. Existen infinidad de centros donde luchan por preservar los antiguos oficios y técnicas ancestrales. Desde abril de 2023, Albufeira cuenta con su Centro de Artes y Oficios Carlos Silva e Sousa, resultado de la rehabilitación del antiguo tribunal de la ciudad. Destinado a actividades de divulgación de



El avistamiento de delfines es común en la zona

las artes, técnicas y productos artesanales, alberga un espacio de exposición y zonas formativas.

Adrenalina y aventura

Imbuidos ya en la cultura y la esencia albufeirense, es hora de descargar adrenalina y lanzarse a descubrir el interior del municipio practicando deportes de aventura. Quads, todoterrenos, buggies... cualquier alternativa es buena para explorar a fondo las diferentes freguesías (comarcas) de Albufeira. En topV/AJES optamos por conducir unos divertidos buggies hasta el Castillo de Paderne, una antigua fortaleza árabe en reconstrucción con sorpresas como la Ermita de Nuestra Señora del Castillo, cuyas primeras

referencias escritas datan de 1263. Las visitas son guiadas y en grupos de mínimo cinco personas. Una opción muy recomendable es organizar la excursión con Algarve Riders, especializada en deportes de aventura. La duración de los recorridos que ofrecen y los destinos varía entre una hora y media y seis horas, a gusto del consumidor.

En Albufeira la aventura se adapta a las preferencias de todo tipo de viajeros. Para los que quieran descubrir la zona a pie, existen diferentes rutas de senderismo cuyos recorridos oscilan entre los seis y los 13 km. Entre ellas, la PR4 ABF (Ruta de la Meseta Escarpada), la PR3 ABF (Ruta del Cerro Grande) o la PR2 ABF (Ruta del Cerro San Vicente).

El avistamiento de delfines es una de las actividades más excitantes de Albufeira

Una gastronomía deliciosa

Un viaje a este municipio del sur de Portugal exige una inmersión en su deliciosa gastronomía local, basada en una cocina tradicional estrechamente vinculada al pescado y el marisco. Platos como la cataplana (un guiso de mariscos), el arroz de marisco, la sardina asada o la caldeirada son populares entre los lugareños y los visitantes. El Restaurante O Farol, en primera línea de la Playa de los Pescadores, es una opción muy acertada que aúna gastronomía de calidad y vistas extraordinarias a la bahía de Albufeira. En la freguesía (parroquia) de Guia el plato típico es el Franguinho da

de vino de Albufeira. Se trata de una de las bodegas más antiguas de la zona y admite visitas guiadas con cata de vinos.

Los que quieran seguir explorando la extraordinaria enología albufeirense deben reservar una mesa en el Restaurante Veneza, considerado uno de los mejores restaurantes de Albufeira. Ubicado en la carretera de Paderne, en su interior descubrimos una increíble bodega integrada por más de 1000 vinos portugueses y una cocina de producto fresco y local que recupera los sabores de antaño en un ambiente acogedor e informal.

Más de treinta kilómetros de costa, veintidós



Guia, también conocido como pollo al piri piri: un plato cocinado con pollos de menos de un quilo asados al carbón y bañados en una salsa cuya fórmula es secreta e inconfesable. En pleno centro de Guia, el Restaurante Ramires es uno de los más auténticos, ya que fueron los creadores de esta exquisita receta en 1964.

Un buen ágape necesita siempre ser regado con un buen vino. Además del popular vinho verde portugués, Albufeira destaca por ser una región vitivinícola productora de caldos de gran calidad. Nosotros visitamos la 'Adega do Cantor', la bodega del popular cantante Sir Cliff Richard, considerado el mayor productor

playas y calas de aguas cristalinas y arenas doradas, imponentes acantilados cuyos recovecos cobijan grutas y cuevas de impresionante belleza y más de 3.000 horas de sol al año. Albufeira es un delicioso cóctel para olvidarse del mundanal ruido y disfrutar de los placeres de la vida sorbo a sorbo, 'pouco a pouco'. ●

www.turismodealbufeira.com

www.visitalbufeira.pt

www.restauranteramires.com

www.winesvidanova.com

www.restauranteveneza.com/pt

www.dreamwavealgarve.com

www.easydivers.pt


INTERCONTINENTAL.
MADRID



EXPERIMENTE UNA NUEVA DIMENSIÓN DEL LUJO

Live the InterContinental Life.

LAS LANDAS SUREÑAS

Un paraíso francés
del bienestar

Al bosque más extenso del oeste europeo hay que sumarle playas sin fin, y la exclusividad de su arquitectura vasco landesa.

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



Reserva Marais d'Orx



La tierra de la vida placentera

La situación geográfica de las Landas, protegidas por los Pirineos, le otorga un microclima que apacigua los vientos atlánticos. Su costa de 120 kilómetros, se convierte en una privilegiada playa con dunas que lindan con sus acogedores pueblos. Esta zona de la región de Nueva Aquitania se ha convertido en una de las más cotizadas para el buen vivir.

Gracias al amor

Lo que en principio era un enorme pantano por el que se movían los pastores, subidos en zancos, empezó a cambiar a mediados del s. XIX. El promotor de su transformación fue Napoleón III, cuan-

do en sus viajes a Biarritz para construir el Palacio, capricho de su esposa, Eugenia de Montijo, cruzaba el inhóspito territorio. Le inquietaba el desperdicio de la vasta extensión que prácticamente no servía para nada. Se puso manos a la obra y siguiendo el proyecto de su abuelo Napoleón I, que ya lo tuvo en mente, materializó una gigantesca plantación del estilizado pino marino, *pinus pinaster*, de 20-35 metros de altura, destinada a secar el suelo y hacerlo habitable y rentable.

Arquitectura vasco-landesa

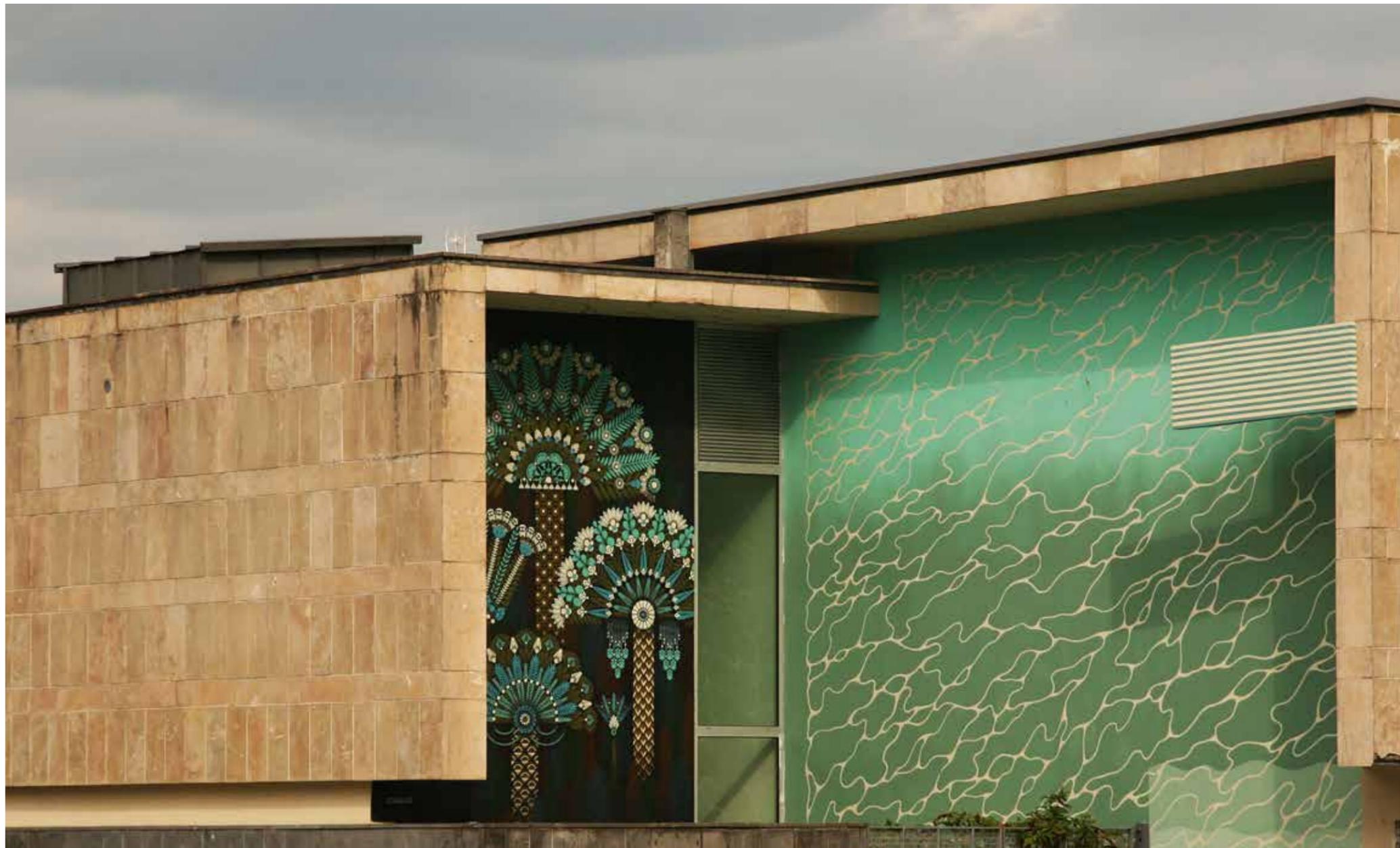
Las Landas se convirtieron en una bella región, dibujada por el bosque, las

dunas y el mar. Sus pueblos, situados tras la barrera de dunas, completan la belleza del escenario presumiendo de su exclusiva arquitectura vasco landesa. Estilo que nació gracias al jugador de rugby, mas tarde promotor, Alfred Eluère, quien escogió arquitectos de la talla de los hermanos Benjamín y Louis Gomez, famosos ya por sus obras en Biarritz, entre otras. Y fueron ellos junto con el pintor y arquitecto Henri Godborge los que construyeron el Hotel du Lac y el Casino Deportivo, el primero que contó en Francia con un Jai Alai y que aún sigue testimoniando

El territorio de Las Landas cuenta con 600 kilómetros de velo-rutas

aquellos tiempos, cuando empresarios, pintores, o escritores como el jurista e historiador Máxime Leroy, se establecieron en Hossegor. Entreguerras unas cuatrocientas mansiones vasco landesas dieron vida a Las Landas sureñas. Tenían en común la estética art-deco que primaba en aquella época, matizadas por el sello regional, la identidad landesa y gascona. A las blancas fachadas les enmarcan vigas y postigos de madera, pintados en rojo, azul o verde. Balcones en voladizo y relieves de estuco adornan las paredes. Un bello detalle es como engalanan el ático





Los balnearios Art Deco de Dax

con vigas de colores que emulan los helechos que cubren sus bosques. A las villas de verano que miran al mar, hay que añadirles pabellones abiertos que ofrecen vistas marineras y el disfrute de su benigno clima.

Las formas del agua

El entorno natural de Las Landas es una maravilla. Un ejemplo de ello es la Reserva natural Marais d'Orx, cuyas digas (camino de arena) y plataformas de madera ganados al agua, se suceden por el bosque panta-

noso, idílico para avistar aves de las 242 especies que allí anidan. Están los gansos, grullas, águilas pescadoras. Sin embargo, la protagonista de la reserva, es la espátula blanca.

El agua riega la región y lo hace en diferentes formas. Su río es el Adour, y los lagos de Marais d'Orx son solo algunos de los muchos que se salpican por la zona y que suelen estar a espaldas de las playas. La gente puede bañarse en agua salada o dulce en cuestión de pocos metros. Para estanques, el Negro

al que se llega por un camino de hadas, mientras que el Estanque Blanco en Seignosse, se observa desde el Hotel Restaurante Villa de l'Étang Blanc, con estrella Michelin a cargo del chef David Sulpice.

Cuando Napoleón III abrió el canal de Hossegor al mar, éste se volvió salado. Y si al principio no pareció una idea bien pensada, ahora el canal es un magnífico criadero de ostras que terminan en los bares de sus orillas donde degustarlas con un vino blanco es absolutamente delicioso.

Un vivir placentero

Tierra con cabida para todos. Personas mayores que van a disfrutar de su retiro en un clima y paisaje benigno. Los jóvenes, amantes del surf, encuentran un paraíso para dar rienda suelta a su deporte favorito en esos mares. De hecho, la playa de seis kilómetros de Seignosse, es una de las mejores de Europa, y en ella se celebra el campeonato mundial de surf. Se dice que los landeses que viajan por el mundo vuelven a casa y algunos hacen de su sueño una realidad. Tal es el caso de Hejmo Hostel en



Arquitectura vasco-landesa



Plaza de toros de Vieux Boucau

Hossegor, proyecto de dos matrimonios landeses, con habitaciones para dos, cuatro, y literas para hasta ocho personas, con espacio de coworking, bicicletas para playa y bosque, tablas de surf, y sesiones de yoga, pilates... a la medida.

Paseando por el puerto

El puerto del sur de Las Landas antes se encontraba en Vieux Boucau, un lugar precioso con su lago al lado de la playa, plaza de toros, frontón, y el bosque a sus espaldas. Sin embargo, el puerto actual está en Capbreton. Allí atracan cada mañana los pescadores que vuelven de la fanear con un botín de primera, del que sobresalen los chipirones, una de las especialidades

landesas. También destacan el foie, el floc-licor de merlot, cabernet sauvignon y armañac junto las afrodisiacas ostras. Caminando por La Estacada de Capbreton, que tiene un faro a cada lado, se observa alguno de los bunkers, puntos de vigilancia de la segunda guerra mundial. Y hablando de Capbreton, es un coqueto pueblo típico vasco landés en el que destaca La Casa del Rey del s. XV. Un pueblo marinero, coqueto y amable, perfecto para veranear o, como hacen muchos jóvenes, irse a trabajar los seis meses de verano y el resto del año viajar, descansar o perder deliciosamente el tiempo. Los landeses tienen esa amabilidad natural que da el vivir tranquilo en un lugar que ofrece unas posibilidades de cotidianidad excelentes.

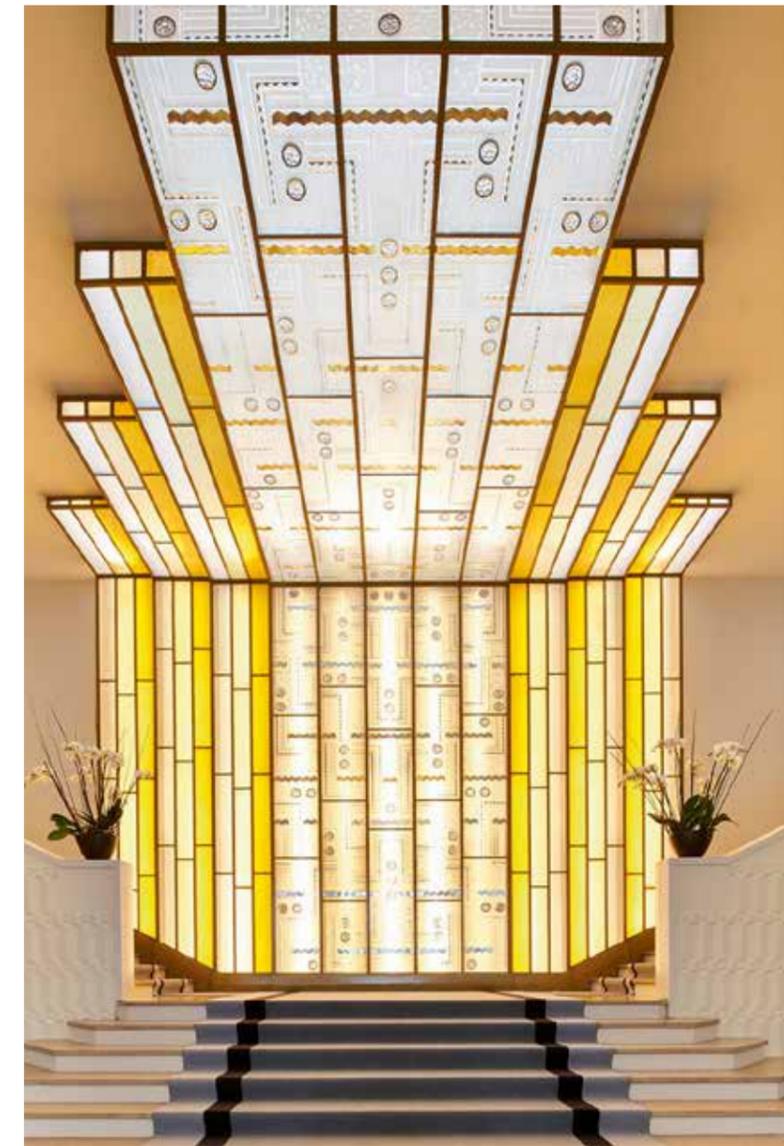
Dax o el Art-Deco

La capital de Las Landas, Dax es una ciudad balneario, famosa por sus aguas termales. Pero también se caracteriza por ser la gran exponente del Art Decó, especialmente en el Hotel Splendid, obra de André Granet, arquitecto de palacio, y de los landeses Albert Pomade y Jean Prunetti. Está considerado monumento histórico y tras su apertura en 1929 fue el lugar de moda de la época. Había gente que se desplazaba a Dax con el único propósito de alojarse en el hotel. Con el paso de los años este establecimiento fue necesitando un lavado de cara. Tras la intensiva restauración

En la tienda Ocean Clock, en Hossegor, se vende el reloj de las mareas que muestra el estado de la marea. Es ideal para los recolectores de ostras y los surfistas

que no le ha hecho perder ni un ápice de su glamour Art Decó, el Splendid se reabrió en 2018. Sigue la impresionante cascada de luz que preside el hall y las habitaciones están tapizadas y amuebladas en este puro estilo. Sin obviar los maravillosos mosaicos restaurados por la artista Danielle Justes. Otras obras de Art Decó de Dax son el auditorio de Atrium y su restaurante la Grande Brasserie, ejemplos glamurosos del mismo estilo arquitectónico.

Hay una estatua de un legionario anónimo con su perro frente a la Catedral de Nuestra Señora de Dax que hace ho-



Lobby deco del Hotel Splendid

nor a la leyenda del legionario romano que vio curarse a su can enfermo, nada más llegar a Dax. Al investigar sobre lo que pensó un milagro, llegó a la conclusión que la causa eran esas aguas medicinales que tanta fama le han dado a Dax. Entre las tradiciones de la capital de Las Landas, siguen las corridas de toros en la plaza estilo morisco. Una dulce y feliz despedida es rendir visita a la tienda de magdalenas más deliciosas y naturales que se puedan imaginar en Les Madeleines de Dax, a cargo de la quinta generación de la familia Cazeille.●



CAPRI, ISCHIA Y PROCIDA, LAS SIRENAS DE NÁPOLES

Las tres islas son las
grandes joyas del mar Tirreno

Las islas de Capri, Ischia y Procida tienen en común que comparten las mejores vistas del Golfo de Nápoles. Son las grandes joyas del mar Tirreno y el destino ideal para los que aman los paisajes marinos y el descanso y no quieren renunciar a la vida cultural y de ocio. Procida es la más pequeña, Ischia es la mayor y Capri es la más célebre y coqueta. Os contamos por qué hay que visitar estas espectaculares islas.

TEXTO **CLEOFFE BUCHI**
FOTOS



Comenzamos nuestro itinerario por Capri, la isla azul, enclavada como una sirena en el Golfo de Nápoles. Evoca la 'Dolce Vita' y es un emblema de la alta sociedad de todas las épocas. Es sinónimo de vacaciones elegantes y caras. Sin embargo, todo el mundo pasa por aquí alguna vez en la vida aunque sólo sea para fotografiar los farallones o para vivir una noche romántica. Este pequeño paraíso ha alojado los más grandes personajes de la historia, del cine y de la cultura. Nosotros también. Y hemos disfrutado de un paseo en barco hasta la Grotta Azurra y de un café en la Piazzetta de

Capri. Y de una visita a la Villa de Tiberio (Villa Jovis), la mejor conservada de sus 12 casas. El emperador, durante su exilio voluntario en la isla en el año 27 a. C., hizo construir un pasaje hasta la gruta, conocida como la del Arsenale, que domina la bahía de Marina Piccola. A Tiberio le encantaba acceder directamente y sumergirse en el mar, lejos de miradas indiscretas

Ischia es la isla más polifacética para el turista ávido de mar y montaña, de deportes acuáticos y de excursiones. Y para quienes buscan cuidados, ofrece bienestar termal. Encontramos un balneario



Puerto de Ischia

para todos los gustos y todas las posibilidades económicas. Antes de 1951 la isla era un lugar desconocido, hasta que, ese mismo año, el magnate Angelo Rizzoli desembarcó en las aguas de Ischia con su yate. El turismo, en aquella época, no estaba desarrollado y Rizzoli invitó a la isla a estrellas de Hollywood, pintores y músicos de diversos orígenes. Después, los turistas llegan tras la construcción de hoteles y spas.

Burton, Chaplin, Liz Taylor...

Angelo Rizzoli fue un precursor de la promoción de Ischia en el mundo, gracias a sus revistas. En los años 60, la fama de la isla se disparó, a través de actores como Richard Burton, Liz Taylor, Ava Gardner, Charlie Chaplin y los duques de Windsor, que se enamoraron de Ischia. La sociedad del jet añade atractivo a la nueva 'sirena' de Nápoles, nacida como cenicienta para convertirse pronto en princesa.

Para el turista exigente, recomiendo el Hotel Re Ferdinando 4 estrellas, con un centro de spa in-

Capri es el emblema de la "dolce vita", de las vacaciones elegantes y caras

corporado, agradables veladas en el piano bar, bailes por las noches y veladas de gala. Está situado en Ischia Porto, no lejos de la playa y de las glamurosas calles comerciales. En este hotel se puede apreciar la buena cocina, los servicios y la amabilidad del personal, con una excelente relación calidad-precio. En Forio, un bonito pueblo en el noroeste de la isla, recomendamos el Hotel Iris: por la comida, la hospitalidad, el ambiente relajado y las hermosas playas de Chiaia y Citara. Desde aquí se pueden admirar hermosas puestas de sol subiendo hacia la Iglesia del Soccorso, justo en la punta del promontorio.

Los turistas llegan a Ischia incluso para pasar sólo un fin de semana agradable (el Aeropuerto Internacional de Nápoles está conectado con varias ciudades europeas y de otros continentes; las conexiones por mar están activas en todas las estaciones). Durante el año las ofertas de todo incluido son atractivas, debido al clima



Isla de Capri



Monte Epomeo y Cabo Miceno desde Isla de Nisida



Transporte local utilizado como taxi

templado, el mar cristalino y los balnearios. Entre ellos destacan los Jardines de Poseidón, que se desarrollan en una zona verde de terrazas con vistas al mar y piscinas con agua a diferentes temperaturas, cascadas, senderos Kneipp y saunas. También se pueden realizar tratamientos con barros ricos en oligoelementos. El acceso cuesta 40 euros. No menos importantes son los Jardines de Afrodita, las Termas de Castiglione, Bagnitiello y Negombo. Es necesario reservar para acceder. En algunos meses de invierno pueden estar cerrados.

Ischia es la isla ideal para quien ama el mar, la montaña y los deportes

Manantiales y pozas naturales

Hay centros de spa con aguas termales incluido en los propios hoteles, donde podrás aprovechar tratamientos como ba-

ños de barro, inhalaciones y piscinas con propiedades curativas. Una experiencia imprescindible es pasar unas horas en la Bahía de Sorgeto durante la temporada de verano, cuando el mar está en calma. Se puede acceder de forma gratuita a través de unas escaleras de 234 pasos: la recompensa es mayor que el esfuerzo. Son

manantiales que emergen del subsuelo y crean pozas naturales de diversos tamaños. Se puede llegar en bus hasta Panza. Otro manantial muy querido por los antiguos romanos es el de Nitrodi, llamado Fonte

delle Ninfe, el balneario más antiguo del mundo rodeado de vegetación y bellas vistas. Las propiedades curativas de estas aguas siguen certificadas por el Ministerio de Sanidad. Los manantiales de Nitrodi se



I Merletti-formazioni-in-pietra nel Monte Epomeo



Acantilado y playa del Ciriaccio a la puesta del sol

encuentran en Buonopane, en la aldea de Barano. Se accede a ellos mediante pago y también se puede llegar en transporte público.

El balneario más importante desde el punto de vista histórico y cultural es Cavascura. Su origen se remonta a los griegos, que fueron los primeros en beneficiarse de ellos. Además de baños en bañera, hay tratamientos de barro y saunas. En una cueva especial se practican las antiguas 'stufes': inhalaciones de los vapores exhalados desde el corazón de la piscina termal.

Para los amantes del deporte sugiero llegar, con un guía, a las Fumarole di Bellomo, una zona

plantada de vides, agricultura heroica realizada con muros de piedra seca y terrazas. A lo largo del camino se encuentran bodegas excavadas en la toba verde del monte Epomeo. Aquí nos encontramos con un bello elemento del paisaje, el cyperus polystachyus, también conocido como papiro de las fumarolas. Es una planta subtropical que crece de forma espontánea cerca de los vapores liberados del subsuelo de origen volcánico.

Una atmósfera oriental

No muy lejos de Forio y Panza, están los Jardines de Mortella, un pequeño paraíso, integrado entre

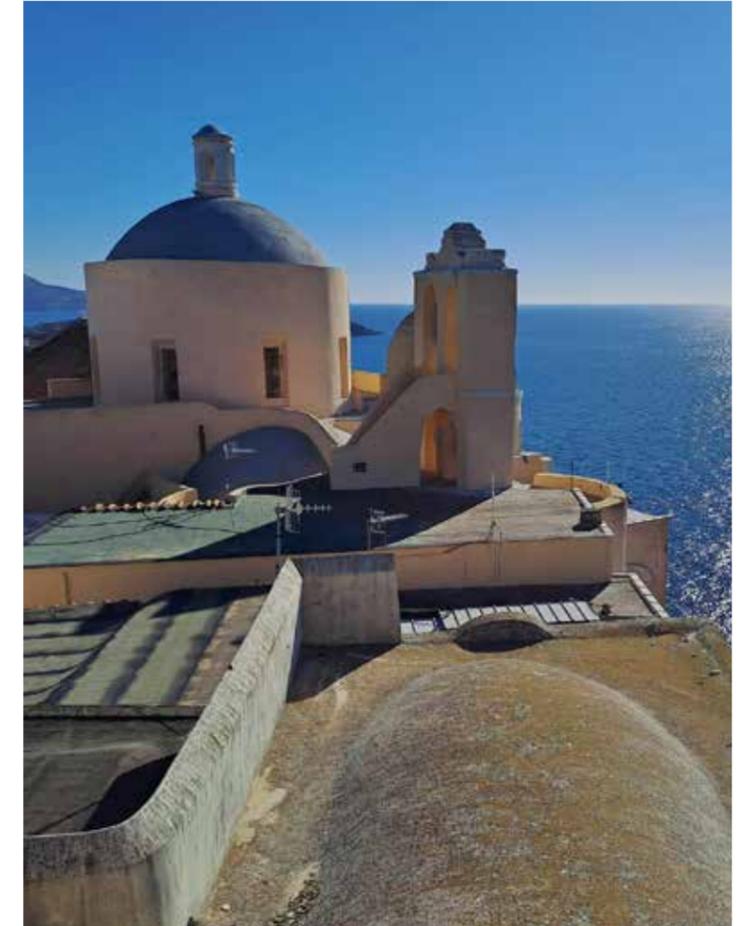
formaciones rocosas de lava, enriquecido por invernaderos tropicales y una gran variedad de plantas, flores y cursos de agua. Es una especie de invernadero de la abundancia, creado por el arquitecto paisajista Russell Page y nacido para sorprender. Cada detalle aporta un toque exótico. Aquí está la sala Thai, un lugar de meditación inmerso en una atmósfera oriental, entre flores de loto, peonías, bambú y arces japoneses. Los jardines están abiertos de abril a octubre.

Para los amantes de la aventura y la naturaleza salvaje, Ischia ofrece, en el municipio de Serrara Fontana, un auténtico cañón formado por pináculos de toba blanca, antiguas esculturas creadas por el viento que representan un aspecto de la metamorfosis de la isla. Pero el pueblo más chic y solitario de Ischia es Sant'Angelo, alejado de las multitudes y del tráfico. Tiene casas de colores pastel y estrechas calles peatonales que suben por la ladera del promontorio donde nace el propio pueblo. Desde Ischia

Procida, con sus casas de colores, fue elegida Capital Europea de la Cultura en 2022

Porto se puede llegar al pueblo en media hora en autobús local.

Toca dedicar unas líneas al aspecto gourmet de las vacaciones en Ischia. Desde el punto de vista culinario, hay un plato típico que supera todos los sabores del mar: el conejo a la isquia y los bucatini aderezados con salsa de conejo. Hay una buena oferta de vinos DOC Biancolella y Piediroso. El licor típico de la isla es el Rucolino, elaborado a base de rúcula silvestre, para degustar como digestivo. Se recomienda almorzar en el Restaurante Taverna Verde - da Morzazello en Serrana Fontana, considerado el más auténtico (50 años de experiencia culinaria) donde se cocina el conejo acompañado de ingredientes kilómetro cero, incluido el pro-



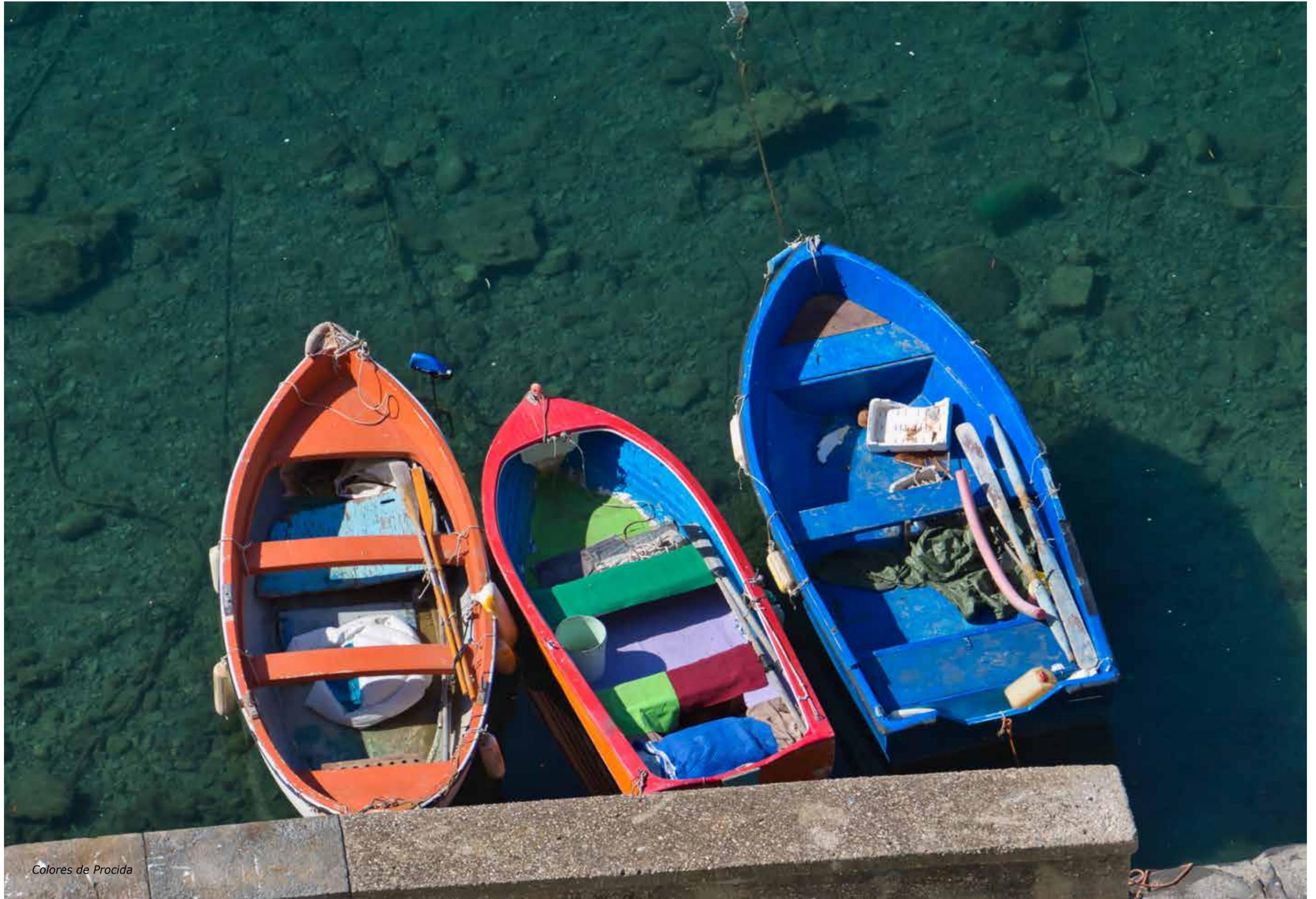
"il mare luccica, nastro d'argento" Procida

pio conejo. Como alternativa, el Restaurante Da Assuntina, cerca del gran puerto. Aquí ofrecen diversas especialidades de marisco a base de pez espada, atún, pulpo y pescado azul rigurosamente frito.

El Castillo Aragonés

Al acercarte a la isla, lo primero que llama la atención desde el ferry es el Castillo Aragonés. Este complejo edificio fue refugio de los griegos desde el 474 a.C. En 1441, Alfonso de Aragón lo transformó en una ciudadela fortificada. Se puede acceder a él mediante ascensor o a través de un túnel excavado en la roca. Desde allí es posible admirar las hermosas vistas del Golfo de Nápoles, la iglesia de la Inmaculada Concepción, la catedral de la Asunción y el convento de las Clarisas.

Las mejores conexiones con el continente son posibles desde el puerto de Nápoles y



Colores de Procida



Ischia Ricardo-Gómez-Ángel

Pozzuoli y son más frecuentes durante el verano. El cruce dura entre 50 y 60 minutos. El transporte de pasajeros y el coche es posible con varias compañías navieras. Los hidroalas aterrizan en la aldea de Casamicciola.

Procida es la tercera isla en tamaño de la región de Campania. Elegida Capital Europea de la Cultura en 2022, tiene 4,1 kilómetros cuadrados y está a tres kilómetros de la costa. Sobresalen sus casitas coloridas, con tonalidades brillantes, que con sólo mirarlas alegran el ánimo. Sus pequeñas playas ofrecen aguas cristalinas, blancas y doradas. Incluso durante la época de mayor flujo turístico, Procida ofrece una sensación de tranquilidad. La isla es conocida por ser escenario de la película *Il Postino* (El cartero), obra maestra del director y actor Massimo Troisi. La película cuenta la historia de la estancia del poeta Pablo

Neruda en Procida y su relación con el propio cartero. En la isla hay una playa muy pequeña, en forma de herradura, la playa de Pozzo Vecchio, que es conocida como la Playa del Cartero.

Un pueblo medieval

La primera maravilla de la isla es el pueblo medieval de Terra Murata, el más antiguo, con el Palazzo d'Avolos dominando la vista. Aquí se conserva una fortaleza construida en el siglo XV. Desde lo alto de Terra Murata se puede gozar de la espectacular vista de la aldea costera La Corricella, con las antiguas casas de pescadores que parecen surgir de un lugar irreal. El pueblo mantiene el ambiente y la arquitectura del siglo XVIII, con sus escaleras y calles estrechas salpicadas de pequeñas tabernas y 'trattorias' que dan menús basados en el pescado más fresco. La pesca en la isla es

rica en atún, pez espada, pulpo y muchos crustáceos que enriquecen los típicos Espaguetis a la Marinara. Los restaurantes La Pergola y La Medusa ofrecen pizzas y pescados de excelente calidad.

Vale la pena experimentar un almuerzo o cena con vistas a la Marina Grande, el puerto principal. Aquí llegan ferries e hidroplanos desde Nápoles y otros puertos de la costa Flegrea, la zona de origen volcánica de Nápoles. Desde aquí salen barcos con excursiones, una experiencia para disfrutar de la buena comida, nadar, hacer snorkel y tomar fotografías submarinas en los fondos más transparentes de la isla. Cerca de Piazza Marina Grande se encuentra la Spiaggia della Lingua y continuando por la costa se llega a la Spiaggia dell'Asino, citada por la escritora

Los antiguos romanos construyeron en los Campi Flegrei suntuosas villas

Elsa Morante en su libro *L'isola di Arturo*. La playa más célebre es la de Chiaiolella. Aquí se encuentra la mayoría de instalaciones turísticas, alojamientos, casas de vacaciones y B&B.

Otra playa sugerente es la de Chiaia. Se asoma a un acantilado rocoso con aguas aptas para la práctica de deportes acuáticos. Cerca de la playa, el Hotel Teresa Madre, con una buena relación calidad-precio. Otro alojamiento es La Finestra sul Mare, un apartamento muy cerca de la playa de Chiaiolella, o el B&B Hostelletella, al que se accede desde lo alto de Terra Murata, bajo el Santuario de Santa Maria delle Grazie. El loft es acogedor y su gran terraza ofrece vistas al pueblo costero de Corricella. Pina gestiona esta pequeña 'joya' y es quizá la última encajera que bor-



Templo de Venus en las termas de Baia

da artesanalmente accesorios para eventos especiales: bodas, nacimientos, comuniones. Una artesanía que hace de Procida un lugar amante de las tradiciones que evocan tiempos en los que por las calles pasaban mulas, luego reemplazadas por Api Piaggio (la marca de la Vespa), que se convirtieron en pequeños taxis conducidos por marineros.

Los aromas de la isla

Para que los aromas de la isla sean imborrables, el maitre perfumiere Rosaria Cantagallo ha montado una pequeña tienda de perfumes que llevan el nombre de los pueblos de Procida, entre ellos Terra Murata, en los que prevalecen notas de almizcle negro, tabaco y higo chumbo, esencias que reinan en el aire.

Procida está conectada a través de un puente tibetano de unos 362 metros con la isla de Vivara, que hace miles de años, eso dicen, formaba parte de la propia isla. Visto desde arriba, parece la cola de un gato. La 'cola' fue un coto de caza durante la dominación borbónica y actualmente forma parte de los parques naturales protegidos, accesible también desde el mar. Se puede visitar desde el mes de abril hasta octubre con guía naturalista, previa reserva. Si hay

tiempo, recomendamos visitar Pozzuoli, Bacoli y Baia, tres pueblos costeros cerca de Nápoles, que forman parte de los Campi Flegrei, donde se produce un excelente vino, como el Falanghina o el Aglianico Campano.

Los Campi Flegrei son una tierra viva. Los antiguos romanos las eligieron como destino de vacaciones y aquí construyeron suntuosas villas resurgidas durante las excavaciones arqueológicas, además de las Termas de Baia o el famoso Templo de Venus, una joya del emperador Adriano. El templo presenta similitudes con la Villa de Tívoli, emblema del lujo extremo en el que vivían los patricios en la antigua Roma. Subiendo al Monte Procida, se puede disfrutar de una vista impresionante del lago Bacoli. Aquí está el puerto de Capo Miseno, que en la antigüedad fue el cuartel general de la flota romana desde la época del emperador Augusto. La provincia de Nápoles es la historia de nunca acabar: la belleza está en todas partes. ●

www.caremar.it

www.alitauro.it

www.agenziacampaniaturismo.it

www.visitcampiflegrei.eu

www.ischiaofferte.net

www.visitprocida.com

ALTUM
CON TEXTO TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL

EL MUNDO MAYA SIGUE VIVO EN YUCATÁN

Naturaleza, lujo y espiritualidad en el sureste de México

La cultura maya sigue muy viva en Yucatán, ese enorme territorio compartido por los estados mexicanos de Yucatán, Quintana Roo y Campeche más todo Belice y parte de Guatemala. Pese a los desmanes de la conquista española, permanecen aún muchas de las costumbres y tradiciones de ese pueblo ancestral. Y también parte de sus creencias, diluidas en una suerte de sincretismo con la religión católica.



TEXTO: [ALFREDO GARCÍA-REYES](#)

FOTOS: [TURISMO DE YUCATÁN](#) / [ALFREDO GARCÍA-REYES](#)





Ruta Puuc y Aldeas Mayas-ZA-Uxmal- Palacio Gobernador

Tal y como ha ocurrido tantas veces a lo largo de la Historia, la Iglesia acabó levantando sus templos con las piedras labradas rescatadas de aquellos edificios religiosos, palacios y pirámides mayas destruidos por la sinrazón.

Pero la muestra más evidente de la pervivencia de la cultura maya, cuyos orígenes se remontan a unos 4.000 años, es su lengua, que se siguen hablando en Yucatán. Y también el orgullo con el que los guías mayas muestran los complejos arqueológicos descubiertos hasta el momento.

Chichen Itzá, Patrimonio Mundial

El más conocido y admirado de ellos, Chichen Itzá, está declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco desde 1988. Es también el tesoro maya más visitado, incluso se antoja que demasiado. Por eso, quizás, como primera toma de contacto con el antiguo mundo maya sería recomendable elegir alguno de los otros sitios arqueológicos, menos masificados, repartidos por Mesoamérica.

En el estado de Yucatán están varios de ellos. Por ejemplo, Ek Balam, con su gran palacio (o acrópolis, que no pi-

rámide), considerado como una de las construcciones más grandes de la región. El regalo que espera tras ascender la empinada escalera que divide en dos su fachada es contemplar el espeso bosque subtropical seco que lo rodea. Una gran llanura que evidencia la singularidad geológica de Yucatán: esta península surgió del fondo del océano por el impacto del gran meteorito que, hace millones de años, provocó la extinción de los dinosaurios.

La singularidad de los cenotes

Ese fenómeno fue también el responsa-

ble de otra de las singularidades geológicas de Yucatán: los cenotes. Que no son sino cuevas kársticas con el fondo cubierto de agua. Así, junto a Ek Balam está el cenote Xcanché, a cielo abierto. Un círculo natural rodeado de una exuberante vegetación, en el que el sonido de las aves sólo se ve interrumpido por los chapuzones y el eco de las voces de los bañistas.

Lo que hoy es una refrescante diversión para los visitantes fue (y sigue siendo) algo muy diferente para los mayas. Según sus creencias, los cenotes son puntos de conexión entre el



Capital Mundo Maya -Cenote-Xcanahaltún-Yalcobá



Hacienda Santa Rosa. Antigua fábrica



Hacienda-SanJosé. Hotel Tixkokob, cena romántica

mundo visible y el inframundo (o Xibalbá), lugar en el que viven las almas de los fallecidos, los dioses misteriosos y también los entes que encarnan la miseria, el miedo, el hambre o la muerte. Para los mayas, los cenotes son enclaves sagrados en los que hay que penetrar con respeto y tras un ritual chamánico. De hecho, en la entrada de algunos de ellos se ofrece esta posibilidad a los visitantes.

Más de 2.500 cuevas

La lista de cenotes en Yucatán es enorme: se calcula que más de 2.500, algunos de ellos en propiedades privadas y muchos otros aún inexplorados. Entre los visitables, es una delicia sumergirse en las aguas de Chukúm, como también lo es Suytún, uno de los cenotes más

instagrameados y tik-tokeados debido a la península artificial situada bajo la apertura natural de la bóveda, a través de la que se cuelan los rayos del sol.

Lo recomendable es visitar estos cenotes en horas de menor afluencia (por la tarde, por ejemplo), tal y como hacen los receptivos que

trabajan para empresas como la española Icáron, en referencia a Ícaro, el personaje de la mitología griega que quiso volar. Esta marca, operador para grandes

viajes del grupo World2Meet (Iberostar), ofrece, además de los habituales tours en grandes buses, la posibilidad de viajar en grupos menores. Esto, aparte de optimizar los tiempos de visita, posibilita una experiencia más personalizada y (casi) familiar. Y, por supuesto, también un menor impacto ambiental.

Chichen Itzá, Patrimonio de la Humanidad desde 1988, es el tesoro maya más visitado



Haciendas del Mundo Maya

En cuanto al alojamiento, una forma de comprender parte de la historia del estado de Yucatán es dormir en algunas de las Haciendas del Mundo Maya. Esta fundación ha dado nueva vida a lo que fueron las plantaciones, secaderos y fábricas de henequén, especie con que se elabora la fibra de sisal. Hasta la creación del nailon, el sisal de Yucatán recorrió el mundo entero como base para la con-

de exuberantes reservas botánicas y su propuesta gastronómica es de muy alto nivel. Pero la labor de esta fundación va más allá del alojamiento, en una suerte de economía circular de la que se benefician las comunidades que habitan en torno a las haciendas.

Yacimiento de Uxmal

De regreso al tema maya, se impone una visita al complejo arqueológico de Uxmal, próximo a Mérida, capital del

Adivino, el Palacio del Gobernador o el Juego de Pelota son una muestra de su esplendor.

Convendría parar en Valladolid. Es una de las localidades coloniales mejor conservadas de Yucatán, con sus casas con patios y fachadas de vivos colores junto a edificios tan notables como la iglesia de San Servacio (siglo XVI) y el impresionante Monasterio de San Bernardino de Siena (siglo XVI). Es también un notable centro de inter-

cenote Zaci, hoy reconvertido en zona recreativa con su propio restaurante.

Valladolid, Pueblo Mágico

Valladolid está en la lista de Pueblos Mágicos de México, como Izamal, localidad que se caracteriza por el color dorado que muestran casi todas sus fachadas. El edificio más importante es el convento de San Antonio de Padua (siglo XVI), junto a la plaza Zamná (nombre también de uno de sus más reco-



Puerto Maya. Playa Las Coloradas. Río Lagartos. Ángulo Picado, panorámica

fección de sacos, asientos, las hamacas en las que dormían sus (prácticamente esclavizados) recolectores, maromas de barcos, vestuario y artesanías.

Los glamurosos hoteles rurales en que se han convertido parte de esas haciendas tienen habitaciones de diseño clásico en las que los techos alcanzan los cinco metros de altura. Están rodeadas

Estado de Yucatán. Las dimensiones de este yacimiento, cuyos edificios se distribuyen a lo largo de dos kilómetros, son enormes. Y eso que sólo se ha descubierto una pequeña parte de la que fuera una de las más importantes ciudades mayas del periodo clásico. Los esquemáticos relieves que decoran las zonas visibles de edificios como la Pirámide del

cambio, con sus tiendas de artesanías y también el mercado municipal, donde a diario venden sus coloridas frutas, verduras, cereales, especias y resto de aderezos culinarios mujeres mayas que no hablan más español que el necesario para el breve intercambio comercial. Muy cerca del mercado se preserva una conexión con el pasado más remoto: el

mendables restaurantes). Un conjunto monumental de enormes dimensiones, levantado (cómo no) con los materiales de antiguas construcciones mayas.

Pese a las barbaridades del pasado, una de las particularidades de Izamal es que, integradas en el casco urbano, sobreviven cuatro pirámides y otras muchas muestras arquitectónicas del



Hacienda Temozón, Hotel Abalá

Valladolid es una de las localidades coloniales mejor conservadas de Yucatán, con sus casas con fachadas de vivos colores

periodo maya. Entre ellas, destaca, por su tamaño, la de Kinich Kak Moo. Desde su cúspide se domina una magnífica panorámica de Izamal, casi un oasis en medio de la verde llanura yucateca.

Reserva de Ría Lagartos

Por último, sería imperdonable no visitar algunos de los espacios protegidos del Estado. Por ejemplo, la Reserva Especial de la Biosfera de Ría Lagartos, en la desembocadura de ese río. Allí conviven, entre manglares y marismas, animales como jaguares, ocelotes, monos araña, cocodrilos de pantano, tortugas... Pero

los protagonistas principales de este lugar son los flamencos, que comparten espacio con pelícanos, cormoranes, garzas, águilas y zopilotes, entre otras muchas especies.

Aquí también se encuentran las salinas de Las Coloradas, cuyas aguas rojizas regalan algunas de las estampas más singulares de la visita a la no menos particular (y recomendable) Península de Yucatán.●

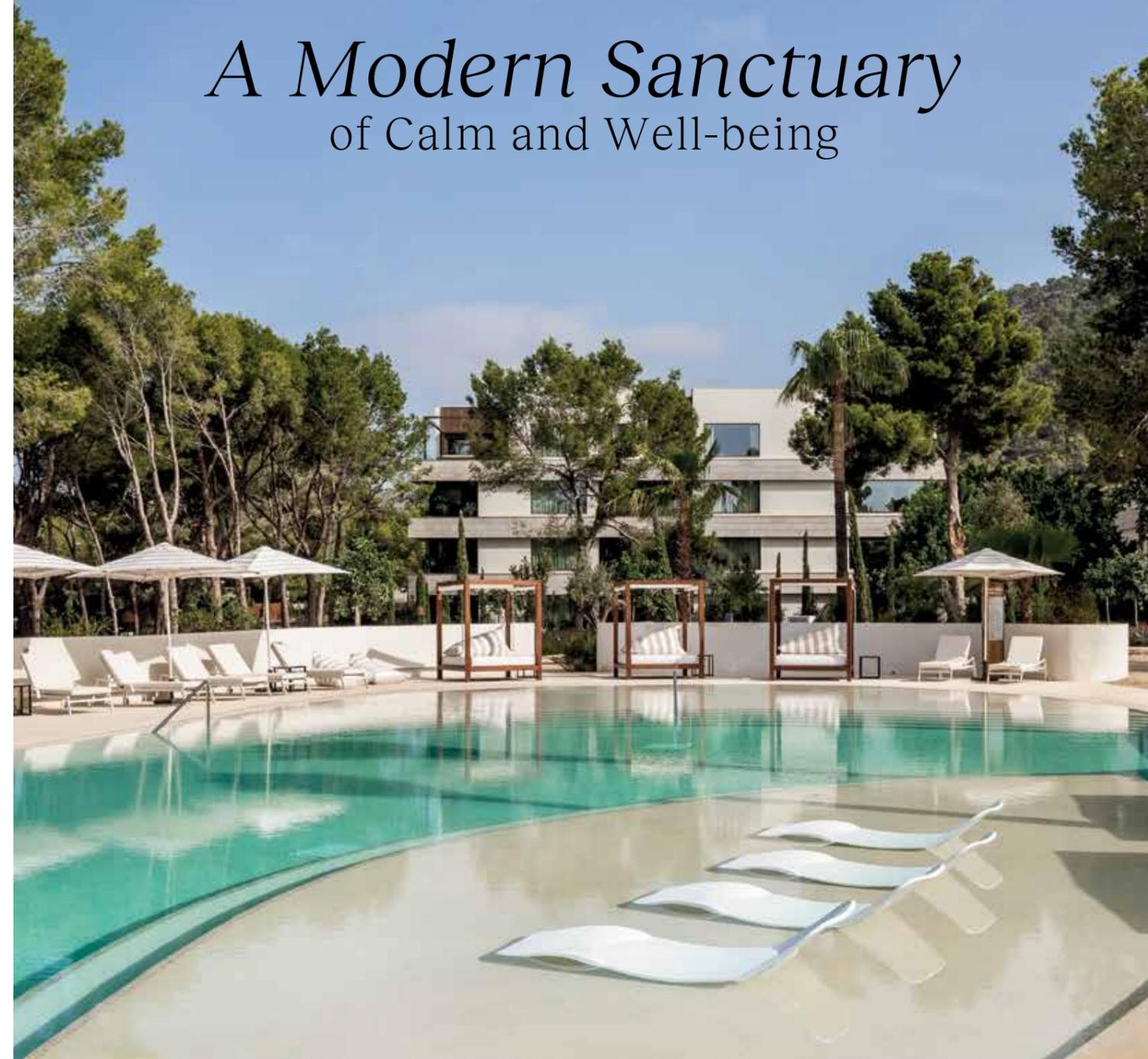
www.icarion.es

www.yucatan.travel

www.haciendasmundomaya.org

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





Esculturas de los Guerreros de Terracota Xi'an

10 DÍAS POR CHINA

Desde Pekín hasta Shanghái

Una ruta por el país asiático que abarca la tradición de Pekín, los templos de Datong, la ciudad antigua de Pingyao, los Guerreros de Terracota de Xi'an y la modernidad de Shanghái explorando así algunos de los destinos más fascinantes del país.

TEXTO **JAVIER MATEO**
FOTOS **EL JOVEN TINTEO**



Desde que reabrió sus puertas en abril de 2023, China se ha convertido en uno de los países más seguros para viajar, sin contaminación gracias a su plan de uso de vehículos eléctricos, con una exquisita gastronomía reconocida a nivel internacional y una oferta de hostelería muy asequible. Es necesario adquirir visado y contar con la aplicación AliPay, con la que poder pagar, comprar billetes de tren o viajar en taxi (Didi).

Día 1-3: Pekín

Para embarcarnos en esta ruta que permite experimentar la rica historia, la diversidad cultural y la modernidad de China en 10 días, comenzaremos por Pekín, aunque se puede hacer en orden inverso, desde Shanghái. Ambas ciudades cuentan con buena conexión con las rutas aéreas que propone Air China.

Comenzaremos dedicándole los tres primeros días a la capital, una ciudad tradicional repleta de enigmáticas y fas-

cinantes atracciones. Iniciaremos el primer día, en el corazón de esta gran urbe, en el Templo del Cielo, un bonito complejo de arquitectura imperial con jardines exuberantes donde los emperadores de la dinastía Ming y Qing realizaban ceremonias para orar por las buenas cosechas.

Ubicados por diferentes partes de la ciudad, los hutongs, o barrios tradicionales, permiten descubrir la verdadera esencia china. Sumérgete en la vida cotidiana de Pekín a través de callejones estrechos que forman estas zonas residenciales o pasea en un rickshaw, las clásicas bicicletas tiradas por locales, y visita casas históricas para aprender sobre la cultura local.

Para escapar de las ajetreadas calles, es posible relajarse en el parque Beihai, un oasis verde en el centro de la ciudad con un hermoso lago y antiguos templos. Cerca, el

lago Houhai es perfecto para degustar el famoso pato pekinés y disfrutar de una animada y curiosa vida nocturna.

Para los amantes de las com-

pras, visita obligada al Mercado de la Seda, con una gran variedad de productos, desde textil hasta souvenirs. Junto a él, goza de un paseo por la animada calle de Wangfujing y degusta las múltiples propuestas de la street food.

El segundo día, visitaremos la archiconocida Ciudad Prohibida, un icónico palacio imperial que sirvió como hogar de los emperadores chinos durante casi 500 años. Maravíllate con la arquitectura tradicional, exquisitos patios y algunos de los tesoros culturales más importantes de China. Para la visita, es necesario adquirir las entradas con bastante antelación o contratar visitas guiadas que ofrecen los diferentes tour operadores.

Junto a esta imponente ciudad antigua, encontramos la plaza de Tiananmén y el mausoleo de Mao Zedong, para los que se necesita pedir cita previa a través de la aplicación WeChat. Recorre esta histórica plaza, una de las más grandes del mundo con 444.000 m² y corazón político de China,

donde admirar la majestuosidad de la tumba del líder comunista.

Para despedirnos de la capital, le toca el turno a una de las siete maravillas del mundo: la Gran Muralla China. Aunque no está ubicada directamente en Pekín, es posible realizar excursiones desde el centro de la ciudad, o incluso la puerta de tu hotel, ya que está a poco menos de 1 hora de trayecto. La zona más famosa es Mutianyu, donde podrás escalar la cima en funicular y descender en un divertido y seguro tobogán. Desde lo más alto, admira las impresionantes vistas y experimenta la grandeza de esta maravilla arquitectónica paseando por su fascinante recorrido adoquinado y sus vertiginosas escaleras.

Por la tarde, escapa del bullicio de la ciudad y visita el Palacio de Verano, un impresionante complejo de pabellones, templos y jardines ubicado a las afueras de Pekín. Disfruta de un tranquilo paseo en barca por el lago Kunming y explora sus edificios históricos donde conocer más acerca del estilo de

La Gran Muralla China es una de las 7 maravillas del mundo



Panorámica de Shanghái



La imponente Muralla China



Parque Tiantan Gongyuan al sur de Pekín



León chino que protege las puertas de la Ciudad Prohibida de Pekín

vida y las costumbres del segundo país más habitado del mundo.

Día 4: Datong

Dejando atrás Pekín, y subidos en uno de sus fascinantes trenes de alta velocidad, llegamos a Datong, recorriendo los 350km que separan ambos destinos. Esta ciudad rica en historia y cultura, cuenta con varias atracciones fascinantes que vale la pena explorar dada su historia y belleza arquitectónica.

Entre sus calles en las que parece no haber pasado el tiempo, encontramos la pagoda de madera de Yingxian, conocida por ser la más alta y antigua de China del siglo XI. Un recorrido a través de la historia dentro de los muros de la Ciudad Antigua, que ofrece una visión del pasado y de su imponente sistema de defensa.

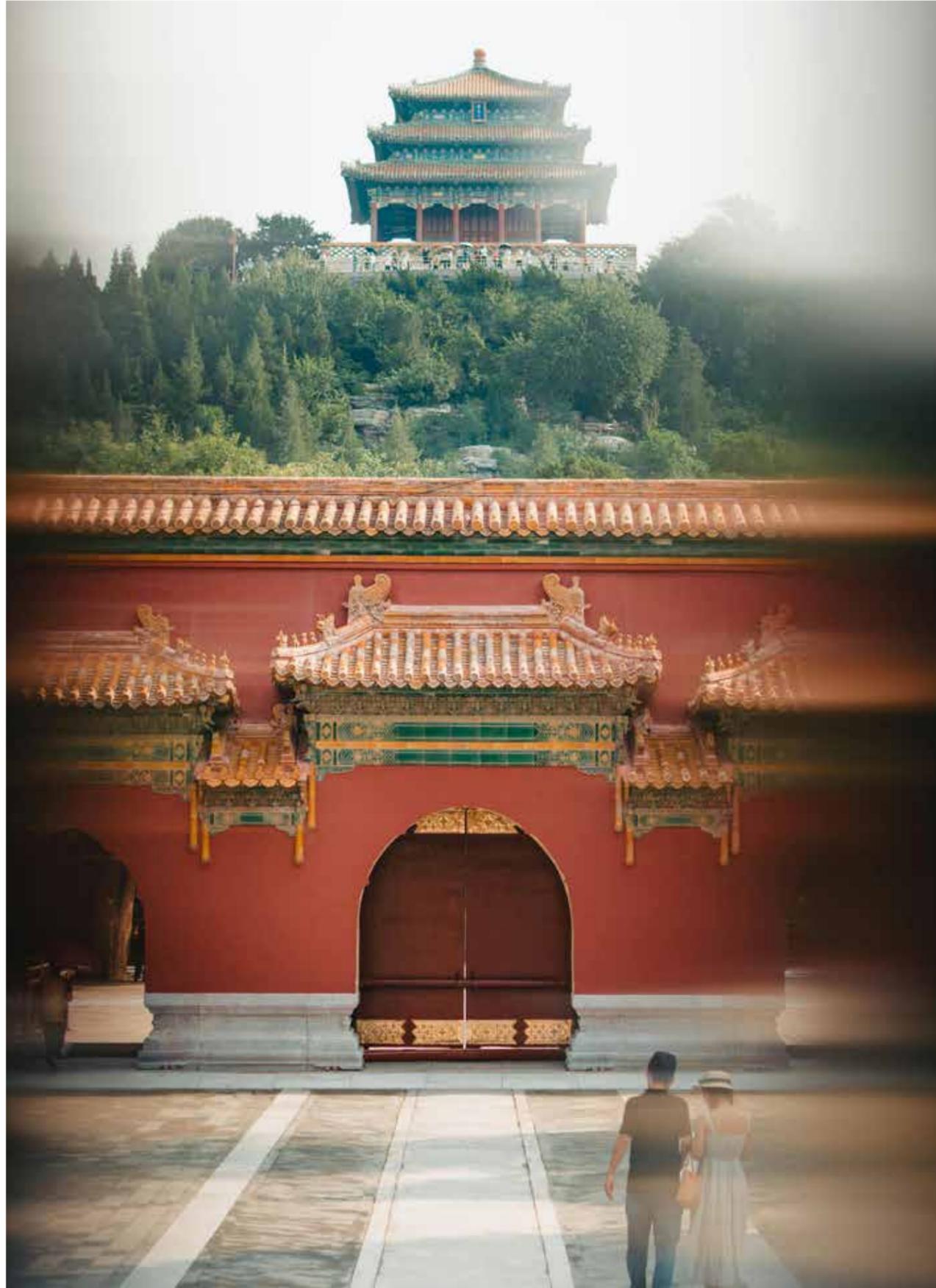
Cerca, encontramos el parque Huayan que alberga un antiguo templo budista en un entorno muy pintoresco que ofrece gran paz

y serenidad. Un lugar encantador para pasear y disfrutar de la arquitectura tradicional china. Y el museo de Datong, perfecto para aprender más sobre la historia y la cultura de este encantador y acogedor pueblo, con exhibiciones que abarcan desde artefactos antiguos hasta arte contemporáneo. Y por supuesto, deslúmbtrate en su calle comercial, que recorre el centro de norte a sur, una calle peatonal llena de tiendas, restaurantes y puestos de comida callejera con una gran variedad de entretenimiento, desde música y baile hasta trucos de magia.

Fuera de este encantador pueblo se encuentran las Grutas de Yungang, Patrimonio Mundial de la UNESCO, que alberga una impresionante colección de más de 51.000 esculturas budistas talladas en la roca que datan de los siglos V y VI. Las esculturas incluyen imágenes de Buda, deidades y figuras mitológicas. Y muy cerca, el imponente templo colgante (Hanging Temple), el único



Detalles de al arquitectura imperial china



Palacio de Verano de Pekín



Las Grutas de Yungang en Datong

que está construido en la cara de un acantilado y parece desafiar la gravedad. Combina elementos de budismo, taoísmo y confucianismo, ofreciendo una experiencia cultural de primer nivel.

Día 5: Pingyao

Nos dirigimos ahora a Pingyao, una antigua ciudad amurallada en la provincia de Shanxi, conocida por su bien conservada arquitectura tradicional y su rica historia. Las murallas que abrazan y protegen este hermoso pueblo, Pingyao son algunas de las mejor conservadas en China, ofreciendo una vista impresionante de la ciudad. Puedes caminar o alquilar bicicletas para recorrerlas y disfrutar de sus vistas panorámicas.

Bajando a tierra, Mingqing es su calle peatonal con más encanto, con interesante artesanía tradicional y auténticas experiencias culinarias. Repleta de tiendas, restaurantes,

casas de té y edificios históricos, la convierte en un lugar perfecto para pasear y disfrutar del ambiente muy auténtico. También encontramos varios templos y palacios antiguos que vale la pena visitar, como el templo de la familia Qiao y la Casa del Gobierno de Pingyao, que ofrecen una visión fascinante de la historia y la cultura de la región.

Una de las visitas más llamativas de la ciudad, son sus bancos antiguos, ya que Pingyao fue un importante centro financiero en la antigua China, y aún conserva muchos edificios antiguos de entidades bancarias y casas de cambio, como el Museo de la Casa de Rishengchang, que fue el más grande de la ciudad en su época.

Día 6 y 7: Xi'an

De muralla a muralla, llegamos en tren a Xi'an, donde nos asentaremos durante dos días. Las fortalezas de esta bulliciosa ciu-



Interior de la Ciudad Prohibida



Calle del barrio musulmán de Xi'an

dad son algunas de las más grandes y mejor conservadas del país. Puedes caminar, montar en bicicleta o incluso tomar un paseo en carro para disfrutar de su recorrido. En su interior, el barrio musulmán, hogar de una próspera sociedad musulmana repleta de mercados, mezquitas, tiendas de souvenirs y puestos de comida halal, como los famosos panecillos de carne (roujiamo) o sus famosos fideos (biangbiangmian), que no podrás acompañar con ninguna bebida alcohólica, siguiendo las tradiciones de la comunidad.

Su Gran Mezquita es una de las más antiguas y grandes de China y combina con gran complejidad elementos de arquitectura china e islámica. Un lugar perfecto para visitar y pasear por sus tranquilos patios admirando los intrincados detalles de sus esculturas.

Como en casi toda ciudad tradicional china, cuenta también con una pagoda, en este caso, la de la Oca Salvaje. Esta antigua edificación budista fue construida durante la dinastía Tang y es un importante símbolo religioso en Xi'an. Se puede visitar y ascender para deleitarse con unas asombrosas vistas panorámicas y explorar sus jardines circundantes. También merece la pena conocer la

Fuente Musical de la Plaza del Gran Sur, que ofrece espectáculos nocturnos de luces y agua que se sincronizan con la música.

Al día siguiente, nos dispondremos a conocer el ejército más famoso a nivel global, los Guerreros de Terracota. Considerado uno de los espacios arqueológicos más importantes del mundo, es un conjunto de esculturas de soldados y caballos de tamaño real que fueron enterradas junto al emperador Qin Shi Huang, quien ordenó su construcción para protegerlo en la vida después de la muerte y enterradas alrededor del año 210 a.C. Fueron descubiertos en 1974 por un agricultor local que estaban excavando un pozo en la provincia de Shaanx. Hoy en día, el descubridor posa alegremente con los turistas en su gran tienda de souvenirs.

Día 8-10: Shanghái

Comenzamos la última etapa del viaje y viajando al futuro de China: Shanghái. Esta metrópolis vibrante y moderna ofrece una amplia oferta de ocio para el visitante, desde restaurantes de estrella Michelin hasta selectos clubs. Comenzando por el Bund, un icónico barrio con un elegante pa-

seo que recorre el río Huangpu, ofrece impresionantes vistas del skyline de la ciudad, especialmente por la noche cuando la iluminación es la protagonista, siendo el enclave perfecto para conseguir una fotografía de postal. Junto a él, se encuentra el barrio francés, una encantadora y elegante zona histórica con calles arboladas, boutiques de moda y restaurantes de lujo.

En este lado de la ciudad, nos dejaremos impresionar por el Templo del Buda de Jade, un santuario budista que alberga dos estatuas de Buda talladas en esta majestuosa roca ornamental, así como una impresionante colección de reliquias religiosas. También el jardín tradicional Yuyuan, un oasis de calma en medio del bullicio de la ciudad donde puedes pasear por sus senderos, admirar los pabellones y estanques, y disfrutar de una taza de té en un salón tradicional. Como contrapunto, Nanjing, una bulliciosa calle comercial considerada de las más concurridas del planeta, perfecta para ir de compras ya que ofrece una amplia oferta de tiendas, restaurantes y entretenimiento, donde hay que tener especial cuidado con las falsificaciones y

Los Guerreros de Terracota es uno de los espacios arqueológicos más importantes del mundo

clubs de alterne. Puntera también en el ámbito cultural, la ciudad alberga el Museo de Shanghái con una impresionante colección de arte chino, que incluye cerámica, jade, bronce, caligrafía y pintura.

En la otra orilla, encontramos su símbolo más reconocible, la Torre de la Perla Oriental, un edificio de ob-

servación al que se puede subir para disfrutar de vistas panorámicas de la ciudad desde lo alto. Se encuentra junto al Shanghai World Financial Center, uno de los rascacielos más altos del mundo, que permite disfrutar de una impresionante y abrumadora vista de la ciudad desde su piso 100. Desde aquí, despídete con un atardecer repleto de reflejos dorados, de la fusión entre tradición e innovación y de la majestuosidad de un país que conquista al mundo.●

www.airchina.es

<https://global.alipay.com>

www.visaforchina.cn/

[MAD2_ES/](#) (para el visado en Madrid)

<https://www.getyourguide.es/>

LUJO EN LA OTRA CAMPIÑA DE GRANADA

*En el Cortijo del Marqués, un
hotel boutique en Albolote, la
vida cobra más sentido*

Escondido entre olivos, este alojamiento singular es un verdadero oasis que permite dejar atrás la vida rutinaria sólo escuchando el sonido de los pájaros y el agua de sus fuentes. Es el sueño del matrimonio formado por el holandés Eilko Bruggers y la austríaca Silvia Roth-Bruggers.

TEXTO PEDRO MADERA
FOTOS CORTIJO DEL MÁRQUEZ





Cada dormitorio contiene una colección de pequeños detalles

El placer de llegar a un lugar y sentirse bien recibido es el principio del éxito. Por eso, cuando se llega al atardecer al hotel Cortijo del Marqués, siempre hay una sensación de sorpresa. Estamos en un lugar diferente. Casi un escondite al norte de Granada, entre olivos. Un verdadero oasis de descanso, donde el sonido de los pájaros y el agua de sus fuentes te dejan olvidar la vida rutinaria. Un lugar diferente para disfrutar de los días siguiendo la sombra de las palmeras como si fuera un reloj solar.

A media hora de Granada

El hotel Cortijo del Marqués está a media hora

del centro de Granada y como la autovía está cerca (a 4 kilómetros), es fácil y rápido escaparse del ajetreo de Granada capital al campo mas relajante. Desde la piscina se ve la rocosa Sierra de Arana y la más cercana Sierra de Pozuelo. Más próximos aún están los cerros ondulantes con sus campos de cereales y los omnipresentes olivos. Todo un espectáculo de colores y la casi ausencia de edificaciones en la línea del horizonte.

Gran parte de la belleza de este lugar se debe a sus propietarios, que saben que el buen gusto y la capacidad de trabajo son buenos aliados. Hay que retrotraerse hasta mayo de 2009, cuando el holandés Eilko Bruggers

dio a parar, con su esposa austríaca Silvia Roth-Bruggers y sus dos hijos pequeños, a un camino de tierra andaluz y pensó que había hecho uno de los descubrimientos de su vida.

Una casa de campo del siglo XVI

Esta familia se topó con el Cortijo del Marqués, una casa de campo del siglo XVI, que les encantó y que desde entonces fue un desafío en sus vidas. Se dedicaban al marketing de software y a la banca respectivamente, se conocieron en Praga, se enamoraron en Toulouse, vivieron por primera vez juntos en Hong Kong, se casaron en Viena mientras vivían y trabajaban en Londres y París, para

luego, después de un año en Ámsterdam, llegar en 2006 a Madrid, y finalmente a Albolote (Granada).

Desde 2010, Silvia y Eilko han estado dirigiendo este pequeño oasis de lujo, los primeros años a distancia desde Madrid y desde 2014 en el cortijo andaluz, en una zona separada del hotel. "Dirigir un hotel, renovarlo y ampliarlo gradualmente es mucho más estresante que cualquier cosa que haya hecho antes para ganarme la vida", bromea el exbanquero de inversión Eilko quien, junto con Silvia, tuvo que familiarizarse con muchas regulaciones de construcción, de contratación de personal y proveedores y cuestiones ad-



Un mestizaje de olores y luces en cada patio de este hotel



Por las proporciones arquitectónicas de cada edificio, se podría hablar de un Racionalismo Rural



ministrativas. En otras palabras, no les falta ni trabajo ni estrés a Silvia y Eilko y también tienen que encontrar tiempo para la vida en familia con sus dos hijos, que asisten durante el día a un colegio internacional no lejos del cortijo.

La historia marca el estilo

El Cortijo del Marqués tiene una historia larga y eso se nota directamente al entrar por su portón de madera enorme. Las crónicas hablan con claridad de la edificación en el siglo XVI. No obstante, las columnas romanas que se encuentran en una de sus habitaciones nos hablan de una historia mucho más remota. Después de la reconquista de Granada en 1492, los musulmanes que se quedaron aquí fueron obligados a entregar las dos terceras partes de su patrimonio a los vencedores católicos. En 1532 se hizo el traspaso de una enorme propiedad agrícola de varios miles de hectáreas a los pies de la Sierra de Pozuelo a nombre del Marqués de Mondéjar, y esta propiedad de aquí en adelante sería conocida como Cortijo del Marqués.

Curiosamente, algo de ese equilibrio de las antiguas villas romanas se transmite al visitante desde un primer momento cuando uno opta por alojarse en este hotel rural. El nombre completo de dicho

El buen gusto de los propietarios es el mejor aliado del hotel

marqués de Mondéjar era Luis Hurtado de Mendoza y era el capitán general del Reino de Granada y alcaide de la Alhambra. El personaje heredó esos títulos de su padre, Íñigo López de Mendoza (El Gran

Tendilla), quien jugó un papel muy importante en la batalla por Granada.

Referencias a Carlos V

El marqués apoyó la subida al trono de Carlos V, de quien se hizo íntimo amigo durante la luna de miel del emperador del entonces Sacro Imperio Romano. Debido a su cercanía al emperador, consiguió puestos destacados, como la supervisión de la construcción de la catedral renacentista de Granada y del Palacio de Carlos V en la Alhambra.

A principios del siglo XIX el Cortijo del Marqués pasó a manos de una familia local. En 1878 se construyeron la amplia capilla y la torre del cortijo, y de esa manera la propiedad empezó a parecerse más a un pequeño pueblo. En 1880 la "Iglesia del Marqués" recibió el pleno derecho de la Iglesia a través de una bula papal con el sello del Papa León XIII.

Las "manchas" de la guerra

Durante la Guerra Civil española, el Cortijo del Mar-



Un juego de aromas y luces son las estrellas de la noche



La piscina sobre los campos de cereal, el reclamo en los días de calor

qués sirvió como barracones para las fuerzas republicanas, y la capilla quedó dañada debido a un proyectil de la artillería nacional. En el suelo de la capilla se pueden apreciar dos manchas negras grandes porque, para combatir el frío del invierno, los soldados prendían fuego dentro de la capilla para calentarse.

Por desgracia, hacia el final del siglo XX, el cortijo se abandonó. A pesar de su glorioso pasado, únicamente los lugareños eran conscientes de su existencia, hasta que se empezó a restaurar a comienzos del siglo XXI. Los trabajos de restauración para convertir el cortijo en un pequeño hotel rural se realizaron con mucho cuidado. Se conservaron muchas características originales, manteniendo ese aire de casa señorial andaluza que hoy día está abierta al disfrute de todo el mundo.

De establo a restaurante

Tras años de inactividad, durante el año 2011 y ya en manos de los actuales propietarios, se acometió otra reforma más en la que además de tocar cada rincón

se convirtió un establo en un bonito restaurante: los arcos con puertas de cristal, los techos de madera e inalcanzables, la amplitud de los comedores y salones amueblados con sofás Chesterfield. Esa mezcla de estilo se convierte en un lugar elegante, sin caer en lo recargado.

Durante la rehabilitación se sustituyeron los suelos y la carpintería, se renovaron las instalaciones eléctricas y sanitarias, se acondicionó todo para añadir confort y se conservaron la fachada del siglo XVI, la planta cuadrada con patio central empedrado, el torreón mirador adosado a la zona noble y la capilla, con las vidrieras y los frescos restaurados.

15 habitaciones diferentes

Actualmente, el hotel cuenta con 15 habitaciones, todas tan distintas que se sienten obligados de venderlas una por una con descripciones detalladas y fotos preciosas en su página web. Todas las habitaciones son muy amplias con una superficie media de 50 metros cuadrados. La decoración es clásica y todas están dotadas con muebles antiguos, sin olvidar la

comodidad necesaria para un hotel de calidad de hoy en día.

Así que, en la actualidad, el Cortijo del Marqués está compuesto de espacios únicos conservando el sabor original de la finca. Las murallas históricas albergan ahora 15 suites, que están nombradas y amuebladas de acuerdo con su uso original. Por ejemplo, alrededor del "Patio de los Naranjos", uno pasa la noche en la suite "El Granero", o "Los Aljibes" relajándose en una enorme bañera rodeado de cuatro tinajas donde antes se guardaba el vino. En la habitación "La Carpintería", antes había pesebres de caballos. También sorprende la junior suite El Palomar donde los paneles de nidos dividen los ambientes del salón, dormitorio y baño. Qué espectáculo dormir bajo el entramado de madera del techo. O darse un baño de película en la bañera de patas.

Mármol de la cantera de Loja

Por cierto, el mármol de los baños en algunas de las habitaciones proviene de la cercana cantera de Loja y no hay televisores. Otra atracción importante es el restaurante del hotel. Para garantizar la intimidad y tranquilidad, el restaurante sólo está abierto para los huéspedes del hotel. El nivel de la cocina sorprende. Se trabaja con un menú fijo diario, y se basa en recetas e ingredientes locales, pero con un toque moderno y sofisticado. Para acompañar esa excelente comida, está la carta de vinos con sus más de 200 referencias. Una selección ecléctica he-



Tradición y creatividad en una cocina internacional

Durante la Guerra Civil el cortijo sirvió como barracones para las fuerzas republicanas

cha personalmente por Eilko que ha tenido el vino como su hobby durante casi toda su vida.

Muchas referencias en la carta son fruto de visitas a bodegas en todo el mundo y una buena parte se compra directamente a las bodegas. Todas las regiones importantes españoles están representados y también muchas regiones y uvas menos conocidas.

Cientes de todo el mundo

La actividad del hotel dice mucho del nuevo turismo en la zona. La clientela actual les llega de todo el mundo y el hotel cuenta con una ocupación muy alta desde marzo hasta noviembre. Muchos clientes utilizan el Cortijo como base para hacer excursiones en la zona. A la Alhambra y el Albaicín en la ciudad de Granada, pero también para practicar senderismo en la zona y visitar ciudades pequeñas y pueblos.

Es un pequeño paraíso donde el tiempo parece pasar más despacio de lo habitual. Después de todo, el susurro del agua en las fuentes y el canto de las aves es lo más fuerte que se escucha. Por cierto, parece que los diferentes pájaros han encontrado un lugar ideal para anidar en los árboles y vigas de este lugar. Por supuesto, los huéspedes podrán relajarse aquí entre palmeras, naranjos y olivares con vistas a la cercana Sierra Nevada. ●

www.cortijodelmarques.com

www.rusticae.es



Entrada principal del hotel

RITUAL DE TERRA RESORT & SPA

Sensaciones mediterráneas

Un hotel boutique que abraza el eco-lujo y que ofrece lo que mente y cuerpo necesitan para su plenitud. Sus suites a modo de pequeñas villas garantizan el descanso y la privacidad, mientras que su piscina y su spa de corte cosmopolita acarician el mundo de lo holístico. Por su parte, el restaurante Madre, bajo la dirección del chef Nazario Cano, es toda una declaración de intenciones al Mediterráneo.

Jávea, un enclave encantador en la Costa Blanca, ha emergido como un destino turístico destacado, atrayendo a visitantes con su inconfundible encanto mediterráneo. En esta pintoresca localidad, el Ritual de Terra Resort & Spa se erige como un oasis de lujo, ofreciendo una experiencia integral de bienestar y conexión con la naturaleza.

Ubicado en la prestigiosa urbanización El Tosalet, con vistas al imponente Montgó, el resort se compone de un exclusivo hotel boutique de cuatro estrellas, el aclamado restaurante MADRE, dirigido por el chef Nazario Cano (estrella Michelin con El Rodat y Odiseo), y un completo espacio de bienestar conocido como The Spa. Con 42 amplias habitaciones que evocan la serenidad y ele-



El chef Nazario Cano



Suit Ritual

gancia mediterráneas, el resort ofrece un refugio tranquilo para sus huéspedes, con sus jardines exuberantes y su arquitectura cuidadosamente diseñada.

El regreso de un GRANDE

Nazario Cano (Alicante, 1973) se hizo con su primera estrella Michelin en 2017 en el restaurante El Rodat –en el mismo espacio que hoy ocupa MADRE– y alcanzó una gran popularidad cuando volvió a hacerse con la estrella en Odiseo (Murcia), en 2020, meses después de su apertura, lugar donde también obtuvo dos Soles Repsol. Su cocina es tan osada en apariencia como esencial en el fondo, tan reflexiva como intuitiva. Puede definirse como de autor pero también como de territorio, ya que se basa e inspira en la despensa local. Resulta innovadora (por estética, insólita, fácil de compartir...) pero, al mismo tiempo, reverencia un producto de primera y se vale de técnicas clásicas (salazones, ahumados, sustanciosos fumets, etc.) para reforzar el sabor.

Todo el universo creativo de Nazario se presenta ahora a precios contenidos en el restaurante MADRE, con una carta mediterránea basada en productos frescos y de temporada. Aquí se pre-

senta la versión más limpia, ligera y saludable de la cocina del chef, que responde a la demanda de un cliente consciente que quiere cuidarse. Menús en los que destacan creatividad, personalidad y técnica, pero menos copiosos, más naturales y digestivos. La verdura está presente en todos los platos, y el segundo pilar serían los mariscos y pescados de lonja (atún, bonito, salmonetes, corvina, sepionet, gamba, cigala, dátil de mar, etc.). MADRE es una cocina de raíz, muy al desnudo, con gran protagonismo de la parrilla. Ahora mismo en carta figuran el bonito con gambusí de Santa Pola, calabacín a la brasa y salsa thai; la ensaladilla de sepia con cacahuete y alcachofa frita; los buñuelos de bacalao; el foie en salazón de sardina y confitura de chirivía, el guacamole con gambitas en suquet; el taco de flor de calabacín con carnitas o el tomate valenciano con berberechos, capellanes y brócoli frito. Conviene preguntar por el pescado del día, y siempre habrá un arroz, como el meloso de alcachofa y calamar, el de cabracho o el de atún y gambas. La carne tiene aquí un lugar secundario: está representada en carta con el pato de caza asado en escabeche de ajo negro y membrillo y con el cordero con cuscús del Mediterráneo. Entre los postres, una delicada

tarta fina de manzana con helado de mantecado, el pastisset o las obleas rellenas de crema de turrón y queso.

La bodega de MADRE está dirigida por la que durante muchos años ha sido la mano derecha en sala de Nazario, la sumiller Edurne Martín. La carta de vinos está compuesta por unas 50 referencias con la misma vocación de viaje por el Mediterráneo, con etiquetas que nos acercan a la tierra y a formas de viticultura tradicional entre las que destacan las distintas D.O de la Comunidad Valenciana.

Un ritual de bienestar

Por otro lado, en The Spa, los huéspedes se sumergen en un santuario de relajación diseñado para revitalizar cuerpo y mente. Con un circuito termal exclusivo que incluye piscina climatizada, sauna, jacuzzi y salas de masaje, el spa ofrece una variedad de tratamientos personalizados, utilizando productos naturales de la prestigiosa marca Ayuna.

Además de las lujosas instalaciones del resort, Jávea ofrece una amplia gama de actividades y paisajes impresionantes para explorar. Desde sus playas de aguas cristalinas hasta su encantador casco antiguo y su animado puerto, la ciudad cautiva a los visitantes con su rica historia y su vibrante cultura. Con opciones para practicar deportes acuáticos, senderismo y disfrutar de festividades locales, Jávea se revela como un destino completo para el bienestar y la aventura.



Guacamole con gambita de Jávea al ajillo en suquet

En resumen, Ritual de Terra Resort & Spa en Jávea encapsula la esencia del Mediterráneo, ofreciendo a los viajeros una experiencia única de lujo, gastronomía y relajación en un entorno idílico. Con Nazario Cano liderando la innovación culinaria y The Spa proporcionando un santuario para el rejuvenecimiento, el resort se posiciona como un destino imprescindible para aquellos que buscan escapar y reconectar con la naturaleza y consigo mismos. ●

www.es.ritualdeterra.com

www.rusticae.es



Sargo de lonja de Jávea a la parrilla con vegetales y apio bola asada a la sal



CASTILLA TERMAL BRIHUEGA

El primer 5 estrellas de la provincia de Guadalajara

El último hotel de Castilla Termal llega a Castilla-La Mancha como el quinto establecimiento de un grupo que tiene sus otros hoteles-balneario en recintos históricos en Castilla-León y Cantabria. Ubicado dentro del edificio de la Real Fábrica de Paños del s. XVIII de Brihuega, es el segundo en categoría tras el Monasterio de Valbuena de la Ribera del Duero.

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA
FOTOS CASTILLA TERMAL

A tan solo una hora de Madrid y en plena Alcarria se encuentra este hotel, el último de Castilla Termal que en su corta andadura ya ha hecho historia. Y es que además de encontrarse en ese trozo manchego al que muchos llaman el "Jardín de la Alcarria", y otros, la Provenza española por sus cultivos de lavanda, goza de una mágica imponencia gracias a la misma estructura y estilo de los edificios que lo forman. El hotel se erige dentro de un espectacular edificio, el de la Real Fábrica de Paños del s. XVIII, un claro ejemplo de la arquitectura industrial de la época cuya creación fue motivada por el interés de la monarquía borbónica en impulsar la industria y el comercio en España; y que estuvo en uso hasta 1936 produciendo uniformes militares y mantas

para el ejército. Los jardines decimonónicos de influencia versallesca y sabor romántico dejan entrever el origen francés de los jardineros que los proyectaron con plazas circulares y fuentes de piedra de las que parten caminitos rectos dispuestos radialmente y todo esto, a su vez, definido por parterres de setos de bog recortado jalonados de farolas. Son también evocadores las palmeras, las jaulas de madera pintadas en verde con cubiertas de cinc "orientales", el cenador tapizado de trepadoras verde o el mirador con barandilla de hierro. La reminiscencia árabe está presente a través de acequias y fuentes o los arcos formados por cipreses italianos que limitan el jardín hacia el barranco del río Tajuña, dándole perspectiva y proporcionándole un ambiente cerrado e íntimo.



Piscina termal

Alta calidad y buen gusto

Las 78 habitaciones del hotel destacan por su buen gusto y por ese equilibrio entre lo clásico y lo contemporáneo que invade los espacios otorgando siempre el máximo confort. A ellas se suma el área de bienestar donde una acogedora piscina termal, un jacuzzi, una bellísima piscina exterior y 11 cabinas de tratamientos donde disfrutar de exclusivos masajes, duchas Vichy y rituales termales. En constante búsqueda de la excelencia, el equipo de Castilla Termal desarrolla en cada hotel protocolos específicos que se adaptan a la historia y las peculiaridades de la zona. De ahí que Castilla Termal Brihuega incluya en su oferta tratamientos especialmente diseñados con recursos autóctonos como la miel, la lavanda e incluso las telas, que juegan un papel esencial para conducir al visitante hacia un viaje sensitivo más que placentero.

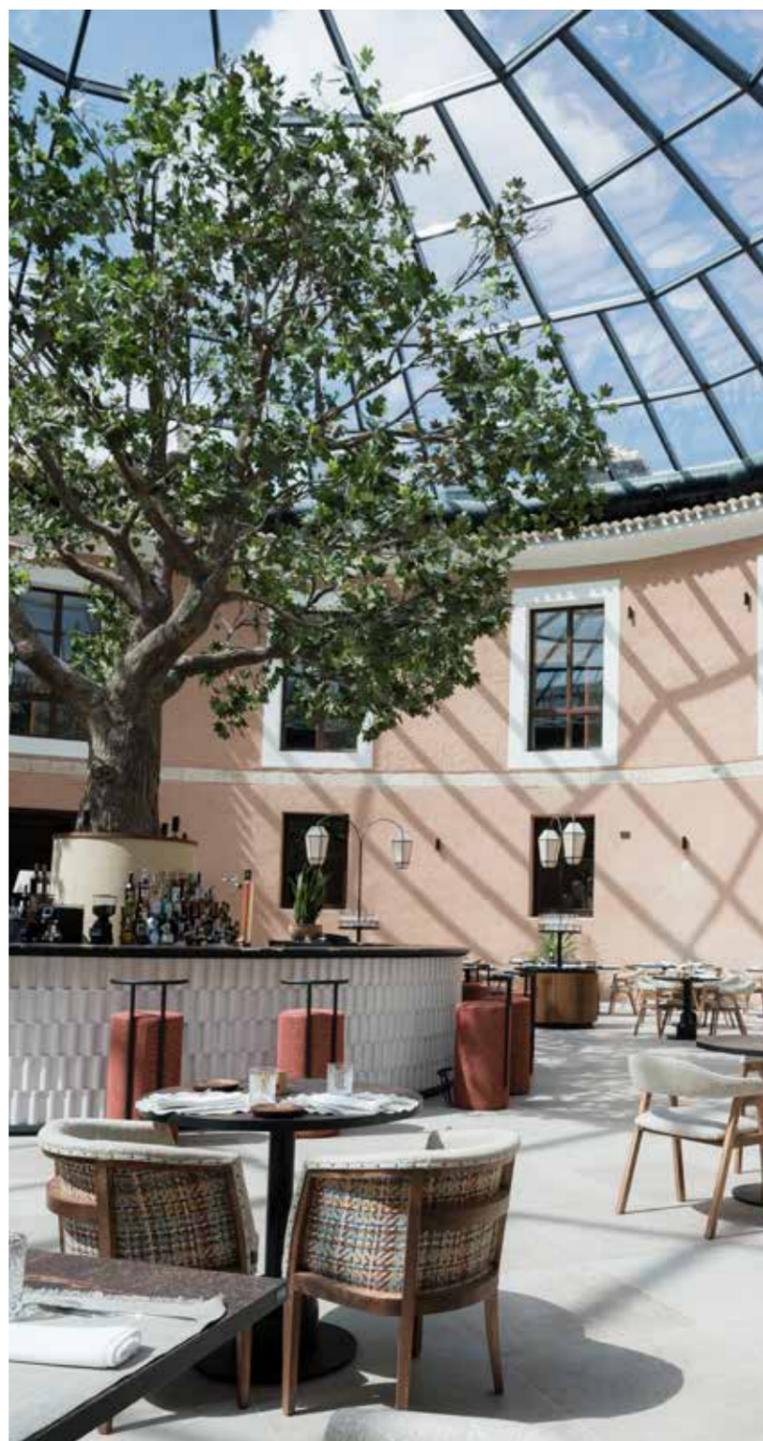
Este hotel que ha sabido cautivar a *topVIAJES* dispone de un salón único, cálido y versátil, bañado de luz natural para celebrar eventos con capacidad hasta 200 personas. Este se ubica en la zona de la estructura original del edificio, lo que potencia el encanto para los visitantes y hace honor a uno de los principios de Castilla Termal al impulsar la rehabilitación de un patrimonio histórico.

Exaltación de lo tradicional

Ciertamente un destino como Brihuega aporta mucho al viajero, y desde Castilla Termal, conscientes de ello, reafirman su compromiso con la excelencia culinaria apostando una vez más por los productos artesanales de proximidad. Así, el espacio La Redonda, emerge como una valiosa joya debajo de esa gran cúpula que tanta identidad da al hotel. La Redonda es

mucho más que un restaurante, es una experiencia sensorial que fusiona con maestría las tradiciones locales con la innovación gastronómica.

Aquí, cada plato es una oda a la frescura y autenticidad de los ingredientes de la región, seleccionados cuidadosamente para garantizar una experiencia gastronómica inolvidable. Desde los productos de kilómetro cero hasta las delicadas delicias de temporada, este restaurante se erige como un símbolo de calidad y refinamiento. El equipo de



chefs, con su pasión por la cocina tradicional y su creatividad sin límites, ofrece un maridaje perfecto entre lo clásico y lo contemporáneo. Cada bocado es una obra maestra que celebra la riqueza culinaria de Castilla, elevando los sabores locales a nuevas alturas. En resumen, La Redonda es mucho más que un restaurante: es un viaje de sabores, aromas y emociones que cautiva a los paladares más exigentes.

Brihuega: mucho más que lavanda

La historia juega un papel determinante en este municipio alcarreño, que cuenta con un cuidado y hermoso patrimonio histórico y cultural que desde 1973 goza de la declaración de conjunto histórico-artístico y su Ayuntamiento, la Iglesia de San Simón y la propia Real Fábrica de Paños son Bienes de Interés Cultural (BIC). A esos atractivos se suman otros como el Castillo de Peña Bermeja o las cuevas árabes datadas entre los siglos X y XI. De sus ocho kilómetros de extensión, en torno a 700 metros están abiertos a las visitas turísticas. Los huéspedes de Castilla Termal Brihuega podrán disfrutar de multitud y singulares museos, como el Museo de Historia Local, el Museo de Miniaturas del Profesor Max o el del Museo de la Miel de La Alcarria, muy próximo a Brihuega, así como la visita a localidades como Hita o



Piscina exterior del hotel

Torija, que desbordan belleza e interés histórico y cultural, Y no olvides, que desde esta localidad podrás también realizar diferentes rutas entre las que destaca la de los Pueblos Negros de Guadajajara. ●

www.castillatermal.com

www.spainisexcellence.com



Hall de entrada



THE RESIDENCE MAURITIUS

De la nostalgia colonial al lujo sosegado

Una sinfonía de tradición y modernidad suena al vaivén de las aguas turquesas de esta isla del Índico. En la costa oriental sobre playas de arena blanca inmaculada, un hotel encuentra en las majestuosas casas de las plantaciones coloniales su mayor fuente de inspiración. Comodidad, refinamiento y relajación son algunos de los conceptos adheridos al ADN del exclusivo The Residence Mauritius.

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA
FOTOS THE RESIDENCE MAURITIUS

"Mauricio fue creada primero y el cielo, el cielo fue sólo una copia..." (Mark Twain. Viaje alrededor del mundo, siguiendo el Ecuador)

Seguramente sus paradisíacas playas y el verde agreste de sus montañas hacen que muchos coincidan al afirmar que no es fácil encontrar un lugar con tantos y tan diversos atractivos.

Unas vacaciones en Mauricio pueden ser para muchos tipos de viajeros, desde recién casados, parejas de jubilados, familias que buscan una estancia única o inquietos aventureros que buscan actividades en el

interior o en los magníficos fondos marinos. En este lugar, de fascinante historia y que cuenta con descendientes de inmigrantes europeos, africanos, indios y chinos todo parece emerger de un crisol de culturas; y siendo un lugar de descanso deseado por todos y perfecto para dejarse seducir por las maravillas que lo rodean, he aquí 10 razones para explorar la isla y alojarse en The Residence Mairitius:

1

Las espaciosas 135 habitaciones y 28 suites, recientemente renovadas, cuentan con un flamante encanto residencial de inspiración colonial, y están elegantemente decoradas en tonos naturales para resaltar la belleza de este paraíso frente a la playa.

2

Ofreciendo una muestra de la diversidad y la cultura mauricianas, The Residence Mauritius cuenta con cuatro restaurantes y bares que permiten degustar una cocina exótica que capta la verdadera esencia y el popurrí de sabores de la isla. Desde almuerzos ligeros junto a la piscina en The Verandah, hasta marisco fresco con vistas al mar en The Plantation.





3

Los huéspedes repetidores y los que están de luna de miel tienen su recompensa en The Residence Mauritius. Los recién casados que visiten el complejo en su viaje de novios recibirán un crucero en catamarán, una botella de champán y una bolsa de playa de cortesía. El hotel también ofrece privilegios a partir de la tercera estancia. Esto incluye un almuerzo diario, una botella de ron a la llegada y un 10% de descuento en las bebidas.

4

Con un suave clima tropical durante todo el año, con inviernos cálidos y secos y veranos calurosos y húmedos, la isla cuenta con una gran biodiversidad y es el lugar ideal para los amantes de la naturaleza, ya que ofrece a sus visitantes la posibilidad de avistar las raras aves autóctonas entre los elevados árboles de ébano del Parque Nacional, nadar con delfines en la costa oeste y encontrar animales africanos en Casella, el principal centro de ecoaventura de la isla.

5

Los que prefieren el mar a la montaña también se sentirán como en casa gracias a la gran variedad de deportes acuáticos y excursiones disponibles, como windsurf, tablas de paddle surf, barcos con fondo de cristal, un crucero de un día completo en catamarán y paseos en lancha rápida a las islas vecinas. Entremezclan con piezas clásicas portuguesas y artículos de diseño, como lámparas, asientos y otros muebles contemporáneos icónicos.

6

La isla también es el paraíso para los amantes de las compras y cuenta con numerosos destinos: desde el mercado local de Central Flacq, a solo 10 minutos de The Residence Mauritius, hasta el pueblo comercial de Grand Baie y los cientos de puestos que venden textiles, joyas, azúcar y conservas locales.

7

El Sanctuary Spa ofrece masajes clásicos y programas a medida tanto para adultos como para niños inspirados en técnicas asiáticas, complementados con el acceso a la sauna, el hamman y sesiones diarias de yoga y Tai Chi para todos los huéspedes.

8

La historia de la isla es fascinante, lo que da lugar a una auténtica mezcla de culturas. Hay una gran cantidad de historia colonial que se puede explorar a través de la fascinante cultura del país, la variedad de fiestas religiosas e idiomas e incluso el baile local. Su colorida historia ha dado lugar a mansiones coloniales francesas, las cuales producen productos cárnicos frescos y ron artesanal o plantas exóticas. En el sur se encuentra la montaña de Le Morne, declarada recientemente Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, que en el siglo XIX fue un refugio para los esclavos fugitivos.



9

Los paisajes de Mauricio no tienen pérdida: desde la impresionante selección de playas de arena blanca, hasta el espectacular Parque Nacional de las Gargantas del Río Negro, las Tierras de 7 Colores de Chamarel, la abundancia de reservas naturales, dos monumentos declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y la espectacular cascada submarina de Ile aux Cerfs, un cañón que crea una ilusión óptica a escasos metros de la península.

10

Mauricio es un gran país para los golfistas y ofrece una selección de 10 campos de golf de categoría mundial, muchos de ellos diseñados por profesionales, con increíbles vistas al mar y a la montaña. Los huéspedes de The Residence Mauritius pueden disfrutar de tickets de entrada gratuitos en uno de los principales campos de golf de la isla, el de Ile aux Cerfs, al reservar una ronda de golf por cada estancia de siete noches.

www.cenizaro.com/es-es/theresidence/mauritius/

AMALURRA, UN RESORT ORGÁNICO



Este eco-hotel situado en Artzentales, Vizcaya lidera una nueva forma de hospitalidad que se basa en un modelo turístico más sostenible, inclusivo, regenerativo y humano. En euskera Desde Amalurra, que en euskera significa "madre tierra", sostienen que su modelo cuestiona el concepto de industria turística para acercarlo al de sistema colaborativo apostando por recuperar los valores tradicionales y a veces perdidos de la hospitality tradicional: recibir y ejercer de anfitrión. Un nuevo paradigma en el que el éxito del turismo se mide en base a una mirada regenerativa poniendo énfasis en la calidad de la conexión y la cualidad que caracteriza cada encuentro. Un hotel albergue, apartamentos, servicios de wellvines center, un restaurante y salas y espacios al aire libre conforman este eco resort.

www.amalurra.com

LA BOBADILLA, ESCAPADA DE LUJO PRIMAVERAL



La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel es el escondite perfecto para conectar con la naturaleza y aprender a estar en sintonía con el medio ambiente y disfrutar de la mejor gastronomía local en sus restaurantes, como La Finca, que este año ha renovado su estrella MICHELIN. Cada habitación es un amplio espacio con personalidad propia y sorprende por su atención al detalle y el entorno silencioso. La sensación de exclusividad responsable se intensifica en su spa, pionero en aunar la filosofía premium con el compromiso con el entorno. Totalmente integrado en el edificio, manteniendo su decoración y con amplios ventanales que dejan pasar la luz natural, el spa cuenta con un completísimo circuito de aguas, duchas de sensaciones, cabinas de tratamientos, sauna, baño de vapor y otras muchas prestaciones.

www.barcelo.com

CHEFS FOR CHILDREN EN ANANTARA VILLA PADIERNA

El Anantara Villa Padierna Palace Benahavís Marbella Resort, afiliado a The Leading Hotels of the World, será sede del evento gastronómico ChefsForChildren el 22 de abril. 55 chefs con estrella Michelin impartirán clases culinarias a niños autistas. Organizado por Lima Comunicación y Eventos, este proyecto solidario, en su 6ª edición, promueve la conciencia sobre la alimentación saludable desde la infancia. Bajo el lema "Comer sano es divertido", chefs como Ángel León (Aponiente***), Elena Arzak (Arzak***), Toño Pérez (Atrio***), y Eneko Atxa (Azurmendi***), transmitirán estos valores. El evento busca apoyar a estos niños, promover sus derechos y mejorar su calidad de vida, favoreciendo la igualdad de oportunidades.

www.anantara.com



BLESS HOTEL MADRID RECIBE LAS 5 ESTRELLAS DE FORBES TRAVEL GUIDE



Desde su inauguración en enero de 2019, el hotel ha sido reconocido como uno de los mejores del mundo, compitiendo con marcas consolidadas y siendo un punto de referencia para huéspedes cosmopolitas. Ofrece experiencias exclusivas y servicios de primera calidad para superar expectativas. En 2022, TripAdvisor lo nombró el mejor hotel de España y uno de los diez mejores del mundo, también ganó el premio al Mejor Hotel de Lujo en Madrid en los Luxury Lifestyle Awards. Con una calificación de 9.1 en Booking.com, BLESS Hotel Madrid tiene 5 estrellas de Forbes Travel Guide y ha sido nominado a los premios Condé Nast Traveler y World Travel Awards. Además, cuenta con la certificación Queer Destinations, garantizando un ambiente inclusivo para todos los huéspedes.

www.blesscollectionhotels.com

DERBY HOTELS COLLECTION, HOTELES EXCLUSIVOS ABIERTOS A LA CIUDAD



Derby Hotels Collection ha consolidado su enfoque de hoteles de lujo, destacando por sus colecciones de arte y propuestas gastronómicas exclusivas, junto con su compromiso con el servicio y la hospitalidad. Bajo la dirección de Joaquim Clos, el grupo ha fortalecido su posición como hoteles abiertos, cuidando a sus huéspedes y ofreciendo experiencias exclusivas en cada ciudad. Sus hoteles, como el Claris en Barcelona y el Urban, presentan terrazas y rooftops que están abiertos todo el año, proporcionando calidad y exclusividad. La Terraza del Claris, pionera en Barcelona, y la Terraza del Urban, que celebra sus 20 años, son ejemplos de estos espacios emblemáticos que han abierto sus puertas a los locales y visitantes, consolidando la presencia de Derby Hotels Collection en el sector de lujo. www.derbyhotels.com

presentan terrazas y rooftops que están abiertos todo el año, proporcionando calidad y exclusividad. La Terraza del Claris, pionera en Barcelona, y la Terraza del Urban, que celebra sus 20 años, son ejemplos de estos espacios emblemáticos que han abierto sus puertas a los locales y visitantes, consolidando la presencia de Derby Hotels Collection en el sector de lujo. www.derbyhotels.com

SERCOTEL SOROLLA PALACE, UN LUGAR PARA LA DESCONEXIÓN



Sercotel, parte del Grupo Corporativo Landon y bajo la dirección de José Rodríguez Pousa, es una destacada cadena hotelera española con más de 100 hoteles en España, operando bajo diversas modalidades. Valencia ofrece un escenario completo para desconectar: historia, playas, gastronomía y paisajes. El Sercotel Sorolla Palace es el lugar ideal para escapar del bullicio, con una Junior Suite de cuatro estrellas que garantiza una estancia inolvidable. Con piscina interior, sauna y una variedad de almohadas para máximo confort, es el retiro perfecto en una de las ciudades más populares de España. Además, el hotel da la bienvenida a nuestros compañeros de cuatro patas, garantizando que ellos también disfruten de unas condiciones inigualables para descansar. www.sercotelhoteles.com/es

el hotel da la bienvenida a nuestros compañeros de cuatro patas, garantizando que ellos también disfruten de unas condiciones inigualables para descansar. www.sercotelhoteles.com/es

www.sercotelhoteles.com/es

NUEVA SUITE CHILLIDA EN EL HOTEL MARÍA CRISTINA

El Hotel María Cristina, a Luxury Collection Hotel, San Sebastián, celebra el centenario de Eduardo Chillida con su nueva Suite Chillida. Esta suite ofrece a los huéspedes una inmersión en el universo artístico del renombrado escultor vasco. Reflejando la elegancia del hotel, la entrada con molduras conduce a una magnífica sala de estar ovalada, donde se encuentran elementos decorativos inspirados en Chillida, incluyendo obras como "La Nuit" (1995) y "Gurutze gorria II" (1984). La decoración combina tonos grises y beige, fusionando la Belle Époque con toques contemporáneos como la alfombra "Collage 1996" de Nanimarquina. Cojines y mantas con los motivos del artista están disponibles para compra en la web de Chillida Leku, ofreciendo a los huéspedes la oportunidad de llevarse un recuerdo único de su experiencia en la suite. www.marriott.com



www.marriott.com

SEGUNDA EDICIÓN DEL TRAVEL BOOK DE RELAIS & CHÂTEAUX

En su segunda edición, Travel Book presenta una hospitalidad única que fusiona individualidad, sostenibilidad e imaginación. Su distintiva portada terracota se convierte en un símbolo reconocible en los establecimientos Relais & Châteaux. A lo largo de sus 220 páginas, ofrece una perspectiva única sobre el mundo, con más de 30 colaboradores a nivel mundial aportando una visión cercana. Cada autor captura la esencia de Relais & Châteaux con su estilo personal, destacando el compromiso ambiental y social de cada destino. Los miembros de Relais & Châteaux están comprometidos con proyectos que generan cambios positivos, reconociendo la fragilidad del entorno. Esta edición invita a una experiencia de viaje que va más allá de lo convencional, promoviendo una conexión auténtica con el mundo que nos rodea. www.relaischateaux.com

www.relaischateaux.com



NH COLLECTION DUBAI THE PALM CUMPLE UN AÑO

Situado en West Beach de Palm Jumeirah este hotel celebra su primer año. Consta de 14 plantas y 532 amplias y modernas habitaciones, suites y apartamentos con servicios incluidos, la mayoría con vistas panorámicas a Dubai Marina y Dubai Eye. Sus interiores presumen de un diseño elegante, ecléctico y artístico, con iconos y símbolos de la ciudad absolutamente reconocibles. Es el primer hotel de Dubai con habitaciones veganas y los huéspedes de las suites tienen acceso al exclusivo Premium Lounge, que eleva la experiencia. El efecto WOW está asegurado, sin duda, cuando se descubre y se disfruta de su impresionante piscina infinita, situada en la azotea, con una panorámica 360. Un año después, NH Collection Dubai, revalida su exclusiva propuesta convirtiéndose en la elección idónea el Emirato.

www.nh-hotels.com



CATALONIA HOTELS & RESORTS DESEMBARCA EN ZANZÍBAR

El Catalonia Grand Zanzibar All Suites & Spa, situado en Pwami Mchangani, rodeado de playas paradisíacas y arrecifes de coral, constará 272 habitaciones suites, incluyendo 2 water villas, en un entorno tropical con playas de arena blanca y arrecifes de coral. Con una piscina de 800m2, un spa de 1600m2, gimnasio, variedad gastronómica, Kid's Club y zona comercial, el resort promete comodidades excepcionales. Destaca el área Jetty, una pasarela al mar con restaurante, bar, lounge y piscina. La gastronomía es clave en la oferta, con 6 restaurantes, buffet internacional, food court y 8 bares, destacando un restaurante asiático con Teppanyaki, uno de fusión africana-mediterránea y Bloved, famoso en Madrid y el Caribe. El proyecto aspira a ser el referente gastronómico de la isla, ofreciendo una amplia y única variedad culinaria.

www.cataloniahotels.com



AMARLA, EL NUEVO HOTEL EN EL CASCO VIEJO DE PANAMÁ

Amarla Casco Viejo surge de la pasión por los viajes, la conexión humana y las experiencias auténticas, con la "pureza" como lema.

Cada aspecto del diseño, creado por artesanos panameños, refleja esta filosofía, ofreciendo una experiencia única y diferente. Situado en el corazón del distrito histórico de Panamá, ofrece lujo discreto y cultura local en cada detalle, desde la arquitectura hasta la gastronomía; y sus ocho habitaciones brindan un ambiente íntimo y sereno, que permite conectar con la esencia de cada provincia panameña. Todas las habitaciones exhiben fotografías de Phoebe Montague, capturando la naturaleza, cultura y maravillas humanas de esta nación centroamericana. Amarla Casco Viejo representa un nuevo amanecer para el casco antiguo, uniendo a viajeros con espíritu afín en un entorno tropical premium.

www.amarla.pa



MOTTO BY HILTON ABRE EN CUSCO

La marca lifestyle de Hilton llega al centro histórico de la ciudad imperial, con una inversión mayor a US\$ 5 millones, sobre un terreno donde se encontraron y se han preservado restos arquitectónicos de las culturas Killke e Inka. Con 58 habitaciones tiene una ubicación ideal para que los huéspedes se sumerjan en la cultura local, a pocos pasos de las atracciones y lugares más visitados de Cusco, como la Plaza de Armas y el Templo del Koricancha. Motto by Hilton Cusco combina a la perfección la herencia antigua con la hospitalidad moderna a través de un diseño de inspiración local, opciones de estadia flexibles y animados espacios comunes. Dinámicas experiencias aguardan a los huéspedes para vivir esta ciudad peruana como un local.

www.mottobyhilton.com



SINESTESIA

¿A qué saben los colores?



Estamos ante el séptimo restaurante del mundo que trae a la mesa este formato sensorial, y el primero de Madrid. Haciéndose eco de esa habilidad poco común para unir sensaciones, se llama Sinestesia. Bienvenidos a un novedoso viaje donde los colores se transforman en sabores.

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA
FOTOS SINESTESIA

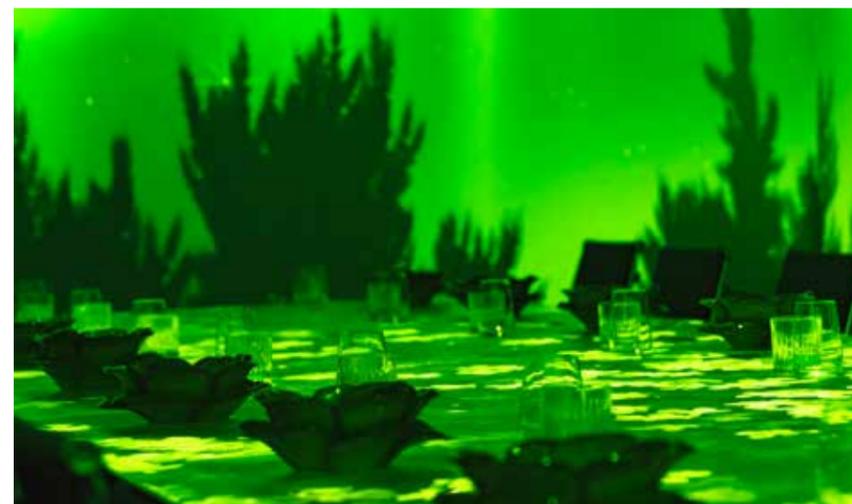
El reconocido chef Kiko Moya, galardonado con 2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol por su trabajo en L'Escaleta, asume el rol de asesor y coordinador en la innovadora propuesta del restaurante Sinestesia. Este establecimiento gastronómico, que abriera sus puertas al público el pasado 21 de diciembre, introduce una experiencia inmersiva que combina tecnología y alta cocina para sumergir a los comensales en un viaje multisensorial único, cuestionándose: ¿A qué saben los colores?



El chef Kiko Moya



Las vajillas son un complemento de este viaje por los colores



Paleta de colores en el postre

Multisensorial e innovador

En un entorno singular dentro del Centro Comercial Caleido, en la base de la torre homónima, junto a la zona de las Cuatro Torres de Madrid, Sinestesia se presenta como un espacio dedicado a ofrecer una experiencia multisensorial sin igual. Bajo la dirección de Kiko Moya, el equipo de Sinestesia desarrolla un menú desafiante que busca traducir las ricas sensaciones que cada color puede evocar en el ser humano al lenguaje gastronómico. Para lograr este objetivo, se cuenta con la colaboración de reconocidos chefs, quienes han dejado su firma en platos específicos, creando así una propuesta gastronómica verdaderamente única.

Viajando por los colores

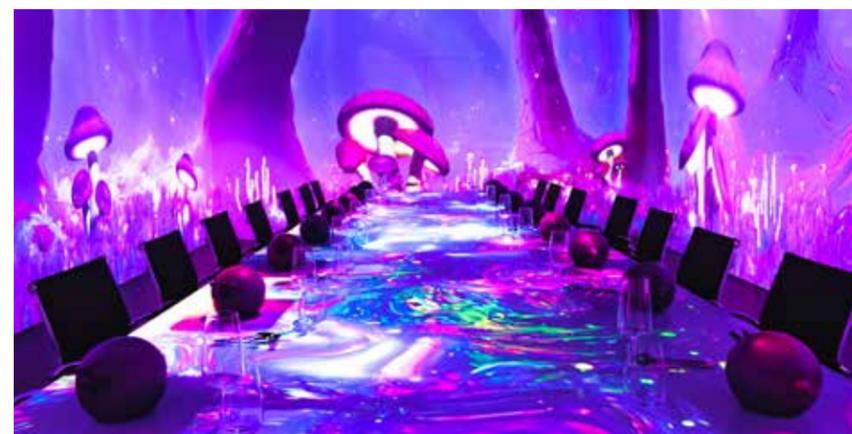
Las veladas en Sinestesia giran en torno a un viaje en busca del sabor de los colores. Con un precio fijo de 270 € con maridaje o 190 € con

agua y agua con gas, el menú representa la materialización gastronómica de cada color, explorando 7 etapas de la experiencia.

Cada fase del viaje se inicia con una reflexión ingeniosa sobre el papel de cada color en nuestro entorno, así como su capacidad para influir en nuestras percepciones y emociones. Esta experiencia está diseñada para los comensales que buscan algo más que una simple cena, aquellos que demandan un momento único y sensorial capaz de enriquecer y expandir las posibilidades culinarias ofrecidas por los chefs.

Sinestesia ofrece estímulos audiovisuales sincronizados con texturas y sabores, transportando a los comensales a lugares que van más allá de la experiencia de un restaurante tradicional, ofreciendo así una experiencia gastronómica sin precedentes.●

www.restaurantesinestesia.com/es



Espectacular presentación de uno de los platos

TOMELLOSO (CIUDAD REAL)

EPÍLOGO: Cocina manchega con valentía

TEXTO PILAR ORTEGA

Hay que anotar una dirección importante en el mapa gastronómico de Castilla-La Mancha. Hablamos del número 15 del Paseo de Ramón Ugena, en Tomelloso (Ciudad Real). Pues bien, en este municipio y en este espacio concreto, se halla el restaurante Epílogo, un destino gastronómico que regenta el chef Rubén Sánchez-Camacho y que descubre una cocina manchega con mucho atrevimiento, una propuesta luminosa y muy personal sustentada sobre la tradición manchega, pero con técnicas y presentaciones contemporáneas.

El restaurante, abierto en 2019 y reconocido con un Sol Repsol, ofrece dos menús degustación, El inicio (45 €) y Nuestro gastronómico (70 €), cuyos pases van rotando casi semanalmente; y para armonizarlos, se proponen dos opciones de la bodega que dirige su hermano Ramón Sánchez-Camacho, también presidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha Carne, pescado, verduras...

En los platos de Epílogo hay peces de río, carnes de caza, verduras de temporada... y recetas como la croqueta, el buñuelo de sopas de ajo, la berenjena con escabeche de pistacho o el risotto de piñones, siempre con una materia prima de calidad y de cercanía, obtenida con prácticas sostenibles y en gran parte procedente de la ribera del Guadiana.

Hay que recordar que Tomelloso está situado a pocos kilómetros de las Lagunas de Ruidera y de Argamasilla de Alba, donde Cervantes estuvo preso, y que forma parte de la Ruta Enoturística Caminos del Vino de La Mancha y de la Ruta del Quijote. Es una zona con una cocina contundente, de supervivencia, forjada a lo largo de siglos de necesidad y trabajo duro de los pastores, y que en los últimos años está, por fin, recibiendo atención.

La nueva cocina manchega

Uno de los grandes representantes de la nueva cocina manchega es Rubén Sánchez-Camacho, nacido en Bilbao en 1971 y criado en Daimiel, de donde procede su familia. Es hostelero de tercera generación, ya que sus padres regentaron durante casi 40

años el restaurante familiar El Bodegón, en Daimiel, todo un referente gastronómico de cocina manchega tradicional. Fue allí, junto a su madre, donde aprendió la profesión, hasta que en 2005 decidió recorrer España para conocer sistemas de trabajo diferentes. Y recaló en Las Rejas (Las Pedroñeras, Cuenca), de Manolo de la Osa, y en Disfrutar (Barcelona), mientras iba forjando su propio estilo.

Sánchez-Camacho siempre ha defendido la cocina de raíz, de sabores profundos y arraigados, siempre con un toque vanguardista. Su dominio de la técnica se plasma en platos que cambian según dictan el mercado y la inspiración del chef, poco amante de la rutina. El menú corto consta de tres aperitivos, tres entrantes, pescado, carne y dos postres. Y el largo, de cinco aperitivos, tres entrantes, dos pescados, dos carnes, prepostre y dos postres.



La mantequilla de Xuleta

Constante renovación

La fiesta gastronómica de Epílogo comienza con una degustación de tres aceites (arbecuina, picual y picual con cornicabra) con cuatro panes elaborados en una tahona centenaria de Tomelloso. A continuación, distintos snacks, como mantequilla de txuletón y antxoa, hoja de perdiz, anguila ahumada y albahaca o tiznao. Después, dos de sus aperitivos más célebres, el buñuelo de sopa de ajo y la croqueta de jamón ibérico, de interior sedoso y exquisito rebozado.

otra larga (65 €).

Epílogo es de esos restaurantes de los que hay que hablar. Porque es un proyecto de alta gastronomía que sorprende y que merece la pena conocer. Además, Tomelloso, el mayor viñedo del mundo, tiene muchas otras cosas que ofrecer. ●

www.restaurantepilogo.com

El talento de dos hermanos

El hermano de Rubén, Ramón Sánchez-Camacho se encarga de la dirección de sala y de la bodega. La carta de vinos está formada por unas 130 referencias, entre las que destaca una selección de vinos de La Mancha y del entorno de Tomelloso, así como etiquetas interesantes de otros. Se ofrecen dos opciones de maridaje para completar los menús degustación, una corta (35 €) y



Asadillo de pimientos



Risotto de piñones



Ibérico y pimentón



Rubén Sánchez-Camacho

MARINA

Aromas y sabores a mediterráneo puro

TEXTO MANENA MUNAR

La pasión culinaria de Quique Barella nace de la sierra valenciana y el mar mediterráneo. Su liderazgo gastronómico en Marina Restaurante pone en relevancia tradición e innovación para compartir lo mejor de su tierra, a orillas del mar.

Luz mediterránea, mar, y un arroz exquisito. Estamos en el complejo Marina Beach Club de Valencia, en la playa de las Arenas y cerca del barrio de moda del Cabañal. Su decoración rompedora se observa a lo largo de los 5.000 m² destinados al ocio en superlativo. Ya sea en la zona de hamacas, en un club con espectáculos musicales, o en sus restaurantes, uno de ellos japonés.

Una oda valenciana

Hay que hacer especial hincapié en la propuesta gastronómica que Quique Barella, auténtico embajador de la cultura culinaria mediterránea, saca a la mesa en Marina Res-

taurante. Con capacidad para 500 personas entre terraza y salón, ambos espacios son seductores, y prima el carácter valenciano; un olivo o una lámpara de madera de vareta con forma de medusa, firmada por el artista fallero Manolo García.

La trayectoria de Quique Barella se remonta al bar de sus padres donde nació su amor por la cocina. Completó su formación en lugares como el Celler de Can Roca, Café de Oriente, o Ca Sento, entre otros. Pasó por jefe de Cocina en el restaurante El Alto de Colón donde consiguió un Sol Repsol, y en 2008 fue nominado Cocinero Revelación de España en Madrid Fusión. Más tarde abrió su propio res-



Salón del Marina Restaurante

taurante con su mujer Elsa Fuiillerat, hasta que en mayo de 2023 se incorporó al equipo de Marina Restaurante.

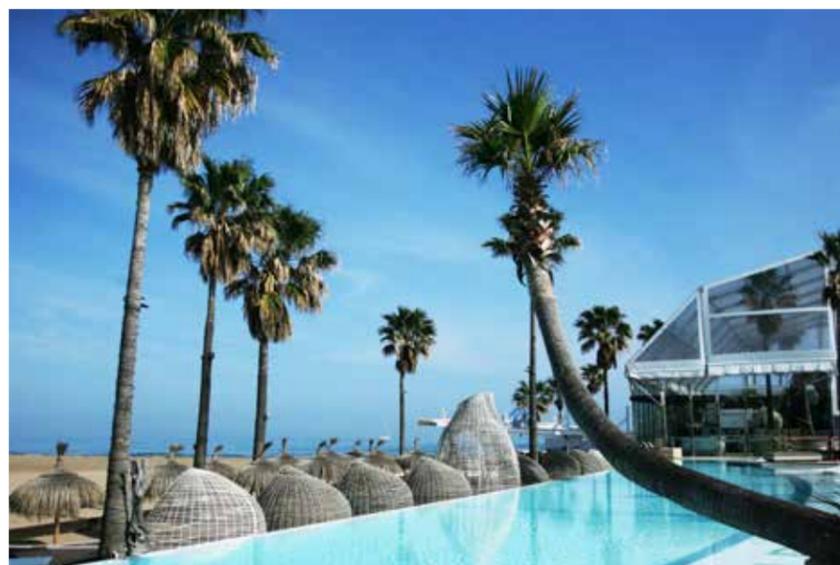
De arroces y mucho más...

El resultado de la sapiencia culinaria de Quique Valera se saborea en entrantes como la ensaladilla con langostinos encurtidos y mayonesa de txangurro, el aguachile de gamba y lubina, o los huevos fritos con gamba cristal. De pescados y carnes, sobresalen la dorada a la brasa o la lubina de lonja, así como la chuleta New York Steak o el jarrete meloso de cordero lechal. Sin embargo, y no podría ser de otra manera, el

plato estrella son los arroces. Con el asesoramiento del maestro arrocero Juan Carlos Galvis, se sirven arroces clásicos como la paella, pero también aquellos innovadores tipo arroz de pato con setas, de bogavante, o de chuleta madurada.

De postre, el arroz con leche, la torrija, o la tarta de queso son insuperables y en cuanto a su bodega, está compuesta por más de 165 referencias nacionales e internacionales, con una importante presencia de vinos de las distintas denominaciones de origen de la Comunidad Valenciana. ●

<https://marinabeachclub.com>



Marina Beach Club en Playa de las Arenas



Quique Barella y su arroz con pescado



El exquisito arroz con pescado de marina



Arroz con Txuleta

RONDA 14

Mario Céspedes aterriza en Málaga

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA

Ubicado en la céntrica calle Luis de Velázquez, es la cuarta sede del restaurante más emblemático del chef peruano, que ya cuenta, bajo la misma marca, con tres exitosos locales en Madrid y Avilés (Asturias); Ronda 14 forma parte, junto a Cilindro y Apura, del grupo de restauración creado por el chef Mario Céspedes y Conchi Álvarez, su compañera de vida y socia.

Después de su éxito en Avilés (Asturias) y Madrid, Málaga da la bienvenida a Ronda 14, uno de los establecimientos del grupo de restauración fundado por el chef Mario Céspedes y su socia Conchi Álvarez. Impulsados por la positiva acogida del público y el respaldo del sector gastronómico, han decidido expandir su concepto en el sur de España. El local, el cuarto bajo esta marca, se encuentra ubicado en el centro de la ciudad, en la calle Luis de Velázquez, 3.

Un inmenso referente

Ronda 14 destaca por ser un referente de la cocina nikkei en España, combinando influencias japonesas, andinas y españolas. La propuesta culinaria, desarrollada por Céspedes, se basa en una fusión de las cocinas de Perú, Japón y España, utilizando técnicas depuradas para lograr sabores equilibrados y refinados.



Ceviche de rocoto con fritos de pescado



Nigiri hamburguesa de wagyu



Roll de pescado azul y ají amarillo



Nigiri de pez de mantequilla



Gyosas de callos con garbanzos

En un ambiente desenfadado y accesible, este nuevo establecimiento sigue la línea de sus antecesores, ofreciendo una propuesta culinaria personalizada que combina la tradición culinaria peruana con ingredientes y técnicas españolas. Mario Céspedes dedica tiempo a cocinar lentamente la esencia de los platos, utilizando ingredientes tradicionales de la despensa asturiana junto con otros más exóticos como el ají amarillo o el rocoto.

Una carta novedosa

La carta de Ronda 14 Málaga presenta los platos más populares del restaurante, así como nuevas incorporaciones como los nigiris de atún trufado, pez mantequilla y salmón chifero, y el seco de wagyu con tacu tacu de faba asturiana.

También se incluyen "piqueos" como el ceviche de rocoto con fritos de pescado, tiradito a la crema de ají amarillo, bao chifero de pato, gyozas criollas y callos con garbanzos. La variedad de sushi incluye opciones con pescados como salmón, atún y pez mantequilla, así

como crustáceos como cangrejo de caparazón blando, centollo y langostino. Los postres incluyen opciones como pasión de coco y menta, coulant de chocolate con helado de piña y tarta de queso azul con helado de frutos rojos. La carta de vinos destaca las denominaciones de origen locales, acompañadas de cócteles emblemáticos como pisco sour y maracuyá sour.

Cocina Non Stop

Como novedad, Ronda 14 Málaga ofrece cocina non-stop, con horario ininterrumpido de lunes a domingo, adaptándose a las necesidades de todos los clientes, especialmente turistas y público extranjero. El local cuenta con una sala que combina mesas altas y bajas, una zona de barra y una amplia terraza para disfrutar del clima de la Costa del Sol. El diseño del establecimiento, a cargo del estudio de arquitectura madrileño BALLARÍN + MENDOZA, se caracteriza por colores cálidos y el uso de materiales como pizarra, piedra y madera. ●

www.ronda14.com

MATIZ

Experiencia foodie en el corazón de Málaga

TEXTO ESTHER RODRÍGUEZ

En pleno corazón de Málaga, en el interior del Hotel Molina Lario, despunta uno de los mejores restaurantes de la capital andaluza. El 'place to be' para degustar una gastronomía fresca, local e innovadora y una coctelería de autor a cualquier hora del día.

A escasos metros de la catedral, conocida como 'la Manquita', (por su torre inacabada), el chef Pablo Molina lidera los fogones de este templo gastronómico considerado uno de los cinco mejores restaurantes de Andalucía, compartiendo lista con grandes restaurantes gastronómicos y estrellas Michelin. Un espacio multidisciplinar en constante evolución donde poder degustar sus exquisitos platos, vinos y cócteles a cualquier hora del día. Aquellos que gustan apreciar la excelencia en los matices, disfrutarán de una experiencia culinaria de alto nivel maridada con vinos de la tierra elegidos especialmente por el maitre y sommelier Hugo García. El objetivo de los responsables de los fogones de este exitoso restaurante es ofrecer una cocina de carácter andaluz mediterránea, reinventada, local y con un estilo actual.

Otro de los grandes focos de Pablo Molina es no perder de vista el sabor de la tradición y la elección de producto KMO para elaborar una cocina 'muy de Málaga'. Los que opten por probar estas delicias culinarias tienen a su disposición un menú degustación que se adapta a cada temporada. Entre ellos, los buñuelos de feria con queso de cabra de Ronda, la tabla de presa ibérica de La Dehesa de los Monteros, los raviolis de rabo de toro y la oblea crujiente de tartar de atún rojo. Su creación estrella es un plato acabado en mesa que le permite al comensal vivir una experiencia multisensorial: el canelón de chivo malagueño gratinado con portobello laminado y su jugo trufado (premiado como el mejor plato de chivo malagueño 2022 de toda la provincia).

En el año 2021, Matiz fue elegido entre los 100 mejores restaurantes de España, y los cinco

mejores de Andalucía según el ranking de El Tenedor.

Un espacio versátil

Matiz es un espacio vivo en constante evolución que refleja el latido de una ciudad que en la última década se ha convertido en un referente internacional de primer orden ¿Degustar un cóctel a autor a media tarde? ¿Un aperitivo a media mañana? ¿Una velada amenizada con un concierto de jazz? Todo es posible en este espacio camaleónico que se adapta al sentir de la capital de la Costa del Sol.

La propuesta gastronómica de este afamado local se completa con una oferta de actividades culturales de diversa índole como festivales de música, desfiles de moda o degustaciones de raíces malagueñas. Una de las actividades más exitosas entre el público malagueño son los conciertos de jazz en directo



Cóctel de autor elaborado en directo

a cargo de diferentes grupos locales todos los viernes las 21h.

Málaga, ciudad internacional

El Hotel Molina Lario es un hotel de 4 estrellas con una privilegiada ubicación en el centro de Málaga, a escasos metros del puerto y de la zona peatonal de la ciudad. Ello lo convierte en el punto de partida ideal para deslizarse por la Málaga más auténtica, la Málaga que tantas veces recorrió el niño Picasso, la capital de la Semana Santa más internacional, o, por qué no, la Málaga modernista, mucho más desconocida pero no menos interesante.

Como cierre de fiesta perfecto, no olvidéis subir al rooftop 'The Top' del hotel para contemplar una de las mejores panorámicas del puerto y de la catedral de Málaga. ●

www.matiz.es



El chef Pablo Molina



Buñuelos de feria con queso de cabra



Oblea crujiente de tartar de atún rojo



Una de las creaciones mixológicas del lugar



Canelón de chivo malagueño con portobello y jugo trufado

11 NUDOS

Historias contadas en cada bocado

La fusión de ingredientes de calidad, la innovación en la presentación y la pasión por la gastronomía atlántica hacen de 11 Nudos un faro en la capital. Cada plato destaca en su carta variada. Entre las nuevas incorporaciones se encuentran el fondant de queso tetilla con pulpo y orégano, la tortilla de patatas con cebolla caramelizada, y el pan-bao de panceta con alioli de ajo negro. Otros platos incluyen focaccia de alboronia con alioli, ensalada verde con granada y tomatito pera, destacando la frescura de la huerta. Además, la suprema de pollo de corral a la parrilla sobre pappardelle al pesto rojo de anacardos fusiona la jugosidad del pollo con la intensidad del pesto rojo, completando así un viaje culinario excepcional.

www.osborne.es/es/restaurante-11-nudos-terrazza-nordes



LA ÓPERA “LA PASAJERA” INSPIRA AL RESTAURANTE PAPAGENA



El restaurante situado en la sexta planta del Teatro Real, presenta una experiencia gastronómica para complementar la emotiva producción de la ópera “La Pasajera”. Bajo la dirección del chef Ramon Freixa, el restaurante ofrece un menú de entreacto con guiños a Alemania, sumergiendo a los comensales en el corazón mismo de esta obra que se interpretará desde el 1 y hasta el 24 de marzo. Para complementar esta propuesta, Papagena ha creado un cóctel exclusivo con el mismo nombre de la ópera que recuerda a una cerveza IPA con toques de fruta de la pasión y que combina zumo de piña, brandy, zumo de limón, Cointreau, soda y se adorna con una galleta pretzel.

www.papagenarestaurante.es

EL RESTAURANTE MARCOS ESTRENA DOS NUEVOS MENÚS

Galardonado con una estrella Michelin antes de cumplir su primer año, el restaurante de Oviedo del sumiller y empresario, Marcos Granda -que suma 7 estrellas Michelin en 6 restaurantes-, recupera los sabores asturianos en dos nuevos menús solo para 12 comensales. El amor por la tierra, la cocina tradicional, y la pasión por el producto local de temporada y máxima calidad, se reflejan en cada plato. Así, Marcos canaliza una visión única de alta gastronomía en 2 nuevos menús: Menú ‘Lo esencial’ (99 euros por persona IVA incluido), disponible de miércoles a viernes en el turno de mediodía, y Menú ‘Una vuelta a lo esencial’ (129€ euros por persona IVA incluido), disponible de miércoles a domingo en el turno de mediodía y noche. Maridaje no incluido.

www.restaurantemarcos.com



NUEVOS ARROCES EN EL CAFÉ COMERCIAL

Con el chef Carlos Moreno a los fogones, el Café Comercial Cañade a sus mediodías esta nueva propuesta gastronómica basada en la esencia mediterránea. Así, el mítico restaurante madrileño presenta distintos arroces cada miércoles, todos ellos elaborados con ingredientes de los mejores productores como Rooftop Smokehouse, Joselito o Balfegó. A través de una cocina de mercado, original y castiza, el cocinero presenta opciones elaboradas a base de verduras, carnes o pescados. Con esta propuesta, Café Comercial se convierte en un destino ineludible donde saborear de forma única los mediodías en plena capital y disfrutar con amigos o familiares de un almuerzo que sabe al Mediterráneo.

www.cafecomercial.com



MIÉRCOLES DE MARIACHIS Y BOLEROS EN BARRACUDA MX



Junto a la Puerta de Alcalá y galardonado con un Sol Repsol, Barracuda MX se presenta como un viaje a través de los casi 8.000 kilómetros del litoral Pacífico mexicano de norte a sur: desde Ensenada y Baja California hasta Chiapas, territorios donde históricamente había muchas rutas comerciales y que llevaron al mestizaje con Asia. El resultado es una cocina ligera, fácil de entender y muy disfrutable, con técnicas tan particulares como los pescados zarandeados o a la talla. Una prouesta fresca, joven, accesible, y que se desarrolla en un espacio diferente, pensado para hacer sentir el Pacífico. Ahora se incorporan los miércoles mariachis y música en directo tradicional mexicana que acercará aún más al comensal a una cultura

llena de color y matices acompañando la experiencia con lo mejor de la coctelería mexicana tradicional. www.barracudamx.es

NOVEDOSAS PROPUESTAS EN LATIGAZO

La singular travesía de la cocina peruano-japonesa de Latigazo comienza siempre con la selección de las mejores materias primas, lo que garantiza una sinergia perfecta de sabores intensos y suaves, y la exquisita calidad de los platos, y que ahora aúna nuevas incorporaciones. Entre ellas destacamos los Siu Mai de panceta y gamba, unos dumplings rellenos con huevo de codorniz y salsa de lomo y marisco; los Udon Mar y Tierra, elaborados a partir de base de trigo junto a oreja de budha (seta), cebolleta china, cebolla roja, shitake, salsa anticuchera y una salsa de mariscos junto con otra de la carta de soja; y sus Costillitas de cerdo (a baja temperatura) con barbacoa japoperuana (barbacoa yakiniku), chalaquita charapita, ají panca, sweet chili y guarnición de patatas y choclo.

www.latigazo.world



FRANKIE BURGERS:

Mejor hamburguesería de España

Con sus propios galardones la plataforma de Delivery Just Eat premia a los maestros de la excelencia, y Frankie Burgers ha sido elegida la mejor hamburguesería entre más de 29.000 establecimientos de toda España. Según el veredicto "en Frankie Burgers se come increíble y el servicio es inmejorable". Además, la plataforma también destaca la entrega rápida, la excelente atención al clientes y la comida deliciosa.

Frankie Burgers se ha posicionado como un referente de hamburguesas en Madrid y su éxito no se detiene. La cadena se mantiene firme a su compromiso con la calidad y la innovación en el mundo de las hamburguesas, lo que le ha permitido ganar su merecido lugar en el podio de las hamburgueserías mejor valoradas por el público.

www.frankieburgers.es



LOS NUEVOS ESPACIOS DE AZOTEA GROUP EN EL PALACIO DE CIBELES

El grupo madrileño de restauración inaugura el nuevo restaurante Cornamusa –y su terraza– y el rooftop Azotea Cibeles, ambos situados en la planta 6 del edificio con unas vistas privilegiadas del skyline de Madrid. A estos dos espacios se suma una cafetería situada en la planta segunda llamada Café Cibeles. La propuesta gastronómica de todos los espacios la firman Manuel Berganza, chef ejecutivo de Azotea Grupo, y Jesús Almagro, jefe de cocina de Cornamusa, que presentan una propuesta inspirada en el recetario madrileño y empleando en su mayoría materia prima de productores de Madrid. Por su parte, el proyecto de diseño e interiorismo es obra del estudio de Alejandra Pombo, que ha creado para estos espacios un diseño inspirado en la llegada del correo a la ciudad de Madrid.

www.azoteacibeles.com



EL JAMÓN (EXTRAORDINARIO) QUE VIENE DE LA DEHESA

Cinco Jotas abre sus puertas al público, en Jabugo, para dar a conocer el gran icono de la gastronomía española

TEXTO PILAR ORTEGA

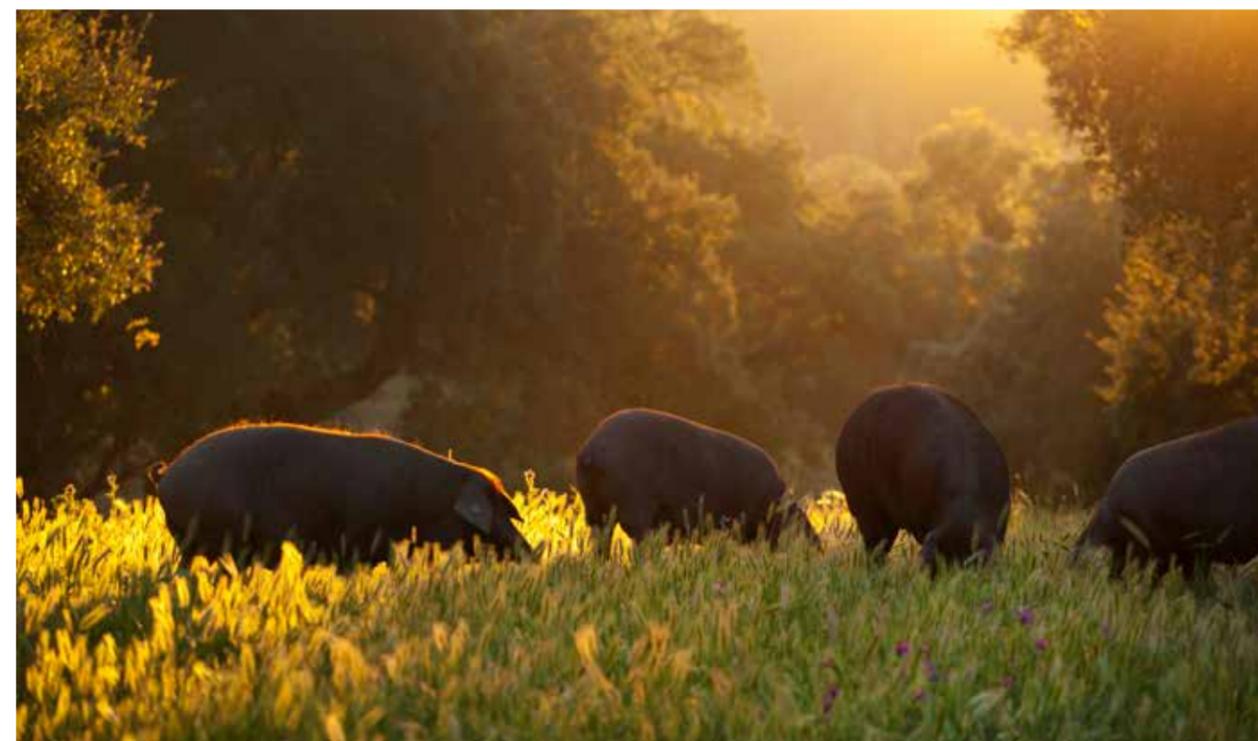
El jamón ibérico puro tiene incluso su filosofía. Al menos, eso se desprende del mensaje que transmite la marca centenaria Cinco Jotas. Sus directivos dicen que no son extraordinarios, pero lo que hacen, sí. Y de ello responsabilizan a "nuestros bisabuelos", que se preocuparon de cuidar el cerdo ibérico puro 100% del suroeste peninsular. "En el siglo XIX se alcanzó la excelencia en Beluga y en Champagne, pero faltaba tener un referente en España. Y ellos lo hicieron posible", añaden



El jamón ibérico puro 100% se distribuye por los cinco continentes

Visitar la bodegas de Cinco Jotas es una experiencia que está al alcance de cualquiera y que, sin duda, es muy recomendable para aprender lo que cuesta, no sólo en euros, un jamón de bellota 100% ibérico. Sólo hay que llegar hasta Jabugo (Huelva) para conocer cómo comenzó a forjarse la leyenda del jamón más exclusivo del mundo, un tesoro que ya forma parte, desde hace tiempo, de nuestro patrimonio.

Cinco Jotas abre sus centenarias bodegas para que el público interesado pueda recorrerlas y conocer el proceso de curación del jamón ibérico puro 100%, que se mantiene inalterado desde 1879. La bodega se halla en un edificio centenario y conserva intacta la esencia de la tradición y el trabajo intenso de varias generaciones de familias de Jabugo. Una visita que finaliza con premio, ya que el visitante tendrá la posibilidad de disfrutar



La dehesa, al amanecer

de una cata especial de jamón cortado a mano por el maestro cortador de la bodega. Así que prepara tu paladar y adéntrate en la excelencia de este producto "gourmet".

Un paseo por la dehesa

Y hay más. Porque si quieres pasear, a pie o a caballo, por el ecosistema natural de la dehesa, sólo tienes que pedirlo y tendrás la fortuna de contemplar a los cerdos 100% ibéricos de Cinco Jotas y ver cómo viven en libertad. Te sorprenderá saber que a cada uno de los animales les corresponde, como mínimo, una hectárea de dehesa. Incluso puedes ampliar de esta curiosa experiencia disfrutando de un aperitivo, una degustación ampliada o un taller de corte impartido por un maestro cortador.

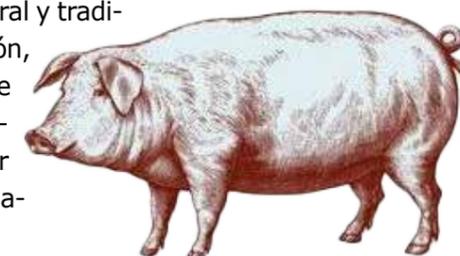
La visita a la bodega tiene una duración estimada de una hora y un precio de 25 €, que aumenta 15€ más si se desea realizar una degustación ampliada, que incluye cañas de lomo natural y tradicional, caña de presa y salchichón, acompañados de una copa de oloroso y con una duración añadida de 15 minutos. La ruta por la dehesa exige un tiempo estima-

do entre 3 y 4 horas y tiene un coste de 70€, que se reduce a 30€ en el caso de niños de 3 a 12 años. Esta visita incluye también la entrada a las instalaciones y la degustación maridada de jamón Cinco Jotas. Sólo hay que reservar en el correo electrónico visitas.cincojotas@osborne.es o en el teléfono 603 599 061.

Una historia que se remonta a 1879

Para saborear mejor el jamón Cinco Jotas, nada hay comparable como conocer la historia de la marca, ya que nada surge por casualidad. Toca remontarse hasta 1879 para ubicar a un hombre, el ganadero local de Jabugo Rafael Sánchez Romero, experto en la crianza del cerdo ibérico. Él fundó la primera empresa en el mundo relacionada con el cerdo ibérico puro. Treinta años más tarde, en 1910, se le unieron dos socios: Manuel Romero, también gran conocedor de la elaboración de productos ibéricos de altísima calidad, y Vicente Carvajal, muy diestro en la comercialización y distribución. Fue entonces cuando Cinco Jotas emprendió su camino... y hasta hoy.

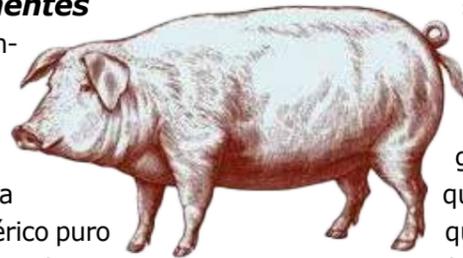
El Jamón Ibérico Puro de Bellota



Cinco Jotas es ya un icono gastronómico español, un producto único que hace alarde de ser, en todo el mundo, un tesoro nacional. No en vano, está presente en las tiendas "gourmet" de toda España y también en el Food Hall de Harrods (Londres), Dean & DeLuca (Nueva York) y Galeries Lafayette (París). Y desde luego, ocupa las codiciadas mesas de restaurantes de tanto prestigio como L'Atelier Joël Robuchon en París, Da Dong en Pekín y La Marée en Moscú.

Viaje por los cinco continentes

Cinco Jotas traslada nuestro principal emblema gastronómico a más de 35 países de los cinco continentes. Y no sólo eso, porque los embajadores de la marca tratan de combinar el jamón ibérico puro con los mejores ingredientes de cada cocina local y con las costumbres de cada país. Hay que recordar que el cerdo ibérico puro es una raza milenaria, a medio camino entre el jabalí y el cerdo doméstico, que crece en libertad en las grandes extensiones de la dehesa peninsular. El proceso de cría es lento y se alimenta, durante la montanera, a base de bellotas procedentes de encinas, alcornoques, quejigos y robles. Como dato curioso, el cerdo ibérico puro



tiene que ingerir alrededor de 12 kilos de bellotas para engordar tan sólo un kilo. Y ahora describamos al animal: tiene orejas pequeñas y gachas a modo de teja, piel oscura y uniforme por todo el cuerpo, lomo plano y alargado, que termina en una grupa alta y escurrida, y unas patas ágiles y estrechas o de caña fina adaptadas al medio natural en el que vive. Y lo más singular de todo, la pezuña negra conocida como "pata negra".

Los interesados en conocer éstas y otras singularidades del cerdo ibérico puro tienen la posibilidad de adquirir la cultura del "jamón ibérico" necesaria en las bodegas Cinco Jotas, en Jabugo, un lugar privilegiado por su riqueza natural, ya que está custodiado por el Parque Natural de Aracena y Picos de Aroche, declarado Reserva de

la Biosfera Dehesas de Sierra Morena por la Unesco. Aquí podrán conocer los cinco oficios del proceso de elaboración del jamón Cinco Jotas: el perfilador, el responsable de la salazón, el encargado de los secaderos, el maestro bodeguero y, por fin, el maestro calador. Este último, posiblemente, será el más deseado por el consumidor final. ¡Buen apetito!●

www.cincojotas.es



Cinco Jotas cuenta con una sabiduría heredada

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)





ENTREVISTA

EVANS MUHANGA

Secretario Permanente de Turismo de Zambia

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA
FOTOS ZAMBIA TRAVEL

Evans Muhanga, Secretario Permanente de Turismo de Zambia, nos acerca a los atractivos turísticos de su país durante esta entrevista concedida a topVIAJES en el marco de FITUR 2024. Experto en marketing y proveniente del sector privado, principalmente del sector de las telecomunicaciones, ha hecho una gran carrera pública desde el Ministerio de Turismo de su país trabajando insistentemente en diversos aspectos de sostenibilidad ambiental.



Estabilidad, seguridad y un catálogo de maravillas naturales. Estos posiblemente son tres aspectos, si no los más importantes, que contribuyen a que un viajero se decida por este fascinante destino africano. Cuna de las imponentes Cataratas Victoria y sede de los periplos de un explorador como Livingstone, Zambia es un país que cuenta con 20 Parques Nacionales y más de 1.800 especies de animales. El conjunto de atractivos de esta nación no pasa desapercibido por nadie. En una amena charla con su Secretario Permanente de Turismo durante la pasada edición de FITUR descubrimos todo esto:

¿Cuál es la mayor fortaleza de Zambia como destino turístico?

Basicamente las principales atracciones del país tienen que ver con el entorno natural. En él, por supuesto, las majestuosas Cataratas Victoria descubiertas por Livingstone. A partir de ahí todas las atracciones de aventura que se desarrollan en este contexto. Zambia es un país bendecido porque tiene 20 Parques Na-

cionales ricos en fauna y encantos naturales y 36 espacios protegidos. Los 5 grandes son fáciles de ver en Zambia.

¿Cuántos días necesita un turista español para conocer su destino?

Desde Livingstone a donde se llega para ver las Cataratas Victoria, puedes necesitar un par de días o tres, pero no podemos olvidar que desde allí es muy fácil acercarse a un cualquiera de los Parques Nacionales donde necesitarás 2 días más. Creo que un turista español necesitaría unos 5 ó 7 días para conocer nuestro destino, digamos 1 semana.

¿Cuales son los puntos/lugares imprescindibles que nadie debe perderse en Zambia?

Las Cataratas Victoria son una de las maravillas imperdibles, y es el principal punto de interés turístico de nuestro país. Y tener la oportunidad de conocer los 5 Grandes en nuestros Parques Nacionales también es algo obligado en la agenda. No podemos olvidar que el avistamiento de aves es una actividad





que cada vez toma más fuerza en Zambia. La vida nocturna igualmente está llena de oportunidades para conocer de primera mano, todo un rosario de ceremonias tradicionales; cada mes hay alguna festividad llena de color y música que están ahí para ser apreciadas y disfrutadas por los viajeros.

¿Qué ofrece Zambia que no ofrezcan otros países de la zona?

Zambia es un destino que en muchos aspectos aún está por descubrir y no está tan explotado comercialmente como otros países vecinos. Somos un país puro, prístino. Nuestro territorio, por suerte, no está masificado y por ello luchamos tanto por ofrecer actividades completamente sostenibles, que además ofrecen la exclusividad de ser únicas. Adicionalmente luchamos para que el contacto con los nativos se de la forma natural, pacífica y empática. Zambia no es un destino que asuste, y además es completamente seguro, un lugar que lo que mejor sabe transmitir es paz.

¿Qué importancia tiene para su país estar presente en una feria como FITUR?

Sin duda esta gran feria es para nosotros una gran plataforma para presentar los atrac-

tivos que ofrece nuestro país a cualquier visitante y también a inversores. Aquí buscamos también relacionarnos con la prensa para darles a conocer nuestro producto turístico y los encantos de un país afable y que espera a los españoles con los brazos abiertos. La relación con los medios y con los turoperadores tiene especial relevancia en estos días de frenética actividad comercial. Aquí intentamos captar, a escala global, a esos visitantes o inversores que pueden contribuir al incrementar el desarrollo turístico de Zambia.

¿En qué aspectos están trabajando desde el Ministerio de Turismo para que aumente la cantidad de viajeros españoles a Zambia?

Para lo que usted nombra, debo decirle primero que todo, que los españoles son muy importantes para nosotros, y parte de lo que hacemos en esta feria es ejecutar esa estrategia de promoción que busca conseguir viajeros de España. Las relaciones públicas y los acuerdos suculentos con turoperadores y agencias de viajes son muy importantes también, es ese factor el que nos da visibilidad. Y sin duda, tras un evento de esta envergadura, la exposición del destino en RRSS es más que significativa. Por supuesto una de nuestras metas a media-

no plazo es buscar una conectividad mejor, en otras palabras, estamos mirando las diversas posibilidades que tenemos para tener un vuelo directo entre España y Zambia, y nuestras acciones a futuro buscarán esta meta.

¿Qué aporta Zambia a la Marca África?

Nuestro rico patrimonio es lo que más contribuye a la marca África. También nuestro compromiso por hacer del destino un lugar que siempre esté resguardado gracias a la sostenibilidad y la protección del medio ambiente, que es una obligación y responsabilidad nuestra. Tanto es así que luchamos porque nuestras reservas naturales, en general todos los sitios del país, lleven el sello de ECO-FRIENDLY. El continente es consciente del esfuerzo que hacemos desde el gobierno por ser cada vez más respetuosos en este sentido y posicionarnos como un destino ejemplar en cuestiones ecológicas. Contribuir a que estos aspectos sean una constante es un aporte que

ayuda a frenar el cambio climático, un aspecto fundamental en África.

¿Qué políticas de sostenibilidad aplica su país en el ámbito del turismo?

Las prácticas ecológicas amigables son una constante en las políticas que sobre sostenibilidad aplica nuestro gobierno. En cada comunidad intentamos formar a la gente en aras de conseguir una protección medio ambiental que se repercuta en bien de la nación y sus ciudadanos. Intentamos que el desarrollo del turismo cada vez tenga un impacto medio ambiental menor. Conseguir el respaldo de instituciones internacionales como la UNESCO, para lograr un mayor respeto y una mayor atención y protección por nuestros espacios naturales es un compromiso en el que estamos absolutamente inmersos. Desde los museos y centros culturales también procuramos que el mensaje y la formación en cuestiones de sostenibilidad cale hondo tanto en locales como en visitantes.





Podría trazar el "recorrido perfecto" de un viaje por Zambia...

El recorrido perfecto pasaría por aterrizar en Lusaka, la capital, y en un día explorar sus encantos culturales y sociales conectando con el ADN local, para luego conectar con un vuelo a Livingstone. Allí se podrá disfrutar de las Cataratas Victoria y su magnificencia. Se trata de un lugar que ofrece muchas actividades, "bungee jumping", nadar en pozas naturales, hacer rafting por el río Zambeze, y cómo no, visitar el museo de Livingstone. Y luego, claro está, no puedo menos que proponer seguir los pasos de este explorador y lo que vió en sus incursiones por estas tierras.



Desde allí, el parque más próximo en el que se puede disfrutar de todos los encantos que hemos hablado es el South Lwanga National Park o el del río Zambeze. Hacer un recorrido un barco por este mítico río es otra de las atracciones cada vez más demandadas, se duerme en tiendas de campaña de lujo a las orillas, previamente seleccionadas por los expertos en este tipo de viajes para garantizar el avistamiento de animales con toda seguridad.

Y ese es todo lo que puedo por ahora decirte. Esperamos que la revista topVIAJES pueda venir pronto a visitarnos. Te esperamos, Hernando. ●

www.zambia.travel



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



SEPÚLVEDA

La historia sabe mucho de buena vida

TEXTO Y FOTOS PEDRO MADERA

Hay pueblos que nunca fallan, y Sepúlveda es uno de ellos. Igual nos vale para una escapada romántica que para entretener a una visita extranjera fuera del bullicio de Madrid. Esa mezcla de historia, naturaleza y gusto por las cosas buenas, lo convierten en un destino de categoría, donde no falta la foto perfecta para las redes sociales.



La propia carretera que nos lleva por esos escenarios por los que ya merece la pena montar la escapada. Llegando por la carretera comarcal SG-232 en el altozano de la montaña, encontramos Sepúlveda, tan esbelta, como orgullosa. Las torres de los campanarios de sus iglesias parecen querer llegar al cielo. Detrás el impresionante paisaje del Parque Natural de las Hoces del Duratón.

Cuando paramos antes de llegar a la villa en un mirador que hay en la carretera desde donde contemplamos la belleza de la villa medieval, con la silueta de la iglesia del Salvador en la parte más alta de la peña, siempre parece que "compramos" una dosis de optimismo.

La entrada a la villa la realizamos a través de la Puerta del Río una de las 5 puertas medievales que aún se mantienen en perfecto estado. Recomendamos dejar el coche aparcado en las afueras y así poder disfrutar de un paseo por su casco histórico. Tras pasear por sus estrechas calles empedradas llegamos hasta la iglesia de Santiago que hoy alberga el Centro de Interpretación de las Hoces del Río Duratón (De 10 – 18h sábados, domingos y festivos de 10 – 19h, entrada libre, Tlf: 921 540 586) donde podremos contemplar una magnífica exposición sobre las hoces. Para los más curiosos, en su interior también existe una cripta subterránea con tumbas antropomorfas que podrían datar del siglo X.

Después de empaparnos bien de la oferta naturística que nos ofrece la zona ponemos camino hacia el centro neurálgico de la villa, su plaza de España. Antes de llegar atravesamos la Plaza del Trigo. Por las callejuelas sube ese aroma del pan recién hecho y alguno de sus bares se colocan algunas de las mejores bandejas de pinchos de toda España.



Ya en la Plaza de España, encontramos los restos del antiguo castillo perteneciente al Conde de Castilla, Fernán González y adosado a él un edificio con balconada utilizado con fines culturales y actos festivos. Merece la pena pararse y disfrutar de la belleza de la plaza. Nuestra siguiente parada es la iglesia de El Salvador. Románica del siglo XI, año 1093 según una inscripción, y declarada Bien de Interés Cultural y una de las primeras iglesias románicas de la provincia segoviana. A pesar del boom urbanístico, el pueblo está cargado de delicados rincones donde la arquitectura y la piedra parecen proteger un trozo de Historia.

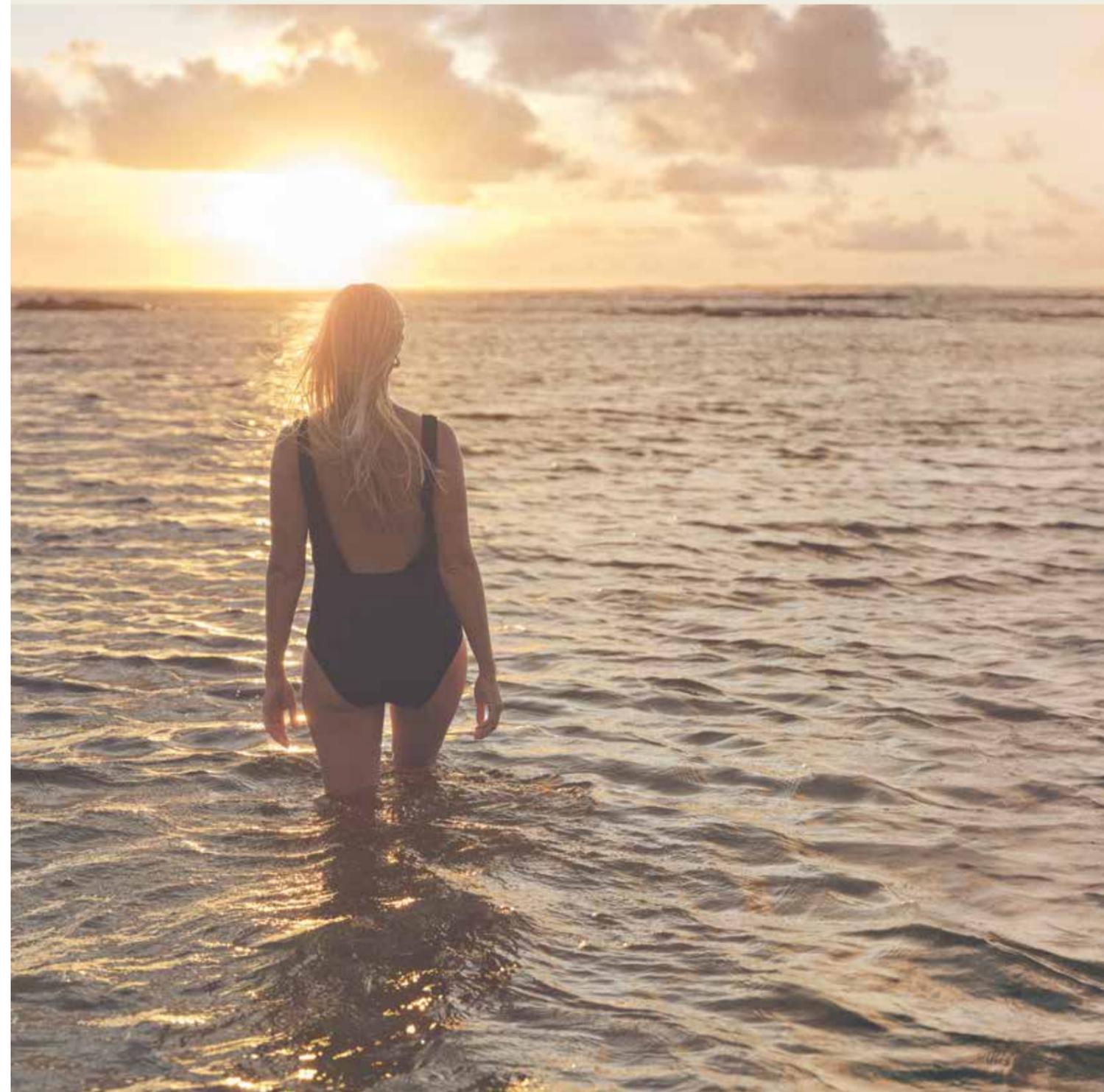


Además, Sepúlveda, nos ofrece muchas cosas que ver, pero eso ya lo dejamos a tu propia elección... Un secreto... no perderos el Ponche Segoviano que hacen en la Pastelería La Peña <https://www.pasteleriadesepulveda.es/inicio/>. Pl. España, 20. Tlf: 921 540 089 de ese horno salen toda clase de dulces, pero los clientes más fieles saben que sus polvorones obligan a una visita navideña.

Hacer noche, no mala idea, posiblemente la mejor opción es alojarnos en la Hospedería de los Templarios. Pl. España, 19-20. Tlf: 665 593 551. Sus desayunos son generosos pero de tanto callejear, hay que pensar en una opción para comer o tapear que la oferta es generosa, sobre todo los fines de semana. La opción del Asador de El Panadero <https://asadorelpanadero.es/> Cl. Conde Sepúlveda,

4. Tlf: 921 540 378 sigue siendo una de las mejores, si no buscamos un sitio excesivamente moderno. Otra opción Casa Roman <https://casa-roman.com/Inicio/>, Cl. Sancho García, 3, Tlf: 921 540 432, que ha hecho de sus platos un referente para los segovianos y su chimenea siempre se agradece en los días de invierno.

En una excursión por las cercanías se hace obligado una visita a Parque Natural de las Hoces del Duraton. Si el tiempo acompaña siempre es una experiencia un recorrido en kayak con el suave ritmo de las piraguas bajo la atenta mirada de los buitres. Naturaltur <https://naturaltur.com/> Ctra. Riaza – Toro, s/n. Cantalejo. Tlf: 630 990 559 sigue siendo una de las mejores compañías para una experiencia diferente.●



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

Come Alive

sunlife
MAURITIUS



IZADI LARROSA, una década con el inicio de la primavera

Larrosa Rosé de Bodegas Izadi cumple una década desde la salida al mercado de su primera añada. Nació en febrero de 2014, fecha en la que cada año presenta su nueva añada. Larrosa Rosé 2023 vuelve esta primavera para disfrutar ya de uno de los primeros rosados del año.

Notas de cata:

Color rosa palo con ribete violeta. Aroma intenso a fruta roja; fresa, frambuesa, cereza; también flores blancas y recuerdos de fruta de hueso como melocotón y albaricoque. Paso en boca intenso y agradable, con recuerdos a fruta fresca y notas florales. Sutil y persistente, con buena acidez y final eterno.

PVP 8,65€

Bodegas Izadi-
www.izadi.com

BODEGAS IZADI, premio al mejor proyecto medioambiental por Verema

Los premios que organiza Verema, la mayor comunidad on-line del vino en español, galardona a esta bodega de la DOCa Rioja

Esta distinción avala el compromiso de Izadi (que en euskera significa naturaleza) con el entorno que le rodea y del que toma prestado la materia prima con la que elabora sus vinos. Este propósito le llevó a conseguir hace tres años la certificación Wineries for Climate Protection de la FEV que, desde hace un mes ha ampliado el espectro social y cultural.



www.verema.com/blog/verema/1614431-tenemos-ganadores-premios-verema-2023

CLASSICA HACIENDA LÓPEZ DE HARO Gran Reserva 2012, Mejor Rosado del Mundo

La experta en vinos rosados Elizabeth Gabay MW elige un Rioja de más de una década como el mejor que ha catado en el año para su informe The Rosé Report 2023, un ranking de más de 220 vinos rosados de todo el mundo, publicado por la revista Club Oenologique.

La Bodega Hacienda López de Haro (San Vicente de la Sonsierra) es la responsable de esta rareza, un vino sutil y delicado que ha conquistado a la crítica mundial.

Notas de cata:

Visual: De color salmón con notas cobrizas y con gran intensidad. Destaca su tonalidad elevada debido al prolongado paso del tiempo y muestra también ciertos tonos grises en el ribete.

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. De gran longitud, resulta un vino que desprende sutileza y elegancia.

PVP 50,30€



Hacienda López Haro
www.haciendalopezdeharo.com

PACHARÁN BELASCO ORO 1580, calidad y exclusividad del clásico navarro

El Pacharán Belasco Oro 1580 de GLN (Grupo La Navarra) se ha convertido en uno de los grandes licores que marcan un estilo y un saber hacer, en el que la mezcla de tradición con excelencia sitúa a este licor en lo más alto. Belasco Oro 1580, tras más de diez años desde su primera salida al mercado, se actualiza para potenciar su calidad y mostrar que un pacharán también tiene personalidad e historia. Pacharán Belasco Oro rinde homenaje a Don Diego de Belasco, el primer miembro de la familia Belasco del que se tienen noticias, ya que en 1580 elaboró su primer pacharán en Lerín (Navarra).

Notas de cata:

Color: Presenta un rojo rubí muy intenso, debido a su alta concentración en endrinas y un brillo y limpidez característico de las bebidas jóvenes.

Nariz: Su aroma es predominantemente afrutado, acompañado de unas notas anisadas.

Boca: Presenta en boca una explosión de fruta fresca, sabor realzado por un final ligeramente anisado que perdura en boca. **PVP €24,70**



Grupo La Navarra
www.grupolanavarra.com

Aceite de oliva DEHESA DE LOS LLANOS certificación ecológica

Aceite de oliva virgen extra variedad arbequina

El aceite de oliva virgen extra de Dehesa de Los Llanos se obtiene mediante extracción mecánica de las aceitunas de la variedad Arbequina de las 14 hectáreas de olivares de la propia finca. De cosecha extratemprana, sus frutos son recogidos antes de los primeros fríos del otoño (a principio de noviembre).

Zumo natural de aceituna de variedad arbequina.

Este aceite ha sido elaborado para ofrecer un producto genuino y natural, reflejo del compromiso de Dehesa de Los Llanos por llevar lo mejor de la tierra a su mesa.

Botella de 500 ml - PVP: 16,68 €

Dehesa de los Llanos
www.dehesadelosllanos.es



PAGO DE VALDECUEVAS:

se presenta el excepcional aceite de la cosecha 2023

Ya está disponible el nuevo aceite Pago de Valdecuevas procedente de aceitunas de la cosecha de 2023. Elaborado cien por cien con la variedad arbequina, Pago de Valdecuevas destaca por su extraordinaria calidad.

Las favorables condiciones climáticas del pasado año permitieron la perfecta maduración de las aceitunas que, combinado con una extracción ágil y eficiente, ha dado como fruto un aceite de profunda intensidad aromática y paladar muy equilibrado.

En 2011, Pago de Valdecuevas construyó la primera almazara de la provincia de Valladolid después de que la familia Martín Rodríguez plantara una pequeña cantidad de olivos en Medina de Rioseco. Desde entonces, sus aceites reflejan su compromiso con la calidad y la excelencia.



Pago de Valdecuevas
<https://pagodevaldecuevas.es/>

IV Edición Limitada Día del Padre DEHESA DE LOS LLANOS

Homenaje a los abuelos navaja con asta de ciervo

Dehesa de Los Llanos propone un Estuche Gourmet que incluye la Cuarta Edición Limitada de la Navaja de los Cuchilleros Artesanos Albaceteños Expósito. Está compuesto por un estuche de 3 degustaciones, una botella de vino Mazacruz Tinto 2022 y

una botella de Aceite de Oliva Virgen Extra de variedad Arbequina. Es la primera cosecha con certificación ecológica. En esta edición, la navaja está realizada con acero mova, aluminio y asta de ciervo. Esta última es recuperada de forma natural de la cornamenta de los ciervos, seña de identidad de Dehesa de Los Llanos.

La finca albaceteña recupera el tradicional corte del queso a navaja y lo rememora en el Día del Padre. El origen de la navaja clásica de Albacete se sitúa en la cultura musulmana, del el siglo XVI. Con la llegada del ferrocarril a Albacete, en 1855, se vio favorecida la comercialización al facilitar y abaratar el transporte de las materias primas.

Este hecho dio lugar a la aparición de los vendedores ambulantes de navajas, que salían a la estación y ofrecían su mercancía a los viajeros.

Estuche Gourmet Edición Limitada Día del Padre
PVP 79,50 €



BONDUELLE refuerza su apuesta por la alimentación vegetal y un estilo de vida natural



En su compromiso por impulsar un estilo de vida natural, resaltando los beneficios del plant-based food entre la población, Bonduelle presenta "Está en nuestra naturaleza", su nuevo concepto digital para ofrecer tips de bienestar en nuestro día a día

Bajo esta nueva premisa, Bonduelle lanza dos nuevas recetas listas en tan solo dos minutos: 'Ratatouille' y 'Berenjenas a la mediterránea'

Amelia Platón, ex concursante de la 9ª edición del programa de televisión 'MasterChef' y autora del libro Amelicious Delicious. Cocina, salud y bienestar, se une a Bonduelle para realzar los valores de un estilo de vida natural

Bonduelle
www.bonduelle.es

LABEAU ORGANIC

Con la necesidad de recuperar la naturaleza como remedio

Labeau Organic nace en 2017 de la mano de expertos en cosmética que, tras 20 años de experiencia en algunas de las empresas más conocidas del sector, se unen con el deseo de contribuir a cambiar nuestra forma de ver y vivir la Belleza.

Labeau Organic cree que los productos que utilizamos en nuestra piel sí importan, igual que importan los alimentos que ingerimos. Así también, es asunto de todos construir urgentemente un mundo más eco-responsable, donde los envases sean biodegradables, reciclables y reciclados.

THE NATURAL ME, así es como hemos querido imaginar la nueva Belleza, nuestra Belleza. Una Belleza con +90% de ingredientes naturales, fragancias 100% naturales, vegana, dermatológicamente testada y sobre todo, apta para el embarazo para dar la oportunidad a nuestros hijos de nacer libres de químicos.

www.labeauorganic.com



Champú post-biótico

Efecto hidratante y voluminizador; reequilibra la microbiota del cuero cabelludo; fotoprotector. Indicado para cuero cabelludo sensible, caspa, dermatitis o pelo que crece con poco volumen.
Formato: 500ml.
Precio: 35€

Leche corporal hidratante

Prevención de estrías y regeneración celular; rica en ceramidas que proporcionan una hidratación profunda y reestructuran el equilibrio normal de la piel; rica en vitamina E que actúa contra los radicales libres responsables del envejecimiento prematuro de la piel; aporta elasticidad y previene la flacidez; retrasa la pérdida de agua
Formato: 500ml . Precio: 35€

Crema well aging

Acción estimulante de la síntesis de colágeno que ayuda a mejorar la firmeza y elasticidad de la piel; Mejora la función barrera de la piel; Fotoprotector; Protector contra el estrés y la polución
Formato: 500ml . Precio: 60€

Quetzaly, perfume único con carácter mexicano de DANIEL JOSIER



www.danieljosier.com

Quetzaly es una fragancia unisex inspirada en la antigua cultura azteca y los olores de México. "Quetzaly" significa precioso en la lengua de los aztecas. También deriva del nombre quetzal, un ave multicolor y precioso propio de México y Centroamérica.

Con esta exótica inspiración Daniel Josier nos deleita con un perfume de carácter mexicano donde el protagonista es su corazón de incienso y copal que deja una sutil huella picante y floral con la dalia, la flor nacional de México.

Notas de salida: Lima, aguacate y chile.
Notas de corazón: Incienso copal, dalia.
Notas de fondo: Madera de cedro, sándalo, almizcle.
50ml - €90 / 100ml - €125

Regala BLAUER para el papá más "fashion"

La nueva colección masculina de Blauer está pensada para hombres determinados y seguros de sí mismos, con prendas ideales para cada ocasión. Las cazadoras para hombre se proponen en diferentes modelos y colores, de nailon opaco o brillante, en combinaciones de cierres con cremallera o botones en las variantes con o sin capucha, para looks informales y deportivos o refinados y elegantes.

www.blauerusa.com

Gorra en color blanco con logo de Blauer en rojo
PVP - €49



Chaqueta de algodón sin forro, en color camel
PVP - €330



MADRID, Capital del Arte Contemporáneo

Este mes Madrid se convierte en el corazón del arte contemporáneo internacional. Llega ARCO con su festín de colores, galerías y sorpresas, y a la feria de arte se suman grandes exposiciones. El Museo Reina Sofía, por ejemplo, abre la gran muestra del centenario de Antoni Tàpies y la Fundación Mapfre "resucita" a Marc Chagall. Son sólo algunos de nuestros planes culturales.

TEXTO PILAR ORTEGA



ANTONI TÀPIES
Composició (Composition / Composition), 1947
Óleo rasacado sobre tela
38 x 46,3 cm
Colección MACBA. Depósito de la Generalitat de Catalunya.
Colección Nacional de Arte. Antigua Colección Salvador Riera



ANTONI TÀPIES
Crua i R (Cruz y R / Cross and R), 1975
Técnica mixta sobre madera
162 x 162,5 cm
Cortesía de Fundación Telefónica



ANTONI TÀPIES
Materia en forma de pie (Matter in the Form of a Foot), 1965
Técnica mixta sobre tela montada sobre madera
130 x 162 cm
© Fundació Antoni Tàpies, Barcelona/VEGAP Madrid, 2024

Centenario de Antoni Tàpies

Con motivo del centenario del nacimiento de Antoni Tàpies (1923-2012), el Museo Reina Sofía y la Fundació Antoni Tàpies organizan una de las exposiciones más completas dedicadas al artista barcelonés, con más de 220 obras procedentes de todo el mundo, que muestran su trayectoria entre 1943 y 2012. Hasta el 24 de junio, Madrid celebra a este artista autodidacta, gran melómano y bibliófilo, que escribió y reflexionó sobre la condición humana y la práctica artística. Heredero de las vanguardias históricas, estuvo vinculado en los años 50 al grupo catalán Dau al Set. Después, comenzó una etapa de experimentación con la materia que le otorgó reconocimiento internacional. En sus dos últimas décadas, atravesadas por el cambio de siglo, los temas dominantes de su pintura fueron la muerte y la enfermedad, quizá por la conciencia de paso del tiempo y su avanzada edad. Muchas de las obras de esta exposición no se habían mostrado juntas desde hacía tiempo.

www.museoreinasofia.es



ARCOmadrid, la gran fiesta del arte contemporáneo

Del 6 al 10 de marzo, Madrid celebra la gran fiesta del arte contemporáneo. ARCOmadrid, la Feria Internacional de Arte Contemporáneo de España, constituye una de las principales citas del mercado mundial. En 2024 se celebra la 43ª edición con el mar Caribe como proyecto central. El programa "La orilla, la marea, la corriente: un Caribe oceánico" girará en torno a las escenas artísticas de los territorios conectados por este

mar. En total, participarán en la feria 205 galerías de 36 países que se distribuirán por los pabellones 7 y 9 del Recinto Ferial de Ifema Madrid. La feria mostrará la actual escena artística internacional en un amplio diálogo con el arte español. Las tres primeras jornadas estarán dedicadas a los profesionales y, a partir de las 15 horas del viernes 8, se abrirán las puertas al público general.

www.ifema.es/arco/madrid



Bruselas reúne a los amantes de la arquitectura

Llega a Bruselas el Brussels Art Nouveau & Art Déco (BANAD) y lo hace con el objetivo de descubrir tesoros arquitectónicos ocultos de la capital belga. Del 9 al 24 de marzo, quien lo desee podrá disfrutar de visitas guiadas por los edificios art nouveau y art déco más impresionantes y que normalmente no están abiertos al público. Es una forma de descubrir la rica herencia arquitectónica y artística de estos estilos que se desarrollaron en Bruselas a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX. Así, la historia y el arte se unen para brindar una experiencia excepcional, invitando a explorar viviendas privadas, exposiciones temáticas, mercados de antigüedades y muchos otros puntos de interés, a través de recorridos a pie, en bicicleta o en autobús. También habrá seminarios, conciertos, conferencias, espectáculos y actividades para familias y escuelas.

www.visit.brussels/es/



Hasta el 2 de junio, el Museo Thyssen dedica una exposición a la artista Isabel Quintanilla (1938-2017) y, con ello, hace historia, ya que es la primera vez que esta pinacoteca dedica una retrospectiva a una artista española, en este caso una de las figuras fundamentales del realismo contemporáneo. La muestra reúne 90 obras de toda su carrera, entre pinturas y dibujos, muchos de los cuales no se habían visto nunca en España, ya que pertenecen a museos y colecciones de Alemania, país donde tuvo un gran reconocimiento en los años 70 y 80. La exposición propone un recorrido por el universo de la pintora, protagonizado por sus objetos personales y por la intimidad de sus viviendas y talleres. Sin embargo, estos elementos cotidianos forman parte del imaginario colectivo y apelan a las emociones del espectador, un objetivo que la artista siempre tuvo presente.

www.museothyssen.org

El realismo mágico de Isabel Quintanilla



Marc Chagall, un grito de libertad

Hasta el 5 de mayo, la Fundación Mapfre expone en sus salas del Paseo de Recoletos de Madrid una importante retrospectiva dedicada al artista ruso Marc Chagall (1887-1985), presentada en el marco del complejo contexto histórico y biográfico que determinó su existencia. Las dos guerras mundiales, la persecución nacionalsocialista al pueblo judío y el exilio son, sin duda, los acontecimientos que más marcaron al pintor, y su obra se hace eco de la postura que adopta ante tales circunstancias. Con un recorrido ordenado de forma cronológica y temática, la exposición se compone de más de 160 obras y más de 90 documentos, en su mayoría inéditos, procedentes del Archivo Marc e Ida Chagall. Asimismo, podrá contemplarse, por primera vez, una selección de los escritos del artista en yidis, su lengua materna, en la que expresaba sus compromisos políticos y humanistas. www.fundacionmapfre.org

Escalar hasta "las nubes" de Barcelona



El artista contemporáneo Tomás Saraceno ha conseguido que podamos subirnos literalmente a las nubes. Y lo ha hecho con una obra de arte inmersiva, "Cloud Cities Barcelona", que se encuentra suspendida de la cúpula de la Torre Glòries, a más de 130 metros de altura. La obra simboliza una gran nube y quien lo desee puede subir y pasearse por ella. Se trata de una invitación a reflexio-

nar sobre el futuro de las ciudades en clave medioambiental. Ha sido realizada con más de 9.000 cables, lo que se traduce en un total de 6 kilómetros de cable tensado, que conforman 113 espacios nube. Para subir a esta nube, sólo se requiere un poco de agilidad y tener un espíritu soñador. Y para los que no les apasiona el ejercicio físico, esta singular obra artística también se puede disfrutar desde la base del Mirador Torre Glòries, con Barcelona a los pies y el cielo, al alcance de la mano. www.miradortorreglories.com

Visita guiada a "la catedral del vino de Jerez"



Una de las bodegas más relevantes de España es la de Osborne, en El Puerto de Santa María (Cádiz). Tanto es así que se la conoce como "la catedral del vino de Jerez". Así que no hay más que anotar en la agenda: "visitar las Bodegas de Mora Osborne". Desde su fundación en 1772, esta bodega reúne la mayor colección de vinos sherry. Hay varias opciones para realizar la visita y disfrutar de la experiencia, si bien la más demandada es la que consiste en adentrarse en las Bodegas Osborne y recorrer las distintas salas y aprender el proceso de envejecimiento del vino con Denominación de Origen Jerez, VORS y del Brandy de Jerez, así como la historia de las bodegas y del célebre toro de Osborne. Para finalizar, se degustan cuatro vinos acompañados de snacks salados. La visita suele tener una duración aproximada de hora y media.

www.osborne.es

"Un buen colchón" para reír



Del 14 al 31 de marzo, el Teatro Quique San Francisco programa "Un buen colchón", la hilarante comedia sobre el deseo consumista y la obsesión por el éxito que dirige Israel Solà. La productora 11 Varas presenta esta obra de Paula Llorens, interpretada por los televisivos Carlos Chamarro ("Camera Café"), Veki Velilla ("García") y Víctor Palmero ("La que se avecina"). La obra aborda, según su director, "la obsesión que tenemos por el éxito y los atajos para conseguirlo", tal y como hace la pareja protagonista, que pierde la cabeza al encapricharse de un colchón de 45.000 euros. Los personajes del montaje, Bárbara y Andrés, son una joven pareja que decide comenzar una vida en común. La primera noche descubren que un futbolista de Primera División duerme en un colchón de 45.000 euros y Andrés decide que ese colchón tiene que ser suyo.

www.teatroquiquesanfrancisco.es

"La casa de Bernarda Alba", según Alfredo Sanzol

Hasta el 31 de marzo, el Teatro María Guerrero de Madrid representa la célebre obra de Federico García Lorca "La casa de Bernarda Alba" en una versión contemporánea de Alfredo Sanzol. En palabras del director del Centro Dramático Nacional, "con esta puesta en escena, he querido conectar directamente con la realidad que vivimos ahora. No he querido ver a estos personajes como unos fantasmas del pasado, sino contar una historia con personajes que están viviendo nuestros problemas de ahora». «La casa de Bernarda Alba" es una radiografía que hace Lorca del sistema patriarcal que, según él, tiene unas estructuras que seguimos sufriendo. Contar Bernarda Alba en estos momentos, además de suponer una reivindicación de la belleza poética y dramática del texto, es también una denuncia de unas estructuras patriarcales que, en opinión de Alfredo Sanzol, nos siguen haciendo víctimas a todos. La puesta en escena cuenta con 15 actrices.

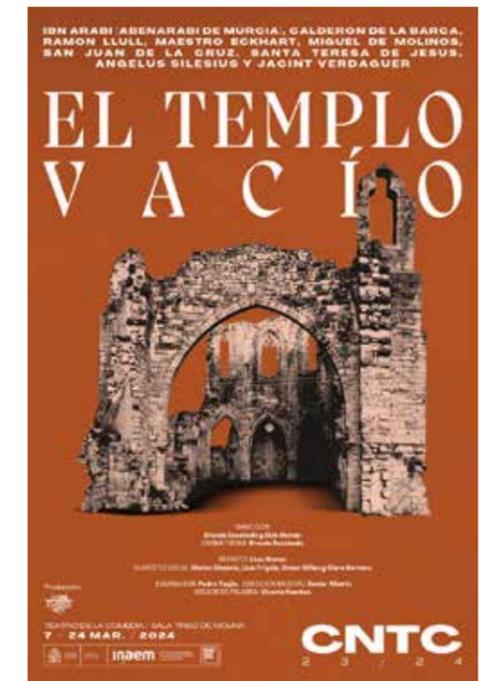
www.dramatico.mcu.es



El amor místico, en el Teatro de la Comedia

Del 7 al 24 de marzo, el Teatro de la Comedia de Madrid exhibe la obra "El templo vacío", un montaje de la Compañía Nacional de Teatro Clásico con textos de Ibn Arabi, Calderón de la Barca, Ramón Llull, Maestro Eckhart, Miguel de Molinos, San Juan de la Cruz, Santa Teresa de Jesús, Angelus Silesius y Jacint Verdaguer. Interpretada y dirigida por Lluís Homar, la obra muestra la riqueza poética del fenómeno místico a través de los siglos en España. Los textos de los poetas elegidos giran en torno al cultivo del amor en el alma y la armonía con uno mismo en relación con el entorno. Sin embargo, cada uno de los autores desvela una expresión artística personal. Todos son libres y disidentes y en sus textos revelan que el amor trascendental empieza y acaba con el conocimiento de uno mismo.

www.teatroclasico.mcu.es





"La pasajera" hace parada en el Teatro Real

Entre el 1 y el 24 de marzo, el Teatro Real ofrecerá ocho funciones de "La pasajera", de Mieczyslaw Weinberg (1919-1996). Silenciada durante décadas por la presión de la censura soviética, la obra tuvo su estreno póstumo en Moscú, en 2006, en versión de concierto semiescenificada. En 2010 el Festival de Bregenz presentó una gran coproducción, que llega ahora al Teatro Real. Cantada en siete idiomas, la obra narra la coincidencia, en un trasatlántico rumbo a Brasil, de

dos mujeres que intentan escapar de su pasado común en Auschwitz: una como carcelera al servicio de las SS y la otra, una judía prisionera que logró salvarse. Tanto Zofia Posmysz (1923-2022), autora de la novela en la que se basa la ópera, como el compositor Mieczyslaw Weinberg vivieron el terror del holocausto en campos de concentración y sintieron la necesidad de contarlo, lo que aporta mayor emoción a la ópera.

www.teatroreal.es

Henry James, al cine

Estrenada en el Festival Internacional de Cine de Berlín, el 8 de marzo llega a los cines españoles "La bestia en la jungla", un viaje sensorial a través de un hombre y una mujer que tienen múltiples encuentros en un club sin nombre. Basada en la icónica obra de Henry James, esta adaptación transporta al espectador a un vertiginoso viaje a lo largo de 25 años, desde 1979 hasta 2004, en un club nocturno. Allí, un enigmático hombre y un enigmática mujer observan y aguardan un evento misterioso. A medida que la música evoluciona desde la disco hasta la tecno, se convierte en la banda sonora de esta crónica sobre

una obsesión. La película la firma el cineasta austriaco de origen húngaro y libanés Patric Chiha y, con motivo del estreno, la Filmoteca Española dedica al director un ciclo con sus anteriores películas.

www.aurorafilms.com



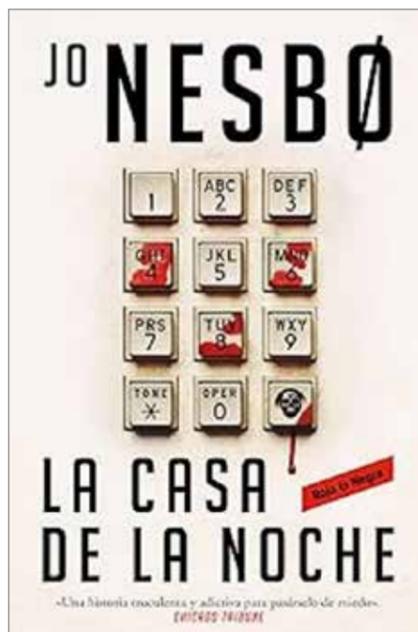
top VIAJES

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

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

www.topviajes.net

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



UNA JUVENTUD ATORMENTADA

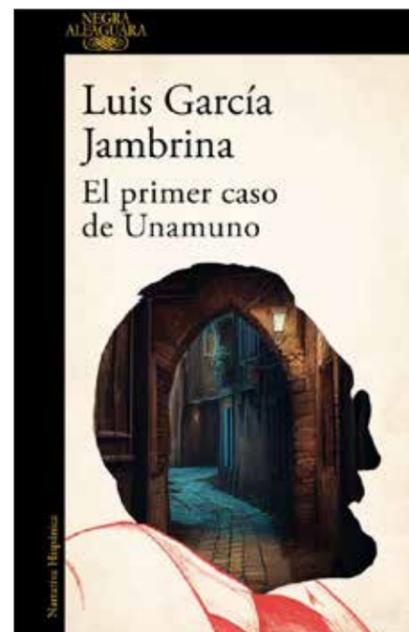
Nesbø se adentra en el género de terror

Tras la muerte de sus padres, fallecidos en un trágico incendio, Richard Elauved tiene que mudarse a la remota localidad de Ballantyne, donde vivirá con sus tíos. Allí se convierte en seguida en uno de los marginados oficiales del instituto, algo que se acentúa cuando un compañero de clase llamado Tom desaparece en extrañas circunstancias: todos culparán al nuevo alumno, tan raro, retraído, irritable y taciturno.

Sin embargo, Richard vio con sus propios ojos lo que le pasó realmente a Tom, una escena verdaderamente espeluznante ocurrida en una cabina de teléfono cercana al bosque. Pero ni la policía ni nadie creen su versión... salvo Karen, otra estudiante arrinconada que lo empuja a llegar hasta el fondo de la cuestión.

Las pistas lo conducirán hasta una antigua casa señorial, ahora abandonada. Ante ella, muerto de miedo, rodeado de insectos, Richard descubrirá que es observado, desde una ventana del cuarto piso, por un hombre de rostro inexpresivo. Después, empezará a oír voces.

Autor: Nesbø, Jo
Título: La casa de la noche
Páginas: 304
Editorial: Reservoir books
Precio: 20,90 euros



UNAMUNO ES DETECTIVE

Un 'thriller' histórico

En el crudo diciembre de 1905, Enrique Maldonado, propietario de las tierras del municipio salmantino de Boada y cacique local, aparece brutalmente apuñalado en las afueras del pueblo. Los vecinos son los principales sospechosos de haberle dado muerte y Unamuno, que escribió un artículo incendiario para denunciar las condiciones de vida de los campesinos boadenses, decide investigar el crimen con la ayuda de Manuel Rivera, abogado defensor de los detenidos, y Teresa Maragall, una misteriosa anarquista.

Conforme vayan apareciendo nuevos cadáveres, el perfil público de Unamuno como intelectual de renombre y polémico rector de la Universidad de Salamanca se verá dividido entre sus valedores y sus detractores, y su carácter indomable se topará con el poder y sus insidias, dificultando las pesquisas y poniendo en peligro muchas vidas, entre ellas la suya.

Autor: García Jambrina, Jesús
Título: El primer caso de Unamuno
Páginas: 288
Editorial: Alfaguara
Precio: 19,90 euros



TRAS UN TESORO VINÍCOLA

El mundo bodeguero en la Francia ocupada

Tras su precipitado matrimonio con Octave de Fon-neuve, Aldara, refugiada de la Guerra Civil, llega al Domaine de Clair de Lune, una imponente bodega de Borgoña. Cuando estalla la guerra en Francia, su marido cae prisionero y la deja sola frente a los celos de su suegro, el acoso de su cuñado y la ocupación alemana. Con todo en contra, su amor y su lealtad hacia Octave la llevarán a tomar las riendas de un negocio amenazado por la rapiña nazi. Sin embargo, su determinación será puesta a prueba cuando aparezcan dos hombres: un teniente alemán, que se aloja en la mansión, y un piloto aliado caído, al que esconde de la Gestapo. Implicada en la Resistencia francesa, atrapada por las intrigas y los secretos de su familia política y perseguida por los fantasmas de su pasado, Aldara se ve obligada a sobrevivir a uno de los momentos más difíciles y apasionantes de la historia.

Autor: Montero, Carla
Título: El viñedo de la luna
Páginas: 84
Editorial: Plaza & Janés
Precio: 22,90 euros



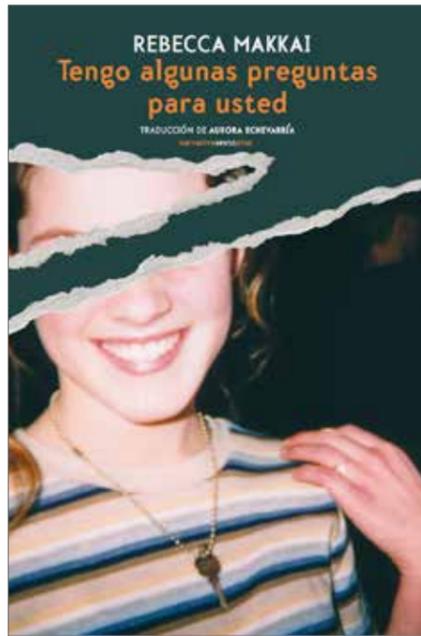
UNA RELACIÓN ASFIXIANTE

Malas consecuencias de ser altruista

La narradora de esta historia, Elvira, recibe un mensaje en una red social: una joven llamada Sara afirma haber sido víctima de un abuso y se encuentra en una situación desesperada. Elvira no duda en ofrecerle su ayuda y le abre las puertas de su intimidad, aunque nada es suficiente para quien no halla consuelo. Poco a poco, Sara se convierte en una presencia asfixiante pero necesaria en la vida de una Elvira entregada a salvarla de sí misma.

Las vulnerabilidades es una historia de suspense psicológico que gira en torno a la relación de poder y dependencia que se establece entre dos mujeres heridas y que cuestiona las consecuencias de un acto tan aparentemente altruista como ayudar a los demás.

Autor: Sastre, Elvira
Título: Las vulnerabilidades
Páginas: 352
Editorial: Seix Barral
Precio: 20,90 euros



REMOVER UN ASESINATO

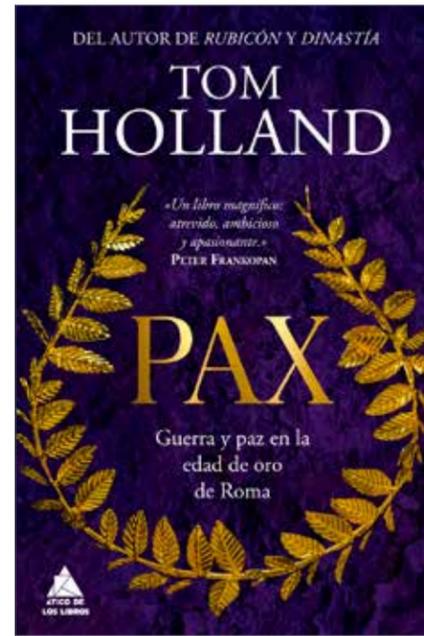
Reflexión sobre el género del 'true crime'

Bodie Kane, autora de un podcast de gran éxito, es invitada a regresar como profesora a Granby School, el internado de élite de New Hampshire en que se graduó en 1995. En el taller que imparte, sus alumnos proponen crear un *true crime* sobre un célebre caso ocurrido veinte años antes y que durante dos décadas Bodie ha preferido relegar al olvido: el asesinato de Thalia Keith, una de sus antiguas compañeras del instituto. Pese a que en su día un hombre –el entrenador de atletismo de Granby– fue condenado y encarcelado por el crimen, el tiempo ha ido acumulando interrogantes acerca de su culpabilidad.

A medida que Bodie vuelve a recorrer el majestuoso campus de Granby, los recuerdos afloran y las dudas comienzan a cercarla: ¿es posible que durante todos estos años ella misma dispusiera inadvertidamente de información clave para resolver el caso?

Hipnótica y actual, la nueva novela de Rebecca Makkai reflexiona sobre el género del *true crime* y aborda algunos de los temas más polémicos de nuestro tiempo: *el MeToo* y la superación sólo aparente de las actitudes machistas, el poder destructor de las redes sociales...

Autor: Makkai, Rebecca
Título: Tengo algunas preguntas para usted
Páginas: 500
Editorial: Sexto piso
Precio: 23,90 euros

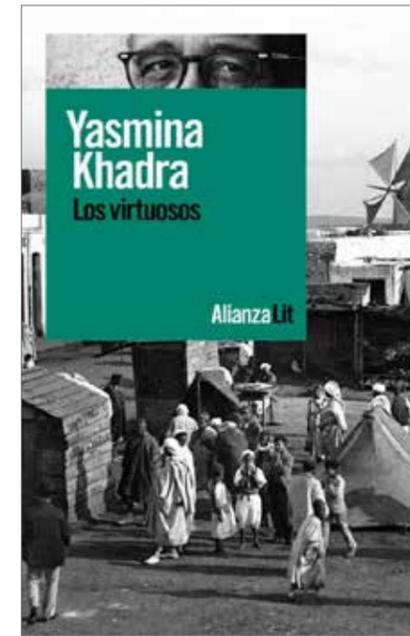


LA EDAD DE ORO DEL IMPERIO

Siete décadas en la historia de Roma

La historia definitiva de los años de máximo esplendor de Roma. Durante mucho tiempo, la Pax Romana se ha venerado como una edad de oro. En su apogeo, el Imperio romano se extendía desde Escocia hasta Arabia, y en él vivía en torno a una cuarta parte de la humanidad. Era el Estado más rico y formidable que el mundo había visto hasta entonces. *Pax* narra la deslumbrante historia de una Roma en la cúspide de su poder, historia que comienza en el 69 d.C., cuando cuatro césares gobernaron el imperio en fugaz sucesión, y termina siete décadas más tarde, con la muerte de Adriano.

Autor: Holland, Tom
Título: Pax
Páginas: 448
Editorial: Ático de los libros
Precio: 28,95 euros



VER EL MUNDO CON OTROS OJOS

Una nueva vida tras pasar por el frente

Argelia, 1914. Yacín, un joven de veinte años, no ha salido nunca de su barrio cuando le proponen ir a Francia a luchar contra los alemanes en lugar del hijo del caído, enfermo del corazón. A cambio le prometen fortuna y comodidades para él y su familia. Cuatro años después, el joven que vuelve de las trincheras ve el mundo con otros ojos, y empieza para él una nueva lucha.

Los virtuosos es una obra mayor, considerada por la crítica francesa como la mejor novela de Khadra. Una historia de pérdidas, separaciones y reencuentros en una época y un lugar retratados con maestría y emoción.

Autor: Khadra, Yasmina
Título: Los virtuosos
Páginas: 480
Editorial: Alianza Editorial
Precio: 19,90 euros



MOLDEADOS POR LA FAMILIA

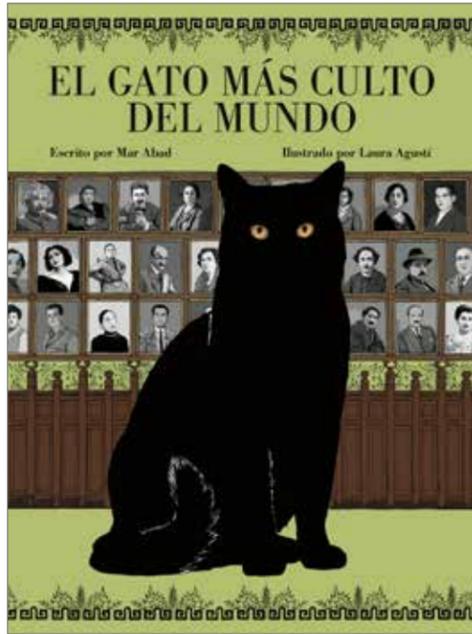
La imposibilidad de olvidar nuestras raíces

En un puente de Londres, Stella se cruza con un hombre al que hacía años que no veía, pero a quien reconoce inmediatamente. Esta visión la perturba tanto que deja su trabajo y, sin avisar a nadie, se instala en un recóndito lugar de Escocia; sólo su impredecible y alocada hermana Nina, a quien está muy unida desde que ésta sufrió una grave enfermedad de niñez, sabe dónde encontrarla. Al otro lado del mundo, en Hong Kong, Jake y su novia Mel están en medio de una multitud celebrando el año nuevo chino cuando ocurre una desgracia. Ni Stella ni Jake saben nada de la existencia del otro, pero ambos huyen de sus vidas: Jake en busca de un lugar tan remoto que no aparezca en ningún mapa y Stella en busca de algo cuyo significado únicamente su hermana Nina puede entender.

La distancia que nos separa es una cautivadora historia sobre cómo la familia conforma nuestras vidas, y lo difícil que es, por mucho que lo intentemos, dejar atrás nuestras raíces.

Inédita en español, una nueva pieza del extraordinario universo de O'Farrell: tercera novela de la autora, un libro sobre la forma en que la familia moldea nuestra vida.

Autor: O'Farrell, Maggie
Título: La distancia que nos separa
Páginas: 384
Editorial: Libros del asteroide
Precio: 22,95 euros



ENLAZAR LA HISTORIA

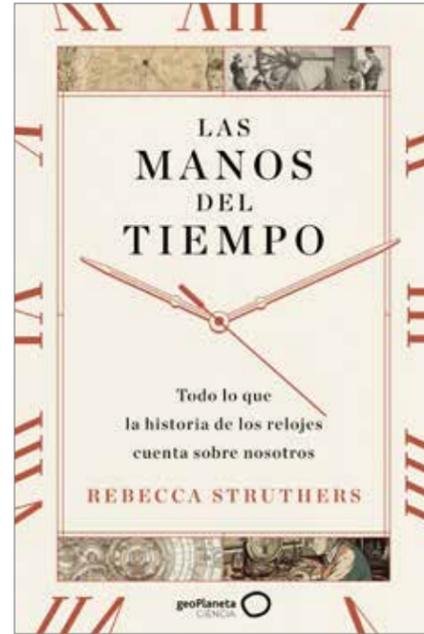
Figuras históricas reunidas por un felino

El gato más culto del mundo es un cautivador relato ilustrado que transporta a los lectores al Madrid de los años 20 y hasta el final de la Segunda República, de la mano de un protagonista inesperado: Fígaro, un gato inspirado en un felino real que vivió en el Ateneo de Madrid.

Fígaro se encontrará en el corazón de los círculos artísticos de la capital, estrechando lazos con algunas de las figuras más influyentes y curiosas de la época: desde artistas y escritores hasta apasionados activistas e intelectuales. Así nos irá mostrando una cara de nuestra historia distinta y poco conocida, a la vez que recorrerá el bullicioso ambiente del momento, con sus teatros, cafés, tertulias y vaivenes políticos.

A medida que el relato avanza, el gato crece y descubre el mundo a través de las letras y del arte, convirtiendo así su existencia en una auténtica declaración de amor al lenguaje, la ciencia y la creatividad. La cuidada prosa musical de Mar Abad y los dibujos de una inédita Laura Agustí plasmarán las vidas entrecruzadas del felino y de los humanos protagonistas, regalándonos una historia que hará las delicias de todo apasionado de la cultura y de los libros.

Autor: Abad, Mar / Agustí, Laura
Título: El gato más culto del mundo
Páginas: 120
Editorial: Lunwerg Editores
Precio: 21,95 euros



EL RELOJ Y LA HUMANIDAD

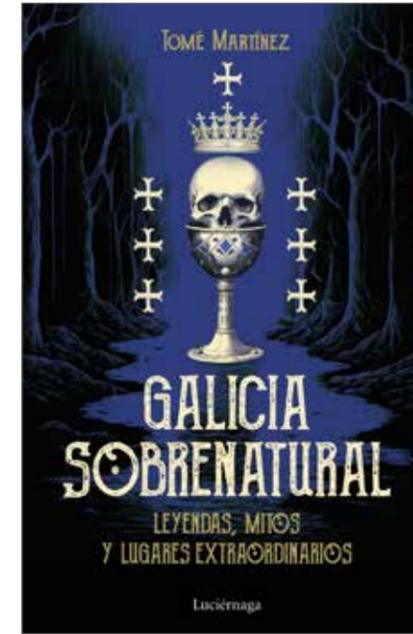
La historia medida por unas manecillas

La invención de los relojes es uno de los acontecimientos más importantes de la cultura humana, comparable al de la imprenta o incluso al de la rueda. Estos instrumentos han viajado por el mundo con nosotros, desde las profundidades de los océanos hasta la cima del Everest e incluso hasta la Luna.

Desde su artesano taller de relojería, Rebecca Struthers explora cómo los relojes han moldeado nuestra relación con el trabajo, el ocio, el comercio, la política, la exploración e incluso la mortalidad.

Las manos del tiempo es una apasionante exploración de la historia, la ciencia y el oficio de la relojería. Un originalísimo libro que explica todo lo que los relojes revelan acerca de la historia de la humanidad y de nuestra propia psicología desde el punto de vista de una maestra relojera.

Autor: Struthers, Rebecca
Título: Las manos del tiempo
Páginas: 304
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 21,90 euros



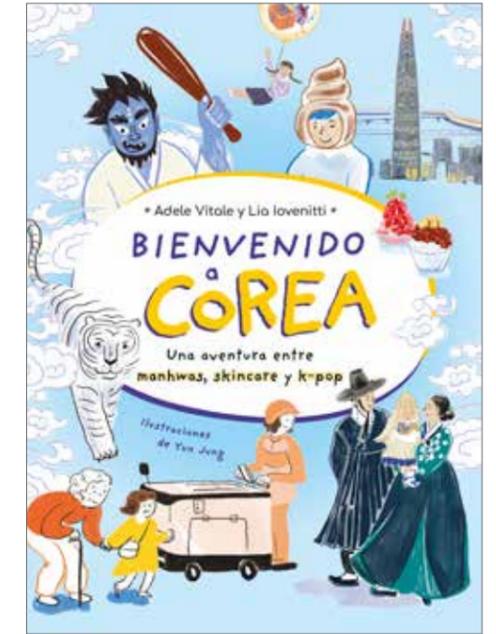
MAGIA TRADICIONAL GALLEGA

Brujas, meigas, diablos, curanderos...

Basándose en sus investigaciones de campo durante más de dos décadas, Tomé Martínez propone un viaje por los misterios de la Galicia mágica en el que saldrán al encuentro las brujas y meigas de la tradición gallega, los demonios y sus endemoniados, los exorcistas que los combaten o los valiosos testimonios de los últimos oficiantes de lo sobrenatural: los curanderos, los menciñeiros y otras muchas personas que han estado a disposición de las comunidades rurales durante siglos para mediar entre el mundo de los vivos y los muertos, para defenderse de lo desconocido o para plantar cara a la enfermedad conformando las bases de una medicina tradicional de enorme interés científico.

Un estudio antropológico serio, objetivo y riguroso sobre la Galicia mágica tradicional, que también se hace eco de los numerosos rituales y objetos de poder utilizados por estos personajes, los usos mágicos a los que sirven, como el grimorio de San Cipriano, también conocido como *Ciprianillo*, *Libro del Diablo* o los amuletos y símbolos protectores del mundo tradicional.

Autor: Martínez, Tomé
Título: Galicia sobrenatural
Páginas: 272
Editorial: Luciérnaga
Precio: 17,95 euros



VIAJAR DESDE EL SOFÁ

Visión de un país tradicional y moderno

¿Sueñas con bailar con uno de tus *idols*? ¿Con descubrir los paisajes y escenarios que llenan tus *k-dramas* favoritos? O quizás preferirías ponerte un bonito *hanbok*, probar cada uno de los platos de la cocina coreana o perderte en cafeterías con estanterías inmensas repletas de *manhwas*...

Sea cual sea tu caso, *Bienvenido a Corea* es un viaje para el que no necesitarás moverte del sillón. Adéntrate en sus páginas de la mano de Adele Vitale y Lia Iovenitti, y descubre un país repleto de tradiciones y cultura moderna que te enamorará a través de todos los sentidos.

Autor: Vitale, Adele / Iovenitti, Lia
Título: Bienvenido a Corea
Páginas: 192
Editorial: Lunwerg Editores
Precio: 22,50 euros



LA ESPAÑA EÓLICA

Parajes naturales con alto valor

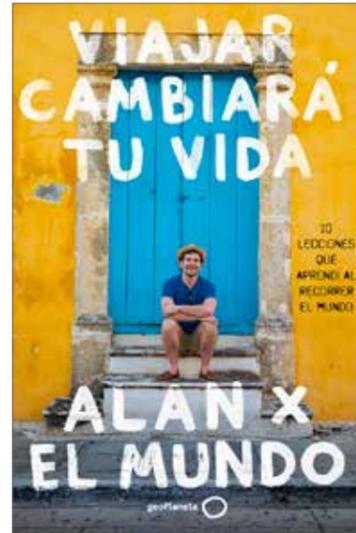
La España rural alberga lugares de gran valor histórico y natural: pueblos prerromanos astures, infinitos páramos burgaleses e imponentes cañones gallegos esculpidos por el agua.

Desde la Sierra del Perdón, en Navarra; a la comarca de la Terra Alta, en Tarragona o los Cañones del Sil, en Ourense, estos lugares tienen en común la convivencia con la energía eólica. Esta guía hace una recopilación de rutas sostenibles y respetuosas con el medio y la biodiversidad para conocer las distintas geografías del territorio español, que comparten suelo con imponentes infraestructuras destinadas a la producción de energía verde, aprovechando un recurso natural como es el viento.

Este libro presenta diez rutas por la España rural, haciendo foco en la zona norte, con un enfoque paisajístico, histórico, cultural, gastronómico y destacando los lugares más simbólicos para que el visitante pueda disfrutar de los parajes seleccionados donde la eólica es también protagonista.

Esta guía, primera de una serie sobre eoloturismo, trata de mostrar a la energía eólica como lo que ya es: parte del territorio, un atractivo más de cada zona, que permite el acceso y la visita de parajes naturales con alto valor por su paisaje, patrimonio y biodiversidad.

Autor: Ramírez, Mar / Muñoz, Juan Carlos
Título: Guía de ecoturismo eólico
Páginas: 152
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 22,00 euros



LAS ENSEÑANZAS DE VIAJAR

Cómo mantener la chispa del asombro

Alan Estrada, creador de un canal de YouTube con millones de suscriptores, cuenta aquí lo que ha aprendido en lugares tan asombrosos como aterradoros: desde su primer viaje de mochilero a Cuba y la odisea de sobrevivir en la India hasta la sensación de sumergirse a 3.800 metros para encontrarse con los restos del Titanic.

Tras haber recorrido prácticamente todo el mundo, Alan explica cómo mantener viva la chispa del asombro en cada viaje, la importancia de admitir que uno no lo sabe todo, y que viajar es peligrosísimo... porque puede cambiarte la vida.

Alan Estrada se dedica a recorrer el mundo en busca de nuevas reflexiones que extiendan los límites de su conocimiento. Su pasión por conocer otras culturas y estilos de vida lo llevó a iniciar el proyecto Alan x el Mundo, un mundo digital donde comparte con su audiencia nuevos aprendizajes y maneras de entender al otro desde la tolerancia.

Autor: Estrada, Alan
Título: Viajar cambiará tu vida
Páginas: 304
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 19,95 euros





Las versiones familiares del S6 de Audi disponen ahora de una sorprendente motorización tdi de 349 CV que combina dinamismo y confort con la capacidad de recorrer largas distancias y un alto nivel de eficiencia. Con tracción total quattro, motor V6 turbodiésel de tres litros y tecnología Mild Hybrid de 48 voltios, aporta inmediatez de respuesta, capacidad de empuje, bajo consumo y una autonomía extraordinaria. Todo un familiar de gran capacidad que se sitúa en lo más alto de la funcionalidad y altas prestaciones.

AUDI S6 TDI QUATTRO AVANT

Dinamismo familiar
en su máxima expresión



TEXTO FELIPE TERUEL

Con las mismas ventajas dinámicas de las berlinas de las que se derivan, las carrocerías *break*, o rancheras de toda la vida, son hoy la alternativa más racional a los monovolúmenes y SUV equivalentes en tamaño, pero con el añadido de que aportan un comportamiento más estable y eficaz para quienes no renuncian al disfrute de la conducción, sino que aspiran a ampliarlas con prestaciones claramente deportivas. Es lo que sucede con el S6 Avant TDI de Audi, el familiar en formato ranchera más polivalente de la marca alemana de Ingolstadt, que llega, además, con un aporte de dinamismo y eficiencia sobresalientes en su segmento.

Exteriormente, su apariencia la define un diseño individualizado con respecto al resto de la actual gama A6, tanto por fuera como por dentro, que expresa distinción y un marcado carácter deportivo. Una serie de elementos se encargan de transmitir su fuerte presencia; entre ellos, destaca el paragolpes con grandes entradas de aire, así como los acabados en negro brillante de la parrilla y el espóiler delanteros. Sobresalen igualmente los faldones laterales, las cubiertas de los retrovisores, el difusor trasero y la cuádruple salida de escape que determinan la singularidad que hace diferente a esta versión del A6 y su variante Avant. Y es que su apariencia deportiva viene marcada por muchos componentes del nuevo lenguaje de diseño que Audi incorpora de forma significativa en los modelos del segmento superior.

El habitáculo muestra el típico acabado de las versiones S de Audi, con esquemas de color en el que dominan los tonos oscuros, inserciones decorativas en aluminio, costuras de contraste en salpicadero, asientos y puertas, entre otros detalles específicos.

Espacio para todo

El interior conserva las mismas proporciones y acabados de la generación actual del A6 Avant, en la que destacan la amplitud de las plazas traseras y el buen



nivel de insonorización de todo el habitáculo. El puesto de conducción es espacioso, con una ergonomía excelente y un equipamiento muy completo, de buena factura y alta calidad, en el que resalta un diseño interior de hechuras limpias y orientadas directamente hacia la horizontalidad, que se aprecia especialmente en el salpicadero de posición baja y en la línea continua de las salidas de ventilación.

Paralelamente, destaca igualmente el volumen de carga del maletero: 550 litros sin mover los respaldos traseros y 1.675 hasta los respaldos delanteros con los traseros abatidos.

Al volante de la unidad probada por **topV!AJES**, con propulsor TDI de 349 caballos de potencia y caja de cambios automática de ocho velocidades, pronto se descubre que estamos a los mandos de un coche familiar proyectado para grandes recorridos y viajes cómodos, que destaca por un rendimiento excelente





FICHA TÉCNICA

AUDI S6 TDI QUATTRO AVANT

Largo: 4.954 mm.
Ancho: 1.886 mm.
Altura: 1.481 mm.
Batalla: 2.928 mm.
Peso: 2.095 kilos.

Depósito de combustible: 73 litros.
Maletero: 550/1.675 litros.

Motor

Tipo: Turbodiésel. Delantero longitudinal.
Cilindros: 6. Con generador eléctrico de 11 CV/8kw y 48 voltios.
Cilindrada: 2.967 centímetros cúbicos.
Potencia: 349 CV a 3.850 rpm.
Par máximo: 700 Nm.
Tracción: integral quattro.
Cambio: automático Tiptronic de 8 velocidades

Prestaciones

Velocidad máxima: 250 km/h
Aceleración: de 0 a 100 en 5,1 segundos.
Consumo medio: 7,5 litros cada 100 km.
Emisiones de CO2 WLTP: 207 gr/km.
Distintivo ambiental DGT: ECO

Precio: 86.230 euros.

y una austeridad destacable en el consumo a la que contribuye de forma notable la transmisión automática Tiptronic y, por supuesto, la tecnología microhíbrida MHEV, que logra que la conducción sea todavía más confortable, reduzca el consumo de combustible hasta en 0,4 litros cada 100 kilómetros y pueda lucir en el parabrisas la etiqueta Eco de la DGT.

Tracción integral permanente quattro

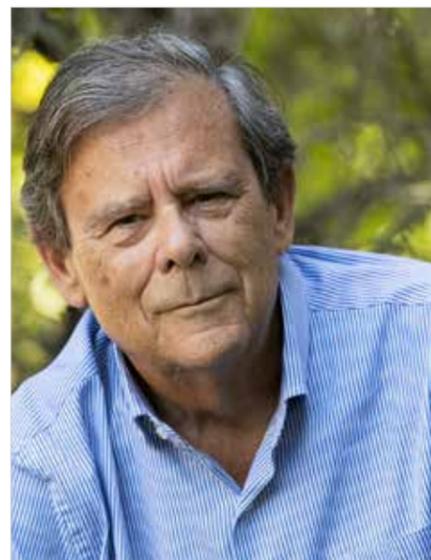
Como en todos los modelos S de Audi, la tracción integral permanente quattro forma parte del equipamiento de serie del S6 Avant, que en las situaciones de conducción normales su diferencial central autoblocante distribuye el par entre los ejes delantero y trasero en una proporción 40:60, y cuando el sistema detecta un deslizamiento la mayor parte de la fuerza se dirige hacia el eje con mejor tracción.

En resumen, el S6 Avant de Audi es un auténtico familiar con un sobresaliente comportamiento deportivo que se desenvuelve con seguridad y soltura y con el que se viaja confortablemente en un habitáculo tan funcional como el más espacioso de los SUV de gran tamaño. Pese a sus dos toneladas de peso en vacío, su consumo medio homologado es de 7,9 litros cada 100 kilómetros, una cifra excelente para un coche de su tamaño y prestaciones. La rigidez de su chasis, la suavidad de la unidad motriz turbodiésel de seis cilindros, el completísimo equipamiento de serie y el extraordinario aislamiento acústico hacen de esta versión uno de los familiares más completos de su categoría. ●



VIAJAR CON LA IA

ANTONIO GÓMEZ RUFO
ESCRITOR
www.gomezrufo.com



© Josefa Blanco

La "inteligencia artificial", que ya conoce todo el mundo como IA, está haciéndose un hueco en nuestras vidas y no tiene ninguna intención de echar marcha atrás y dejar de protagonizar el futuro. La IA va a cambiar de tal modo la manera de concebir la realidad que, dentro de poco, no vamos a ser capaces de concebir un mundo como el que nos rodea ahora. Ni mucho menos fiarnos de él.

El ser humano tiene una enorme capacidad de adaptación, como ha quedado demostrado las tres últimas décadas. Hemos pasado de los viajes interminables a la alta velocidad, de grandes enciclopedias a concentrar el saber universal en un móvil, del bolígrafo Bic al ordenador, de dirigentes políticos respetables a los burros que nos gobiernan ahora. Y de la foto analógica en un carrete a revelar en una tienda a la fotografía digital sin papel, fluidos, estudios ni razón alguna para disparar sobre una salchicha de Frankfurt adornada con una col de Bruselas y siete guisantes cocidos, sobre un lecho de lechugas variadas.

Con esto quiero decir que la IA va a ser un tesoro impagable para el postureo, tan al gusto de las nuevas generaciones y de algunas divorciadas cuarentonas. Así, se van a inundar las redes sociales con videos inventados de playas exóticas, ciudades ignotas, parajes inaccesibles, países extremos y accidentes geográficos impresionantes protagonizados por los hinchas del postureo. Igualmente podrá hacerse publicidad de personajes populares alabando al autor del video falso, a mujeres u hombres hermosos acompañando a los protagonistas de la falsedad virtual y, sobre todo, con imágenes para presumir de tal o cual viaje sin haberse movido del portátil, en el sofá. Igual que ahora se enseña cualquier plato servido en un restaurante, veremos al vecino del cuarto C viajando en un Ferrari por las serpenteantes carreteras de un país del extremo oriente. Y con la IA nos parecerá que todo es verdad. O mentira. O no sabremos qué. Así será el futuro. Y ese es el problema.●

ALTUM
CON TEXTO TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL

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.

