

# top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA  
año XIV - Nº 151 mayo 2024

CALPE / BELICE / ITALIA / ISLA / MAURICIO / MÉXICO



## **PUEBLA** LA MORADA DE LOS ÁNGELES

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





IBERIA  
**EXPRESS**  
iberiaexpress.com

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



**top VIAJES**

La primera revista digital  
de turismo y gastronomía

EDITOR / DIRECTOR  
Hernando Reyes Isaza  
hreyes@altum.es  
topviajes@topviajes.net

JEFA DE REDACCIÓN  
Pilar Ortega

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

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

PUBLICIDAD  
hreyes@altum.es  
topviajes@topviajes.net

EDITA

ALTUM  
CON TEXTO TURÍSTICO

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

FOTO DE PORTADA

PUEBLA, MÉXICO  
©ALTUM  
[www.topviajes.net](http://www.topviajes.net)

SÍGUENOS



Las relaciones humanas, y muchos de los empleos hoy conocidos, se pierden con el avance de la IA. El turismo y la hostelería resisten el embate de la tecnología exacerbada

VISADO DE ENTRADA

## EL TURISMO RESISTE A LA IA

Esto de la Inteligencia Artificial nos tiene a todos un poco de los nervios, porque no sabemos por dónde va a salir el tiro de tanta tecnología, que, a lo peor, es por la culata y terminamos por ser los humanos quienes atendamos las órdenes que nos lleguen dadas por las máquinas a fuerza de ser alimentadas con más algoritmos y datos de la cuenta que les permitan "razonar" lo que es lógico hacer o decir en cada momento.

De entrada, en el día a día, ya somos los mortales quienes respondemos como corderitos a lo que nos dice una voz artificial: "Si quiere un seguro de hogar pulse uno, si quiere un seguro de automóvil pulse dos, si...". Y nosotros a darle con el índice al botón indicado por la espuria lexía de la máquina hasta que nos lleva a un callejón sin salida del que sólo podemos escapar desconectando el aparato de hablar.

Y, con todo, eso es lo de menos, porque mucho más preocupante resulta sentirse vigilado y controlado por esos cookies que capturan nuestras actividades y preferencias mostradas durante las habituales navegaciones que realizamos por el mundo cibernético. Preocupa que todos esos datos almacenados en las máquinas les permitan "pensar" y darnos la réplica en muchas actividades que hasta ahora eran un solar de exclusiva utilización humana.

Por ejemplo, las dichas máquinas alimentadas con los conocimientos humanos ya son capaces de plantar cara a los mejores ajedrecistas del mundo, no digamos si el rival soy yo, que no paso del mate pastor que me enseñó mi primo Javier cuando aún no tenía dos dígitos en el casillero de mi edad. Ahora, los coches salen de cadenas totalmente robotizadas —los chinos están a la cabeza del tema— sin que el hombre —ni la mujer, ojo— intervenga en el proceso en ningún momento. Las máquinas hacen el trabajo y nosotros miramos o, más bien, nos quedamos a verlas venir.

Trabajo a distancia, consultas médicas no presenciales, viajes virtuales, amores por teléfono... Amigos, esto del roce —y con él el cariño— se acaba a base de tanto avance de la inteligencia artificial. Aunque nos queda una esperanza. De momento, no hay movilidad artificial al mismo nivel que en la parcela inteligente y en el sector turístico seguirán siendo necesarios los camareros y las recepcionistas, las cocineras y los barmenes que mantienen viva la relación humana. El turismo es la última aldea gala que resiste el embate del maldito imperio IA.



JOSÉ LUIS DEL MORAL  
[jluis.delmoral@gmail.com](mailto:jluis.delmoral@gmail.com)



**MANCHETA**

> **VISADO DE ENTRADA**  
*El turismo y la inteligencia artificial*  
JOSÉ LUIS DEL MORAL PÁGINA 3

**DESTINOS**

**ESPAÑA**  
> **CALPE**  
El peñón del norte  
MANENA MUNAR PÁGINA 6

**MUNDO**

> **VAL D'ORCIA**  
Un escenario para todos los sentidos  
CLEOFE BUCCHI PÁGINA 18

> **BELICE**  
El último paraíso del planeta  
ESTHER RODRÍGUEZ PÁGINA 32

> **PUEBLA**  
La morada de los ángeles  
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 44

> **ISLA MAURICIO**  
El color lo pones tú  
PEDRO MADERA PÁGINA 66

**HOTELES**

> **ESPAÑA EXCLUSIVA**  
El Coto Boutique Hotel & Spa  
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 80

> **NOTICIAS HOTELES** PÁGINA 92

**GASTRONOMÍA**

> **RESTAURANTES**

- Fera PÁGINA 100
- La Cabrera PÁGINA 102
- La Gran Tasca PÁGINA 104
- L'Attic PÁGINA 106
- Ástor PÁGINA 108
- El jardín de Arturo Soria PÁGINA 110
- Allégorie PÁGINA 112

> **NOTICIAS RESTAURANTES** PÁGINA 114

> **SEÑORIO DE MONTANERA**  
Y cerveza La Cibeles PÁGINA 118

> **OH!**  
El aceite más premiado PÁGINA 120

**ENTREVISTA**

> **SERGIO VILLANUEVA**  
Autor de "Los ádioses póstumos"  
JOSE LUIS DEL MORAL PÁGINA 122

> **BAZAR**  
ANA REINO PÁGINA 126

> **BODEGAS GERARDO MÉNDEZ**  
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 130

**PISTAS CULTURALES**

> **PLANES DE OCIO**  
PILAR ORTEGA PÁGINA 132

> **EL MUNDO SEGÚN EUGENIA RICO**  
Extranjeros en todas partes PÁGINA 138

> **LIBROS / VIÑETA** PÁGINA 144

**ESCAPADA FINDE**

> **RIBADEO** PÁGINA 150  
> **SALOBREÑA** PÁGINA 154  
PEDRO MADERA

**MOTOR**

> **MERCEDES AMG SL 43**  
FELIPE TERUEL PÁGINA 158

**KILÓMETRO 0**

> **MADRID EN FIESTAS**  
ANTONIO GÓMEZ RUFO PÁGINA 164



www.NMIBIZA.com

GASTRONOMÍA Q

MODA Q

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Q

SHOWROOM Q

MARKETING Q

COMUNICACIÓN Q







## CALPE-ALICANTE

### El Peñón del Norte

---

La palabra griega Calpe significa "columna agraciada" y con este nombre se bautizaron en tiempos el Peñón de Gibraltar (Calpe del sur), y el de Ifach, la Calpe norteña que ocupa este reportaje.





A cada paso, aparece un mural, un trampantojo en las coloridas calles de Calpe

TEXTO **MANENA MUNAR**  
FOTOS **MANENA MUNAR / ALTUM**  
[www.laventanademanena.es](http://www.laventanademanena.es)



**A**l entrar en Calpe, se amontonan los muchos edificios que la demanda turística por este privilegiado enclave mediterráneo ha levantado. Sin embargo, al llegar a la calle de Benidorm, desde la que ya saluda el mar, se observa la singular y cristalina construcción del Gran Hotel Sol y Mar que guarda en una esquina los secretos culinarios de uno de los restaurantes más famosos de Calpe, Abiss.

Si el exterior llama la atención por su singular estructura, una vez cruzado el umbral del Gran Hotel Sol y Mar, descubrimos un mundo de bienestar que conviene conocer de a poquitos, aunque ya de un primer vistazo se adivina la excelsa elección del mobiliario, a cargo de la arquitecta y diseñadora Patricia Urquiola. Es la hora del ocaso y, antes de que caiga el sol, nada mejor que un cóctel en el Beach Club para disfrutar de las mejores vistas de Alicante, en las que entra la vecina Benidorm y aparece en todo su esplendor, el pétreo protagonista del Peñón de Ifach que guarda uno de los dos Parques Naturales de Calpe. No queda más remedio que alzar la copa y brindar por ese tómbolo que parece emerger del mar, coronando la población en la que ha decidido aparecer.

Volviendo al interior se escucha música y bullicio. El bar 360° se ha puesto en marcha animando en vivo con ritmos de swing. A su alrededor, se apilan los huéspedes del hotel que terminan por cantar al unísono en una divertida velada .

### **Menú 'Experience'**

Y llega el momento esperado de la noche, la cena en el restaurante Abiss cuyo chef, el valenciano Lenin Busquet, fue galardonado en 2023, por la Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana, como Talento Emergente 2023. No por algo sus inicios fueron al lado de Ricard Camarena, DiverXo, Coque, Quique Dacosta o El Celler de Can Roca. Todo hay que decirlo y su maestro fue el chef Óscar Calleja, que le nombró jefe de cocina en el dos estrellas Michelin Annua, y más tarde en Ment, donde consiguió la estrella Michelin apenas seis meses tras la apertura.

Al sentarse a la mesa, lo primero que agrada es el primor de las vajillas, de expertos ceramistas de la zona. Se adivina el mar a través del cristal que, a la luz diurna, ofrece una vista espectacular. Comienzan a salir los manjares del menú Experience, entre los que se degustan un longueiron, su concha y tuétano a la brasa, o la gamba blanca y sus crudos aliñados. Le sigue la anguila ahumada, guiso de manitas de cerdo y tubérculos, una autentica delicia. Tanto las mollejas de cordero braseadas y su terciopelo como el lechal puré de cenizas de campo y cebolla glaseada son una experiencia culinaria, rematadas por el bizcocho untuoso y nata y tofe de manzana. Platos todos ellos acompañados por vinos de la zona.

Durante el ritual culinario, se aprecia la apuesta por la sostenibilidad. Abiss cuenta con sus campos de cultivo de cítricos en un ecosis-

### **Desde el peñón de Ifach se alcanza a ver el puerto, la lonja, Calpe y Benidorm**





Bar del Gran Hotel Sol y Mar donde se disfruta de música en vivo



***El arroz 'senyoret'  
de Baydal nació  
para ayudar a un  
madrileño a pelar  
bien los crustáceos***

tema natural que absorbe dióxido de carbono en su proceso de crecimiento diario, compensando así la huella de carbono.

***Lo que Calpe encierra***

Una noche de descanso entre mullidos colchones y sábanas de lino, el desayuno en Food Gallery más que completo, a elegir entre productos de la zona y cocina internacional para los muchos huéspedes extranjeros. Toca conocer Calpe que encierra muchos más atractivos de los que a primera vista se pudiera imaginar.

Calpe se configuró de formas diferentes dependiendo de quien lo rigiera en cada fecha histórica. En la época romana miraba al mar, tal y como muestran los yacimientos Baños de la Reina, en donde, saltándose el protocolo y la vestimenta, al calor de los baños, se cerraban acuerdos políticos y comerciales. Cuenta Raquel, encargada del yacimiento, cómo el mar y la sal fueron la base y el sustento de los colonos romanos. Una población pequeña se asentó frente a la bahía levantando sus casas sobre las dunas costeras.

***Baños de la reina mora***

Hoy se sigue excavando y se han encontrado hermosos mosaicos, muros que delimitan las habitaciones y balsas que llamaron "Baños de la reina mora" y que dan nombre al lugar. Hay que reseñar que el yacimiento se divide en tres partes. La primera destaca por su magnífico diseño arquitectónico y sus importantes mosaicos; la segunda es el Conjunto Termal de la Mutanyeta, donde están los hornos dedicados a mantener la temperatura en las salas calientes, y la tercera son los viveros romanos de los



*Arquitectura contemporánea presente en la costa de Calpe*

Baños de la Reina que consisten en cunetas sumergidas en el mar y talladas con piedra tosca, la roca arenisca autóctona.

Sin embargo, en el reinado de Jaime II (siglo XIII), durante el liderazgo de Roger de Lluria, el Gran Almirante, éste levanta la Pobleja al amparo de la zona norte del peñón, de más de 800 metros lineales de muralla, con fines defensivos, destruida durante los conflictos castellano-aragoneses y abandonada en el año 1400.

Para acceder a la Pobleja, se necesita un permiso especial, mientras que el acceso al Parque Natural del Peñón de Ifach exige una solicitud por internet realizada con un día de antelación y es gratuito. Merece la pena subir y observar la grandiosa panorámica que entraña el puerto, la lonja, Calpe y hasta Benidorm de frente, y descubrir la vegetación rupícola endémica, como la silene de Ifach, el tomillo, la escabiosa de roca y la herradura valenciana.

Geológicamente hablando, el Peñón pertenece a la misma formación de la Cordillera Prebética que incluye la mallorquina Sierra de Tramontana, formaciones que se hundieron y emergieron a capricho.

***El arroz del señorito***

Es hora de bajar al puerto y conocer uno de los lugares más emblemáticos de Calpe, donde nació el arroz 'senyoret' o capricho del señorito.



Todo empezó hace ya tres generaciones, 75 años de historia y gastronomía marinera, cuando la familia Baydal se estrenó en el negocio de la restauración con una pequeña cabaña a orillas del mar, en la que, entre otros productos lugareños, se servía un excelente arroz con marisco a los marineros. Y cuentan que un buen día una familia de Madrid entró a probar el arroz que le supo a gloria. Sin costumbre en aquel entonces de comer marisco tierra adentro, los madrileños hicieron una

urbanización de La Manzanera comenzó allá por los años 1960 y tuvo diversas fases. La llamada Muralla Roja se llama así porque es roja por fuera. Sin embargo, dentro del laberíntico edificio, que emula a las casbas norteafricanas, se observa un juego cromático, y los azules y morados se codean con el rojo protagonista del magno edificio. Es un plató soberbio para fines cinematográficos, donde se han rodado series de la categoría de 'El Juego del Calamar', que atrajo coreanos



escabechina con los deliciosos crustáceos, a lo que Salvador Baydal decidió pedirles que volvieran al día siguiente, y les sirvió el arroz con el marisco pelado y bien pelado. De ahí viene el nombre del arroz del señorito, y también la receta, pues a tan cómoda y rica decisión se apuntaron muchos más, tantos que ha llegado a ser legendario el arroz 'senyoret' de Baydal.

### **La Muralla Roja e Instagram**

La Muralla Roja es el edificio más 'instagrameable' de España. Y no es para menos. La obra de Ricardo Bofill que llena la

a granel. También lo escogió, entre muchos otros, la directora cinematográfica Isabel Coixet para escenas de su película 'Nieva en Benidorm'. La Muralla Roja se codea con el verde botella del edificio de Xanadú, construido en los años 80, erigido con formas de cubos. Es como una ciudad jardín que emula al Peñón de Ifach, y también con lo que fue el Club Social que, si está abandonado por falta de permisos, da origen a una curiosa imagen a orillas del mar, misteriosa e inquietante, de la que ya se escuchan futuros y magníficos proyectos.



*La muralla roja de Ricardo Bofill, plató cinematográfico*



### **El rosa de los flamencos**

Las antiguas salinas, de los tiempos romanos de Baños de la Reina, dejaron de funcionar en 1988 y hoy es el segundo parque natural de Calpe y un humedal protegido. Está en el núcleo de la ciudad, y en sus aguas los flamencos campan a sus anchas, como también las garzas, la gaviota de Audouin, el cormorán grande o la cigüeñuela común. Se puede recorrer a pie, en coche o en bicicleta. En la zona norte existe una ruta natural que llega a un bosque mediterráneo con un mirador de madera, ideal para observar los flamencos mientras comen la artemia salina, ese pequeño crustáceo que les otorga su característico tono rosado.

### **El lenguaje de sus calles**

El casco urbano de Calpe es una joya donde las callejuelas zigzagueantes y enclavadas como

las de Puchalt, de los Pescadores, Campanar, Mayor, del Mar, del Santísimo Cristo, de la Purísima, del 2 de mayo, San Roque, del Rector Penalva o del Pare Sant, y plazas como de la Vila o la dels Mariners, están ornamentadas con pinturas murales que cuentan su legendaria historia. Priman las Batallas de Moros y Cristianos y hasta los milagros, mientras que de sus ventanas cuelgan con orgullo las fotos de las reinas de las fiestas o de aquéllos que tuvieron su protagonismo en ellas. Fabuloso el mural sobre esta celebración, de Elías Úrbez, una más de sus obras que iluminan las calles del casco antiguo de Calpe.

Del mural 'Moros y cristianos' sobresale una cruz brillante, la del Santísimo Cristo del Sudor, cuya leyenda habla de Moncofar, quien renegó de la fe cristiana por venganza, ya que su padre mahometano murió a manos de cristianos. Trai-

ción a su pueblo y facilita a los sarracenos la supuesta conquista de Calpe, pero no contaba Moncofar con ese hombre pequeño e insignificante, Caragol, quien le vio la intención y consiguió, gracias a la ayuda del Santísimo Cristo del Sudor, cerrar las puertas de la villa y evitar el desastre. Su representación, inspirada en los eventos históricos del 22 de octubre de 1744, se repite año tras año con la misma pasión.

Hablando de calles pintorescas, quizás la más sobresaliente sea la de Puchalt, cuyos peldaños de las escaleras ostentan la bandera de España, creando una convergente percepción. No se puede abandonar el casco antiguo sin rendir visita al encantador pub de La Fragata. Haciendo honor a su nombre, Coti, el dueño, divertido y locuaz, ha decorado ese local con multitud de objetos marineros, muchos de ellos donados por sus clientes, que acuden cada verano a es-

cuchar música, beber tranquilamente y disfrutar en las pantallas de desfiles de moda.

### **Fin de fiesta**

De vuelta al hotel, espera el spa Edén, donde, como su nombre indica, se trata de no hacer realmente nada más que dejarse mimar. Durante la cena en Food Gallery, hay que pensárselo dos veces para escoger entre los arroces negro, de marisco, de pollo, todos en su punto; el pescado del día o el tierno solomillo y las muchas ensaladas, o sopas frías de complemento. El fin de la jornada no puede ser otro que disfrutar de un gin tonic con alguna de las ginebras escogidas del Dorée Gin & Sea, contemplando la fantasmagórica silueta del Peñón de Ifach dando las buenas noches. ●

[www.turismodecalpe.com](http://www.turismodecalpe.com)

[www.granhotelsolymar.com](http://www.granhotelsolymar.com)

Las entrañables calles del casco antiguo de Calpe



La abanderada calle de Puchalt





# VAL D'ORCIA

Un escenario para todos los sentidos





Situado al sur de Siena, el encantador valle del Orcia (Val d'Orcia) concentra una gran variedad de atractivos naturales y patrimoniales, hasta el punto de que ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Está rodeado de colinas, montes y casas solariegas, un paisaje que se ha convertido en la imagen más idealizada de la Toscana.



TEXTO CLEOFFE BUCHI



Montepulciano basilica San Biagio y puesta sol

**E**stamos en la Toscana, una de las regiones más bellas de Italia. Los aeropuertos internacionales que están más cerca de la zona son los de Bolonia (capital de Emilia Romagna) y Pisa (ciudad provincial de la Toscana). Después, lo mejor es moverse en un coche de alquiler, una opción que se puede elegir a precios económicos. Y ya sólo queda disfrutar de la belleza que nos espera para nutrir todos los sentidos.

Nos vamos a adentrar en la 'Terra Orciana', una de las zonas más populares de la provincia de Siena. Es un destino precioso que ofrece bonitas emociones para los espíritus sensibles. Considerada 'tierra de viento y desierto' por el poeta Mario Luzi, esta tierra es rica en naturaleza, con sus variados colores y esos perfumes que llenan el alma en cualquier estación.

### **Valles verdes y suaves**

Este territorio regala valles verdes y suaves como el terciopelo, colinas y barrancos. Y el sinuoso curso del río. Y los cipreses, los árboles simbólicos de la Toscana que coronan villas y granjas o vigilan como guardianes al borde de las carreteras. En las colinas, hay bosques de robles, olivos y viñedos, que producen grandes vinos y rodean los pueblos medievales, verdaderos monumentos históricos. Al oeste, se encuentra el Monte Amiata, el volcán extinto más alto de Italia que aún ofrece sus beneficiosas aguas a los centros termales que han ido surgiendo durante siglos en toda la región. Si se llega desde Siena y Florencia, nos encontraremos con las famosas Crete Senesi, donde el accidentado paisaje se intercala con altas e imponentes colinas.

La Val d'Orcia, atravesada por la antigua Via Cassia, es tierra de peregrinaciones, ya que forma parte del Cami-



Pienza el pueblo del famoso queso-detalle





*Panorámica de Montepulciano*



no di San Francesco o Vía Francigena. A lo largo de los siglos, en este camino han ido surgiendo hospicios, posadas y hoteles para acoger a los numerosos peregrinos que por él pasan. La propia carretera ha dado forma al valle. Papas, comerciantes y líderes ilustres han pasado por aquí desde la Antigüedad. Hay que recordar a Carlomagno, rey de los francos y los longobardos en el siglo VIII, y los Médici, los nobles de Florencia, disfrutaban, entre el siglo XV y el XVIII, de las preciosas aguas termales de Bagno Vignoni que surgen del corazón del volcán.

**La 'Terra Orciana' es una de las zonas más populares de la provincia de Siena**

### **Naturaleza volcánica**

La naturaleza volcánica del Monte Amiata se muestra en las dos franjas de territorio, entre San Quirico y Castiglione. Lorenzo el Magnífico, noble escritor de la familia Medici (tercera generación), y Santa Catalina de Siena hicieron famosa esta ciudad balneario. Las aguas brotan de una profundidad de mil metros y brotan a una temperatura de 52°C, recogándose en el gran estanque que forma el centro del pueblo: La Piazza D'Acqua.

A finales del siglo XVIII se produjo un nuevo impulso para la actividad termal,

cuando los análisis científicos confirmaron su utilidad para el tratamiento de diversos tipos de enfermedades. Es buena opción alojarse una noche en el romántico B&B L'Orto delle Terme, al lado del casco viejo. Otra alternativa es el Hotel Le Terme, donde hay ofertas 'todo incluido' que permiten disfrutar de una comida fantástica, spa y vistas a la Piazza d'Acqua.

### **Cineastas seducidos**

Esta zona de la Toscana ha seducido a directores de cine como Anthony Minghella, que situó la película El paciente inglés (una saga dedicada a los viajes, el amor y el dolor) entre Pienza y el mo-

nasterio de Santa Ana de Camprena. Hoy el valle está incluido en la lista de Parques Protegidos e incluye los municipios de Castiglione d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani y San Quirico d'Orcia.

El parque tiene como objetivo, entre otros, promover actividades ecocompatibles y realzar sus bellezas naturales e histórico-culturales. Montalcino, capital de la cultura del vino, será la sede del próximo Festival Internacional de Cine 'Red Line', del 13 al 16 de junio. Y es que el color rojo se asocia a la pasión, la que tienen en esta ciudad por el cine y el vino. De hecho, aquí dicen que "cada vino es un rey".

### **Teatro de la armonía**

La Val d'Orcia es el teatro de la armonía, porque el viento parece música. Además, las fortalezas, castillos y monasterios dominan las verdes colinas como obras de arte e historia que esperan ser admiradas. La sinfonía de la naturaleza alcanza su punto máximo en la zona de Castiglione d'Orcia, donde el río Vivo discurre al pie del castillo y desemboca en el pueblo de Ercicciolo. En Ercicciolo, cada primavera se celebra la Fiesta del Agua. Es imprescindible dar un paseo por el propio sendero del río hasta el Hermitage, para observar las cascadas, los bosques y las cuevas que alguna vez fueron refugio de partisanos durante la última guerra mundial. No hay otro lugar que evoque tanto la sensación de estar en el pasado.

### **Un viaje en el tiempo**

La Val d'Orcia ofrece otras oportunidades para sumergir al viajero en un viaje en el tiempo: un tren histórico que utiliza la línea ferroviaria que fue clausurada en 1994. El ferrocarril, con sus 51,2 kilómetros, conecta las provin-



Desde la torre del Palacio del Ayuntamiento -Plaza grande en Montepulciano





*Vinédos de Montepulciano*





Paisaje Val d'Orcia

cias de Siena y Grosseto. El tren está formado por locomotoras de vapor de principios del siglo XX y vagones de los años 30. Este medio de transporte 'lento' sigue un itinerario que va desde Siena hasta Torrenieri y otros lugares pasando por el espectacular paisaje natural de las Crete Senesi. Se puede experimentar desde primavera hasta otoño, cuando el tiempo es más agradable.

La Val d'Orcia es un auténtico tesoro de naturaleza que cuenta con los pue-

blos históricos más interesantes de la provincia de Siena y de toda la Toscana. Castiglione d'Orcia, situado en el límite entre el valle y el monte Amiata, es uno de ellos. En el corazón de este pueblo, un pozo de mármol travertino domina la plaza frente al Ayuntamiento. Y esparcidas por las calles, las distintas iglesias, como la de Santa María Magdalena. Otro pueblo es Montalcino, famoso por el 'brunello', uno de los mejores vinos tintos del mundo. Una fortaleza de 1361 domina este municipio

y ofrece una vista espectacular sobre el monte Amiata, el volcán que alimenta las hirvientes aguas termales de la zona.

### **Símbolo del Renacimiento**

Luego, la mirada se dirige al sureste de Siena, una zona rodeada de verdes pastos y campos cultivados con trigo, girasoles y viñedos. Pienza es famosa por ser el lugar de producción del queso D.O.P. que lleva su nombre y que ha sido declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Fue la 'ciudad ideal' del Papa Pío II y sigue siendo un símbolo del Renacimiento. Cabe destacar la catedral de la Asunción y el palacio Piccolomini, cuya loggia ofrece una vista espectacular de todo el valle. Y podemos aprovechar para almorzar en la Trattoria Latte di Luna, donde te sientes como en casa y degustar comida tradicional cinco estrellas: crostini con trufas, queso de oveja, pici (pasta toscana casera), etc.

Otra ciudad encantadora es San Quirico d'Orcia, considerada la joya del valle. Se recomienda visitar los Horti Leonini, jardines italianos que datan del siglo XVI, donde se pueden admirar exposiciones de esculturas contemporáneas. Aquí, puedes degustar un menú típico de la zona en La Bottega di Ines, en el casco viejo.

### **Una ciudad y un vino nobles**

Junto a Val d'Orcia, en Valdichiana Senese, se encuentra la ciudad medieval de Montepulciano, elegante y esencial, que quedará tatuada para siempre en la memoria del viajero. Una ciudad tan 'noble' como su vino. El vino tinto de Montepulciano, ya famoso desde el año 790, se obtiene a partir de una mezcla de uvas muy



seleccionadas, de las cuales el 70% debe ser endrino y el resto, de otras variedades tintas. El vino Nobile di Montepulciano tiene el máximo reconocimiento de calidad y se elabora con procesos de producción que respetan la naturaleza y la preservan de cualquier forma de contaminación ambiental.

Rica en historia, la ciudad de Montepulciano cuenta con un centro urbano a 600 metros sobre el nivel del mar. Desde lo alto de la Torre del Reloj, llamada Torre de Pulcinella (una de las figuras de la commedia dell'arte), se





Bagno Vignoni hotel Terme

pueden observar los suaves valles entre el verde de los viñedos y el amarillo ocre de las Crete Senesi, situadas al norte de la ciudad. La Piazza Grande es la verdadera joya de este lugar elegido por muchos directores para rodar sus películas, entre ellas *Under the Tuscan Sun* (2002), de la directora Audrey Wells, o *New Moon*, de la saga *Twilight* (2009) con Robert Pattinson, Kristen Stewart y dirigida por Chris Weitz.

### Obras de arte únicas

En la plaza de Montepulciano, se puede disfrutar de la visita de la Catedral-Duomo de Santa María Asunta, construida entre los siglos XVI y XVII, un valioso testimonio de la arquitectura renacentista. En el interior, el enorme tríptico de la Asunción es una de las obras de arte más prestigiosas.

Después de haber satisfecho la vista, sólo nos queda dedicarnos al sentido del 'gusto' sumergiéndonos en la experiencia de probar delicias típicas de la zona.

El primer atractivo, en la escala de valores que satisfacen el paladar y el alma, es el vino Nobile di Montepulciano, que se puede degustar con un buen queso D.O.P. de Pienza, con los diversos embutidos locales y los picci (pasta que se puede aderezar con trufas, ragú boloñesa o setas porcini) y la bruschetta con salsa y aceite local. Sugerimos hacer una parada en la Bottega Km 0 Valdichiana en la plaza. Y para complacer el paladar con Vino Nobile, toca visitar las bodegas históricas, una maravilla para todos los sentidos. Todo muy acorde con la 'dolce vita' italiana. ●

[www.visittuscany.com](http://www.visittuscany.com)

Descubrir los Pirineos Orientales con un solo clic  
[www.turismo-pirineosorientales.es](http://www.turismo-pirineosorientales.es)



#todoestáaquí



Turismo Pirineos Orientales







---

# BELICE

El último paraíso del planeta

---



*Viajamos al corazón de Centroamérica para sumergirnos en uno de los últimos edenés del planeta tierra. Acariciado por las cristalinas aguas el mar Caribe, este paraíso de la biodiversidad es una de las cunas de la misteriosa cultura maya y sus cayos y playas de ensueño están rodeados por la segunda barrera de coral más grande del planeta. Bienvenidos a Belice, uno de los países más cautivadores e insólitos del mundo.*



TEXTO **ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU**





Festival del chocolate, celebración Maya

Como buen paraíso secreto, llegar hasta Belice desde Europa es una auténtica aventura, ya que no existen vuelos directos por el momento. No obstante, merece la pena aceptar el reto de conocer este pequeño país de habla inglesa donde cada rincón es una sorpresa en mayúsculas. Desde topV/AJES apostamos por destinos innovadores en los cuales todavía es posible disfrutar y relajarse lejos de las masificaciones ¿Os imagináis un vergel digno de las mejores ensoñaciones donde existe la menor densidad de población de Centroamérica? Abrazado por los vecinos México (al norte y al sur) y Guatemala (al oeste), Belice se encuentra en América Central y es accesible por tierra, mar o aire. Crisol de culturas excepcional, conserva un amplio patrimonio maya con hechizantes sitios arqueológicos como Caracol, Lamanai o Xunantunich, diver-

sas reservas naturales, frondosas selvas tropicales, cascadas, la red de cuevas subterráneas más extensa de Centroamérica, el inédito e impresionante Blue Hole (agujero azul) o sus pintorescos pueblos y aldeas donde aprender los secretos de la cocina y artesanía local.

### **Un poco de historia**

Como ya habréis adivinado, los primeros pobladores de este territorio fueron los mayas, en torno al año 1500 a. C. Los registros arqueológicos demuestran que establecieron aquí varios asentamientos y prácticamente existen ciudades distribuidas por todo el país. Durante más de un milenio, esta antigua civilización fue la única moradora de este vergel caribeño. En 1502 llegaron los primeros conquistadores españoles y a partir de 1638 y durante 150 años los británicos se establecieron en la zona. En 1840, Belice se convirtió en "Colonia de Honduras Británica" y en 1862, en colonia británica. En 1973 cambió la designación de Honduras británica por la de Belice y en 1981 obtuvo su independencia total.

### **Corazón de la cultura maya**

Este pequeño país encierra una gran historia y un legado cultural que nada tiene que envidiar al de sus vecinos. El potencial arqueológico e histórico de Belice es todavía incalculable, ya que infinidad de restos arqueológicos mayas permanecen en su letargo a la espera de ser despojados de los frondosos bosques que envuelven estos pedazos de la historia de la humanidad.

Hoy en día, es posible visitar algunos de ellos, muchos en el distrito de Cayo, al oeste del país. Nosotros nos alojamos en la zona de San Ignacio, en el San Ignacio Resort Hotel, y nos adentramos en las impresionantes ciudades mayas



Lamanai Belice

de Cahal Peach y Xunantunich. La primera de ellas, a un kilómetro y medio de San Ignacio, nos robó el corazón desde el principio. Es un auténtico privilegio perderse en las entrañas de la historia en un silencio absoluto y lejos de las masificaciones de otros populares yacimientos arqueológicos mayas. Éste es sin duda un lugar mágico bendecido por los dioses. Pasear entre las ruinas de este yacimiento es perder la noción del tiempo y entregarse al hechizo de intrigantes e intensas historias que hunden sus raíces en la astronomía, la ciencia o el inframundo. El recinto consta de 36 estructuras, que incluyen pirámides altas del templo, dos juegos de pelota y varios edificios o palacios de rango.

### **Xunantunich, la mujer de piedra**

A escasos 10 km de Cahal Peach, se levanta imponente la ciudad maya de Xunantunich, muy cerca de la frontera guatemalteca. Si Cahal Peach impresiona por su solemnidad y quietud, aquí nos sorprende una de las construcciones mayas más elevadas de Belice: 'El Castillo', con casi 40 metros de altitud. Un espectacular templo famoso por dar cobijo a palacios y santuarios privados para los mayas. Aunque esta asombrosa construcción desafía a los visitantes con su infinidad de escalones, merece la pena ascender hasta la cima para contemplar el espectacular manto verde que cubre las zonas colindantes.

Y ahí va un aviso para navegantes : si sois





Templo Cayo Caracol





En Belice se encuentra la segunda barrera de coral más grande del mundo

supersticiosos u os aterrorizan las leyendas y misterios del inframundo, este lugar no es apto para vosotros. Xunantunich significa "la mujer de piedra". Cuenta la leyenda que el yacimiento debe su nombre a una mujer fantasma que se aparecía constantemente a los aldeanos en este lugar. Son muchos los que aseguran haber visto a esta dama vestida con ropajes típicos mayas y que muchos relacionan con un ser del inframundo muy popular en el mundo maya: Xibalba.

Más al norte, en la región de Orange Walk, nos espera Lamanai, el hogar de la segunda estructura precolombina maya más grande, y uno de los sitios arqueológicos más interesantes de Belice.

### **Paraíso de la espeleología**

Los antiguos mayas creían que se podía acceder al inframundo a través de las cuevas, ya que Belice cuenta con uno de los sistemas de cuevas subterráneas más extensos de Centroamérica. Este tenebroso mundo se ha convertido hoy en una de las actividades más atractivas y divertidas que ofrece este hospitalario y variopinto país. Belice se encuentra en el top ten de los destinos preferidos para la práctica de la espeleología. Y es que en las entrañas de este cosmos oculto cuajado de brillantes estalactitas y estalagmitas las posibilidades de ocio son infinitas: senderismo, escalada, buceo... No existe mejor manera de explorar los secretos de Xibalba, donde habitan temidos dioses, monstruos y seres fantasmagóricos. Para los que quieran relajarse, recomendamos practicar 'cave tubing' y dejarse arrastrar por las tranquilas aguas de las cuevas con la ayuda de una especie de flotadores gigantes: siéntete un auténtico Indiana Jones mientras disfrutas del latido de la apasionante historia beliceña.

### **El potencia arqueológico de Belice es todavía incalculable**



### **Un auténtico pueblo maya**

A unos 18 km de San Ignacio, a las puertas de la Reserva Forestal Mountain Pide Ridge, descubrimos San Antonio, un pueblo rural en el que todavía se habla el dialecto maya y donde una cooperativa de mujeres locales liderada por Timotea Mesh lucha por preservar las tradiciones y los antiguos oficios de esta cultura ancestral. Habitado por primera vez por los mayas yucatecos en 1842, este pueblo eminentemente agrícola circundado por verdes y fértiles tierras es hoy en día la comunidad maya más grande del país.

San Antonio Women's Cooperative nació hace 20 años con el objetivo de recuperar y preservar los oficios artesanos mayas, las antiguas recetas, el idioma y todo aquello que nos habla de las raíces de una de las comunidades indígenas más influyentes de Mesoamérica.

En palabras de Timotea, " conscientes de que se están perdiendo las tradiciones, hemos creado esta organización: queremos





*Cuenca Cockscomb. Belice tiene la única reserva de jaguares del mundo*





La comida beliceña fusiona recetas de todas las culturas que conviven en este país

que los jóvenes aprendan nuestras recetas mayas, cultura, artesanía, cerámica". Otro de los grandes objetivos de este proyecto es fomentar el empleo entre las mujeres yucatecas y enseñarles nuevos oficios a los niños y jóvenes del pueblo para que tengan más posibilidades de futuro. En la actualidad trabajan 13 mujeres en la asociación.

Todos los viajeros que lo deseen pueden acercarse a conocer esta elogiada e interesante iniciativa y participar in situ en todas las actividades y talleres. Una de las propuestas que más llamaron nuestra atención son los talleres de cerámica. Timotea nos explica que "cuando empezamos el proyecto tuvimos que investigar mucho con profesores y arqueólogos especializados. Seguimos métodos antiguos: incluso los pigmentos son naturales y se extraen del barro, como hacían los mayas". La Junta de Turismo distinguió en 2022 a la San Antonio Women's Cooperative como mejor experiencia cultural de Belice.

**San Antonio es un pueblo rural en el que todavía se habla el dialecto maya**

cayos y playas paradisíacas. Dispuestos a sumergirnos en la cultura go slow desembarcamos en Caye Caulker que, junto a Ambergris Caye, son dos islas coralinas que descansan frente a la antigua capital del país, Ciudad de Belice. Ambas ínsulas forman parte del denominado Sistema Arrecifal Mesoamericano. Llegar hasta este diminuto cayo es cuestión de minutos: desde Belice ciudad, existen varios vuelos de la compañía Tropic Air que conectan la capital beliceña con Caye Caulker. Otra opción es tomar un ferry desde la misma ciudad o desde San Pedro, la capital de la isla vecina.

En contraposición al bullicio de San Pedro, a la que supuestamente la cantante Madonna dedicó su famosa canción 'La Isla Bonita', Caye Caulker es un vergel de calma y relax de espíritu hippie y bohemio. Nada más llegar, todos los carteles invitan

**Sumérgete en el Go Slow**

Tras conocer las raíces de la cultura beliceña y adentrarnos en la multitud de ecosistemas que ofrece esta tierra de belleza salvaje, es tiempo de relajarse en algunos de sus

al viajero a sumarse al lema del lugar: go slow (ir despacio). Aquí se viene a disfrutar de un turismo relajado, sin prisas. Una de las actividades preferidas de los lugareños es pasear por la calle principal y empaparse del colorista ambiente que dibujan los numerosos puestos de artesanía o los bares y restaurantes de pescado y marisco al borde del mar. Otra opción nada desdeñable es deleitarse con las apacibles notas que se desbordan del saxo de algún músico local a las puertas del popular Paradiso Café.

Aunque en ambas islas el tamaño de sus playas es diminuto, existen muchos muelles de madera desde los que poder zambullirse en sus cristalinas y cálidas aguas coralinas. El norte de la isla es el lugar idóneo para disfrutar de un amanecer o una inigualable puesta de sol frente al split, el canal que divide Caye Caulker en dos partes.

**Bucear entre corales y tiburones**

Sería imperdonable recalar en este edén caribeño sin navegar por sus transparentes aguas hasta la Reserva Marina de Hol Chan. Practicar snorkel o submarinismo son las mejores maneras de contemplar en todo su esplendor la espectacular barrera de coral mesoamericana. Y ya que nos zambullimos en esta inigualable agua de color turquesa, aprovechamos para nadar entre tiburones nodriza, rayas e infinidad de peces de colores. En Caye Caulker existen muchos lugares donde organizan estos tours o alquilan material. Nosotros escogimos Ragga Sailing Tours, donde nos atendió una simpatísima mujer londinense totalmente imbuida del espíritu zen de la isla.

Mayas, krioles, garífunas, indios orientales, menonitas, árabes y chinos. Un amalgama de culturas que ha dibujado la historia de un país que se ha consagrado como ejemplo de integración y preservación de variadas tradiciones y costumbres. Es así como Belice se ha convertido en uno de los destinos más felices y pacíficos del mundo. La extrema hospitalidad de sus gentes, su baja densidad de población, su riqueza paisajística y cultural, sus reservas marinas, su impresionante barrera de coral y su clima tropical, son motivos más que suficientes para hacer las maletas y dejarse embrujar por el hechizo de uno de los rincones del planeta más desconocidos, recónditos e insuperables. ●

[www.travelbelize.org](http://www.travelbelize.org)

[www.sanignaziobelize.com](http://www.sanignaziobelize.com)





---

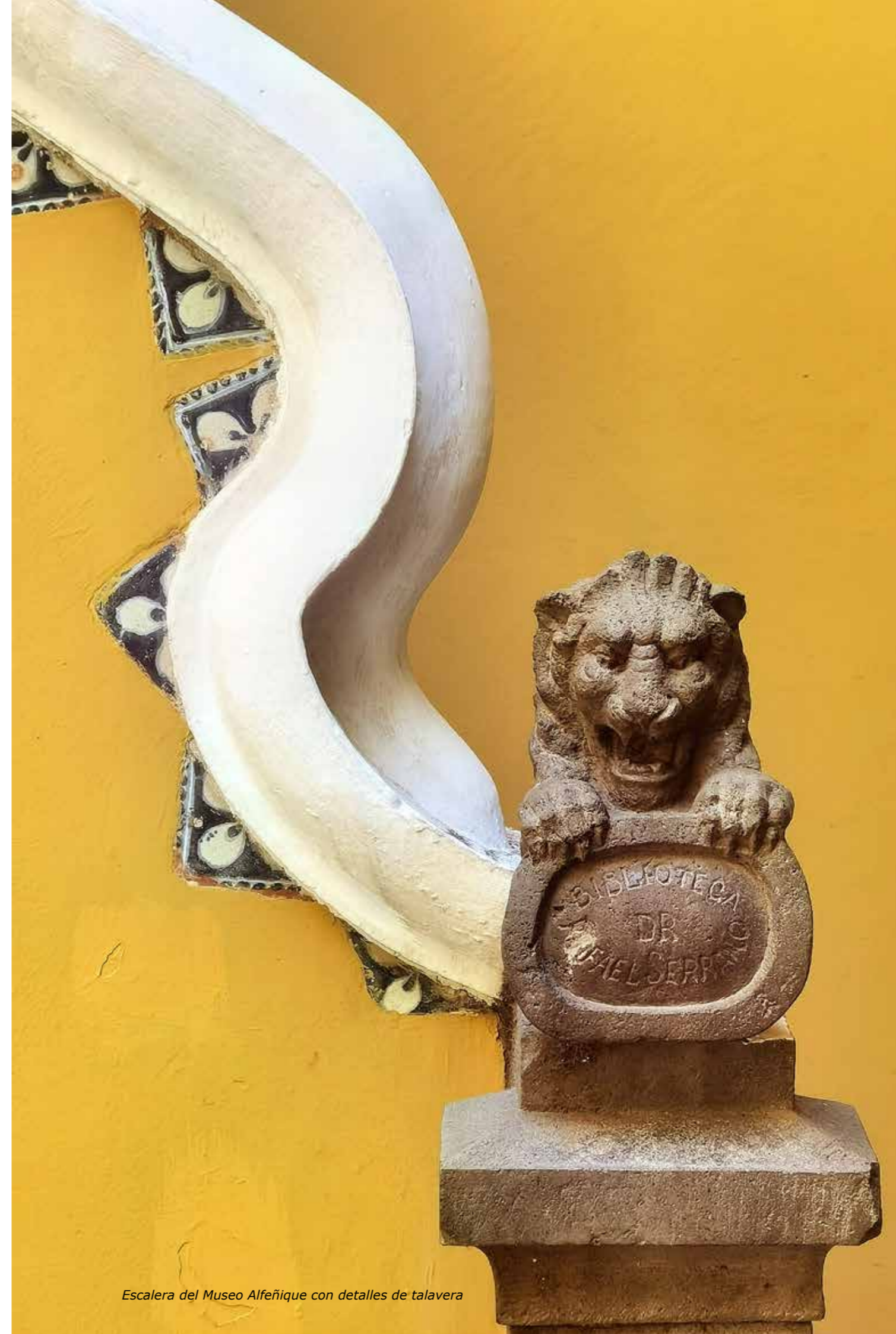
# PUEBLA

## La morada de los ángeles

---

Su Archivo Municipal guarda documentos declarados como Memoria del Mundo por la UNESCO; su centro histórico, que es Patrimonio de la Humanidad, alberga casi tres mil monumentos; su cerámica, conocida como Talavera, es Patrimonio Intangible Mundial. Puebla cuenta con una de las catedrales más bellas del continente y también con la capilla barroca más importante de la Nueva España. Es, además, sede de la biblioteca más antigua de América, y para rizar el rizo, gastronómicamente es conocida como la "Cocina de México". Bienvenidos a Angelópolis.

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**  
FOTOS **ALTUM / OT PUEBLA / URIARTE**



*Escalera del Museo Alfeñique con detalles de talavera*





Talavera de Uriarte en las fachadas de Puebla

Que México es una potencia emergente, turística y gastronómica, no cabe duda. Y que Puebla es actualmente una gran desconocida en España, tampoco. A tan solo dos horas de la Ciudad de México se encuentra la Heroica Puebla de Zaragoza, fundada por los españoles el día de San Toribio, el 16 de abril de 1531, en un valle rodeado por tres volcanes: Popocatepetl (conocido popularmente como Don Goyo), Iztaccíhuatl y La Malinche, o Matlalcueye, y que para los mexicas era Cuertlaxcoapan: "lugar donde las serpientes mudan de piel".

Al insistir las recomendaciones reales de la corona española que no se tomara posesión de los territorios indígenas, se delineó y se trazó el urbanismo de la ciudad con la intención de ser poblada por peninsulares sin que ello descartara la posibilidad de dar espacio a los locales. Como los franciscanos fueron una de las primeras órdenes religiosas en instalarse aquí, fue precisamente a uno de sus frailes, Toribio de Benavente, a quien se le encomendó dirigir dicho trazado. Un diseño que resultó casi perfecto, con calles rectas y más anchas de lo normal y con una ubicación que conseguía que el viento proveniente de La Malinche no molestara a los futuros habitantes.

Su estratégica ubicación entre la capital del Virreinato de la Nueva España y la costa del Golfo de México, concretamente el puerto de Veracruz, hizo de la actividad comercial una de sus grandes bazas. Inicialmente fue poblada por 33 habitantes, y la lista con sus nombres existe, curiosamente solo consta una mujer: la viuda de Prieto, de la que poco se sabe; y luego, resulta sorprendente que muchos de los primeros habitantes fueran vagabundos, y también, que en las inmediaciones de Puebla surgieran los primeros molinos del continente americano, siendo el trigo la fuente de millonarios ingresos para muchos.

### **Por la gracia de los "meros" ángeles**

En 1558, recibió el título de Noble y Leal Ciudad de Los Ángeles, por lo que también se le suele llamar Angelópolis. Y aquí hay dos teorías que podrían explicar el nombre angelical de la ciudad, por una parte, se dice que el arzobispo de Tlaxcala soñó que un grupo de ángeles lo guiaban hacia un lugar donde había mucha vegetación y docenas de manantiales, una vez allí, los ángeles con una cuerda marcaron límites dentro del lugar, estableciendo así dónde debía estar la ciudad de Puebla.

Por su parte, la otra teoría afirma que ante la pre-ocupación de albañiles e ingenieros por subir a las

torres de la Catedral de Puebla (las más altas de América), con una campana de hierro de 8 toneladas, se despertaron una mañana viendo que la campana ya estaba en su lugar. Pero ¿quién la subió, y cómo?, se preguntaron. Y ya que parecía un milagro, nadie dudó en atribuirlo a los ángeles, quienes seguramente habían bajado a colocar la campana, la cual descansa ahí desde entonces. Sigue siendo un misterio cuál es origen del nombre Puebla de los Ángeles, sin embargo forma parte de la magia que envuelve a esta ciudad.

### **La Heroica Puebla de Zaragoza fue fundada por los españoles el 16 de abril de 1531**

Muchos de sus edificios erigidos en los siglos XVI y XVII han sobrevivido en la traza reticular de estilo renacentista, canon del ur-



Exteriores del restaurante La Colecturía





*Biblioteca Palafoxiana fundada en 1646*





Capilla del Rosario



El volcán Popocatepetl es conocido como Don Goyo

banismo novohispano, de estilo barroco y que poseen elementos arquitectónicos recurrentes como el petatillo (acomodo peculiar de los ladrillos) y el azulejo, uno de los aspectos que más identidad da a esta ciudad y que ha sido el hilo conductor de la inmersión que topVIAJES aquí ha realizado.

***¡Hablar de talavera es hablar de Uriarte!***

Según el Instituto de Antropología e Historia de México, la cerámica española llegó a la Nueva España en 1550 gracias a los monjes españoles y a los pobladores toledanos venidos de Talavera de la Reina y Puente del Arzobispo que enseñaron a los habitantes naturales a producir la cerámica vidriada. Aquí mezclaron sus técnicas con el uso de la arcilla de los pueblos indígenas, creando un producto completamente original, que en 1995

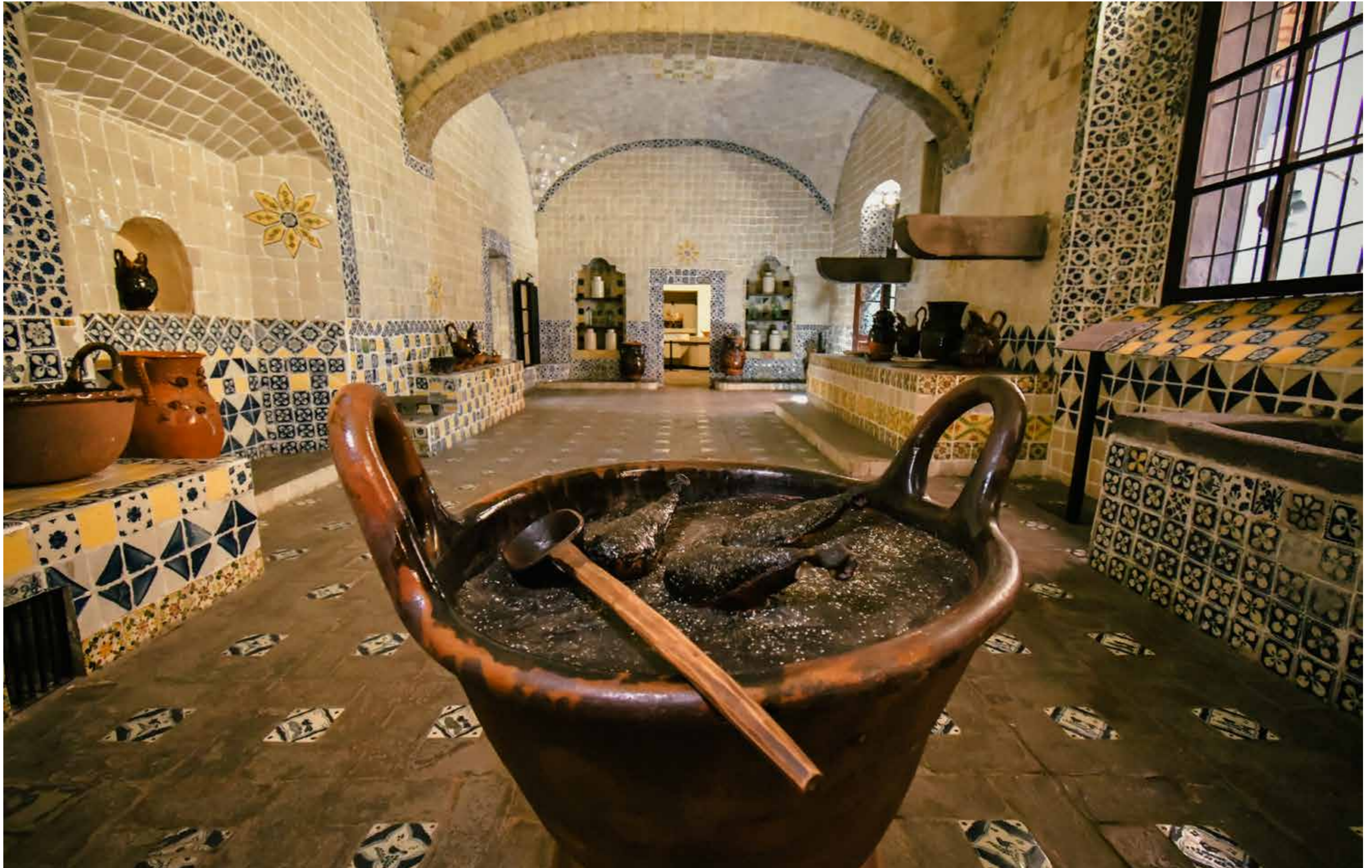
su denominación de origen era Talavera de Puebla, pero desde 1997 es solo Talavera.

Es imposible entender Puebla sin su talavera. Nosotros nos decantamos por asimilar este destino de la mano de Uriarte, una de las empresas más antiguas de México, fundada en 1824, y que

***La cocina del Convento de Santa Rosa de Lima esta considerada como la más bella de México***

es el taller de talavera más importante del país, asentado en el mismo centro de la ciudad y dedicado precisamente a la producción de esta loza vidriada. Aquí el proceso de elaboración de la talavera es similar al de la época virreinal. Primero se mezcla barro blanco y barro negro y se amasan. La mezcla se moldea a mano o se pone en moldes de yeso y se deja secar durante días en espacios sin ventilación. Las piezas se meten al horno donde se convierten en "jahuete", que significa galleta cocida. Después se lijan, se esmaltan y





*Cuenta la leyenda que el mole poblano nació en la cocina del Convento de Santa Rosa de Lima*



se decoran. Los colores que se usan son azul, amarillo, negro, verde, naranja y malva. Por último se vuelven a hornear.

La fabricación artesanal de cerámica de estilo talaverano fue reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2019 consiguiendo con ello no solamente unir aún más los vínculos que existen entre España y México, sino ser, además, el único patrimonio que comparten países de dos continentes.

Recorrer las calles del centro histórico de Puebla es un paseo que permite deleitar la vista con los múltiples diseños de la talavera que revisten fachadas de edificios, cúpulas, muros, columnas o interiores de iglesias o museos. Es un recorrido que va más allá de la contemplación; es sumergirse en la misma identidad poblana, donde tradición y artesanía se entrelazan en un baile eterno entre lo antiguo y lo contemporáneo. En cada azulejo,

en cada detalle, se encuentra la historia de una ciudad que se enorgullece de su herencia y donde pasado y presente se abrazan gracias a la talavera.

### **Las manos de la fe**

La imponente presencia de la Catedral de Nuestra Señora de la Inmaculada Concepción, que se levantó en forma de cruz latina y cuenta con dos torres, es un testimonio vivo de la época virreinal mexicana donde fe y arte se fundieron para erigir deslumbrantes monumentos. Construida a lo largo de más de dos siglos, cada piedra de esta obra maestra arquitectónica cuenta una historia, desde su diseño inicial a cargo del arquitecto Francisco de Becerra hasta las manos expertas de los artesanos indígenas que plasmaron en cada detalle una laboriosa tarea que consiguió elevar lo terrenal hacia lo divino. Son 58 las figuras de ángeles las que custodian el atrio, debajo



*El callejón de los sapos es una de las calles más instagramables de Puebla*





*Iglesias y cúpulas son una constante en el perfil de la ciudad*

de su altar se encuentran los restos de los obispos poblanos, cuenta con 14 capillas en su interior y es la segunda en tamaño del país y una de las más bellas del continente.

***La Octava  
Maravilla del Nuevo Mundo***

Fue el año de 1690 en el que los padres dominicos terminaron de construir en el muro del cruce-ro izquierdo de su templo, y por su devoción al rosario, lo que se-ría la "Octava Maravilla del Nuevo Mundo", tal y como afirmó al contemplarla el monje Diego de Garozpe. Por ser la Virgen del Rosario la patrona de los navegantes, las paredes y el techos de esta capilla forman una serie de olas cubiertas de pan de oro de entre 21 y 24 quilates, que se acompañan

***La fabricación artesanal  
de cerámica de estilo  
talaverano fue reconocida  
por la UNESCO como  
Patrimonio Inmaterial de la  
Humanidad en 2019***

de motivos decorativos que remiten al mundo oceánico: delfines, conchas, peces, y sorprendentemente, hasta sirenas. Es, nunca mejor dicho, un "baño de oro" en toda regla.

En el coro destaca una imagen que representa a Dios, que se le conoce por tener las manos abiertas -algo inusual en una iglesia católica-, rodeado de una orquesta de angelitos con las facciones de niños indígenas. Afirman los expertos que el hecho de que esta capilla nunca haya dejado de brillar es porque, además de la pureza del oro utilizado en su revestimiento, se mezcló con cobre y porque las técnicas empleadas para fijarlo favorecen que no se ennegrez-



*El Museo Internacional del Barroco es Premio Pritzker de Arquitectura*

ca. Se usaron miel, clara de huevo, leche y jugos de aloe y nopal. En 1987 la Unesco declaró esta capilla Patrimonio de la Humanidad, y el Papa Juan Pablo II, cuando la visitó, la llamó "el relicario de América".

***La primera biblioteca pública***

Es en el inmueble principal del conjunto del antiguo Colegio de San Juan donde se encuentra una de las grandes joyas de esta capital: la Biblioteca Palafoxiana, un recinto fundado en 1646 por el arzobispo Juan de Palafox y Mendoza que contó inicialmente con la donación de cinco mil volúmenes para la formación





*Uriarte es el taller de talavera más antiguo de México*



Los 5 colores de la talavera son pigmentos minerales



de los seminaristas y con la posibilidad de que cualquier persona pudiera hacer uso de ellos, convirtiéndose así en la primera biblioteca pública del continente americano.

En la actualidad, gracias a la incorporación de los volúmenes de los colegios jesuitas, su acervo asciende a 45.000 ejemplares que versan sobre 15.000 materias, encontrándose entre ellos valiosísimos incunables (impresos antes del 1 de enero de 1501) como "La Historia de Heródoto", colección de 9 tomos editada en 1473, que se caracteriza porque fue impresa en España antes del descubrimiento de América; "La ciudad

de Dios", de San Agustín, del año 1475; "La crónica de Aragón", de Fabricio de Vagad; la "Crónica de Núremberg" de 1473, de Hartman Shedel.

Otras joyas ocupan el mismo espacio, como el Atlas de Ortelius (1548) y una Biblia Políglota (1569-1573). No sorprende, pues, que esta institución fuera denominada Monumento Histórico de México, además del título de Memoria de la Humanidad otorgado por la UNESCO.

El suelo de esta biblioteca es de petatillo con agregados de talavera, único inmueble en la Puebla virreinal con este diseño; la estantería en tres niveles de

anaqueles elaborados en maderas locales como ayacahuite, polocote, además de cedro. Al fondo del recinto, llama nuestra atención un hermoso retablo al óleo de la Virgen de Trapani, atribuido a Nino Pisano, utilizando como modelo una escultura de una madonna del siglo XIV. Elaborado en cedro y recubierto en su totalidad con lámina de oro, es una hermosa pieza barroca.

### ***Donde el silencio habla y el arte respira***

La oferta cultural de Puebla resulta inabarcable. Tenga el lector en cuenta que esta ciudad aún 51 museos que abor-

dan una infinidad de temáticas; por eso, nos centramos en tres de ellos que a modo de compendio consideramos que cubren las inquietudes culturales básicas. El Museo Amparo rinde honor al nombre de la esposa de su fundador, el filántropo Manuel Espinosa Yglesias. En sus orígenes fue planteado como una plataforma de difusión del arte mexicano, que fuera capaz de conjugar el presente con las raíces de México.

La colección consta de 1.700 piezas prehispánicas y 1.300 obras virreinales y de los siglos XIX y XX. Sin embargo, en la actualidad el museo ha extendido sus redes hacia el arte contemporáneo.





*El maíz es una constante en el recetario nacional*

Exhiben y contribuyen a la producción de obra de artistas consagrados, pero también de artistas emergentes, nacionales e internacionales.

Por su parte, el Museo Casa de Alfeñique data de 1926 y se considera el primer museo de la ciudad y destaca por su arquitectura de estilo barroco. Su interior alberga una colección de 1.500 piezas en 19 salas de exhibición. Está compuesta por textiles, obra pictórica y escultórica, carruajes y códices, entre otros objetos, y además ayuda a entender el uso de la talavera en la vida cotidiana de los mexicanos.

Destacamos el traje de la China Poblana, una mujer que se ha convertido en toda una leyenda en México. Era la hija de un rey mogol, y que durante una guerra con un país vecino la niña

fue apresada como esclava. En Filipinas la compró un mercader, quien luego la vendió a otro comerciante y éste la trajo a México en la célebre Nao de Manila en el siglo XVII. En su juventud, se casó con un mercader en Puebla de los Ángeles y vivió allí durante 70 años. Su vestimenta se destacaba por su colorido y originalidad, convirtiéndose en el traje nacional por excelencia: una camisa blanca bordada con motivos coloridos, una falda roja oscura con bordados patrióticos, un chal de seda en los colores de la bandera nacional, un trenzado con moños tricolores, collares de papelillo y grandes pendientes de oro.

Por su parte, el Museo Internacional del Barroco, diseñado por el arquitecto japonés Toyo Itō (Premio Pritzker de Arquitectura, 2013), presenta una



*Chiles en nogada, plato emblema de la gastronomía poblana*

serie de formas curvilíneas que junto con las luces y sombras del día generan movimiento en el edificio. Sus salas proponen un viaje al mundo del S. XVII y el barroco, además de espacios interactivos con propuestas modernas y de vanguardia.

### **La cocina más bella de México**

De los once conventos que tuvo la ciudad en la era virreinal, solo uno de ellos aceptaba niñas sin dote, era el de Santa Rosa de Lima. Un recinto que ha tenido varios usos a lo largo de la historia y del que han salido varias leyendas gracias a su principal atractivo que es la cocina, considerada como "la más bella de México" y que, realidad o leyenda, ha dado titulares a diestra y siniestra.

Las cocinas con loza vidriada eran recintos conocidos como "fogones andaluces", se revestían de este material por ser la cerámica un aislante del calor, y la de este convento se recubrió de talavera, parece ser, por el deseo expreso de un obispo canario. En cualquier caso, está considerada como la "cocina más bella de México", y dice la leyenda que bajo los tres techos abovedados de este espacio y su revestimiento de talavera nació el famosísimo mole poblano, ese emblema gastronómico nacional, que es una exquisita salsa realizada a partir de chiles, varias decenas de especias -muchas de ellas también provenientes de Asia en la Nao de Manila- y chocolate, que tradicionalmente acompaña al pavo y al pollo.



### **De moles y chiles en nogada**

No faltan motivos para que Puebla fuera Capital de la Cultura Gastronómica Hispanoamericana en 2023. Esta ciudad, además de ser considerada como la Cocina de México, es la cuna del mole, y de otros platillos que son, igualmente, verdaderos escudos del recetario de la nación. Tal es el caso de los chiles en nogada, un platillo típico de las festividades patrias que consiste en chiles poblanos rellenos de una mezcla de carne molida, frutas y especias, cubierta con una salsa de nueces (nogada) y decorados con granada y perejil. Grandes expertos en gastronomía internacional se han atrevido a decir que no existe un plato más fino y sofisticado que éste, que además, representa los colores de la bandera nacional.

Otro guiso tradicional es la tinga poblana que se prepara con carne de res o pollo deshebrada, cocida en una salsa de tomate, cebolla, ajo y chiles chipotles adobados para ser servida como re-

lleno de tacos o tostadas. De un tipo de pan local llamado "cemita" llegaron las populares cemitas poblanas, una especie de sándwich relleno de carne (como milanesa de pollo o carne de res), queso fresco, aguacate, cebolla, chipotle y pápalo, una hierba aromática típica de la región.

### **Del comer y del beber**

Sentarse a la mesa en esta ciudad es menester que satisface a los grandes paladares. Si a eso sumamos una vajilla de talavera y permitimos que la responsabilidad culinaria recaiga sobre el nombre de algunos de los más afamados chefs o restaurantes, el viaje se completa exitosamente. Para ello proponemos algunos lugares que por su calidad, reputación y espacio, bien merecen una visita.

En el Callejón de los Sapos, una calle colorida y alegre que alberga varios talleres de pintores y que los fines de

semana se convierte en un fascinante mercadillo, se encuentra el restaurante Restauro, que con Olga Méndez a la cabeza (la misma del más que aclamado La Noria, y que hace un tiempo entrevistamos en esta revista), es un lugar de tradición fresca y modernista; todo un tributo a la historia artística, gastronómica y cultural de Puebla.

El aclamado Mural de los Poblanos es el portal de la tradición poblana y de los vinos mexicanos. Se ubica en una casona del S. XVII con sus paredes transformadas en murales por el artista Antonio Álvarez Morán decoradas con personajes que han moldeado la historia de la ciudad. Aquí se sirven unos platos cuyos insumos provienen de pequeños productores del estado de Puebla y sus recetas están dadas por la tradición culinaria de muchas familias poblanas.

En el lugar en el que antaño se recolectaban los diezmos del Obispado de Puebla, y que fuera el centro económico

y financiero más importante de América Latina en el S. XVIII, se encuentra La Colecturía, un espacio gastronómico de absoluta vanguardia que conecta ideas, modos de pensamiento, además de emociones y sabores. Bar restaurante, huerta y galería de arte hacen de este sitio un espacio único para los más modernos.

Llegamos al fin de un viaje que nos ha llenado el corazón de gratitud porque, más allá del impagable papel de la talavera en el devenir de Puebla, son sus gentes, con una hospitalidad inusual, las que han enriquecido esta experiencia. Y nada mejor que emprender el vuelo de regreso a España repasando las páginas de "Arráncame la vida", una de las obras más potentes de la escritora contemporánea poblana más internacional: Ángeles Mastretta. ●

<https://visita.pueblacapital.gob.mx>

[www.uriartetelavera.com.mx](http://www.uriartetelavera.com.mx)

Alfarero de Uriarte



El plumado azul cobalto es seña de identidad de la talavera poblana





---

# ISLA MAURICIO:

El **color** lo pones tú

---



*Las piscinas casi llegan a la playa cuando llega el sol en la costa este de Mauricio*



*Asociada a los viajes de luna de miel y a sus playas infinitas de arena dorada, la isla Mauricio es un destino en el que conviene profundizar. Merece la pena adentrarse en sus misterios, que tiene muchos, más allá de su exuberante vegetación y su geología volcánica. Este pequeño país bañado por el océano Índico es sofisticado y exclusivo, sí, pero también hospitalario y tranquilo. Un refugio paradisíaco para los amantes del mar.*

TEXTO Y FOTOS **PEDRO MADERA**



**A**quí el azul es más azul. Y el verde parece que lo invade todo. Pones un poco de color turquesa Rolex donde rompen las olas y tienes el escenario perfecto. Después de un aguacero de verano, el fondo del escenario es mágico. Así es Mauricio, un destino que ha hecho del color su reclamo. La propia bandera es un alegato al color. El azul del cielo, el rojo de la sangre derramada por su independencia, el amarillo del sol y el verde de su exuberante vegetación. Para entenderlo, hay que visitarlo.

No se necesita más. Sólo un billete

de avión y unos días de ocio para viajar por este país que tiene la hospitalidad y la tranquilidad como gran reclamo. Por eso la visión que tenemos desde la pequeña ventanilla del avión estimula nuestras expectativas. Las aguas cercanas a la costa toman un sutil tono esmeralda y las franjas de arena pasan del blanco al amarillo, pasando por una infinidad de tonos rosáceos, en función de su orientación. Incluso las palmeras han decidido ayudar a remarcar los límites de su territorio. Estamos llegando al paraíso, al refugio perfecto, al sueño de cualquier amante del mar.







*El deporte es parte de la vida en la zona de Long Beach*





Playa, luz y gastronomía con la arena en los talones



Los delfines son nuestros amigos en Benitier Island

### **Criollos, indios, chinos...**

La historia tiene aquí sus tributos. Si el nombre se lo deben a los holandeses, se conduce como los ingleses y se nota la impronta cultural de los portugueses. Queda claro que aquí no se andan con remilgos a la hora de integrar todo lo necesario. Criollos, indios y chinos demuestran que la vida puede ser muy tranquila en un país que es un ejemplo de estabilidad desde su independencia en 1968.

Por eso, un viaje a Isla Mauricio puede ser para muchos tipos de viajeros, desde los que pasarán parte o su luna de miel completa en alguno de los bonitos y confortables hoteles que se encuentran en sus costas, pasando por familias que quieren disfrutar de una estancia única en la isla, hasta los que

desean hacer muchas actividades en su interior o disfrutando de sus fondos marinos. Casi resulta anecdótico saber que nadar entre delfines y subir a Le Morne se puede hacer en el mismo día.

### **Flores, frutas, pescados...**

Su pasión por el color se nota desde un primer momento. Port Louis asume su papel de capital con humildad. Iglesias, mezquitas, templos chinos e hindúes se levantan codo con codo en el centro de la ciudad. Su tradicional barrio chino nos puede dar sorpresas gastronómicas, pero seguro que quedan en un segundo plano cuando entramos en el mercado central, porque parece que el mar y la tierra ponen sus productos para el disfrute. Flores,









*Hotel Heritage Le Chateau es un ejemplo de un nuevo concepto de viaje a Mauricio*

frutas y pescados se integran en un caos cuidadosamente descuidado donde las vendedoras con sonrisas amarfiladas marcan sus preferencias.

Donde hay mercado suele haber buena gastronomía y aquí se cumple la regla. La comida de Mauricio es un fiel reflejo de la mezcla de culturas de que goza la isla. La cocina criolla presume de influencias indias, chinas o africanas y su plato más típico es el rougail, un guiso elaborado con cerdo ahumado, que puede ser tan sofisticado como quera-

mos. Las especialidades procedentes de la India también están muy extendidas y los pescados y mariscos suelen cocinarse al curry.

### ***Pasión por las especias***

Nada de esto sería posible sin la pasión del mauriciano por las especias. Por eso un paseo por los jardines de Sir Seewoosagur Ramgoolam, que se crearon en 1735 para evitar la dependencia francesa de las especias que provenían de Asia, es una obligación. Hoy es más conocido



*La mezcla cultural es otro de los valores de nuestro destino*





El senderismo nos puede llevar a sitios muy especiales en el sur de Mauricio

como el Jardín Botánico de Pamplémousses y siempre es una experiencia pasear entre sus colosales lirios de agua, sus extrañas flores tropicales, sus plantas aromáticas y sus árboles monumentales.

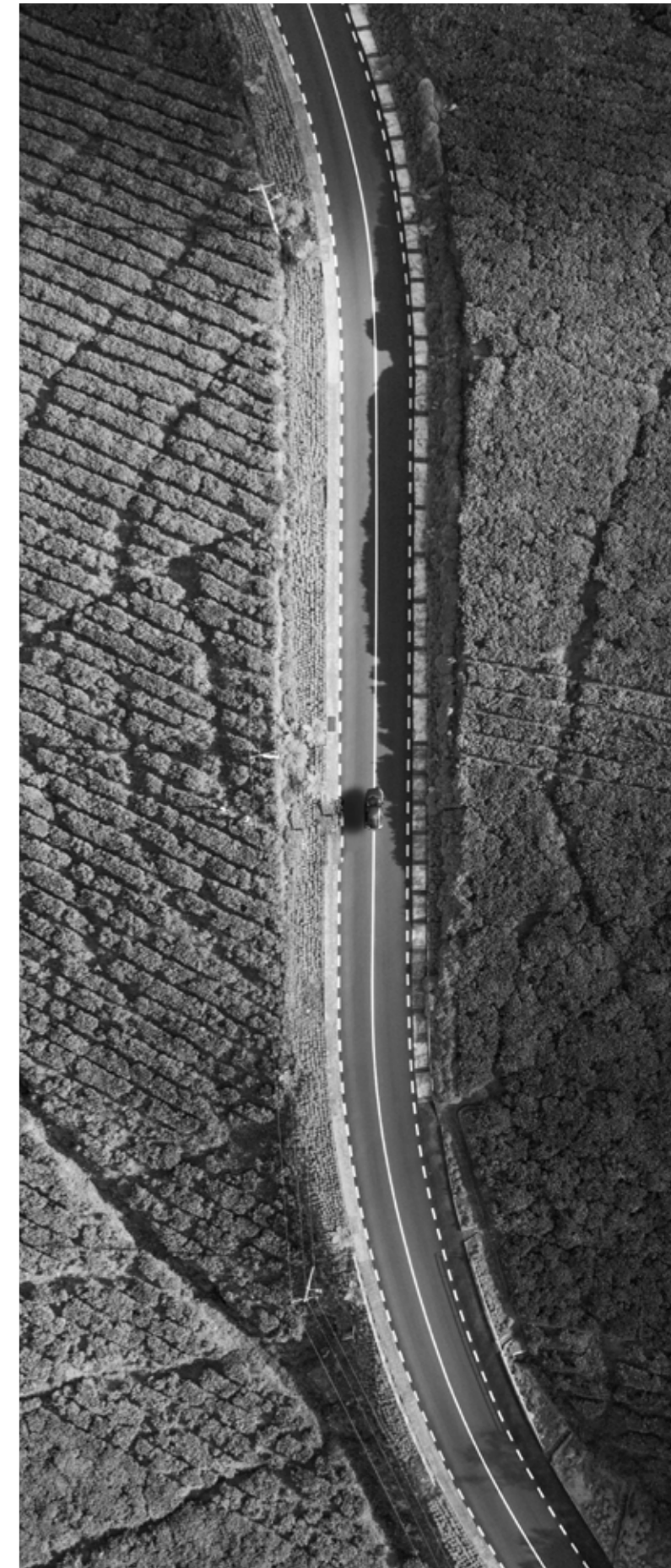
Todo lo contrario lo vamos a encontrar en las poblaciones de Belle Mare y Trou d'Eau Douce. Son buenas bases para explorar esta parte de la isla y acceder a la cercanas Ile aux Cerfs y Ile de l'Est, que siguen siendo parte de ese concepto de la playa perfecta. Siempre es bonito ver cómo la huella de los pies descalzos queda marcada sobre la arena y el oleaje parece respetar la marca una primera vez.

### **Gargantas, ríos y valles**

Es la hora de viajar por nuestra cuenta como si estuviéramos en una isla del Mediterráneo. No hay que dejar a un lado la historia, es agradable conducir por la carretera B103, que gustará a los amantes de las curvas, para atravesar parte del Parque Nacional de las Gargantas del Río Negro, donde de nuevo podemos optar por más trekkings. Aquí el verde muestra su crudeza. Estamos ante un gran bosque que tiene todos los ingredientes para hacernos disfrutar: gargantas, ríos y valles nos aguardan en esta selva verde repleta de especies autóctonas. En su interior se encuentra además la montaña más alta de la isla, el Pitón de la Riviere Noire, con 828 metros de altura, lo que ya es una buena excusa para detenernos. Además, si nos decidimos por una buena caminata, es muy posible que veamos los famosos murciélagos gigantes de Mauricio y otros animales que se cruzarán en nuestro camino.

Las opciones casi son infinitas. Cuando guardas esos colores en la memoria cromática, sabes que has llegado a un lugar donde siempre se quiere volver. Por algo será. ●

[www.turismoislamauricio.es](http://www.turismoislamauricio.es)



Conducir entre plantaciones siempre es un placer





---

# EL COTO BOUTIQUE HOTEL & SPA

Saber hotelero, espíritu suizo  
y bienestar balear

---

*En el entorno de las salinas de Es Trenc, en la isla de Mallorca, se encuentra este hotel de cinco estrellas de marcado carácter boutique y que habla del lujo del bienestar, además, lo hemos entendido como un destino gastronómico en sí mismo.*



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**  
FOTOS [HOTEL EL COTO](#)



Es de todos conocido que Mallorca ha sido durante años sede de muchos vacacionistas alemanes e ingleses. Más desconocido es el hecho de que muchos suizos también se decantan cada año por pasar algunas semanas estivales en esta isla mediterránea, y en concreto, por el hotel El Coto; un secreto a voces en el país de los Alpes, el queso, los chocolates y los relojes.

**topV/AJES** ha llegado hasta el sureste de la isla, concretamente hasta la antigua colonia pesquera de Sant Jordi -frente a las antiguas salinas de S'Avall y a pocos kilómetros de Es Trenc, la mayor playa natural protegida de Mallorca- para conocer este establecimiento que lleva más de 30 años en el seno de un matrimonio hispano-suizo. Pepe Navarrete, original de Jaén, regresó a su España natal tras muchos años de residencia en Zúrich "donde se casó Myriam" y donde nacieron sus dos hijos, Cristian y Patric, "vinculados hoy en día un negocio familiar" que busca la excelencia a partir de una hospitalidad genuina, un refinado concepto de interiorismo, una gastronomía internacional de muy alto nivel y unas instalaciones de bienestar excepcionales.

### **Una historia de amor hotelero**

Fue el mundo de la hotelería el que unió a la pareja, quienes a su regreso a la isla hace 39 años, y trabajando entonces en la gestión de otro hotel lugareño, vieron un anuncio en la prensa local en el que se buscaba a una pareja para dirigir un hotel de tan solo 2 estrellas cuya cartera de clientes era mayoritariamente helvética. La entonces propietaria, también suiza, debía renovar las instalaciones, pero por avatares de la vida, entre los que se cuenta su propio divorcio, se encontraba cansada para continuar con el negocio. Así, Pepe y Myriam empezaron esta sin-



gular andadura que les ha llevado a tener hoy en día un hotel de altos vuelos con un marcado perfil cosmopolita, enfocándose en el mercado centroeuropeo pasando en estos años a conseguir las cinco estrellas tras el empeño en poner la calidad como bandera y ejecutar severas reformas en sus instalaciones. No obstante, el mercado español -que en la propiedad aún es incipiente- es un nicho que por su propia fuerza, empieza ahora a repuntar dado que El Coto ha decidido ampliar su temporada estival con más semanas al año de apertura.



*El hotel cuenta con 6 categorías diferentes de habitaciones*

### **Sueños baleares**

El hotel dispone de 50 habitaciones y suites impecablemente presentadas y de diversas categorías. Muchas de ellas tienen vistas a los jardines subtropicales de la piscina, a las antiguas salinas o a las hermosas aguas mediterráneas de Es Trenc, y eso sí, todas cuentan con balcón privado o terraza. Las hay de uno o dos dormitorios; el tamaño de los baños y el ancho de los pasillos son otros detalles a destacar, siendo puntos que normalmente están asociados por los expertos con el concepto del lujo.

Muchas de las habitaciones constan de su propia biblioteca, por lo general con libros en varios idiomas y con temas muy variados, pero que suelen enfocarse en Mallorca, todo un atractivo para los viajeros que desean aprender sobre una de nuestras más bellas islas.

### **La base gastronómica de Gerhard Schwaiger**

Durante un buen tiempo fue el conocido chef y restaurador alemán Gerhard Schwaiger -que aterrizara en Mallorca en 1986-,





*La piscina presenta un cuidado entorno de jardinería*





Salinas de Es Trenc en el sur de la isla

quien estuvo a cargo de los fogones de este hotel antes de abrir "Tristán", su propio restaurante en Puerto Portals con el que conseguiría las dos estrellas Michelin. Actualmente su alto nivel gastronómico es, sin duda, una de sus grandes bazas. El buque insignia culinario es el Restaurante Salma & Salma Garden con la cocina creativa mallorquina como bandera, y donde no faltan los guiños a lo mediterráneo enfocados con esmero en preparaciones clásicas, sobre todo, de corte internacional y con una presentación muy contemporánea. La riqueza de los productos locales y regionales, con menús degustación diarios sobresale en un recetario que, como ellos dicen, "eleva el alma", y que se marida con los vinos de una bodega más que ejemplar. Los dos chefs mallorquines que hoy en día llevan las riendas de la cocina fueron compañeros de colegio de Cristian, el mayor de los hijos Navarrete, y se entrenaron en las artes culinarias con el propio Schaiger; una mues-

tra más del concepto familiar que impera en este negocio y del afán de contar siempre con personal local.

La coctelería es otro reclamo del hotel y en su Bar Bistró se pueden degustar las mejores creaciones mixológicas.

### **Solamente vinos españoles**

Nuestros anfitriones llevan años coleccionando vinos y creando una de las colecciones de referencias baleares más completas de toda la isla en tintos, blancos y rosados, que por el singular terroir mediterráneo de Mallorca, son dignos de estar en una bodega de este nivel. Cuentan también con los españoles más notables del país, superando las 400 referencias y nutriéndose tanto de bodegas consagradas como de otras boutique menos conocidas. Los huéspedes pueden disfrutar de una visita privada a la bodega y de una cata de vinos maridada con una selección de tapas autóctonas. En cuanto a los vinos extranjeros aquí única-



Restaurante Salma Garden





Atardeceres en el rooftop





La cocina del hotel es clásica con visos contemporáneos

mente tienen cabida los champagnes de las mejores "maisons", y que el sumiller, Cristian, sabe perfectamente cuando hacer gala de ellas.

### **Un espacio para lo holístico y lo curativo**

Silentia Spa and Wellbeing es todo un destino de bienestar, que consigue convertir cada estancia en un retiro holístico y curativo. Con un fuerte enfoque en la sostenibilidad, el centro colabora con marcas como La Sultane de Saba y Ringana. Su carta de tratamientos incluye rituales exclusivos como la "Isla de los Dioses", un viaje de bienestar personalizado que incluye sauna, exfoliación de la piel con seda y oro, baño de hierbas y masaje seguido de un tratamiento facial.

Las instalaciones, consideradas entre las mejores de la isla, incluyen piscina cubierta climatizada, circuito de hidroterapia con piscina hidrotermal, sauna, hammam, duchas de sensaciones, así como un gimnasio de última generación.

Las elegantes salas de tratamientos incluyen una doble con sauna privada y bañera de hidromasaje, considerada la estancia VIP del lugar; todas ellas abiertas a terrazas ajardinadas privadas.

### **Un entorno más que natural**

Por estar rodeado de tres parques naturales, los alrededores del hotel son una declaración de "sanas" intenciones, y por ello, desde la dirección del hotel se han esforzado por crear toda una serie de experiencias enfocadas al disfrute en naturaleza. Hacer un recorrido de senderismo guiado por un experto (y por lo general con la compañía de Myriam, una gran aficionada a esta actividad) con el propósito de internarse en el parque natural desde Es Trenc hasta Salobrar de Campos, es todo un lujo, siendo posible bañarse en la playa más larga de la isla y aprovechar el entorno para la observación de aves en los pinares.

Gracias a haber recibido constantemente a muchos aficionados al ciclismo, el hotel



Los chefs dan protagonismo al producto local

no solamente ofrece herramientas para los ajustes necesarios de bicicletas, sino que ha conseguido desarrollar unos itinerarios sobre dos ruedas que no tienen igual.

Pero si lo que se quiere es disfrutar del Mediterráneo en toda su expresión el hotel hace realidad los deseos de los amantes de la navegación consiguiendo las mejores embarcaciones para el disfrute de este paraíso balear. Para cualquier excursión el hotel prepara bajo solicitud expresa una variedad de picnics que contemplan los diferentes tipos de dietas y que, cómo no, siempre se elaboran con el mayor de los mimos dando preferencia a los productos de la isla.

Siempre es posible concertar los transfer desde y hacia el aeropuerto (a tan solo 45 km) bajo petición.

### **Excursión a las salinas de Es Trenc**

Estando aquí en el sur y en semejante paraje es obligación conocer las instalaciones

de las Salinas de Es Trenc para conocer su historia, y también para aprender la forma en que se obtiene esa sal marina a partir de un circuito de balsas destinadas a incrementar la concentración de sal por litro de agua marina. A través de un canal, las aguas mediterráneas de la playa de Es Trenc, idóneas para la fabricación natu-

ral de cloruro sódico, nutren este paraíso para las aves (entre ellas muchos flamencos); raro ejemplo de cómo la acción humana puede generar ecosistemas valiosos y dignos de protección.

Una visita guiada es lo más idóneo para recorrer las instalaciones, y al finalizar la visita se puede disfrutar de una succulenta oferta de referencias de sal que se venden en una coqueta tienda. Probablemente esta es la mejor manera de terminar una estancia en esta parte de la isla. ●

**Silentia Spa and Wellbeing trabaja con las marcas Sultane de Saba y Ringana**

[www.hotelcoto.es](http://www.hotelcoto.es)

[www.salinasdestrenc.com](http://www.salinasdestrenc.com)



## QUINTA DA AUGA APUESTA TODO AL VERDE



Este hotel, pionero del ecolujo y miembro de Relais & Châteaux, se encuentra en la que fuera una antigua fábrica de papel erigida en el siglo XVIII. Es todo un vergel urbano en Santiago de Compostela que sorprende por la exuberancia de sus árboles, jardines y terrazas. Los propietarios originales trajeron de las Américas, el bambú, que gracias al propósito de conservar la biodiversidad se ha protegido con la replantación, y además, en esta especie de bosquecillo que circunda la propiedad sobresalen igualmente robles centenarios, mimosas, helechos, castaños o aromáticas. Su propio proyecto Hospital de Plantas, vela por los vegetales enfermos, recupera ejemplares autóctonos y cuida el entorno. Así, recuperan los abetos de navidad, el centenario bambú de la finca, las gitanillas y otras flores ornamentales.

[www.aquintadaauga.com](http://www.aquintadaauga.com)

[www.relaischateau.com](http://www.relaischateau.com)

## OD INAUGURA NUEVO HOTEL EN SEVILLA



OD Hotels, la compañía que administra actualmente once hoteles en destinos exclusivos con un enfoque arty: una colección completa de muebles de autor, moderna, responsable e inclusiva, ha abierto un establecimiento nuevo en la ciudad de Sevilla en un edificio que captura la fresca mediterránea fusionada con la rica tradición arquitectónica de colores y estilo mudéjar. Consta de 49 habitaciones en formato Superior, Deluxe y Suite, decorado con mobiliario y piezas de artesanía local, materiales nobles como la madera, la cerámica, la piedra y la vegetación para simular la fresca del Mediterráneo y así, rebajar las altas temperaturas locales. Sin duda, un espacio sereno, vibrante y alegre desde el que disfrutar de Sevilla y de todo lo que ofrece esta maravillosa ciudad.

[www.od-hotels.com](http://www.od-hotels.com)

## EL ENCANTADOR MUNDO DE PETUNIA



Este hotel de la cadena francesa Beaumier, que toma su nombre del explorador y geógrafo francés, empieza la temporada ibicenca con una renovación de sus instalaciones definidas por una arquitectura respetable con el entorno. Aquí, la

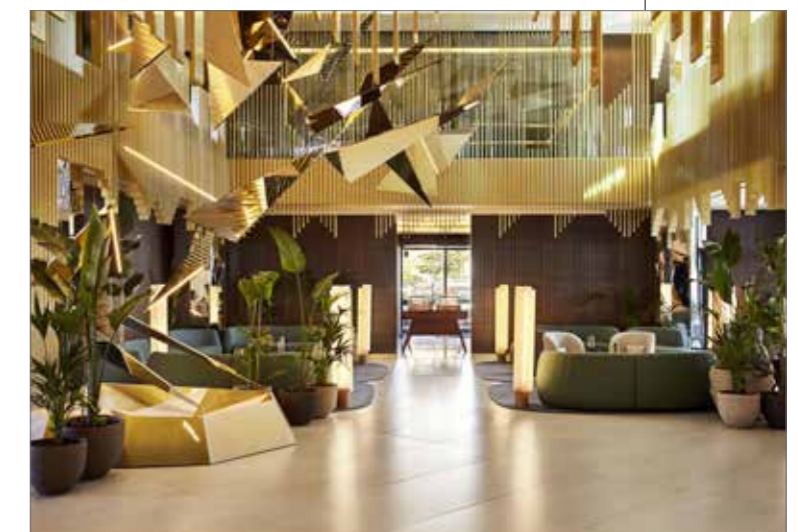
Ibiza de los años 70 regala ecos del cantautor Frank Zappa o de Pink Floyd mientras la imponente de Es Vedra dibuja el horizonte. El hotel quiere que sus huéspedes se contagien del mágico magnetismo de la isla permitiendo el descubrimiento de mitos y tradiciones en medio de una exuberante vegetación. Las 42 habitaciones destacan por su luminosidad y materiales naturales, permitiendo siempre que el paisaje exterior sea el verdadero protagonista. Sus restaurantes ofrecen tanto platos de nuestro país como una selección de delicias internacionales, y junto con sus selectos proveedores y el impecable servicio garantizan el éxito de cualquier *evento*.

[www.beaumier.com](http://www.beaumier.com)

## GRAN HYATT BARCELONA ABRE SUS PUERTAS

Diseñado para redefinir la experiencia de la Ciudad Condal, el hotel está situado en la exclusiva zona de Alta Barcelona y a pocos minutos de tesoros históricos como el Monasterio de Pedralbes o lugares icónicos como el Camp Nou, hogar del F.C. Barcelona. Con una gran variedad de delicias gastronómicas y un spa a medida, Grand Hyatt Barcelona se posicionará como un verdadero refugio dentro de la ciudad, todo un oasis para aquellos que buscan una escapada única o el escenario idóneo para eventos y conferencias, convirtiéndose en uno de los veinte mejores destinos del mundo donde realizarlas. Además de las 445 habitaciones, buena parte del atractivo del hotel vertebrará en sus cuatro destinos gastronómicos que ofrecen una fusión de sabores que combinan la inspiración local y la influencia internacional.

[www.hyatt.com](http://www.hyatt.com)





## NUEVA TEMPORADA DEL BEACH CLUB DEL EMPERADOR



Este 1 de mayo la azotea de este hotel cuelga el cartel de "abierto" para seguir siendo esta temporada el punto de encuentro de la capital y deleitar a todos con las mejores vistas del skyline de Madrid. Este año, el Hotel Emperador propone una agenda de ocio y cultura repleta de actividades para festejar y disfrutar bajo el lema "A Pool Story – Emperador". Así, se crean experiencias en torno al hilo conductor de su piscina, como sus ya conocidos ciclos de cine de verano o sus divertidas sesiones sunset. Se estrena una nueva carta de restauración con interesantes ofertas para comer o cenar apostando por la sinergia entre lo local y lo internacional.

[www.emperadorhotel.com](http://www.emperadorhotel.com)

## INCREMENTO DE LOS EVENTOS EMPRESARIALES EN VP PLAZA ESPAÑA DESIGN 5\*



Con una superficie total de 1400m2 en salones y salas panelables completamente equipadas, diáfnas y luminosas, VP Plaza España Design 5\* ofrece un entorno idóneo para eventos empresariales. Esto ha permitido al hotel incrementar un 56% el número de asistentes a este tipo de eventos solo durante el último año, gracias también a su compromiso con la ecoeficiencia y la sostenibilidad. Ahora que se acerca la temporada de primavera y verano, con sus suaves temperaturas y atardeceres más tardíos, el espacio más demandado del

hotel es la terraza rooftop Ginkgo Restaurante & Sky Bar, ubicada en la planta 12 del edificio. Con una extensión considerable al aire libre y unas vistas panorámicas incomparables de la ciudad, este espacio se convierte en el escenario perfecto para eventos, especialmente durante estos meses.

[www.plazaespana-hotel.com](http://www.plazaespana-hotel.com)

## PRINCESA YAIZA SUITE HOTEL RESORT 5\* PIENSA EN LOS NIÑOS

Eligido como el Mejor Resort Familiar de España, este establecimiento hotelero calienta motores para la temporada estival con novedades y propuestas pensadas para las familias. Los niños hasta 16 años encuentran su espacio en el club infantil Kikoland donde el deporte y la vida sana no se quedan en segundo plano. Así, las familias pueden disfrutar de piscinas adaptadas, pistas de tenis, pádel, básquet, fútbol o vóley playa. También dispone de una escuela de tenis y una escuela de fútbol. Esta última, llamada Soccer School, cuenta con dos ex jugadores de la Premier League (Gary Sperry del Leicester City y Scott Nisbet del Rangers) como profesores. Por su parte, en Baby Kikoland, los clientes encontrarán un espacio seguro y tranquilo donde profesionales con certificado de puericultura ofrecen un servicio de guardería para bebés de cuatro meses a tres años.

[www.princesayaiza.com](http://www.princesayaiza.com)



## OKU IBIZA EXALTA EL LUJO CONSCIENTE

De reciente apertura, el hotel es de líneas simples, tonos cálidos y materiales nobles. Se compone de 184 habitaciones y una villa privada para vivir algunas experiencias inolvidables. Su Live Pool Session con selectos DJ al borde de la piscina es ya mítica; su llamado Private Sunset Beach Picnic permite disfrutar de un mágico atardecer con champán, y sus Sashimi & Japanese Masterclass acercan al huésped a las técnicas más sugerentes de la cocina japonesa. Los rituales de bienestar, llamados Sound Healing, ofrecen sanación energética con baños de sonido y sesión de reiki. Los huéspedes aprenden a realizar su propio licor de Hierbas de Ibiza, La carta del restaurante está diseñada por Mark Vaessen, y cada año, la Party with the Chefs inaugura la temporada de verano con la participación de los mejores chefs del mundo.

[www.okuhotels.com](http://www.okuhotels.com)





## CASA PERNÍAS ENTRA EN RUSTICAE

En el corazón de la Región de Murcia, Casa Pernías es un encantador hotel rural rodeado del Campo de San Juan, que ahora forma parte de Rusticae. Construido con arquitectura tradicional y toques modernos, ofrece 16 habitaciones diseñadas para confort y serenidad. Su jardín con piscina y terraza invita a la relajación, y su restaurante fusiona tradición e innovación con ingredientes frescos y de temporada, brindando experiencias gastronómicas únicas con los ingredientes de temporada como protagonistas. Comprometido con la sostenibilidad destaca por implementar prácticas sostenibles que le han merecido el reconocimiento Travel Sustainable Nivel 1. Ofrece actividades como senderismo, montañismo, ciclismo de montaña, y talleres de astronomía y aceites esenciales, permitiendo a los huéspedes explorar la naturaleza o simplemente disfrutar de la belleza y la fotografía, convirtiendo su estancia en una experiencia enriquecedora.

[www.rusticae.es](http://www.rusticae.es)



## MAS D'EN BRUNO, UNO DE LOS MEJORES HOTELES DEL MUNDO



Gran Hotel Mas d'en Bruno de The Stein Group, en el corazón del Priorat, ha sido incluido en el prestigioso listado anual de los mejores 100 nuevos hoteles de la edición estadounidense de la revista 'Travel & Leisure'. Gran Hotel Mas d'en Bruno, que además tiene el sello 'Relais & Châteaux', es uno de los dos únicos hoteles españoles (y uno de los 19 hoteles europeos) incluidos en este listado. En cada rincón de este establecimiento boutique, con 24 impactantes suites, vinoteca, piscina y spa se respira la fascinación por la enología y el respeto a la tierra. Destacan los colores elegidos, los nobles materiales, el diseño, el paisajismo, la serenidad reinante y, como apuesta estrella, la gastronomía. Un lugar a los pies del Montsant rodeado de viñedos para relajarse y disfrutar.

[www.masdenbruno.com/es/](http://www.masdenbruno.com/es/) [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

## EL NUEVO THE CLUB CALA SAN MIGUEL



En el ibicenco Port de Sant h abierto sus puertas este exclusivo oasis "adults only" que cuenta con 96 habitaciones y lleva el sello Curio Collection by Hilton. Este hotel boutique de cinco estrellas, con un diseño moderno y perfectamente integrado en el entorno y el paisaje circundante y a sólo unos pasos de las cálidas aguas del Mediterráneo, ha conseguido que todas sus estancias ofrezcan un diseño natural, orgánico y honesto, capaz de enmarcar sus impresionantes vistas al jardín, al mar y a los increíbles atardeceres de Ibiza. Además, proyectado desde el respeto por la tradición y el espíritu local, The Club Cala San Miguel es un hotel con un fuerte carácter sostenible, sensible con el entorno y el medioambiente.

[www.hilton.com/es/hotels/ibzseqq-the-club-cala-san-miguel-hotel-ibiza/](http://www.hilton.com/es/hotels/ibzseqq-the-club-cala-san-miguel-hotel-ibiza/)

## SON SABATER BY ZAFIRO, EL NUEVO AGROTURISMO DE MALLORCA



El Grupo Zafiro inaugurará en junio un hotel agroturismo de cuatro estrellas ubicado en Sa Pobla, cerca de Pollensa y Alcudia, en el interior de Mallorca. Es el primer hotel de esta tipología de la compañía y contará con 12 habitaciones y 3 villas completas con jardín, una piscina exterior con hamacas y otra interior con vistas a la naturaleza. Con la llegada de este hotel nace una nueva marca dentro de Zafiro Hotels, con el nombre de Zafiro Boutique Collection, en el que se une a Can Ribera By Zafiro, el otro hotel boutique de la compañía, también con esencia "slow life" lejos del bullicio, con pocas habitaciones, un entorno muy rural, y su pasión por el diseño y cuidado del detalle.

[www.zafiroboutiquecollection.com](http://www.zafiroboutiquecollection.com)



### HOLIDAY INN EXPRESS & SUITES ABRIRÁ EN SABADEL



La hotelera IHG Hotels & Resorts y Hotel Collection Internacional (HCI), compañía líder en gestión hotelera multimarca, anuncian con la división ibérica de Europa-Center, empresa de inversión y promotora de inmuebles comerciales de origen alemán, la construcción de un nuevo establecimiento hotelero ubicado en Sabadell (Barcelona), que será el quinto hotel que HCI opera bajo la marca de IHG. El hotel tendrá la denominación de Holiday Inn Express & Suites Barcelona-Sabadell y contará con

130 confortables habitaciones, de las cuales 20 incorporan cocina en suite. Con un diseño creado para ofrecer una experiencia de confort urbano a los viajeros más independientes, el nuevo establecimiento destacará por su modernidad y cálida hospitalidad. Será también una opción perfecta para los viajeros de negocios.

[www.hotelcollectioninternational.com](http://www.hotelcollectioninternational.com)

### CASA LOLITA (COLOMBIA), A LAS PUERTAS DEL BOSQUE DE NIEBLA



La magia de este lugar la hacen cientos de aves que dan vida a los paisajes con sus melodías en un paraje virgen al que pocos llegan. Esta finca ha sido transformada en un oasis de armonía con la naturaleza y está inspirada en la arquitectura colonial del Valle del Cauca y, por ello, se puede encontrar en CAOBA. El diseño e interiorismo de esta casa combina lo antiguo con lo contemporáneo, ofreciendo un ambiente acogedor y moderno, como ningún otro alojamiento en la zona del encantador Bosque de Niebla. Con espacios diseñados para la interacción y la desconexión, la finca invita a explorar senderos que serpentean a

través del bosque y a disfrutar de momentos únicos en su jacuzzi, chorrera de agua de naciente y baño turco.

[www.caobahotels.com](http://www.caobahotels.com)

### TRES NUEVOS HOTELES DE EXPERIMENTAL GROUP

Experimental Group ha anunciado la apertura de tres nuevos establecimientos en Suiza, Italia y Francia. El hotel Aigle des Neiges, en Val d'Isère está compuesto por 110 habitaciones, dos restaurantes, un bar, una piscina y un spa; y en invierno de 2024 se convertirá en el Châlet Experimental Val d'Isère. En el centro de la ciudad y junto al Instituto Suizo de Roma, se inaugurará el segundo hotel en Italia del grupo, con 78 habitaciones y suites, un restaurante bajo una cubierta central de cristal, el Experimental Cocktail Club Roma y una piscina en la azotea. Experimental Group ha firmado también un contrato de gestión junto a Foncière Saint Honoré de un nuevo hotel de cinco en el corazón del distrito de Saint-Germain-des-Prés, -en el distrito 7 de París-, en la rue des Saint Pères.

[www.experimentalgroup.com](http://www.experimentalgroup.com)



### LA EXCELENCIA DE FAIRMONT RÍO DE JANEIRO COPACABANA

El hotel ubicado en la playa de Copacabana de la ciudad carioca cuenta con 375 habitaciones y suites, dos piscinas, un spa y sauna, cuatro restaurantes y bares, y espacios de reuniones versátiles. Acaba de recibir la certificación de Forbes Travel Guide, todo un testimonio de su dedicación a la excelencia en el servicio y al desarrollo continuo del equipo. Los inspectores capacitados de Forbes Travel Guide visitan cada propiedad que evalúan, basándose en hasta 900 criterios objetivos durante un mínimo de dos noches. Su equipo global de inspectores permanece anónimo durante sus visitas, asegurando una experiencia similar a la de un huésped típico. Si bien evalúan tanto el servicio como las instalaciones, su sistema de clasificación por estrellas pone un énfasis particular en el servicio, reconociendo que nuestras experiencias a menudo están definidas por cómo somos tratados.

[www.fairmont.com](http://www.fairmont.com)





# FERA

## Un sueño asiático-mediterráneo en Palma de Mallorca

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

*Un bello palacio del casco histórico de Palma alberga un restaurante en el que una sublime fusión de la tradición culinaria asiática con lo mejor y más fresco de los productos mediterráneos cobra sentido en manos del chef Simon Petutschnig.*

Hace unos pocos días salía de este restaurante gratamente sorprendido por la calidad de su comida, su maravillosa carta de vinos, y por esa atmósfera cosmopolita que han conseguido interioristas y decoradores gracias a las obras de arte que acompañan el recinto y al jardín interior. Un palacete en pleno corazón del casco histórico de Palma que con la creatividad y talento del austriaco Simon Petutschnig consigue traer a la mesa una fantasía de creaciones absolutamente equilibradas y con el máximo respeto por el producto. Ya en el VTC que me aguardaba en la puerta recuerdo haberme preguntado cómo es posible que el lugar no haya sido galardonado con una estrella o con un sol, pero claro, estos premios si han de llegar, llegan. Espero que así sea porque estoy convencido que se lo merece.

### **Un viaje interactivo por los sabores de Japón**

Que en las islas baleares cada vez se come mejor, nadie lo discute. Y Fera es un gran representante del minucioso y pulido trabajo de un chef que traspasa fronteras a partir de su amor por los sabores del país nipón donde sabores, textura y sabor son, por excelencia, los protagonistas de cada plato. Una carta seductora y unos menus que reflejan esencia, técnica y saber de Petutschnig son lo que espera al comensal. La lista de vinos de Fera está cuidadosamente seleccionada para enfatizar esas referencias que comunican un sentido de calidad y autenticidad. Fera también es el único restaurante en la isla que ofrece el galardonado Difference Coffee, que fue fundado con el objetivo de identificar el mejor café del mundo y hacerlos con una diferencia.



A la hora del almuerzo se puede optar por la carta o por los menús de cuatro o siete pasos, que también tienen su versión vegetariana. Y si se busca un espacio más privado lo mejor es reservar el llamado Biblioteca con un aforo para 16 personas.

### **Del talento de un Maestro**

El Carpaccio con aguacate, cebollino balsámico y atún es junto a la galette de salmón flambeado con aguacate, las huevas de salmón y mayonesa de kimchi unos entrantes imperdibles. El alga nori con ternera wagyu y trufa negra de Mallorca tampoco puede faltar en un primer acercamiento a este lugar, y lo mismo el tartar de ternera, el gambusín con aguacate, crème fraîche y eneldo o el ravioli de espárrago verde con ajo silvestre, parmesano y gambas mallorquinas. En los platos principales destacamos el lomo de corzo con polenta, boniato y colmenillas o el pescado del día con beurre blanc.

Su aceite de aberquina y el pan de Son Naava son dos aciertos que llegan a la mesa y que son complementos estupendos para este menú tan equilibrado.

Sin duda, este lugar merece un reconocimiento; un establecimiento que en cualquier viaje a Mallorca debe estar incluido en el recorrido gastronómico. ●

[www.ferapalma.com](http://www.ferapalma.com)



Gazpacho de mango, yogur, arbequina y maracuya



Lubina



Gamba de Saller



Baby mazorca



Foie-gras



# LA CABRERA

## De Buenos Aires con sabor

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

*Este restaurante nacido en el porteño barrio de Palermo, con sedes en diversas ciudades del mundo, se ha instalado en la calle Velázquez de Madrid trayendo la cultura del Río de la Plata a través de su cocina.*



Chuletón argentino

Este lugar, que según nosotros, domina perfectamente la tarea de hacer "marca país" abrió sus puertas en la capital austral en el año 2022 y en la actualidad cuenta con 22 locales en diversas ciudades siendo Madrid su último desembarco.

### Consomé, aperitivos y empanadas

Si el tiempo lo pide, el consomé de carne de la casa es el que da la bienvenida. Y eso sí, siempre llegan a la mesa una serie de delicias que

ellos denominan "técnicas frías" y "técnicas calientes", que pueden variar según la temporada, y entre las que se encuentran, entre otros, Hummus de zanahoria o remolacha, Verduritas en escabeche, Judías en Huancaína, Coleslaw sobre canasto de hojaldre... En resumen, unos coloridos platillos en formato "buffet" que se pueden probar cuantas veces se quiera. Nosotros añadimos como entrante, y previo a las empanadas de rigor, una provoleta clásica por esas morriñas de viajero que lo acompañan a uno.

Sorpresa nos causó que las clásicas y deliciosas empanadas de esta casa se acompañen con unos jarritos con almíbar de tomillo para aderezar al gusto. La masa de esta especialidad viene directamente de Argentina y a la carne le añaden comino, pimientón de la Vera y cubos fríos de mantequilla para emulsionar en aras de conseguir la uniformidad del relleno.

Los más atrevidos suelen optar por las mollejas de corazón de ternera cocidas y pasadas por la parrilla.

### El paraíso de las "carnes grilladas"

Milanesa y argentina, bien sabemos que son dos términos indivisibles. Aquí hay que probar la Milanesa napolitana rellena de bife elaborada con redondo de ternera y janmón, mozzarella y tomates deshidratados, pesto de albahaca y salsa criolla emulsionada con manzana verde. Otro de sus clásicos es el Matambrito de cerdo, que hecho de barriguera ibérica, se antoja crocante y jugoso. Y aunque muchas de sus carnes son nacionales por reglamentación española, los cortes sí que son argentinos y americanos



(tapa de cuadril, picaña, solomillo...). El Ojo de Bife, la Entraña o el Asado de tira cuentan con maduraciones de 30 y 60 días, al igual que sus chuletones.

### La variedad como emblema

La oferta culinaria de La Cabrera es diversa y atractiva, con una amplia selección que va más allá de la carne. La carta incluye una variedad de guarniciones, ensaladas, opciones de pasta opescados. Los postres, con clásicos argentinos como la Tarta de queso, Panqueque con dulce de leche y Chocotorta, son irresistibles. La sección de cócteles de autor es imper-

dible: diseñados por el reconocido bartender mexicano Christian Conde, son una experiencia en sí mismos. Desde presentaciones con fuego y burbujas hasta nombres evocadores como Tiki del Atlántico y Spicy Margarita, ofrecen una experiencia única. Además, La Cabrera ofrece entretenimiento con música en vivo dos veces al mes y DJ los viernes y sábados por la noche, complementando la experiencia. ●

[www.lacabreramadrid.com](http://www.lacabreramadrid.com)



Empanada de carne estilo La Cabrera



Matambrito



# LA GRAN TASCA

## Más allá del cocido

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

*Llega el verano y con él las ganas de tomar platos más frescos y ligeros. topV!AJES conversa con Luis Álvarez, propietario de La Gran Tasca, para corroborar que este restaurante tan célebre por elaborar uno de los mejores cocidos de Madrid, también goza de una oferta amplia de recetas más apetecibles en la temporada estival.*

Es difícil no terminar haciéndose amigo de Luis Álvarez, el propietario de este restaurante de la Calle Santa Engracia que marca el ritmo de los cocidos madrileños de la capital desde el año 1942 cuando su familia abriera esta casa de comidas, todo un emblema de la ciudad del oso y el madroño.

Este plato que se ha ganado todos los aplausos, ciertamente no es el que más apetezca cuando llega el buen tiempo, el momento en que buscamos alternativas más ligeras y frescas. Y es precisamente porque conocemos la carta de esta casa que decidimos proponerle esta charla a Luis para poder contar a nuestros lectores que sí es posible disfrutar de La Gran Tasca ahora en estos meses de más calor sin tener que sucumbir al plato madrileño, a pesar de que muchas veces el refrán "hasta el cuarenta de mayo no te quites el sayo" se cumpla.

### Alternativas al cocido

Hemos querido que sea el propio Luis quien nos comente las posibilidades para que el resto de la carta cobre relevancia en estos meses, y vemos que efectivamente este restaurante "más allá del cocido" ofrece varias opciones.

Lo más importante es saber que la carta se



Alcachofas confitadas con jamón

basa en una cocina casera y tradicional que hace un recorrido por la geografía nacional centrándose siempre en un producto de calidad suprema. Los entrantes, a partir de marzo, toman relevancia y todos ellos bailan al ritmo del buen tiempo. Así, las croquetas



Croquetas



Ensalada de ventresca

caseras, los pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gambas con una salsa casera de pimientos, las ancas de rana a la romana o al ajillo, las anchoas, todo tipo de revueltos o las judías con jamón, se convierten en opciones que armonizan con las temperaturas que van en aumento. Nuestro amigo insiste, y con razón, que un plato que caza con esta temporada son sus alcachofas confitadas y marcadas en plancha acompañadas con salsa romesco y verdura y tacos de jamón. Y por supuesto, la más segura de las opciones que son las ensaladas muestran sus mejores exponentes con la de pimientos rojos asados, ventresca y cebolla, o con la completa con espárragos y huevo duro.

### Estrellas estivales

Dice Luis que muchos comensales encuentran una opción veraniega en los chipirones a la plancha junto con el chuletón de lomo madurado que se marca a la plancha y se filetea para servirlo en piedras individuales. Los niños, por su parte, encuentran la mejor opción en los cachopos con jamón y queso, las chuletitas de cordero o los daditos de merluza a la romana.

Los vinos blancos y rosados son los más demandados en esta época. Lo los Alvariños, los Rioja o los Ribera del Duero en blancos son los preferidos de los comensales, mientras que los rosados provienen de Cigales o Navarra. Y si de terminar la comida de la manera más fresca la mejor opción son los helados artesanos de Creme de Lux que se ofrecen en tres sabores: chocolate, avellana y galleta.

El establecimiento ofrece 2 horas de aparcamiento gratuito con un parking concertado de la calle Bravo Murillo. ●

[www.lagrantasca.com](http://www.lagrantasca.com)



Chipirones a la plancha



# L'ATIC, HOMENAJE AL PRODUCTO

El chef Juan Pinel presenta una cocina de tradición

TEXTO JAVIER MATEO

*El emblemático hotel Saratoga de Palma de Mallorca estrena su nuevo restaurante, L'Atic, dirigido por el joven chef mallorquín Juan Pinel. Un proyecto culinario más íntimo y personal asentado en la tradición, reconfortante y con un simpático matiz viajero.*

Mallorca ya se ha posicionado como uno de los epicentros culinarios más importantes del Mediterráneo, gracias a una gastronomía que combina tradición y vanguardia. Siguiendo esta premisa, el hotel Saratoga de 1962, cuyo nombre hace referencia al famoso portaaviones de la IV flota americana que solía atracar en el puerto de Palma, ha inaugurado el restaurante L'Atic, situándolo, tras un completo lavado de cara, en el espacio que antaño ocupaba la sala de conciertos de jazz, un espacio amplio y luminoso dividido en dos zonas. Por un lado, una barra para seis comensales junto a la cocina vista, desde la que se disfruta del espectáculo en directo de los fogones y de una increíble panorámica de la Catedral de Palma, y, por otro lado, un comedor propiamente

te dicho, rodeado de ventanales para disfrutar del skyline mallorquín.

En este renovado escenario, el chef Juan Pinel (1995), natural de Calvià y curtido en los fogones de Viavelez con Paco Ron, Kena con Luis Arévalo o en Zaranda con Fernando López Arellano, apuesta por una cocina asentada en la tradición, en la que se trabajan los fondos, los caldos y los escabeches, con los que siempre está innovando, como si de un pequeño laboratorio culinario se tratase. Pinel, a quien no debemos perderle la pista ya que seguramente lo veremos pronto en las guías Michelin y Repsol, asegura que tiene puesta la vista "en un horizonte de vanguardia, de sabores nítidos y reconocibles, reconfortante y con un simpático matiz viajero".

Sin levantar mucho los pies de su tierra natal, Juan Pinel, tras su paso por la dirección gastronómica de Gaïo en Saint Tropez (Francia), ha creado su concepto culinario más personal donde el producto marca el menú de cada día, dependiendo de la época o incluso de las mareas. La carta con la que saborear Palma está dividida en cuatro apartados. Para arrancar, Bocados, "un pica-pica para comer con las manos", como la ostra en escabeche de rosas; la croqueta de pescado de roca con atún rojo y curry verde; la hoja de shiso en tempura con crema de maíz, anguila ahumada y manzana verde; o el bocata de presa de bellota a la bra-



*Presa de bellota al estilo rosbif con escabeche de naranja*



*Chef Juan Pinel. Plato de cerdo y tinta de calamar*



sa. A continuación, los Entrantes, con propuestas tan interesantes como la presa de bellota al estilo rosbif con escabeche de naranja y safarnària; o la falsa lasaña de boloñesa de porc negre y shitake con láminas de won ton, espuma de jengibre y sobrasada.

Entre los principales, aquí denominados Fuertes, calamar de potera pasado por la robata, con manitas de cerdo, su tinta y panipuri; una carrillera de ternera con cremoso de apio, hongos y encurtidos locales; o su pequeño y particular homenaje a la mítica receta de patatas a la importancia de Paco Ron.

De postre, un refrescante puré de dátil con sorbete de limón local, espuma de coco, esponja de

limón, coco crujiente y limón en salmuera o la tarta de queso mahonés con pistacho y AOVE mallorquín.

Para maridar la experiencia, la carta de vinos incluye una cuidada selección de referencias mallorquinas, y se completa con etiquetas de las principales zonas enológicas españolas, y un par de referencias internacionales.

Para disfrutar de L'Atic, se ofrecen dos menús, el ejecutivo de cinco pases al mediodía por 38 € y un menú degustación que sólo se sirve en horario de cena compuesto de ocho pases por 62 €. Asimismo, se puede pedir a la carta tanto durante el almuerzo como por las noches. ●

[www.laticrestaurant.com](http://www.laticrestaurant.com)



# ÁSTOR

## Fusión gastronómica inspirada en Piazzolla

El argentino Andrés Olivares y su mujer vallisoletana, Raquel Choya, han abierto un segundo restaurante en La Latina, todo un tributo a las cocinas argentina, peruana, española, francesa e italiana.

TEXTO IÑAKI ARRÁZOLA



Andrés y Raquel vuelven a apostar por la cocina de autor basada en productos de temporada y de alta calidad en este local llamado Ástor Puerta Cerrada, tras el éxito de su primer local Ástor ubicado en la madrileña calle del Almendro. Si bien es cierto que el bandoneonista y compositor argentino Astor Piazzolla revolucionó el mundo del tango abriendo el género a nuevos estilos como el jazz o la música clásica, Olivares y Choya han sabido mezclar lo mejor de la cocina argentina con las peruanas nikkei y chifa, la italiana, la francesa y, por supuesto, la española; siempre tuvieron claro que el compositor era el ejemplo a seguir en esta aventura.

### Una carta ecléctica

Al leer la oferta de este establecimiento es fácil comprobar que se está ante una mezcla cultural que da identidad a una cocina que cruza fronteras pensando siempre en los celiacos y que despliega sus mejores platos con el risotto de nuez garrapiñada y pera macerada; el ceviche frito de cazón al estilo jalea; o el salmón con yuca fruta a la huancaína. Llama la atención el plato llamado Char Siu, panceta salmantina glaseada y elaborada por 8 horas, que se sirve con salsa de soja y especias, pack choi y aceite de sésamo. Por su parte el lomo de corvina de la Costa Brava con



salsa tonkatsu nos habla de nuestro país, mientras que la pasta casera o tagliatelle con salsa de trufa nos traslada a Italia.

### Argentina en la mesa

El lado argentino de Ástor lo conocemos a través de sus empanadas de espinacas, queso mozzarella y uvas pasas, su provoleta, un auténtico parrillero con pimientos rojos asados y aceite infundido con ajo y albahaca; de sus excepcionales carnes como la gran hamburguesa de buey de 250 gramos, su increíble ojo de bife de vaca de la raza Hereford, procedente de la Pampa argentina, con patatas especiadas, ensalada

de rúcula, cherries y aliño casero de mostaza de Dijon y, que viene con chimichurri casero. De la misma raza de vaca son sus albóndigas emulsionadas en nata y orégano con salsa parmesigiano. Y, por supuesto, en los postres, entre los que sobresale la famosa chocotorta argentina, un bizcocho de chocolate con dulce de leche. Imperdibles son sus empanadas de espinacas, queso mozzarella y uvas pasas.

### Un santuario para el maridaje

Desde blancos, tintos y dulces de la bodega madrileña Soto Manrique, a clásicos españoles de añadas especiales de Rioja, pasando por blancos y tintos de la costa del Ródano y de la zona de Champagne, a reconocidos vinos con máxima puntuación en la Guía Parker y vinos naturales, ecológicos y biodinámicos, cada visita a la bodega de Ástor es un viaje de descubrimiento y deleite. Por su parte, el arte de la mixología alcanza nuevas alturas bajo la dirección del limeño Renato Medina. Desde los cócteles clásicos más emblemáticos hasta sus creaciones de autor, cada trago es una obra maestra de sabor y elegancia. Con una combinación magistral de ingredientes frescos y destilados premium, Renato eleva la experiencia de cócteles a un nivel superior. ●

[www.astor.es](http://www.astor.es)



XXXXX xxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxx

Risotto de nuez garrapiñada y pera macerada con parmesano





# EL JARDÍN DE ARTURO SORIA, un espacio verde y 'gastro'

TEXTO PILAR ORTEGA

*No hay pérdida. El Jardín de Arturo Soria es un restaurante que se encuentra en la calle que lleva su nombre, exactamente en el número 207 de esta vía, en un enclave que invita a disfrutar del buen tiempo al aire libre... y también de una gastronomía de calidad. Una propuesta gastro que ha sido muy bien valorada, desde que se abrió el local hace cuatro años de la mano de Jesús González Espartero.*

**E**stamos ante un restaurante que desprende magia cuando uno se instala en sus acogedores y tranquilos rincones para disfrutar en buena compañía de los platos clásicos del local, tan apetecibles como los que se incorporan a la carta cada temporada.

## Una terraza para todo el año

El ticket medio de El Jardín de Arturo Soria es de unos de 35 € en el chill out (con carta en primavera y verano) y 60 € en el restaurante, que a su vez está dividido en dos grandes espacios. Por un lado, nos encontramos con la preciosa terraza cerrada, llena de vegetación y acondicionada para disfrutarla en

cualquier época del año; y por otro, el elegante salón acristalado, presidido por un olivo y con vistas al jardín trasero. Es pet friendly, tiene opciones veganas y sin gluten y es un lugar ideal para el afterwork.

También hay cócteles clásicos para ese tardeo desde 10 €. Para esta propuesta, el horario de El Jardín de Arturo Soria es de 13:00 a 01:00 h. El de comidas es de 13:00 a 15:30 h y el de cenas de 20:00 a 22:30 h en el restaurante. Los domingos se puede alargar la sobremesa hasta las 18:00 h y hay que recordar que el restaurante cierra el domingo noche y el lunes completo. Además, y para mayor comodidad del comensal, el restaurante dispone de servicio de aparcachoches y elevador.



Jardín trasero, el jardín de Alma



Ensaladilla Alma con ventresca

## Celebraciones familiares

Sólo un apunte para los afectados. Con la primavera llegan las comuniones y celebraciones en las que apetece buscar el sol. También hay bautizos y sin duda es una estación preciosa para casarse. Y siempre hay reuniones familiares, cumpleaños o quedadas con amigos que suelen dar quebraderos de cabeza. ¿Dónde vamos?

Pues bien, este restaurante es una excelente opción para pequeños eventos, porque no hace falta reservar todo el local, pues su distribución se adapta a las necesidades de los clientes. La terraza de coctelería y chill out es la zona más informal y el primer espacio que nos encontramos al subir su escalinata, dividido en un área de mesas altas -con capacidad para hasta 50 personas- con una gran barra donde los cócteles se suceden, y otra de chill out, para un máximo de 70 personas. Esta parte es perfecta cuando se busca algo de carácter desenfadado; de hecho, su propuesta aquí es un menú tipo cóctel desde 38 €, ideal para los encuentros de amigos y los team building.

La terraza techada, ubicada en el lateral izquierdo,

es acogedora y tiene mucho encanto, pues puede cerrarse por completo cuando aún hace fresco o disfrutar en ella como si se estuviera en un porche. Caben 45 personas sentadas y unas 60 si el evento es tipo cóctel. Por su distribución acoge infinidad de reuniones de empresa y es también ideal para pequeños bautizos, comuniones o bodas íntimas.

## Un salón acristalado

El salón acristalado, con capacidad para 50 personas -o 70 de pie-, es el corazón del espacio. Es el más deseado ante las temperaturas extremas, pero también cuando se busca un punto de distinción ya que dos de sus paredes son cristaleras abatibles y da la sensación de estar en el salón de una casa de campo con vistas al jardín.

Y el jardín trasero es la joya de la corona. Aislado y escondido, puede acoger hasta 50 comensales sentados y 100 de pie. Es el preferido para las, cada vez más frecuentes, bodas 'con alma'. Y si te encaja este bonito local, es recomendable reservar lo antes posible. ●

[www.eljardindearturosoria.com](http://www.eljardindearturosoria.com)



Sirviendo arroz meloso de periquitos



Carabinero a la brasa sobre huevos fritos y patatas panadera





# ALLÉGORIE

## Por amor a Francia (y a las salsas)

Formado en Grenoble y con un recorrido de altos vuelos en grandes restaurantes franceses, el chef Romain Lascarides retoma el clasicismo de la cocina francesa de una forma muy contemporánea con las salsas como elemento esencial.

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

FOTOS ALLÉGORIE



El chef Lascarides



Asado de cerdo

Fue en la escuela hostelera Lesdiguière de Grenoble donde Lascarides se recibió como chef. A partir de ahí, su recorrido ha versado por restaurantes de 2 y 3 estrellas llegando finalmente a ser sous-chef senior de los triplemente estrellados "La Vague d'Or" de Arnaud Donckele, en Saint-Tropez, y el "1947" de Yannick Alleno, el célebre chef de las 13 estrellas Michelin, en Courchevel. Su decisión de dar otra imagen de la cocina francesa fuera de su país le trajo a Madrid, después de una etapa de dos años en Sidney; siempre ha querido huir de los tópicos más recurrentes de la gastronomía gala.

### Pureza gala en Chamberí

Allégorie, ubicado en la madrileña calle de Bretón de los Herreros y propiedad de Pierre Couturier, es su casa actual, esa en la que despliega todas sus dotes a partir de una materia prima excelsa sobre la que imparte la sapiencia de las técnicas francesas otorgando de una personalidad clásica pero cosmopolita a todos sus resultados. Esto ha hecho que el restaurante encuentre un punto diferencial de gran voltaje respecto a su competencia, y por lo tanto haya llegado al corazón (y al paladar) de la comunidad francesa en Madrid. Las verduras pro-

vienen todas de campos de unos amigos en Aranjuez, peces y carnes son españoles, los patos galos para el foie gras casero -que se sirve con chutney de chalotas y escamas de sal- son criados en un pueblo de Palencia en Castilla, y cómo no, el pollo, quizás el plato más demandado, viene de Las Landas, en Francia, que se prepara a baja temperatura y se sirve con castañas braseadas, acelga y pesto de albahaca. Para este chef salsas y cocina francesa son dos conceptos indivisibles, el sentido de toda su trayectoria está dado por ellas.

### Menús que saben seducir

Tanto el bar como el restaurante tienen su propia carta, además, entre semana de martes a viernes existe un menú de mediodía, y uno para la cena de martes a jueves. Los vinos, todos por botellas, algunos por copas, son esencialmente españoles y franceses, elegidos para que el comensal pueda acceder tanto a una oferta española clásica, como a elaboraciones nacionales más originales, incluyendo vinos naturales; y a producciones francesas más difíciles de encontrar. Por supuesto, no faltan los vinos efervescentes, bien sean del Penedés y de la Champagne. Un total de 70 referencias permite a todo comensal encontrar el maridaje que le conviene, mientras degusta sus platos.

### Un Maestro Pastelero en cocina

La repostería francesa está aquí magníficamente representada. El lugar cuenta con un pastelero propio que consigue la excelencia en cada creación, siendo su mejor baza el éclair de pistacho, vainilla y frambuesa. Otro representante de la sabiduría dulce de los franceses es su Delicadeza de Chocolate, sencillamente irresistible.

[www.restauranteeallegorie.com](http://www.restauranteeallegorie.com)



Pollo de las Landas Marie Hot



Dorada a baja temperatura



Tartaleta de pera



Delicadeza de chocolate



## MILOS, COCINA GRIEGA EN CLAVE CONTEMPORÁNEA

Milos está decidido a reivindicar la cocina griega contemporánea sustentada en la unión de sabores mediterráneos y la parrilla de carbón. Aquí son relevantes los aperitivos fríos o mezés: hojaldrados, envueltos en hojas de parra, quesos, cremas de garbanzos, de feta o de berenjenas asadas al carbón, que hacen gala de la tradición. Las especialidades principales se clasifican en mar y carne con grandes representantes como la dorada al carbón o los langostinos envueltos en beicon, o la parrillada de carne a la brasa, la brocheta de carne picada de cordero con pistachos o también la de pollo marinada. De postre no puede faltar el baklava; y la carta líquida incluye vinos griegos y españoles, además de cervezas de ambos países y licores griegos.

[www.losmejoresgriegos.com/milos](http://www.losmejoresgriegos.com/milos)



## TALLERES GASTRONÓMICOS EN EL BAR DE SADDLE

Para acercar la alta gastronomía al público general, Saddle sigue programando talleres en su bar para dar visibilidad a la coctelería, la bodega o los quesos. Este restaurante con estrella Michelin y dos soles Repsol celebrará el próximo 24 de mayo el taller 'Vinos de Galicia', en el que dará protagonismo a varias denominaciones de origen gallegas: Rías Baixas, Valdeorras, Ribeiro, Ribeira Sacra y Monterrei. Los participantes podrán sumergirse en la diversidad y diferencias de suelos, variedades de uva y evolución de las técnicas vitivinícolas, y explorar la influencia de factores como el clima y la geografía en la producción. Este taller está organizado por Virginia García, Wine Director de Saddle, quien presentará una cuidada selección de vinos de pequeños productores locales.

[www.saddle-madrid.com](http://www.saddle-madrid.com)



## COZINA, el nuevo proyecto 'para llevar' del Grupo Santerra

En el número 78 de la calle de Francisco Silvela, el grupo Santerra acaba de estrenar COZINA, su nueva propuesta de comida para llevar y compartir. Después de su experiencia, a través de su 'foodtruck' en festivales como Mad Cool y Primavera Sound, el grupo que lidera Miguel Carretero ha decidido dar un nuevo paso para esos clientes que desean disfrutar de la alta cocina en la intimidad. Este nuevo concepto cuenta con una carta amplia en la que caben platos que no están en el restaurante Santerra, galardonado en 2024 con la estrella Michelin, ni en sus otros espacios, pero sí hay bocados emblemáticos del chef, como las croquetas de jamón ibérico o la tortilla de patata (con o sin cebolla). Los pedidos se hacen en persona y a través de la web y de Glovo.

[www.cozina.es](http://www.cozina.es)



## SUSHITA CABANA LLEGA A VALDEMARÍN, ARAVACA

En este nuevo restaurante destaca la imponente chimenea de mármol rojo proveniente del Mercado de Las Pulgas de París, los jarrones de bambú italiano o el impresionante mural pintado a mano por Johina García Concheso, una de las muralistas más destacadas de España. Entre los platos más destacados se encuentran el Bao de Wagyu con huevo de codorniz y salsa teriyaki, la tosta artesanal de hamachi y aguacate, el innovador falso nigiri con atún sobre un crujiente inflado y una emulsión en su interior, el refrescante carpaccio de pez limón con ricota y cítricos, y la irresistible pizza crujiente de verduras de temporada al carbón. Además, Sushita Cabana mantiene el compromiso con la salud mediante el uso de materias primas que brindan múltiples beneficios para el organismo.

[www.sushita.com](http://www.sushita.com)





## NUEVA CARTA EN EL RESTAURANTE SESSIONS



El restaurante del Hard Rock Hotel Madrid presenta su nueva carta, una selección divertida, ecléctica y vibrante de la renovada cocina norteamericana. Buena comida Sureña, pasión por la carne y las mejores especialidades internacionales al estilo americano como la hamburguesa Tennessee, elaborada con pollo crujiente con salsa barbacoa, queso cheddar fundido, bacon y cebolla caramelizada o la Paris, 170 gramos de carne de wagyu, champiñones trufados, suprema de foie a la plancha y salsa bearnesa. También encontrarás diferentes versiones con carne de vaca madurada, ternera, cochinillo confitado y una opción vegetariana de guisantes. Sessions ofrece una experiencia que combina la esencia de Hard Rock con la excelencia culinaria.

[www.hotel.hardrock.com/madrid/es/](http://www.hotel.hardrock.com/madrid/es/)

## SORELLA RISTORANTE, el italiano más nuevo de Ibiza

El nuevo concepto gastronómico del Hotel Mongibello Ibiza rinde homenaje a la autenticidad de una gastronomía que muestra el reflejo de un estilo de vida en constante búsqueda del placer. Los fogones de Sorella Terraza y Sorella Ristorante son el reflejo de una cocina marcada por la naturalidad y la sofisticación italiana y puede comprobarse, por un lado, en su Terraza a través de platos frescos e informales o en la zona del Ristorante, donde el recetario tradicional del país de la bota lo inunda todo, siendo cada bocado una celebración del sabor en su máxima expresión.

[www.mongibelloibiza.com](http://www.mongibelloibiza.com)



## MENA PONE EN MARCHA SU TERRAZA DEL LAGO

Este gran espacio al aire libre presidido por una bonita barra de mármol, con capacidad para 70 personas sentadas, abierto a todos los públicos y con cocina non stop de la mañana a la noche, conforma la nueva terraza de MENA en la Finca Grand Café. Aquí se combinan la frescura del raw bar con platos como Carpaccio de gamba roja con yema ahumada, Tiradito de hamachi con ají amarillo y Ceviche de corvina y mango con leche de tigre de maracuyá. Brasas y horno llegan en forma de Tacos de chuleta madurada con puerro crujiente, kimchi y guacamole, Gran puerro en cinco texturas al horno de leña, Berenjena asada con parmesano, mozzarella y pesto o Ensalada César con pollo a la parrilla.

[www.menafinca.com/carta-barra/](http://www.menafinca.com/carta-barra/)



## LO ÚLTIMO DE MANERO ES BIKINI CÓCTEL-BAR

Esta es una idea original de Carlos Bosch y el chef Carles Abellán, director gastro de Manero, que se hace realidad en Alicante después de 4 años de trabajo. Al espacio interior se suma una coqueta terraza, espacios donde se saborea una carta centrada en el "entrepan" más famoso, en multitud de versiones deliciosas, como es habitual en el universo Manero, desde donde tienen acceso a la mejor despensa y el mejor equipo de chefs. Mas allá del bikini de jamón, cuentan con el de espárrago y pesto, el trufado, el de rabo de toro y foie, el de salmón, el de pastrami e incluso el de chocolate, aceite y sal. Esta es una alternativa mediterránea e ibérica frente al fastfood más habitual. Toda una opción de propuestas saludables y frescas.

[www.bikinimanero.com](http://www.bikinimanero.com)







## SEÑORÍO DE MONTANERA Y CERVEZA LA CIBELES

Iniciativa que ofrece lo mejor de la Dehesa Ibérica, y posiblemente la mejor cerveza madrileña. Un tándem de primera.

TEXTO **MANENA MUNAR**

Señorío de Montanera. Su solo nombre alude a la firma líder en ibérico puro de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, con más de 60.000 hectáreas de dehesa. La cuarta edición de "El Club del Cerdo Ibérico" ya está en marcha. Proyecto enfocado a recuperar una tradición de más de 30 años; la compra de un cerdo ibérico entero, o también por mitades, que vendrá acompañado de la madrileña cerveza La Cibeles, ideal para el maridaje, y de una lámina

inspirada en la dehesa extremeña, diseñada en exclusiva por la ilustradora Ana Jarén. La ilustradora sevillana aporta su singular interpretación de la dehesa de Extremadura en una lámina decorativa inspirada en este paisaje natural con las bellotas que enmarcan la montanera y los cerdos en libertad, recreando un entorno ideal de desconexión bajo las encinas gracias a la quietud y tranquilidad que evoca el campo.

### Una experiencia diferente.

En el excelso enclave de Galería Canalejas, concretamente, en el local D Bellota, se celebró una cata de los exclusivos productos de Señorío de la Montanera, maridados con cervezas artesanas La Cibeles, el sentir de Madrid.

La cata fue exquisita. Al jamón, salchichón, lomo embuchado y chorizo le fueron acompañando una botella de cerveza, por cierto, con un diseño precioso de la diosa Cibeles. Esta madrileña iniciativa se debe a su creador, David Castro, quien, un buen día, hace ya diez años, decidió que Madrid se merecía una cerveza 100% madrileña, artesana, con lúpulos y maltas nacionales, y hecha en Madrid con esa agua de la capital de la que siempre ha presumido, el agua del Canal de Isabel II.

Reveladora resultó la explicación del sumiller de La Cibeles, Daniel Souto. Dani, como llaman familiarmente, habló sobre las cualidades y com-

ponentes de los diferentes tipos de cerveza, aconsejando aquellas adecuadas para cada bocado. La Cibeles Rubia maridó a la perfección con el jamón ibérico, mientras esa traviesa, deliciosa, Ipa, elaborada con cinco lúpulos diferentes y aromáticos que le dan un sabor amargo, le va divinamente al pimentón del chorizo, mientras que la strong Ale, está hecha para el salchichón y sus bolitas de pimienta. La Cibeles Stout, con aromas a café y chocolate o el Cibeles Barley Wine (vino de cebada) hacen buena pareja con el lomo embuchado.

Esta exclusiva oferta, a la que se podrá optar hasta el 31 de Mayo de 2024, permite adquirir de forma limitada un cerdo completo o medio cerdo, recibiendo las piezas de manera periódica e individualizada y beneficiándose de hasta un 30% de descuento del precio actual de mercado. ●

<https://tienda.senorio.es/es/club-cerdo-iberico/>

<https://cervezaslacibeles.com>







## OH!, el aceite más premiado de la Sierra del Segura

*Este Aceite de Oliva Virgen Extra es el resultado de un cuidado proceso integral que ocupa los 12 meses del año, y en el que se han puesto todo el cariño, ilusión y esfuerzo preservando siempre el proceso milenario e incorporando sólo aquella tecnología que permite mantenerlo o mejorarlo.*

TEXTO REDACCIÓN  
FOTOS GREEN GOLD OIL COMPANY

El aceite de oliva es el pilar fundamental de la dieta mediterránea, reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO desde 2012. Su consumo contribuye al bienestar general y al mantenimiento de una buena salud cardiovascular siendo un excelente antioxidante.

### Un sueño hecho realidad

The Green Gold Olive Company nació en 2015 como un sueño para su fundador Juan Jiménez. Este empresario madrileño, con una dilatada experiencia en el mundo "Tech", siempre recordó con gran afecto los campos del pueblo jienense de Beas del Segura en el que pasaba inolvidables veranos junto a sus 8 hermanos y sus abuelos paseando por sus campos de olivares. Aquel recuerdo de su infancia le llevó a adquirir el primero de los olivares "Finca La Fuensantilla", en los que recolecta la aceituna de variedad picual para su Aceite Oh!. Diez años después suman un total de 11.000 olivos, en dos fincas, con una media de antigüedad de 100 años en los que el equipo de The Green Olive Oil Company desarrolla un proceso de elaboración milenario junto a la tecnología más avanzada con el



fin de compartir la cultura mediterránea a través de su aceite.

Para conseguir su objetivo de calidad su equipo está implicado directamente en todo el proceso, desde el cuidado de los olivos, poda, abono, riego y recolección, hasta el embotellado y transporte, utilizando sistemas tradicionales que respetan el medio ambiente sin dañar el árbol, conservando y mejorando la calidad del suelo y que les permite mantener las mejores calidades.

### Las diversas variedades de Oh!

**Oh!** Orgánico Cosecha Temprana: Procedente de olivares ecológicos. Posee un sabor y aroma únicos a fruta fresca y campo.

**Oh!** Cosecha Temprana: Es el mejor aceite de la almazara. Posee gran intensidad aromática y un sabor equilibrado.

**Oh!** Orgánico Selección Familiar: Aceite orgánico procedente de aceitunas picual. Con notas frescas a hortaliza y un sabor equilibrado y limpio.

**Oh!** Cosecha Temprana Selección Familiar: Notas frescas a hortaliza y frutos secos y sabor equilibrado y limpio. Persistente, con un agradable amargor.

**Oh!** es el aceite de oliva más premiado de la Sierra de Segura habiendo obtenido 18 galardones a nivel nacional e internacional. ●

[www.ggoliveoilcompany.com](http://www.ggoliveoilcompany.com)





# SERGIO VILLANUEVA

## publica 'Los adioses póstumos'

**"El Mediterráneo es lo mejor que tenemos en este planeta"**

Este valenciano de nacimiento (1972) y sentimiento es un ser poliédrico que gusta tocar todos los palos posibles que pueda englobar el mundo de la interpretación, desde la actoral propiamente dicha, a la de autor, director de cine y teatro. De carácter inquieto, resulta difícil delimitar su actividad, ya no sólo en el espacio sino también en el tiempo, como acaba de demostrar al publicar su cuarta novela mientras, a la vez, escribe las primeras líneas de su tesis doctoral sobre el cineasta José Luis García Sánchez, concluye la segunda parte de su novela *El secreto de los nocturnos* y prepara una película junto a su amigo Enrique Arce (el popular *Arturito de La casa de papel*). Inmerso en la promoción de *Los adioses póstumos*, Sergio Villanueva responde a **topV!AJES** durante la firma de ejemplares en la Fira del Llibre celebrada en los Jardines de Vivero de Valencia.

TEXTO DELMO  
FOTOS JESÚS ROMERO DE LUQUE



**"Si los astros son capaces de entenderse ahí arriba, ¿por qué no vamos a hacerlo los humanos?"**

**¿Qué significa *Los adioses póstumos* en su trayectoria artística?**

Empezar a no sentirme un intruso en el mundo de la literatura, ya que con ésta son cuatro las novelas que ya llevo publicadas, además de los quince textos teatrales con los que cuento como autor. Pero, sobre todo, haber alcanzado cierta madurez como contador de historias.

**La novela profundiza en la relación de una familia valenciana a lo largo de los años. ¿Hay algo autobiográfico en su trama?**

Yo siempre digo que para crear una familia de ficción lo mejor es recurrir a la tuya propia. Sí, claro que hay algo de biográfico en la trama. Pero son partículas sueltas que conecto con otras partículas inventadas. Quienes me conozcan sabrán

detectar esas partículas propias. Quienes no me conozcan tendrán que imaginarlo. En la medida de lo posible, me gusta proponer siempre ese juego en una novela.

**Siempre está Valencia presente en sus trabajos. ¿Es su fuente permanente de inspiración?**

Es una de mis fuentes permanentes, sí. Sobre todo, el Mediterráneo, todo lo sensorial que ello conlleva. Ahí nació, ahí me he criado, ahí he experimentado casi todas mis "primeras veces". El Mediterráneo es lo mejor que tenemos en este planeta, donde surge toda nuestra historia, todas las leyendas, el propio relato. Una constante invitación a la vida y a la creación. Y Valencia es, dentro del Mediterráneo, la ciudad más infinita. Si la arcadia de todo escritor es su infancia, la mía está vinculada a Valencia, al Mediterráneo, a las playas y calas de Denia, Jávea, Mallorca. Pero también Madrid es coprotagonista en esta nove-



la, ya que es donde he pasado media vida y el destino que elige Marcelo para vivir, en la novela, cuando decide alejarse de todo lo que representa su familia.

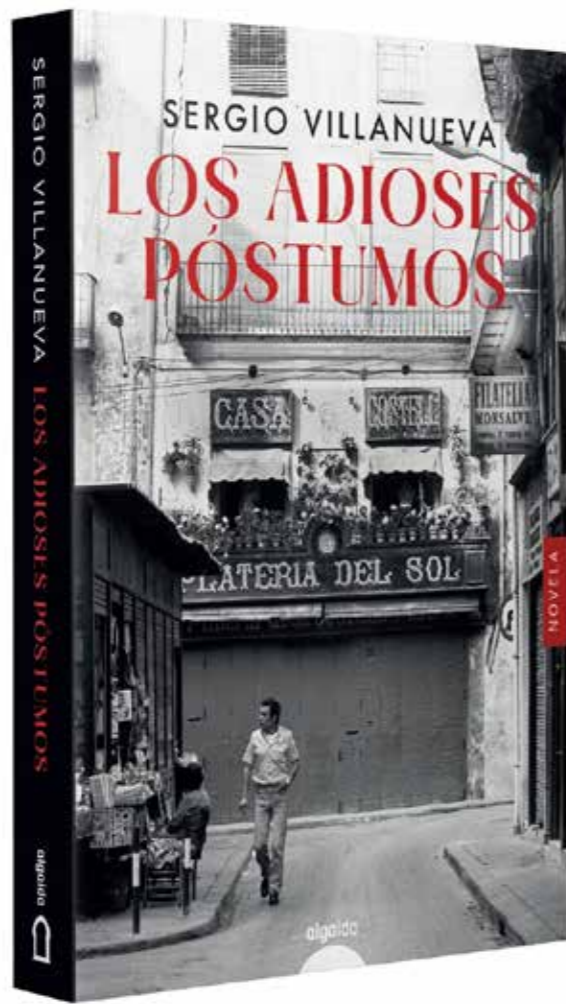
**La familia de Marcelo, el protagonista, está relacionada con el mundo de la construcción. ¿Ve el sector del ladrillo como algo negativo en el desarrollo de las ciudades?**

En realidad quien está vinculada al negocio de la construcción es su hermana melliza, Sofía. Marcelo renuncia a la herencia de un imperio que comenzó a levantar su abuelo paterno durante la posguerra. No así ella, su hermana, que es

quien está al frente de las empresas del abuelo en el año dos mil cinco cuando arranca la historia. En un viaje a través del siglo veinte que le propone el hermano, vemos por qué ella se quedó con la empresa, y por qué Marcelo no quiso saber nunca nada de los negocios familiares. Y es que el sector del ladrillo, como tantos otros sectores, comienza a ser dañino cuando quienes lo promueven viven enfebrecidos con el dinero a toda costa. Y nunca mejor dicho esto mismo si hablamos de la zona del Levante, cuyo ejemplo negativo, en ese sentido, es muy representativo.

**En su novela da a entender que los miembros de una familia, por muy distintos que sean, están condenados a entenderse**

Yo prefiero decir que están "agraciados" a entenderse. Ese es el mensaje que no sabemos quizás entender cuando, de manera puntual, observamos por ejemplo un eclipse total y perfecto. Si elementos tan complicados ahí arriba son capaces de entenderse, ¿cómo no vamos a hacerlo nosotros aquí abajo? No sólo los miembros de una familia, también los partidos políticos, tam-



bién los países en conflicto. Hay que regresar a ese equilibrio que tenemos cada día más destrozado. Más que venciendo al otro, conviviendo con él con entendimiento y empatía.

**En la lectura de Los adioses póstumos se aprecia un homenaje a la literatura, ¿es premeditado?**

Absolutamente. Porque siento que la literatura es una herramienta perfecta para la concordia, para comprendernos, empatizar, y para convertirnos en mejores personas. Por eso, a muchos sistemas educativos autoritarios, que abogan por el distanciamiento y el conflicto, les ha molestado tanto un profesor de literatura, una librería, una biblioteca. Porque un libro tiene el poder de cambiar a una persona. Y cambiar a una persona es transformar el mundo.

tado tanto un profesor de literatura, una librería, una biblioteca. Porque un libro tiene el poder de cambiar a una persona. Y cambiar a una persona es transformar el mundo.

**Tiempos pasados fueron mejores**

En según qué cosas, sí. En según qué otras, no.

**¿Qué proyectos le esperan en sus otras facetas artísticas: actor y director de cine y teatro?**

Ahora mismo estoy metido de lleno en la promoción de Los adioses póstumos. Eso da poco tiempo para escribir, felizmente. Pero estoy con la segunda parte de El secreto de los nocturnos, cuyo título es El dilema de los nocturnos, con Lope de Vega y Guillem de Castro tras un agente secreto inglés que está generando el caos en la Valencia de 1589. También estoy dirigiendo una obra de teatro de Patxo Tellería para la compañía Áriba Teatro y como actor participaré en el guion que hemos adaptado Enrique Arce y yo mismo, a partir de su magnífica novela, La grandeza de las cosas sin nombre. ●

  
INTERCONTINENTAL  
MADRID



EXPERIMENTE UNA NUEVA FORMA DE ORGANIZAR EVENTOS CON LA MÁXIMA PERSONALIZACIÓN EN LOS ESPACIOS MÁS EXCLUSIVOS.

*Live the InterContinental Life.*

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



## Cesta Corazón para el día de la Madre DEHESA DE LOS LLANOS



Dehesa de los Llanos  
[www.dehesadelosllanos.es](http://www.dehesadelosllanos.es)

Este año, Dehesa de Los Llanos propone para obsequiar a las madres una cesta en forma de corazón con un Queso manchego artesano media curación con Denominación de Origen Protegida, formato pequeño.

Premio Mejor Queso en su categoría en el concurso WCC Wisconsin, 2020.

Elaborado de forma natural y sin aditivos, apto para alérgicos al huevo e intolerantes a la lactosa.

Cata: textura cremosa y color blanco marfil. Olor láctico que puede recordar a natas, mantequilla y yogur. Sabor agradable y elegante.

**PVP: 44,00 €**

## O CHAN, el nuevo godello, de Bodegas Prieto Pariente para regalar el día de la madre

O Chan de Prieto Pariente nace del deseo de la familia Pariente por elaborar en una zona única, valorada por su ubicación y por concentrar gran parte de las cepas más viejas del mundo. Una elaboración que retrata la expresión del suelo y el arraigo de la variedad godello al Bierzo. Un nuevo vino que complementa la gama de vinos de Bodegas Prieto Pariente y que, según Martina Prieto Pariente, directora técnica de la Bodega, ha surgido en un ambiente de aprendizaje, colaboración y transmisión de conocimientos.



Bodegas Prieto Pariente  
<https://prietopariente.com/>

### Notas de cata:

Intensidad aromáticas de fruta blanca y frutas cítricas que aparecen de la expresión de acidez. Recuerdos de heno y especias. Nariz elegante con un ligero toque mineral. Un vino con angulada acidez, tenso y con una textura salina. Vino con volumen y final sedoso.

**PVP botella de 75 cl - 16,00 €**

## Día de la madre, sorpréndela con regalos y planes gastronómicos

Si este año buscas un regalo original con el que dejar a tu madre con la boca abierta, presta atención a esta lista que incluye cinco propuestas gastronómicas irresistibles. Además, si eliges bien, podréis compartir la experiencia y hacer que el Día de la Madre sea aún más especial.

**Bodega Valdecuevas** - Tres blancos, cada uno con su propia personalidad, que harán las delicias de las mamás amantes del vino. Están elaborados en Valdecuevas, bodega de referencia en la D.O. Rueda donde predomina la uva verdejo. Con esta variedad se elabora Valdecuevas Verdejo 2023, un vino de estilo clásico, pero con un toque contemporáneo. Valdecuevas Sauvignon Blanc 2023 aparecen, además de los inconfundibles aromas tropicales de la variedad, toques cítricos y sutiles notas minerales. En el paladar, es fresco y elegante, con una textura suave y envolvente. El trío lo completa un vino auténtico que la bodega lanza en edición limitada: Valdecuevas 724 Viognier 2023, con una nariz intensa, sus evocadores aromas de fruta blanca madura se entrelazan con leves notas de frutos secos. En boca es untuoso y persistente dejando una impresión duradera. Un vino delicioso para sorprender a mamá.

**Valdecuevas Verdejo 2023: 7,49€; Sauvignon Blanc: 7,99€; 724 Viognier: 14,90€**

<https://valdecuevas.es/>



### Restaurante Egun-On (Madrid)

Si buscas una experiencia gastronómica única para mamá que combine la esencia de la cocina gallega y vasca con un toque de innovador, Egun-On, es el lugar indicado. Este encantador restaurante, ubicado en el madrileño barrio de Barajas, ofrece la opción de un bono regalo para que disfrute de su propuesta en el momento que desee. Ofrece deliciosos platos con el pulpo como protagonista, exquisito marisco, carnes de una calidad excepcional y gran variedad de pescados frescos. Recetas que evidencian el principal objetivo del propietario, Edu Collado: mantener el equilibrio entre tradición y modernidad priorizando la calidad de los ingredientes.

**PVP: 35-40€ pax - <https://restauranteegunon.com/>**



### Enoturismo en Finca Rodma (D.O. Ribera del Duero)

Finca Rodma es una joven bodega boutique situada en la "milla de oro" de Ribera del Duero, la zona más exclusiva de la prestigiosa D.O. Su catálogo está compuesto por Finca Rodma Selección, Finca Rodma

Avizor y el excepcional Gran Rodma, tres vinos que reflejan la esencia del proyecto: primar la calidad frente a la cantidad. Recientemente, la bodega ha inaugurado su propuesta de enoturismo, una excelente manera de conocer el espectacular entorno en el que crecen las uvas y el proceso de elaboración de los vinos. Para ello, han preparado tres planes exclusivos y adaptados a las necesidades de los clientes: "La naturaleza del Duero", "Sobrevolando la milla de oro" (que permite conocer la zona desde un globo aerostático) y "Rodma en exclusiva". Una experiencia única que mamá no podrá olvidar.

**PVP: desde 40€ / persona - <https://fincarodma.com/enoturismo/>**



## El día de la Madre se celebra con la M de **IBÉRICOS MONTELLANO**

En el Día de la Madre se pueden hacer muchos y buenos regalos. A las madres con gustos gastronómicos el mejor regalo es un producto especial, diferente, único. Ibéricos Montellano se une a las madres más gastro para que reciban unos regalos con sabor auténtico. Packs de jamón y embutidos ibéricos de bellota -lomo, chorizo, salchichón – bien preparados, cortados a cuchillo, para que lo puedan disfrutar con sus seres más queridos.

Para el día de la Madre, Ibéricos Montellano propone diferentes regalos y alternativas para que las madres con buen paladar disfruten este día de los mejores manjares que nacen de la dehesa salmantina. Con nombres tan sugerentes como para la Mamá Moderna y Mamá eres lo Más para elegir el mejor pack.

PVP Packs Mamá eres lo Más - 55€  
Mamá Moderna - 62€

[www.ibericosmontellano.com/es/tienda/packs-dia-de-la-madre](http://www.ibericosmontellano.com/es/tienda/packs-dia-de-la-madre)



## Regala April 3rd, la nueva fragancia del maestro perfumista **DANIEL JOSIER** dedicado a su propia madre



[www.danieljosier.com](http://www.danieljosier.com)

April 3rd es el primer perfume de la línea Signature de Daniel Josier. Está dedicado a la madre del perfumista, una gran mujer sevillana que nació y murió en esa fecha: un 3 de abril. Su fragancia transmite mucho carácter, fuerza, personalidad y pasión. Evoca la alegría, la chispa y la forma de vivir de la gente del sur de España.

Signature es la última obra en fase de evolución, una nueva colección de perfumes creada por Daniel Josier donde nos muestra su sentir, su «yo» más profundo e íntimo. Cuenta historias personales, con un lado significativo. La colección estará compuesta por un total de 6 perfumes, de los cuales 4 ya están disponibles.

*Notas de salida: Azahar, naranja bigaradier.*

*Notas de corazón: Combo floral intenso compuesto por narciso, rosa, orquídea, ylan ylang, nouguet.*

*Notas de fondo: Patchulí, civeta, sándalo, vainilla, oud.*

**100ml - €125**

## Regala la nueva crema Well Aging de **LABEAU ORGANIC** para una mamá siempre joven



### Crema well aging:

Formato: 50ml

Precio: 60€

Packaging sostenible: Tarro de vidrio con opción de refill producidos con upcycling.

Opción precio Refill: 55€

La Crema Well Aging de Labeau Organic está desarrollada desde la consciencia de la necesidad de recuperar la naturaleza como remedio. En la búsqueda del producto más natural posible, la marca de cosmética natural y orgánica Labeau Organic ha conseguido formular con un 98% de ingredientes naturales.

Gracias a un activo proveniente de la Granada y Algodón que ayuda a conservar la microbiota de nuestra piel, la Crema Well Aging previene el fotoenvejecimiento y otras alteraciones como dermatitis o infecciones. Por otro lado, el Bakuchiol junto con el ácido hialurónico estimulan la síntesis de colágeno para mejorar la firmeza, hidratación y elasticidad en nuestra piel. Así también, las algas marinas ayudan a crear un escudo protector contra las luces artificiales, rayos UV y estrés inflamatorio.

[www.labeauorganic.com](http://www.labeauorganic.com)

## Regala **BLAUER** para la mamá más "fashion"

La nueva colección femenina de Blauer está destinada a una mujer dinámica y refinada al mismo tiempo, que no renuncia a la comodidad ni a la elegancia. Las cazadoras se presentan en diferentes modelos y en una variada paleta de colores y fantasías, en tejidos técnicos para protegerse de las inclemencias climáticas, pero con detalles estudiados para looks casual y deportivos, o más sofisticados y elegantes.

[www.blauerusa.com](http://www.blauerusa.com)

Gorra en color negro  
PVP - €45



Chaleco pluma ligero de ondas paisley, en color rosa, con forro en color violeta.  
PVP - €230





# BODEGAS GERARDO MÉNDEZ

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

*El nombre de Gerardo Méndez está casi que soldado a los vinos de Rías Baixas. Sus viñedos se encuentran en la zona más elevada de la denominación de origen, que suelen encontrarse al nivel del mar. De estas tierras altas sale Do Ferreiro, el albariño perfecto para maridar la rica gastronomía de Galicia.*

Hace más de dos décadas, en las entrañas de una bodega pontevedresa de Meaño, que ya había visto pasar el tiempo desde hacía 20 años, nació una historia tejida entre viñedos centenarios y pasillos llenos de aromas a uva madura. Do Ferreiro emergió como el primer vino de la casa, un blanco que se erigió como uno de los pioneros de la D.O. Rías Baixas, envuelto en una singularidad que encantaba a los paladares más exigentes.

Desde lo alto de una ladera, donde se asentaba la bodega y el hogar familiar, se alzaba una viña inimitable, testigo silente de más de dos siglos de historia. Documentos antiguos relataban sus orígenes, datando su dedicación al viñedo ya en el lejano año de 1790. Era el lugar donde creció

Gerardo Méndez, donde sus hijos encontraron su infancia, y ahora, donde sus nietas ganan años y pasean entre las hileras de vides ancianas.

## De Do Ferreiro A Cepas Vellas

Do Ferreiro se convirtió en el único tesoro vinícola de la bodega durante años, hasta que el crecimiento del viñedo familiar impulsó la creación de una referencia más. Este nuevo vino, fruto de viñas más viejas, llevó consigo el apellido "Cepas Vellas", en un homenaje a las raíces que se hundían profundamente en la tierra. Así, desde la misma infancia de Méndez, Do Ferreiro se convirtió en sinónimo de tradición y calidad, una marca que trascendía generaciones. Pero la historia no se detuvo ahí. Con el paso del tiempo, un tercer blanco

se sumó a la familia vinícola. Nacido del cuidado y la maestría en barrica, este vino, bautizado como Do Ferreiro Dous Ferrados, añadió una nueva dimensión al legado familiar, como un capítulo más en la historia de amor entre la tierra y la vid, entre la tradición y la innovación.

## El vino del "herrero"

El padre de Gerardo, herrero de oficio, forjaba tanto el hierro como los sueños, alternando su labor entre el yunque y las hileras de viñedos que abrazaban sus tierras. Y con su hijo rescató la viña centenaria del olvido y reconstruyó la antigua casa esculpiendo los postes de piedra con sus propias manos; una manera de rendir tributo a las raíces que comparte con el terruño.

## Apuesta por el vino de calidad

En los albores de la creación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rías Baixas, la Bodega Gerardo Méndez fue la segunda en inscribirse con un compromiso tan firme como las raíces que se adentran en el fértil suelo. Así, en la tierra donde el sol acaricia suavemente las hojas de las vides y el viento susurra secretos ancestrales entre los racimos maduros, nació una historia de amor eterno: Cepas Vellas y Do Ferreiro. Dos referencias, que como dos amantes inseparables, se alzaron como si fueran los pilares de la filosofía de la empresa para caminar por los senderos del vino de calidad.

En cada nueva temporada el cuidado de las cepas ha sido la esencia misma de la excelencia, y los Méndez han sido siem-

pre conscientes que en la moderación y en el cuidado de cada detalle se encuentra el verdadero tesoro del buen vino. Se han aferrado a la convicción de que la calidad no es solo una meta, sino un juramento sagrado con aquellos que comparten la pasión por la magia que se oculta en cada sorbo. Y así pues, llegaron la evolución y el crecimiento consiguiendo que en cada rincón de los viñedos y en cada botella sellada con orgullo se refleje ese compromiso con el trabajo bien hecho y por la calidad excelsa.

En la actualidad la bodega cuenta con seis referencias: 'Do Ferreiro Cepas Vellas' que solo se elabora en las añadas excepcionales, 'Do Ferreiro', quizás el más representativo de la bodega, 'Do Ferreiro Dous Ferrados' elaborado en barrica, 'Do Ferreiro Adina' y 'Do Ferreiro Lourido', vinos de parcela que expresan el carácter de cada suelo y que acumulan algunos de los premios internacionales más importantes del mundo. Sus viñas son minifundios que van desde los 38 m2 hasta los 106m2, y que en total, y dependiendo de las añadas, consiguen dar entre 80.000 y 110.000 botellas al año.

Si el lector se acerca hasta el Valle del Salnés, no solamente podrá disfrutar de una cata de vinos en esta bodega que le resultará absolutamente inolvidable, sino que podrá comprobar que estos albariños son los ideales para maridar el marisco gallego; cigalas, almejas, mejillones o centollos son otra cosa cuando se acompañan con una copa de vino de las Bodegas Gerardo Méndez. ●

[www.bodegasgerardomendez.com](http://www.bodegasgerardomendez.com)





## EN MAYO, TODOS A LA CALLE

*Festivales, mercadillos, rutas, fiestas, talleres... España entera celebra la llegada del buen tiempo con actividades al aire libre. Comienza la temporada de festivales, pero en este mes de las flores también podemos disfrutar de exposiciones de arte, de obras de teatro singulares, de un homenaje a la cineasta Isabel Coixet, de catas de vino y de alta gastronomía... Aquí sugerimos algunos eventos para disfrutar.*

TEXTO PILAR ORTEGA

### Feria Medieval de El Álamo



Del 1 al 5 de mayo, la villa de El Álamo (Madrid) celebra su tradicional Feria Medieval, con cerca de un centenar de espectáculos diarios a cargo de 34 compañías y 17 bandas de música céltica. Se trata de una gran fiesta concebida para un público familiar, que podrá disfrutar de numerosas atracciones y propuestas de ocio desde la mañana hasta la noche. El pasacalles inaugural tendrá lugar el 1 de mayo a las 12 horas en la plaza de la Constitución y, a partir de ese momento, se sucederán las justas y torneos medievales, el público se encontrará con caballeros, titanes, dragones y damas engalanadas, se podrá asistir al estreno del espectáculo de acrobacia 'Innana' o contemplar cómo se desenvolvían los antiguos artesanos en sus oficios. Para los amantes de la música, hay un festival de música céltica y los que disfrutaban de la buena gastronomía podrán adquirir productos típicos en los puestos que jalonan las principales calles del pueblo. El espíritu de la Edad Media se instala en El Álamo, a apenas 36 kilómetros de Madrid, durante cinco días para dar la bienvenida al mes de mayo.

[www.feriamedievalelalamo.com](http://www.feriamedievalelalamo.com)

### Fiestas del Dos de Mayo en la Comunidad de Madrid



La Comunidad de Madrid celebra las fiestas del 2 de Mayo con una amplia programación para todos los públicos, con la Puerta del Sol como principal escenario, que acogerá propuestas que van desde el folclore goyesco más tradicional, zarzuela, recreaciones históricas, teatro y danza, a breakdance o la música de OBK y Niña Polaca. Este año se volverán a recrear los hechos del 2 de Mayo con cientos de personas, caballos, carruajes y cañones que participan en un espectacular desfile. El día 1 la Orquesta y Coro de la Comunidad

de Madrid compartirá, en la Puerta del Sol, una selección de los temas más célebres de la zarzuela española y el jueves 2, la Asociación Cultural de Música y Danza Arrabel interpretará cantos tradicionales de la Comunidad de Madrid y la Asociación Coros y Danzas Francisco de Goya protagonizará un espectáculo de danzas goyescas de Madrid.

[www.madrid.org/fiestasdel2demayo/2024](http://www.madrid.org/fiestasdel2demayo/2024)





### **Transvulcania, una ruta para descubrir la belleza de La Palma**

Del 9 al 11 de mayo, la Isla Bonita celebra la Transvulcania, una de las carreras de trail running más célebres mundo, un encuentro de corredores y aficionados que atravesarán los impresionantes paisajes de La Palma. Uno de los grandes atractivos de la carrera es que lleva a los participantes por los lugares que mejor representan la esencia de la isla, como la conocida Ruta del Bastón, sendero de gran recorrido en el que se tiene la sensación de estar sobrevolando el Parque Nacional de la Caldera de Taburiente. Para disfrutar de este espectáculo, los corredores pueden elegir entre distintas modalidades: la ultramaratón (73,06 kilómetros y más de 4.000 metros de desnivel), la maratón (43,20 kilómetros) y la media maratón (24,80 kilómetros). Además, está la modalidad del kilómetro vertical (7,26 kilómetros). Hasta los más pequeños se pueden animar a correr por los senderos palmeros en la Transvulcania Kids-Junior.

[www.transvulcania.com](http://www.transvulcania.com)



### **Exposición de los retratos de Lita Cabellu**

Desde el 8 de mayo y bajo el título 'La niña en la mirada', la Opera Gallery presenta la primera exposición en Madrid de Lita Cabellut. La muestra está formada por una serie inédita de 18 retratos que se inspira en la Fiesta de la Maya, durante la cual los niños se visten con flores y celebran la llegada de la primavera. Hay retratos de medio y gran formato que muestran su dominio del color y una compleja composición. Las figuraciones están, en términos de Cabellut, "deconstruidas" y luego desgarradas revelando un fondo que no puede verse del todo. Lita Cabellut (Sariñena, Huesca, 1961) vive y trabaja en Países Bajos, donde fue nombrada Artista del Año 2021. Ha desarrollado un estilo caracterizado por lienzos a gran escala que combinan técnicas tradicionales y aplicaciones modernas. Las cuestiones sociales y la humanidad son temas centrales para Lita Cabellut, los cuales comunica a través de sus retratos.

[www.operagallery.com](http://www.operagallery.com)



### **Iberia despliega sus alas en la Gran Vía**

Por tercer año consecutivo, abre sus puertas en Madrid el 'Espacio Iberia' y lo hace en esta ocasión en la principal arteria comercial de la capital, en el número 48 de la Gran Vía. Se trata de un espacio de 1.100 metros cuadrados, distribuido en dos plantas, donde los clientes de la aerolínea y el público en general podrán disfrutar de todo lo que ofrece Iberia, vivir experiencias únicas a través de la realidad virtual, sentirse uno de los primeros viajeros de la aerolínea gracias a la recreación de uno de sus primeros aviones o descubrir el servicio que se ofrece a bordo de los A350 de nueva generación en sus tres tipos de cabina: Business, Turista Premium y Turista. Además, los visitantes podrán participar en diferentes catas de vino, cerveza, café o productos de los destinos a los que vuela la aerolínea, y asistir a actividades y encuentros del programa Talento a Bordo.

[www.espacioiberia.com](http://www.espacioiberia.com)



### **Llega el Fantasia Ibiza Festival**

Los próximos días 17, 18 y 19 de mayo se celebrará en Ibiza la segunda edición del Fantasia Ibiza Festival, un evento que reunirá más de 100 artistas locales e internacionales y que une la esencia artística de la isla. El FIF 2024 se llevará a cabo en emplazamientos emblemáticos de Ibiza ciudad, tales como el Parque Reina Sofía, el Baluard de Sant Pere, la Plaza del Parque, el Paseo de Vara de Rey y en Ebusus Sociedad Cultural. El Fantasia Ibiza Festival es un evento de acceso gratuito y aspira a consolidarse como una cita anual de arte multidisciplinario en las calles del centro histórico de Ibiza, al mismo tiempo que impulsa la proyección de la isla como un destino cultural accesible para un amplio público. Los valores que inspiran el FIF son la creatividad, la conciencia, el arte, la salud, la sostenibilidad, lo internacional, la inclusión social y la diversidad en todas sus formas.

[www.fantasiaibizafestival.com](http://www.fantasiaibizafestival.com)



### Alma Occident Festival se extiende a Madrid

Alma Occident Madrid ha presentado de manera oficial el cartel del Escenario Village de su primera edición en Madrid. Este festival aterrizará, del 30 de mayo al 14 de junio, en el Parque Tierno Galván y promete brindar una experiencia inolvidable para todos los amantes de la música y la cultura. Permitirá disfrutar de conciertos de artistas emergentes y de una propuesta gastronómica de alta calidad. Hasta ahora, el festival ha celebrado en Barcelona 11 ediciones con la participación de más de 600 artistas emergentes, convirtiéndose en un referente. En Madrid, han dejado claro su compromiso con el medio ambiente y los ejes en los que se basa su plan de sostenibilidad. Por ejemplo, un 15% de los trabajadores del FIF son personas en riesgo de exclusión social y compensarán la huella de carbono con la plantación de árboles y la reforestación de bosques.

[www.almafestival.info](http://www.almafestival.info)



### La Fura regresa al teatro con 'Carmina Burana'

Del 8 de mayo al 2 de junio, 'Carmina Burana' de La Fura dels Baus regresa a la cartelera madrileña. En esta ocasión, esta superproducción llega al Teatro Apolo. Tras recorrer tres continentes con más de 350.000 espectadores, se ha convertido en uno de los grandes éxitos de la compañía. 'Carmina Burana' se presenta ante el espectador de una forma trepidante, con impactantes escenas, efectos especiales e incluso fragancias mientras suenan los contundentes acordes de Carl Orff. Se trata de un espectáculo con música en directo y más de 50 artistas en escena. El original 'Carmina Burana' es una colección de poemas de los siglos XII y XIII que se ha conservado en un código encontrado en 1803 en una abadía de Baviera y que hoy se conserva en la Biblioteca Estatal de Múnich. Son poemas que ensalzan el placer por vivir y el interés por el amor carnal y el goce de la naturaleza.

[www.carmina-burana.es](http://www.carmina-burana.es)



### Space The 360, el nuevo festival de música electrónica

El nuevo evento de música electrónica Space The 360 es el primer 'the real 360º', un formato 'roundstage' ideado por el mítico club madrileño Space of Sound que, tras más de 30 años de trayectoria, sigue evolucionando bajo el lema "la tradición de innovar". El 25 de mayo, en La Nueva Cubierta, a partir de las 16 horas, Space The 360 celebrará su primera edición, dando el pistoletazo de salida a un tour que le llevará por varias ciudades españolas. Los gurús del tech-house que están reventando las pistas de baile de todo el mundo serán protagonistas de esta cita que convertirá a Madrid en el punto más caliente de la escena electrónica nacional: Jamie Jones, James Hype, Luciano y Mathame. Lo que hace de Space The 360 un festival realmente innovador es su escenario circular, que gira 360 grados sobre su eje ('the real 360'). Las entradas ya están a la venta.

[www.spacethe360.com](http://www.spacethe360.com)



### Isabel Coixet, protagonista en Azkuna Zentroa

Durante el mes de mayo y junio, el centro cultural Azkuna Zentroa – Alhóndiga Bilbao presenta un nuevo ciclo de cine dedicado esta vez a Isabel Coixet. Bajo el título 'La directora tras la cámara', este homenaje pretende difundir películas poco vistas o que no suelen formar parte de las retrospectivas de una de las cineastas y guionistas de cine españolas más reconocidas internacionalmente. El ciclo resume 40 años de trayectoria profesional y cuenta con títulos como 'Hablando de Rosa, prisionera de Hissène Habré' (2015), 'Viaje al corazón de la tortura' (2003) y 'La vida secreta de las palabras' (2005). El 14 de mayo es el turno de 'La huella de tu voz' (2011) y 'Elegy' (2008). El 21 de mayo se podrán ver 'Aral, el mar perdido' (2010), 'Marea blanca' (2012), 'Un corazón roto no es como un jarrón roto o un florero' (2016) y 'No es tan fría Siberia' (2016).

[www.azkunazentroa.eus](http://www.azkunazentroa.eus)







EL MUNDO SEGÚN [EUGENIA RICO](#)

# EXTRANJEROS EN TODAS PARTES



Obra del artista anglo-nigeriano Yinka Shonibare. © Marco Zorzanello

*El poeta no es un fingidor. El poeta es un viajero, extranjero en todas partes por eso la 60 edición de la Biennale de Venecia define perfectamente la condición del que viaja no para ver sino para ser.*

*Para escribir hay que ser extranjero incluso en tu propia casa de modo que el mundo esté siempre empezando, que sea un terreno desconocido por descubrir y puedas ver cosas que los demás dan por consabidas con ojos nuevos que conquisten para ti y para otros un nuevo mundo.*



"Doceza Genuina" de Patricia Toro Ribbeck © Eugenia Rico

*Eso es lo que debió pensar Riccardo Selvatico el alcalde de Venecia que en 1895 y, como Venecia tenía pocos encantos para atraer al turista, tuvo la entonces controvertida idea de realizar un concurso de arte plástica entre las naciones que se celebraría cada dos años. Una forma mucho más inteligente de dirimir los conflictos nacionales. Si en lugar de enfrentar a los países en guerras sin fin que todos pierden hiciéramos competir a sus artistas el mundo sería mejor y más civilizado. Desde entonces han surgido otras Biennales con distintos apellidos, pero la de Venecia es la muestra de arte más importante del mundo. Esta vez con un curador de Brasil, Adriano Pedrosa que ha puesto las artesanías y el Sur global en el centro del escenario.*



Mataaho Collective © Marco Zorzanello





*Hay un gran yate amarrado cerca del Arsenale como todos los años y no queda una gran fortuna que no se haya asomado a este escaparate a ver el arte de los indígenas del Amazonas. Unos dicen que es apropiación cultural y otros que el Sur se ha vuelto Norte.*

*Gauguin fue a la Polinesia a pintar, pero no dejó allí ni siquiera un cuadro, ahora el colectivo familiar MAHKU (Movimiento dos Artistas Huni Kuin) firman la pintura mural que cubre el pabellón principal con motivos "ramibarani" que estas tribus de Amazonia dibujan tras realizar sus rituales con la ayahuasca para transmitir las leyendas de la tradición oral con representaciones de tortugas, peces y caimanes. La familia Huni Kuin con sus coloridos trajes y sus diademas de plumas posó para las televisiones de todo el mundo.*



*"Momentos" de la chilena Patricia Toro Ribbeck ©Eugenia Rico*

*No sabíamos si el Sur había conquistado el Norte o si era una apropiación cultural más. Picasso dijo que después de Altamira todo el arte es decadencia y mirando este arte de la selva parece que hemos llegado tarde a la modernidad, que la modernidad era eso.*

*Mientras tanto durante la Biennale Venecia era una fiesta. De la que dio Pinault para mil personas con toneladas de ostras frescas hasta los humildes brindis de los que protestaban a favor de Palestina.*

*Venecia era una fiesta.*

*Poca gente por las calles, pero los hoteles y los restaurantes llenos. Dos mil euros costaba dormir en el Gritti Palace pero no había ni un solo hueco en la ciudad para el pre-opening de la Biennale.*



*Instalación de Dana Awartani de origen saudí / Palestina ©Marco Zorzanello*



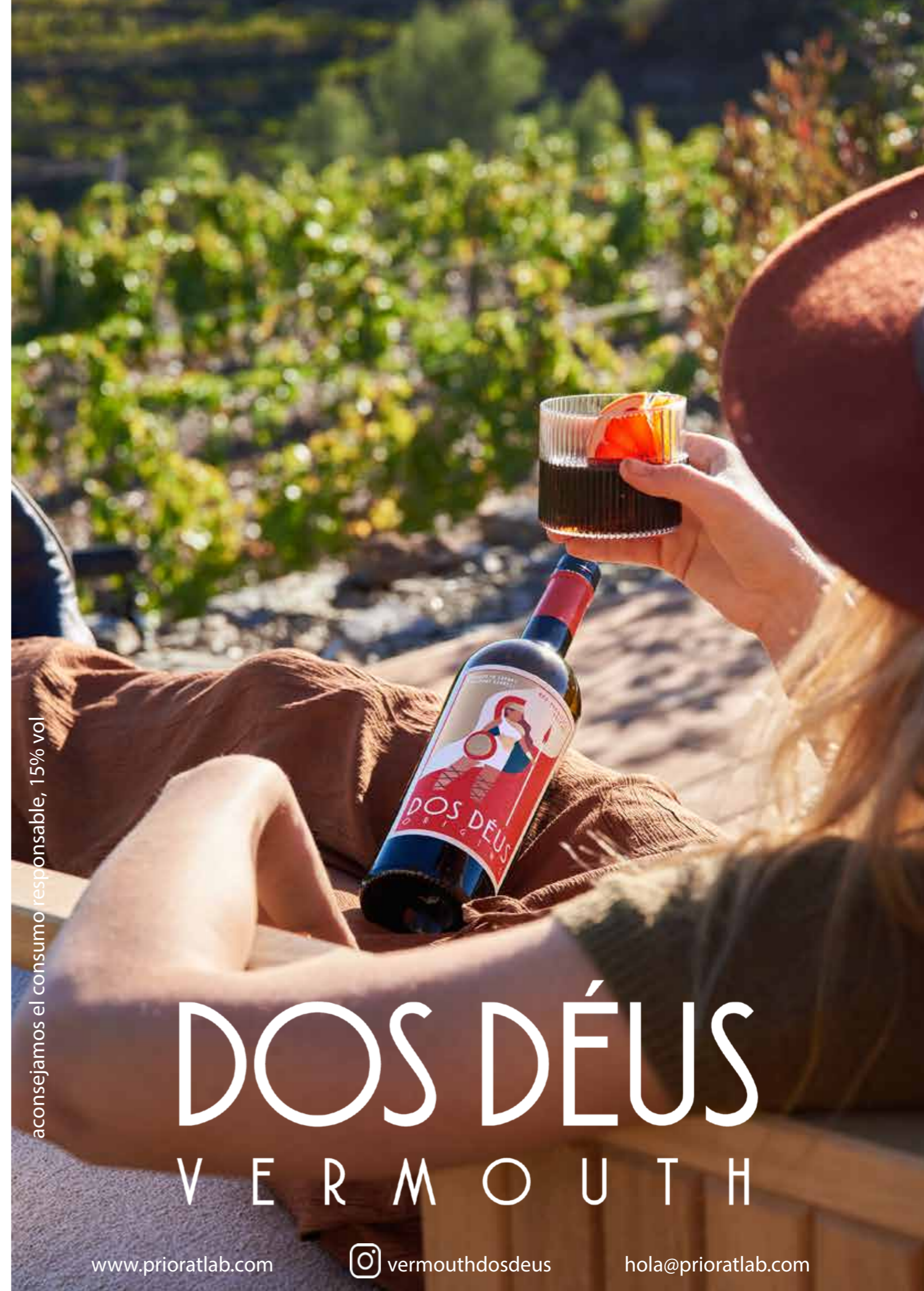
*El arte es el lugar donde los más ricos del mundo compran el dolor de los más pobres para colgarlo en su sala de estar, en la cubierta de su yate o últimamente guardarlo en la caja de seguridad de un Banco suizo.*

*Yo me quedo con las abuelas que se emocionaban en Palazzo Mora con la obra de una de las artistas emergentes que ha despuntado en esta Biennale: la chilena Patricia Toro Ribbeck que lograba que el fuego fuera una segunda piel para sus cerámicas que representan los costureros, los alfileteros, el trabajo callado de nuestras madres, nuestras abuelas y millones de mujeres a las que les decían que no trabajaban mientras ellas, sin darse paz, tejían nuestros calcetines y nuestros sueños.*

[www.labiennale.org](http://www.labiennale.org)



Instalación de Lydia Ourahmane (Argelia) y Daniel Blumberg



aconsejamos el consumo responsable, 15% vol

DOS DÉUS  
VERMOUTH





### UNIDAS POR UN SECRETO

Dos mujeres separadas por siglos

Eleonor se ha dado cuenta de que lleva años vi- viendo una vida que no quiere. Atrapada en una relación tóxica, en una ciudad que la asfixia y con un trabajo que la consume, decide viajar hasta Toledo, su ciudad natal, e instalarse en casa de su abuelo, que murió hace unos meses. Pero cuando llega a la antigua residencia familiar, la encuentra casi tan desordenada como su cabeza: hay un sinfín de antigüedades y cientos de libros a medio catalogar, entre ellos, un estropeado diario ma- nuscripto del siglo XVI.

En una intriga a dos tiempos descubriremos que Eleonor y la autora del diario deberán luchar con- tra un mismo enemigo: aquellos que quieren silen- ciar la violencia y que están dispuestos a todo para conseguirlo. Serán ellas las que nos muestren que solo nuestra fuerza interior nos salvará del fuego.

**Autor:** Esclapez, María  
**Título:** Mujeres que arden  
**Páginas:** 384  
**Editorial:** Ediciones B  
**Precio:** 20,90 euros



### UN CANTO A LA VIDA

Ser una persona distinta una vez al año

Cada mes de agosto Ana Magdalena Bach toma el transbordador hasta la isla donde está enterrada su madre para visitar la tumba en la que yace. Esas visitas acaban suponiendo una irresistible invitación a convertirse en una persona distinta durante una noche al año. Escrita en el inconfundible y fascinan- te estilo de García Márquez, *En agosto nos vemos* es un canto a la vida, a la resistencia del goce pese al paso del tiempo y al deseo femenino. Un regalo inesperado para los innumerables lectores del Nobel colombiano.

**Autor:** García Márquez, Gabriel  
**Título:** En agosto nos vemos  
**Páginas:** 120  
**Editorial:** Random House  
**Precio:** 19,90 euros



### OCHO RELATOS MÁGICOS

Un mundo de fantasía que une magia e historia

Un mundo de fantasía en el que historia y ma- gía se entrelazan de manera prodigiosa. Tras las verdes colinas y los bosques silenciosos se ocul- tan confines misteriosos, más allá de los cuales la realidad se pliega en formas mágicas y llenas de peligros. Los protagonistas tienen que vérselas con seres traviosos y maliciosos que se divierten alterando el sentido y el orden de las cosas. En estos ocho relatos, los magos y las hadas se en- trometen en las vidas absolutamente anodinas de párrocos locales y princesas engréidas, así como en el destino de figuras históricas como María Es- tuardo, reina de Escocia, o el duque de Wellin- gton. Con su característica prosa, que combina la ironía victoriana con los temas clásicos del folclo- re británico, Susanna Clarke, autora de *Jonatham Strange y el señor Norrell*, urde un mundo de fan- tasía en el que historia y magia se entrelazan de manera prodigiosa.

**Autor:** Clarke, Susanna  
**Título:** Las damas de Grace Adieu  
**Páginas:** 256  
**Editorial:** Salamandra  
**Precio:** 20,00 euros



### DEL AMOR Y LA GUERRA

Dos jóvenes unidos por el dolor y la esperanza

En 1937, Mixel deja Guernica para unirse al Ejército de Euskadi en la defensa de Bilbao. Poco sabe de una guerra que lo dejará sin madre, sin hermano y sin casa, y que guiará sus pasos hasta Mora de Toledo.

Allí, María es la única superviviente de su familia. Nunca olvidará al joven miliciano que le arrancó a su hermano de los brazos. Desde 1937 hasta 1977, de la Guerra Civil a las elecciones generales tras el franquismo, las vidas de Mixel y María se van entre- lazando mientras recorren, sin conseguir olvidar sus pérdidas, su dolor, la historia de un país marcado por un conflicto que todos, de una u otra manera, acabaron perdiendo.

Radio España Independiente, la emisora del PCE en el exilio y la ciudad de Bucarest también serán testigos del dramático acontecer de los dos prota- gonistas durante la Guerra Fría y el gobierno de Ni- colae Ceausescu, cuya policía política, la Securitate, provocará un imprevisto desenlace.

**Autor:** Vega, Mercedes de  
**Título:** Bajo la luz del eclipse  
**Páginas:** 552  
**Editorial:** Espasa  
**Precio:** 21,90 euros





### LA FAMILIA ES PUESTA A PRUEBA

Una carta abre viejas heridas de la guerra

Wiesbaden, 1959. Hilde, la hija de la familia, dirige ahora el Café del Ángel y ha llevado un soplo de aire fresco al tradicional establecimiento. Además, el nuevo pastelero resulta ser todo un descubrimiento y sus tentadoras creaciones reposteras atraen cada vez a más clientes.

Pero Hilde y su prima Luisa tienen motivos para temer por su felicidad personal: Jean-Jacques, el marido de Hilde, pasa mucho tiempo con la guapa francesa que trabaja en sus viñedos, y Fritz, el esposo de Luisa, parece ocultarle algo. De repente, la llegada de una carta abre viejas heridas de los tiempos de la guerra, y todos los miembros de la familia van a ser puestos a prueba.

El futuro del Café del Ángel está en juego.

**Autor:** Jacobs, Anne  
**Título:** El café del ánge  
**Páginas:** 504  
**Editorial:** Plaza & Janés  
**Precio:** 21,90 euros



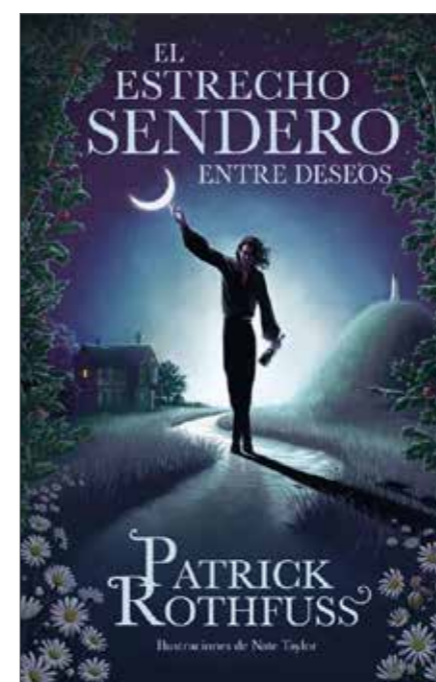
### HOMENAJE A LOS LIBROS

Historia de esperanza frente al horror bélico

Madrid, 1934. Soplan vientos de cambio en la España de la Segunda República cuando Bárbara, una joven alemana que ha conseguido huir de Berlín tras la victoria del partido nazi en las elecciones, abre una pequeña librería.

Ésta se convierte en un lugar donde soñar con un futuro libre y esperanzador, pero el estallido de la Guerra Civil amenaza con destruir todo lo que Bárbara ha construido. Será su amor por las letras y por un joven republicano lo que la mantenga aferrada a un país que se enfrenta a una espiral de odio y terror que ella conoce demasiado bien y que la obligará a luchar por su vida una vez más.

**Autor:** Escobar, Mario  
**Título:** La librería de Madrid  
**Páginas:** 384  
**Editorial:** Ediciones B  
**Precio:** 21,90 euros



### FANTASÍA CONTROLADA

Bast no sabe deberle nada a nadie

Si hay algo que Bast sabe hacer es negociar. Verlo hacer un trato es ver trabajar a un artista..., pero incluso el pincel de un maestro puede errar. Sin embargo, cuando recibe un regalo y lo acepta sin ofrecer nada a cambio, su mundo se tambalea. Pues, aunque sabe regatear, no sabe deberle nada a nadie.

Desde el amanecer a la medianoche, durante el transcurso de un día, seguiremos al fata más encantador de la *Crónica del Asesino de Reyes* mientras baila con el peligro una y otra vez con asombrosa gracia.

*El estrecho sendero entre deseos* es la historia de Bast. En ella, nuestro protagonista sigue a su propio corazón, aunque sea en contra de su buen juicio. Porque, al fin y al cabo, ¿de qué sirve la cautela si lo mantiene a uno alejado de la aventura y del placer?

**Autor:** Rothfuss, Patrick  
**Título:** Los Escorpiones  
**Páginas:** 240  
**Editorial:** Plaza & Janés  
**Precio:** 21,90 euros



### EDUARDO MENDOZA EN ESTADO PURO

Un puzzle con tres casos para investigar

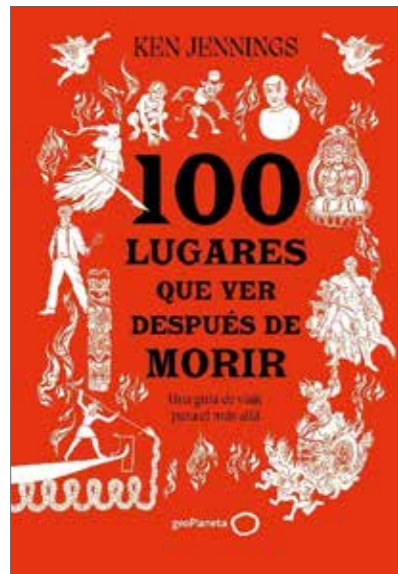
Barcelona, primavera de 2022. Los miembros de una organización gubernamental secreta se enfrentan a la peligrosísima investigación de tres casos que tal vez estén relacionados entre sí, o tal vez no: la aparición de un cuerpo sin vida en un hotel de Las Ramblas, la desaparición de un millonario británico en su yate y las singulares finanzas de Conservas Fernández.

Creada en pleno franquismo y perdida en el limbo de la burocracia institucional del sistema democrático, la Organización sobrevive con apuros económicos y en los límites de la ley, con una reducida plantilla de personajes heterogéneos, extravagantes y mal avenidos. Entre el suspense y la carcajada, el lector deberá unirse a este disparatado grupo si quiere resolver los tres enigmas de este apasionante rompecabezas.

Eduardo Mendoza entrega su mejor y más divertida aventura hasta la fecha. Y lo hace con nueve agentes secretos en una novela de detectives que actualiza los clásicos del género, y en la que el lector encontrará la inconfundible voz narrativa, el brillante sentido del humor, la sátira social y la comedia de enredo que caracterizan a uno de los mejores autores de la lengua española.

**Autor:** Mendoza, Eduardo  
**Título:** Tres enigmas para la organización  
**Páginas:** 408  
**Editorial:** Seix Barral  
**Precio:** 21,90 euros





### DESTINOS DE ULTRATUMBA

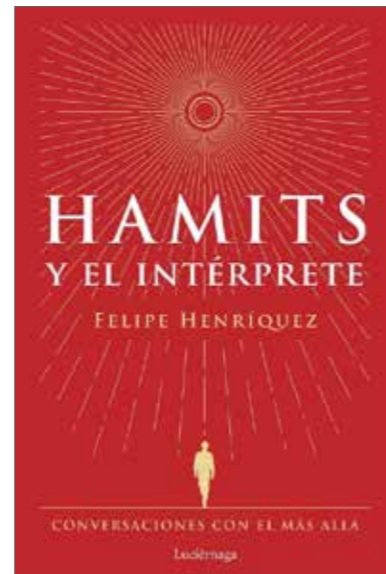
Guía para viajeros inmortales

Este libro proporciona información turística privilegiada sobre 100 destinos de ultratumba, rastreando mitos, escrituras sagradas, películas y también cuadros, videojuegos, universos de superhéroes y parques temáticos.

Nunca es demasiado tarde para empezar a planificar futuros viajes. La eternidad es terriblemente larga como para ir a parar al lugar equivocado, y nunca se sabe cuándo se producirá tu partida. De modo que abre este libro para descubrir dónde está la terra incógnita. ¡Son destinos que miles de millones de personas se mueren por visitar!

Tan divertido como instructivo, *100 lugares que ver después de morir* es perfecto para reírse y aprender unas cuantas curiosidades.

**Autor:** Jennings, autores  
**Título:** 100 lugares que ver después de morir  
**Páginas:** 304  
**Editorial:** GeoPlaneta  
**Precio:** 22,90 euros



### ESPÍRITUS GUÍAS

Experiencia de un médium

El autor comparte su experiencia como médium y la de personas que, tras recibir mensajes de los suyos, transformaron y sanaron sus vidas. Guías que, por amor, siguen vinculados a nosotros energéticamente y que, a medida que ellos avanzan en consciencia en el mundo espiritual, nos influyen e inspiran.

Felipe Henríquez, hoy reconocido médium, narra cómo fue la conexión con su guía Hamits, siendo un niño, y explica sus temores y contradicciones por el don recibido hasta llegar a la aceptación del mismo. En la actualidad es un puente entre ambos mundos, transmite mensajes de sanación, de vuelta a la consciencia, de plenitud, de amor, de perdón, de conexión con la vida. Da respuesta a algunas de las preguntas sobre el más allá y el mundo espiritual. Te invita a aprender a partir para aprender a vivir y a sentir que no eres un ser dual ni estás separado de la conciencia divina; eres parte del tejido cósmico, debes aceptarlo y despertar.

**Autor:** Henríquez, Felipe  
**Título:** Hamits y el intérpete  
**Páginas:** 192  
**Editorial:** Luciérnaga  
**Precio:** 16,95 euros







El mar Cantabrico y el río Eo son el gran reclamo de Ribadeo

# RIBADEO (Lugo)

## Tranquilidad en la otra frontera

TEXTO Y FOTOS: PEDRO MADERA

*Hay pueblos de pueblos, y Ribadeo es uno de los que nos llevan al mar. Aunque el verano es un paréntesis en la tranquila Ribadeo, estamos en un lugar de vacaciones frescas, a la antigua. Por algo presume de ser la capital de esa comarca intimista y casi nostálgica que es la Mariña lucense.*

La ciudad preside una costa gallega que combina playas y rías abrigadas con poderosos acantilados de caprichosas formas. En verano, los turistas animan, brevemente, la vida de esta villa que el resto del año disfruta a placer de una naturaleza agreste y solitaria, alejada de todo. Un lugar perfecto para una escapada sin calendario!

### La ría del Eo

Esos días de brisa suave, los paseantes se saludan con un gesto en la calle Reinante. Para los turistas de toda la vida, es el momento de pasear por sus playas solitarias,

escuchando historias de meigas, disfrutando de sus mercados locales o probando unos productos de calidad casi milagrosa en los tiempos que corren.

Ribadeo es la puerta de la comarca, y preside la ría del Eo, un río famoso por la excepcional calidad de sus salmones y por hacer de frontera con Asturias. Es una ría llena de pequeñas playas y calas escondidas donde se refugian las gaviotas perezosas. Está lejos de todo, pero hasta aquí llegaron los romanos, que crearon un asentamiento llamado Julia Evi. Desde entonces hay un gran placer en poder disfrutar de lo cotidiano.

Si paseamos por sus calles encontramos otros signos de la historia, no tan antigua, como sus agradables soportales, su torre de los Moreno (edificio emblemático de 1915 situado en la Pz. de España), los muelles de Porcillán, la casa de "O Patín", donde el siglo pasado se instaló la Escuela Náutica, o la "Aduana Vieja" o el Pazo de los Ibáñez que hoy es Casa Consistorial. Para muchos siempre será la residencia del Marqués de Sargadelos, un nombre que es un referente para los amantes de la cerámica.

Ribadeo fue villa medieval de importancia, de fuertes enfrentamientos entre obispos y señores, que fueron dejando su huella en forma de pala-

cios, iglesias y colegiadas. De entre ellas destacamos como visitas obligatorias el convento de Santa Clara en la Plaza del Campo, donde podremos entrar y comprar algunos de los dulces y pastas hechos con recetas centenarias por las monjas. Otra de las visitas obligadas son la capilla de la Misericordia, Santa María del Campo o la Capilla de la Trinidad.

### Playa de Las Catedrales

Desde que las imágenes saltan de un teléfono a otro con facilidad, el gran reclamo está junto al mar: es su playa, conocida como la playa de las Catedrales, que figura muchas veces en los



Javier Montero y Tita Iglesias son un referente de la cocina creativa en Ribadeo







El casco histórico de Ribadeo tiene muchas joyas arquitectónicas

rankings de playas más bellas de España. Es un escenario realmente grandioso, con sus maravillosos arcos y cavidades producidos en la roca. Si buscamos más calma siempre podemos llegar a las playas de Os Bloques, Os Castros o a la de Cargadeiro.

El paisaje de la Ría es el otro tesoro: un paisaje cambiante según las mareas y adornado siempre por las barcas de pesca. Claro que la zona es generosa en andares y yantares. Es difícil que nuestro paseo no pase por las cercanías de la Panadería Torviso con sus deliciosas empanadas que son una joya en cualquier mesa o por el restaurante de Javier Montero, referente de la cocina moderna y

con un hotelito de cuatro habitaciones sumamente agradable. Para el viajante más cuajado siempre hay una mesa y una habitación en el Fogar do Marineiro como el hotel pequeño ideal. Cocina y habitación al servicio de los que apuestan por la sencillez y la calidad a partes iguales.

Y para cerrar estas referencias de nuestro fin de semana perfecto, siempre nos queda la opción de salir en kayak por la ría o subir por el río Eo para entender mejor la fauna de la zona. Los amantes de las aves tendrán un emocionante día con sus prismáticos bien afinados en mano. ●

[www.turismo.gal](http://www.turismo.gal)

# SOMOS

*Lifestyle Management*



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

 [www.somoslifestyle.com](http://www.somoslifestyle.com)

 [info@somoslifestyle.com](mailto:info@somoslifestyle.com)

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





# SALOBREÑA

La joya granadina con sabor a mar

TEXTO Y FOTOS: PEDRO MADERA

*Estamos en un bonito pueblo que ha logrado con la agricultura complementar los ingresos del turismo. Con sus playas de aguas cristalinas, su casco antiguo lleno de encanto y su imponente castillo, Salobreña es un destino turístico nunca del todo bien valorado. Es lugar perfecto para una escapada diferente en cualquier época del año, porque el clima es muy benigno.*



Desde fuera, llama la atención su impresionante castillo árabe, que se alza sobre un promontorio rocoso con vistas panorámicas al mar Mediterráneo. Es, realmente, su principal foco de atención, la joya de la corona. Construido en el siglo X, el castillo de Salobreña es un testimonio de la rica historia de la región y ofrece la oportunidad de sumergirse en el pasado mientras se disfruta de unas vistas espectaculares. Las visitas guiadas, de la mano de Manuel, merecen la pena, después de la subida por las callejuelas adornadas por flores y macetas, con este sentido estético tan particular de los vecinos que viven en el casco histórico. La figura de Salvador, el panadero, de Panadería El Canario, es parte de la vida cotidiana. Su calleja huele a horno, dulces y bizcochos, pero eso es una parada obligada.

Las callejuelas que rodean la fortaleza se han

convertido en un refugio de pintores, artistas y amantes de la vida tranquila que llevan con resignación los excesos de turistas los fines de semana. Por suerte, la rehabilitación de muchas casas por parte de suecos, noruegos, alemanes, americanos y cualquier otra nacionalidad ha hecho del lugar un barrio muy global. Muchas veces en las mesas de La Botica o el Pesetas hay más nacionalidades que mesas... una idea de la componente internacional que tiene el pueblo. Más arriba, con las mejores vistas sobre el mar, todos saben que está La Roka, donde Enrique agrupa sus inquietudes artísticas y gastronómicas con mucho arte. Sobre un sorprendente cortado, sobre la vega, las gaviotas y los vencejos vuelan y planean mientras que en la mesa circulan los platos de una cocina de fusión con guiños a la cocina tailandesa o hindú.

Además del castillo, Salobreña cuenta con

otros monumentos de interés que vale la pena visitar. Entre ellos se encuentra la iglesia de Nuestra Señora del Rosario, un bello templo de estilo mudéjar que data del siglo XVI y que destaca por su impresionante torre campanario, que marca el tiempo con sus campanas en todo el pueblo. También merece la pena pasear por las estrechas calles empedradas del casco antiguo y descubrir sus casas encaladas y sus patios floridos.

Sus tres barrios típicos, el Brocal, el Albaycín y La Fuente, con sus casitas blancas y la formidable estampa marítima que se dibuja al fondo, nos invitan a un plácido paseo más allá de la zona más poblada y comercial. La tradición árabe asoma por todas partes en tranquilas y esquinadas callecitas blancas. Pero no podemos olvidarnos de lugares emblemáticos como el Peñón, al final del Paseo Marítimo. Un islote donde antaño hubo una necrópolis y que ha sido lugar de culto de las distintas culturas que han poblado el lugar.

Desde arriba, las inmensas vistas de Salobreña, su castillo y el Mediterráneo, ideales para adornar un buen baño después del paseo. La parroquia de Nuestra Señora del Rosario, del siglo XV, conserva



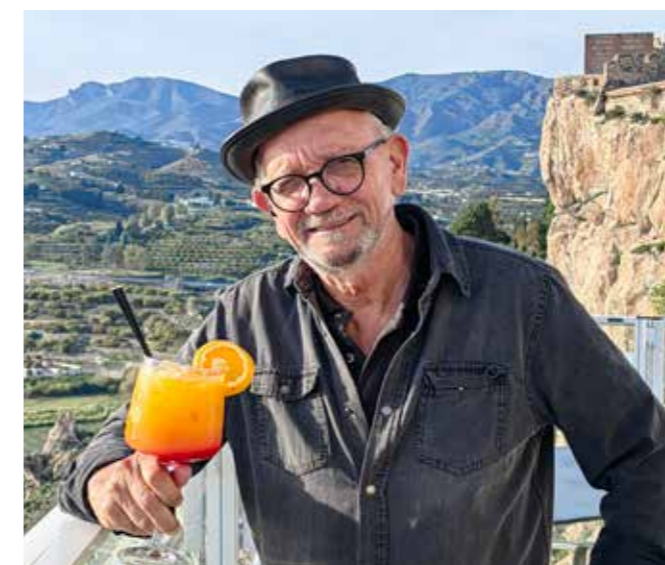
Iglesia de Nuestra Señora del Rosario

en su interior valiosas imágenes y decoraciones de azulejos árabes, influencia que se aprecia en su arquitectura.

En cuanto a su gastronomía, Salobreña ofrece una deliciosa variedad de platos típicos de la región. Entre los platos más destacados se encuentran las famosas tapas andaluzas, como el pescaíto frito, las croquetas caseras y el gazpacho. Además, no puedes dejar de probar los exquisitos mariscos frescos de la zona, como las gambas rojas de Motril o los espetos de sardinas a la brasa. La opción de cenar en el

restaurante La Bahía en la misma playa, demuestra que es posible cenar con la arena en los talones. Pedro ha transformado la playa en un centro de vida social. El atún, el pulpo y los salmonetes como grandes referentes. Incluso no falta algún guiso marinero de la zona que son tan apreciados en invierno. Por eso, más de un famoso se deja ver para disfrutar de unos arroces maravillosos y guisos de los viejos cortadores de caña para hacer el ron que todavía se elabora en la zona.

Y todo pueblo necesita un hotel. Posiblemente, el Hotel Miba es sin duda nuestra elección en cuanto a alojamiento. Ubicado estratégicamente en el kilómetro 325 de la N-340, posee unas



Enrique, artista en La Roka



Javier, chef restaurante Hotel Miba





Vista desde la piscina del Hotel Miba



Suite del Hotel Miba con vistas al mar

excelentes vistas al mar y al gigantesco promontorio sobre el que se alza el castillo. Sus cómodas y modernas habitaciones nos invitan a entrar, pero su imponente terraza en la azotea, la misma que acoge el Sky Bar, es su principal foco de interés. La piscina ayuda a rematar la faena: no hay nada mejor que bañarse con vistas al mar y al castillo de Salobreña a cualquier hora del día. Por suerte, el hotel Miba no lo confía todo a sus formidables vistas.

Su restaurante, de la mano de Javier, experto en elaborar cartas de temporada y de

cara a festividades especiales, ofrece una cocina moderna y sorprendente que combina platos típicos con cocina internacional, todo con un gran cuidado en la elaboración y presentación. Ejemplo de ello es su cazuela de setas, el tartar de atún y el rodaballo al pilpil, todos ellos con un toque original y especial. Después de un día de buceo o unas clases de wind-surf se necesitan energías para poder mirar al mañana. ●

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

<https://www.facebook.com/restaurante.pesetas>

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

ALTUM  
CON TEXTO TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL





Bajo las siglas SL, Mercedes-Benz ha creado algunos de los más bellos deportivos de la historia del automóvil, como el legendario 300 "alas de gaviota". La nueva generación de este roadster ofrece una imagen repleta de deportividad desde la versión de acceso a la gama en su variante AMG SL 43, un descapotable con capota de lona que esconde un revolucionario motor de gasolina de dos litros de cilindrada y cuatro cilindros, que incorpora por vez primera un turbocompresor eléctrico con tecnología procedente de la Fórmula 1 para garantizar unas prestaciones deslumbrantes.

## MERCEDES-AMG SL 43

Fiel a la leyenda



TEXTO FELIPE TERUEL



Han pasado setenta años desde la presentación en Europa de aquel mítico y legendario 300 SL "alas de gaviota", todo un hito en la historia del automovilismo deportivo más refinado, elegante y creativo. Apenas una veintena de coches han despertado tanta admiración en el último siglo. Desde entonces, bajo las siglas SL, Mercedes Benz ha intentado mantener viva la tradición legendaria de una categoría de automóviles que mostrara un estilo distinguido, recogiera los avances en tecnología y deportividad y, sobre todo, conservase y realzara la calidad de los acabados interiores.

Exteriormente, la nueva generación Mercedes-AMG SL 43, en su versión básica de 381 caballos de potencia y 4 asientos (2+2), no sólo exhibe todos los rasgos de esta saga de deportivos de la marca de la estrella, sino que remarca los atributos propios de un roadster para darle un aspecto más radical con respecto a las entregas anteriores del modelo. Muestra cambios notables en su parte frontal, ahora más llamativa y contundente. Toda la parrilla es nueva, con el escudo de la marca más prominente y doce lamas verticales cromadas que refuerzan su aspecto para que parezca sobredimensionada al formar un conjunto con unos grupos ópticos rasgados hacia atrás de gran tamaño y originalidad. Las tomas de aire de la parte inferior también han sido renovadas y se prolongan hacia el centro para canalizar con tres perfiles verticales el caudal de aire hacia los radiadores. Y algunos detalles, como los resaltes longitudinales sobre el capó, rememoran las líneas tradicionales del estilo característicos de los primeros SL (acrónimo formado por las iniciales Súper y Ligero).

### Pureza de líneas

La batalla larga, los voladizos cortos y la acusada inclinación del parabrisas con marco pintado en negro acentúan la baja altura y las dimensiones compactas de este nuevo AMG de la familia SL. En su posición cerrada, la capota de lona define la pureza de líneas de todo el conjunto, marca la presencia de un deportivo de lujo y acentúa la fuerza y dinamismo del vehículo.

La zaga prescinde del paragolpes, sus formas han sido suavizadas y muestran su aspecto más deportivo en un faldón que recoge las salidas de escape,



de grandes dimensiones, y el espóiler escamoteable instalado en la tapa del maletero.

En el interior destaca la calidad general de los acabados, la disposición de los mandos, los cuatro cómodos asientos integrales, a prueba de largos recorridos y con múltiples reglajes para mejorar el confort y, sobre todo, la pantalla de alta definición en formato 12,3 pulgadas y control de inclinación para evitar los reflejos de la luz solar cuando se rueda con la capota abierta. Como ejemplo de exclusividad, en la pantalla se puede seleccionar un reloj virtual de la prestigiosa marca IWC.

El volante de tres radios y el cuadro de instrumentos han sido rediseñados mientras que el manejo de la capota no sufre variación alguna para mantener su rapidez y simplicidad en la maniobra de apertura y cierre en solo 15 segundos. Y para rodar sin techo, esta nueva generación SL monta, al igual que en otros descapotables de la marca, un sistema denominado Airscarf (bufanda de aire) de calefacción integrada en el reposacabezas, que distribuyen aire caliente hacia las cabezas y los cuellos de conductor y pasajero.

### Potencia y dinamismo sobresalientes

La versión de acceso a la gama AMG SL 43, con 381 CV caballos, caja de cambios automática de 9 velocidades y turbocompresor eléctrico con tecnología procedente de la Fórmula 1 para garantizar una respuesta mucho más inmediata y dinámica, convierten a este deportivo en un alarde de eficiencia con consumos impropios de un automóvil de estas características, que, además, supera los más de 1.800 kilos de peso en vacío. Este turbocompresor es accionado por la red de un pequeño motor eléctrico de 48 voltios que también alimenta el alternador/arrancador. Como resultado, el conjunto en-







## FICHA TÉCNICA

### MERCEDES-AMG SL 43

#### DIMENSIONES

Largo: 4.705 mm.  
Ancho: 1.915 mm.  
Altura: 1.359 mm.  
Batalla: 2.700 mm.

Depósito de combustible: 70 litros.

Peso: 1.810 kilos.

Maletero: 240 a 213 litros (capota abierta o cerrada).

#### MOTOR

Motor: delantero de gasolina con inyección combinada directa y turbocompresor eléctrico. 4 cilindros y 1.991 centímetros cúbicos.

Motor eléctrico: 48 voltios y 14 CV.

Potencia: 381 CV.

Par máximo total: 480 Nm.

Cambio: automático de 9 velocidades.

Tracción: Trasera.

#### PRESTACIONES

Velocidad máxima: 275 km/h.

Aceleración: de 0 a 100 en 4,9 segundos.

Consumo medio WLTP: 9,4 a 8,9 litros cada 100 km.

Emisiones CO<sub>2</sub> en el ciclo mixto WLTP: 214-201 gr/km.

Etiqueta DGT: Eco.

PRECIO 148.972 euros.



trega un total de 381 CV y un par máximo de 480 Nm, que puede aumentarse brevemente en determinadas situaciones de marcha hasta 14 CV más.

En recorridos por autovía o autopista y a velocidades altas, apenas supera los 9 litros cada 100 kilómetros, un registro difícil de encontrar en deportivos con el mismo tamaño y equipamiento. Dispone de 5 programas de conducción: calzada resbaladiza, Confort, Sport, Sport+ e Individual para personalizar el carácter de este deportivo y seleccionar un comportamiento entre confortable y dinámico.

Los 381 caballos de este motor son suficientes para impulsar el coche con soltura, contundencia y decisión. La caja de cambios, con levas de accionamiento en el volante, ayuda a conseguir un buen ritmo y aceleraciones más que sorprendentes hasta alcanzar la velocidad máxima oficial, limitada electrónicamente a 275 kilómetros por hora.

Y es que el Mercedes-AMG SL 43 une deportividad y confort como pocos coches de este segmento saben combinar. Por ejemplo, la tracción trasera garantiza que la nueva dirección directa no se inmute con las fuerzas que transmiten las ruedas motrices y permite llevar a cabo maniobras de gran precisión en las que también

interviene la dureza que aquella adquiere en función de la velocidad.

La estabilidad tampoco plantea problemas, aunque en curvas cerradas de puertos de montaña pueda subvirar si se entra demasiado rápido o se rueda en tercera o cuarta. Por lo que respecta a su capacidad de frenada, los frenos están a la altura de lo que exige un automóvil como este. Los de las ruedas delanteras son de pinzas flotantes de aluminio para aumentar la capacidad de frenado y la durabilidad. Un sistema de control dinámico, de serie, se ocupa de aplicar suficiente fuerza en el sistema en situaciones extremas para conseguir una frenada óptima, aunque el pedal no reciba toda la fuerza del conductor.

**Conclusión:** El nuevo Mercedes-AMG SL 43 es un descapotable atractivo, elegante, eficiente y con prestaciones sobresalientes, a pesar de contar con la motorización básica de la gama. Se muestra ágil y dinámico en cualquier trazado. Con un extraordinario acabado interior, su diseño, con detalles radicales, está pensado para satisfacer los gustos más variados de una clientela heterogénea que siempre busca la distinción. El pequeño motor eléctrico de 48 voltios hace posible que pueda lucir en el parabrisas la etiqueta Eco de la DGT. ●





# MADRID EN FIESTAS

ANTONIO GÓMEZ RUFO  
ESCRITOR  
[www.gomezrufo.com](http://www.gomezrufo.com)



© Josefina Blanco

Coincidiendo con que Madrid está en fiestas durante el primer mes de la primavera con la celebración autonómica del Dos de Mayo y la festividad de su patrono San Isidro en la capital, es de rigor y justicia brindar un homenaje a un territorio universalmente conocido por dos razones: por ser la capital española y por albergar la sede del mejor equipo de fútbol de España y uno de los mejores del mundo: el Real Madrid. Sus museos más emblemáticos, el del Prado y el del equipo madridista, son dos visitas inexcusables para cualquier viajero que se detenga a disfrutar de esa ciudad que nunca duerme, protagonista de la industria, el comercio, el ocio y la cultura de España. Madrid es un destino que ha vuelto a causar admiración otra vez, después de aquellos años incomparables de la pasada década de los ochenta.

Pero Madrid no es sólo la ciudad; o, mejor dicho, no basta con disfrutar de ella para conocer la importante oferta gastronómica, cultural y festiva que ofrecen las villas y pueblos que rodean a

la capital, como satélites que reclaman y merecen una visita turística. En concreto, durante este mes de mayo habrá fiestas y celebraciones destacadas en muchos pueblos de los alrededores, desde festivales a conciertos, desde obras de teatro a exposiciones artísticas. Danza, visitas guiadas, degustación de tapas y otras comidas tradicionales, espectáculos infantiles... son reclamos en pueblos y ciudades como Navalcarnero o Chinchón, Villarejo de Salvanés o Buitrago, Manzanares o Nuevo Baztán... Y así hasta una docena y media de poblaciones en fiestas: Colmenar de Oreja, Patones, San Martín de Valdeiglesias, Rascafría... Madrid en mayo no es sólo la capital, también se suman cuantas poblaciones cercanas se amparan al abrigo de San Isidro y comparten el Dos de Mayo, la efeméride de 1808 que recuerda el levantamiento de los madrileños frente a la invasión francesa y el bando del alcalde de Móstoles incitando a la revuelta.

En mayo Madrid está en fiestas y quiere compartirlo con el mundo.●

# 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](http://www.topviajes.net)**

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



QuiverTree

Media

# Lleva tu marca a nuevas alturas

Promociónate en **aerolíneas nacionales e internacionales**

IBERIA EXPRESS  AirEuropa vueling LEVEL Binter

Consigue llegar a una **audiencia cautiva**

Lanza **acciones especiales** a bordo



**Más información:**

[patricia.herranz@quivertree-media.com](mailto:patricia.herranz@quivertree-media.com)

[quivertree-media.com](http://quivertree-media.com)