

top

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE

año VIII Nº 76 MARZO 2017

VIAJES

HUELVA
TURISMO DE PATA NEGRA

DUBLÍN
SAN PATRICIO A GOLPE DE GUINNESS

BILBAO
20 AÑOS DE LUZ

•SORTEO.
2 NOCHES PARA DOS PERSONAS
EN CUALQUIER HOTEL
DEL GRUPO DAURO

#MARSELLA
PUERTO DE CULTURA



Nuevas Rutas 2017

TORONTO

STUTTGART / BUDAPEST / BUCAREST

A partir de Junio podrás acceder a nuestra red de más de 80 destinos también desde **GRAN CANARIA y ALICANTE** además de Madrid, Barcelona, Vigo, A Coruña, Asturias, Bilbao, Valencia, Málaga y Sevilla.

CON LOS BRAZOS ABIERTOS

Hay lugar para seguir creciendo juntos



TAP PORTUGAL
con los brazos abiertos

Visite la nueva
flytap.com



A STAR ALLIANCE MEMBER

top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Manuel Charlón, Antonio Gómez Rufo, César Justel, Carlos Monselet, Manena Munar, Pilar Ortega, Fernando Pastrano, Mónica Pérez, Hernando Reyes.

PUBLICIDAD
publicidad@topviajes.net
+34 91 811 75 92

EDITA



Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

c/ Pintor Zuloaga, 10
28691 Villanueva de la Cañada
Madrid
+34 91 811 75 92

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

FOTO DE PORTADA
Marsella, MANUEL CHARLÓN

El metro de cualquier ciudad te permite conocer la variada y distinta fauna que se da en cada estación

VISADO DE ENTRADA

Viajar en metro

Hay muchas formas de viajar y hacerlo en metro es una más, una experiencia diaria de la que se puede sacar partido a nada que nos lo proponamos. Desde luego, no va a ser la mejor forma de admirar paisajes, pero sí de acercarte al paisaje, tanto o más como pasear por la superficie.

Berlín fue toda una experiencia y un símbolo de lo que puede representar un viaje en metro, cuando en los años anteriores a la caída del muro que dividía el este y el oeste de la ciudad, atravesaba varias estaciones de la zona comunista, pero sin detenerse en ellas: los soldados, conocidos popularmente como vopos, metrallera en ristre, se encargaban de que los convoyes continuaran su trayecto sin dejar bajar ni admitir viajeros en los apeaderos del lado controlado por el bloque soviético. Una sensación difícil de olvidar, la del paso por esas geiterbahnhöfe o estaciones fantasma.

Sin llegar a esos extremos, el metro de cualquier ciudad actual te permite conocer la variada y distinta fauna que se da según el hábitat (la estación) en que te encuentres. La imbricación subterránea de las ciudades con el exterior es absoluta, con los andenes de la estación de metro como hipocentro de un movimiento que tiene su epicentro correspondiente en la vertical de la corteza superficial.

Es fácil descubrir dónde habitan más inmigrantes asiáticos, dónde hay un colegio alemán o qué barrio es zona de copas. No hay que ser ningún experto rastreador para percibirlo. De igual forma que se pueden conocer los usos y costumbres de los ciudadanos de cada urbe. Así, en Viena no será extraño

ver mujeres con abrigos de piel camino de la ópera, ni gentes sentadas en el suelo de los vagones en Madrid, algo absolutamente prohibido en Barcelona, donde es raro que alguien aproveche el trayecto para leer, actividad mucho más frecuente en el suburbano madrileño. Te sorprenderá la limpieza, rapidez y eficacia del metro de Bangkok, la desmesura decorativa del de Moscú, la sordidez de muchas estaciones del muy cinematográfico Nueva York o la inconfundible estampa de los que recorren el subsuelo de París o Londres. Solo hay que fijarse un poco para disfrutar viajando... incluso en metro.



JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director de topVIAJES
delmoral@topviajes.net

> **SUMARIO** "Los turistas no saben dónde han estado, los viajeros no saben hacia dónde están yendo". PAUL THEROUX (1941), novelista y autor de libros de viajes estadounidense.

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Viajar en metro"

06 SORTEO

Estancia de dos noches con desayuno en cualquier hotel del Grupo Dauro para 2 personas.



08 TURISMO DE PATA NEGRA

Dicen las guías que HUELVA es la provincia más natural de España, pero sería una pena viajar solo en verano o limitarse al litoral.

FERNANDO PASTRANO

32 SAN PATRICIO A GOLPE DE GUINNESS

Arthur Guinness comenzó a elaborar la cerveza "stout" en la destilería dublinesa de St. James's Gate en 1759.

MANENA MUNAR

56 PUERTO DE CULTURA

Asey Luz del Mediterráneo. Inspiración de artistas. MARSELLA es ante todo punto de encuentro de culturas y razas, un lugar donde la fotografía te puede llevar a hacer un viaje en el tiempo.

MANUEL CHARLÓN



80 VEINTE AÑOS DE LUZ

La capital vizcaína viene sufriendo una metamorfosis arquitectónica, cultural y de vanguardia desde que abriera sus puertas el Museo Guggenheim hace 20 años.

HERNANDO REYES

98 FIESTAS POPULARES DE PRIMAVERA

Fiestas paganas que mantienen los ritos populares de las que mostramos en el reportaje algunas de ellas, como muestra.

CÉSAR JUSTEL

114 HOTELES

Noticias del sector hotelero.

122 GASTRONOMÍA

Noticias de restaurantes, cocineros, premios, jornadas... del mundo gastronómico.

126 ENOTECA

Noticias enología

128 DÍA DEL PADRE

Ideas de regalos de San José.

130 BAZAR

Ideas de regalos

132 BELLEZA

Manicura, peinados, cejas...

134 TRANSPORTE

Iberia Express
Noticias

144 PISTAS

Exposiciones
Teatro
Libros

150 KMO

ANTONIO GÓMEZ RUFO
"Aires de primavera"

SÍGUENOS



2017


AIR MAURITIUS

50^{grs}
OF DISCOVERY



airmauritius.com

SORTEO



GRUPO
DALRO
HOTEL

ESCAPADA DE ENSUEÑO EN GRANADA

Experimenta y entra en contacto con el mundo andalusí gracias a una fantástica experiencia de viaje hasta Granada con Grupo Dauro Hoteles. Sorteamos una estancia de dos noches para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno en cualquiera de sus tres coquetos y céntricos establecimientos

www.hoteles-dauro.com

*Tendrá validez hasta diciembre de 2017. Sujeto a disponibilidad, excepto puentes, navidades, semana santa y verano.

top V!AJES

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia en cualquier establecimiento de la cadena Dauro Hoteles. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 1 de abril de 2017. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

¡Haz click aquí para entrar en el sorteo!

HUELVA

TURISMO DE PATA NEGRA

TEXTO FERNANDO PASTRANO <http://mamaquieroserturista.wordpress.com>

FOTOS PILAR ARCOS <http://mamaquieroserturista.wordpress.com>



Montanera de cerdos ibéricos en la dehesa de Corteconcepción.

Dicen las guías que Huelva es la provincia más natural de España, pero sería una pena viajar a Huelva solo en verano, o limitarse al litoral, porque ofrece mucho tierra adentro

Dicen las guías que Huelva es la provincia más natural de España. Y para corroborarlo ahí están sus 122 kilómetros de playas de arenas finas y abundantes entre las desembocaduras de los ríos Guadalquivir y Guadiana, donde el turismo de veraneo se hace fuerte. Pero sería una pena viajar a Huelva solo en verano, o limitarse al litoral. La Fortaleza de Baal (Ono Baal, nombre que le asignaron los fenicios), ofrece mucho más tierra adentro.

DOÑANA

Doñana es un territorio casi mítico, más de 100.000 hectáreas de espacio protegido, una de las áreas naturales más importantes de Europa. Pero esta maravilla natural y la Romería del Rocío merecen un reportaje aparte que algún día haremos. Vamos ahora al resto de la provincia en la que un tercio de su extensión está declarado espacio natural protegido.

El agua es fundamental en toda Huelva. Mientras que la capital es la urbe más soleada de España, con 3.120 horas de sol, Alájar (a 73 km. en línea recta) es uno de los lugares más lluviosos, con precipitaciones anuales medias superiores a los 1.000 mm. Agua en el sur, en su largo litoral marítimo subrayado por la marisma. En el centro, en las cuencas de los ríos Guadiana, Odiel, Tinto y Piedras. Y al norte, en la sierra cuajada de riachuelos y fuentes que dan vida a las dehesas y los bosques de castaños.

Agua, pero también luz. Precisamente su costa, junto con la gaditana, es decir desde la desem-



Huelva cuenta con 122 kilómetros de playas de arenas finas y abundantes entre las desembocaduras de los ríos Guadalquivir y Guadiana. Es ahí donde el turismo de veraneo se hace fuerte. Y ahí están algunos de los mejores hoteles, como el Puerto Antilla Grand Hotel en Islantilla (foto de la izquierda). Sus cuatro piscinas festoneadas por altas palmeras le confieren un aire caribeño, y más si nos fijamos en la larga playa de arena de la que solo le separan unos metros.

bocadura del río Guadiana hasta Tarifa, hace mucho que recibió el apelativo turístico de Costa de la Luz. Porque la luz nos acompañará en Huelva allá donde vayamos en cualquier época del año. Luz lechosa o sonrosada a primeras horas de la mañana, que aclara según pasan las horas y adquiere un tono bermellón cuando se acerca el ocaso.

Agua y luz que sirven para ensalzar una cultura tan autóctona como hispana, que tiene quizás su punto culminante en el descubri-

miento de América por naos y marineros que partieron de Puerto de Palos, y que más tarde se tiñó con el colonialismo británico minero, que dejó su huella en este territorio marcadamente andaluz. Prueba de ello es que Huelva acogió a finales del siglo XIX al Real Club Recreativo de Huelva ("EL Recre"), el club de fútbol más antiguo de España de existencia ininterrumpida.

MONASTERIO DE LA RÁBIDA

Dejamos a la capital aparte, pues



Agua y luz, dos de las principales características del paisaje onubense se funden en su costa que, junto con la gaditana, hace mucho que recibió el apelativo turístico de Costa de la Luz. Porque la luz nos acompañará en Huelva allá donde vayamos en cualquier época del año. A la izquierda, un pescador en su barca en la playa de Islantilla.



Las minas a cielo abierto de Riotinto. Todos los colores minerales.



El flautista de Jabugo

Manuel Eíriz es copropietario de la empresa jamonera que lleva su apellido, bueno, más bien el apellido de su tatarabuelo Domingo Eíriz, un emprendedor gallego que, con solo 16 años, en 1816 emigró desde Laureiro, Pontevedra, para trabajar en las minas de Riotinto. Manolo podía haberse dedicado a la vida fácil del heredero, pero a él le gusta el campo y la soledad gratificante de la dehesa, y a ella se ha entregado en cuerpo y alma. Soledad relativa, porque Manolo es porquero, de él dependen una treintena de cerdos (guarros, los llama cariñosamente) ibéricos, que le siguen como si fuera su flautista de Hamelin, su flautista de Corteconcepción. Reconoce que cada cerdo tiene su nombre y que le cuesta separarse de ellos cuando se los llevan al matadero.



Las amplias dehesas de la Sierra de Aracena son el ecosistema ideal para la cría natural del cerdo ibérico

como Doñana tiene entidad más que suficiente para otro reportaje, y empezamos nuestro recorrido a 12 km. en el Monasterio de la Rábida, en Palos de la Frontera, donde los ríos Tinto y Odiel se encuentran. Aquí vivió Colón un par de años y aquí encontró el apoyo definitivo para que la reina Isabel la Católica cambiase su actitud y decidiera financiar el viaje que acabó en el descubrimiento de América. El convento es Monumento Nacional desde 1856.

EL MUELLE DE LAS CARABELAS

Muy cerca está el Muelle de las Carabelas con las reproducciones a tamaño natural de La Niña, la Pinta y la Santa María, cuyo interior se puede visitar. Estas réplicas se construyeron en 1992 para celebrar el V Centenario del descubrimiento de América. Junto a ellas hay un centro de interpretación del Descubrimiento, un barrio medieval alrededor de la dársena y un pueblo indígena de Guanahani, la que se cree que fue la primera isla en la que desembarcó Colón el 12 de Octubre de 1492. Aquí hay varias estatuas a tamaño natural de hombres lucayos de "cuerpos bien formados, grato rostro y bella presencia", según las crónicas de la época, que dejan ver su contundente virilidad para regocijo de algún/a visitante que no puede evitar hacerse un selfie junto a aquellos atributos.

Desde aquí nos contemplan 122 km. de

playas de primera, todas diferentes, todas magníficas. Como la de El Portil, con 3,6 km. de longitud, en los municipios de Cartaya y Punta Umbría, junto a la Reserva Natural de la Laguna del Portil. La de Matalascañas, arenas doradas y dunas en el término de Almonte que dan paso a Doñana. La de Isla Canela, 5 km. de arenas finas junto a la desembocadura del Guadiana. La de La Antilla, 3 km. de largo por 90 de ancho, famosa desde el siglo XVI...

Pero si tengo que destacar una, ahí está la playa de Islantilla, a caballo entre Lepe e Isla Cristina y a sólo 20 km. de Portugal. Finas arenas blancas en las que todavía se conjuga el equilibrio entre la conservación de la naturaleza y el desarrollo turístico, por eso recibe muchos años la bandera azul y ha sido reconocida con el distintivo Q de Calidad Turística.

JABUGO

Subamos ahora hacia el norte. A 138 km. por carretera llegamos a un pueblo cuyo nombre lo dice todo: Jabugo. Estamos cerca de la provincia de Badajoz y aquí (que nadie se enfade) hay más cerdos que habitantes. En el Centro de Innovación y Promoción del Ibérico y la Dehesa, situado en un edificio emblemático, el del Tiro Pichón, nos aclararán todo lo relativo a la denominación de origen protegida "Jabugo". Inaugurado el 27 de marzo de 2015, el centro



Montanera en la dehesa

A 31 km. de Jabugo está el pequeño pueblo de Corteconcepción. Su mayor atractivo son las dehesas que lo rodean y la fábrica de jamones Eíriz. Aquí, además de ver todo el proceso de elaboración de los perniles: despiece, salazón,

secado y maduración en bodega, se puede presenciar en la dehesa la montanera en la que Manuel Eíriz nos presenta uno por uno a sus guarros mientras se los lleva de encima en encima para que coman las bellotas que ha vareado. La visita se cierra ¡cómo no! con una degustación.



El jamón hay que disfrutarlo con los cinco sentidos. Con el olfato, por su aroma; con la vista, por la belleza de sus formas y colores; por el tacto, no importa que nos manchemos los dedos de grasa; por el sonido que hace el cuchillo al cortar la loncha, y por su gusto tan complejo



tiene unos 720 m² divididos en tres plantas y alberga además de una serie de espacios expositivos, áreas de formación, salas multiusos y la sede de la Denominación de Origen Protegida "Jabugo". El complejo, localizado al norte del casco urbano de Jabugo, data de principios del siglo XX. Atribuido al arquitecto sevillano Aníbal González, es de marcado estilo regionalista andaluz, construido en mampostería de piedra y ladrillo.

Aquí se fraguó la llamada "Rebelión del Jamón". Las leyes obligaban a que el popular pernil de la zona se llamase "Jamón de Huelva", pero allá por 2008 se unieron fuerzas para conseguir que se cambiara oficialmente por "D.O.P. Jabugo". A finales de 2016, por fin la Unión Europea publicó la solicitud de cambio de nombre, lo que significaba de hecho un reconocimiento oficial. Durante los últimos dos años se ha venido celebrando "La Rebelión del Jamón", unas jornadas festivo-reivindicativas en las que se ha implicado a fondo toda la región y que habrán tenido algo que ver en el cambio. Prácticamente todo Jabugo gira en torno a la producción del jamón que para que pueda llamarse "Jabugo" no es imprescindible que sea de cer-

dos nacidos en la localidad, pero sí que haya sido elaborado aquí. Es decir, en Jabugo se producen pernils con esa D.O.P. procedentes de cerdos de otros lugares, Extremadura por ejemplo, pero que forzosamente tienen que haber sido elaborados y curados en Jabugo.

Y después de la teoría, la práctica en algunos de los bares del pueblo o en alguna fábrica de jamones. La de Sánchez Romero Carvajal y su marca estrella "Cinco Jotas" es una de las mejores opciones. Se puede hacer una visita guiada a las instalaciones eminentemente didácticas y acabar con una degustación de tres añadas de jamón, para que veamos que hay diferencias. Estamos en la denominada Sierra de Aracena, que junto con los Picos de Aroche, forma un parque natural en el extremo occidental de Sierra Morena.

EL CERRO LOS BONALES

Aunque su cota más alta, también la de toda Huelva, es el Cerro Los Bonales (1.055 m.) la altitud media por la que nos moveremos es de unos 800 m. Esto unido a la abundante pluviosidad, ya lo hemos dicho (Grazalema en Cádiz y Aracena se dis-

El buen corte del jamón es todo un rito (arriba), el plato dispuesto para la cata, y la pezuña oscura que distingue a los pata negra. A la derecha, la Bodega los Artesanos ("Capilla Sixtina" del Jabugo) donde se curan los 5 Jotas de Sánchez Romero Carvajal.





Espadaña de acceso al castillo de Aracena.



Bodegas Contreras Ruiz en Bollullos Par del Condado.



Capital gastronómica

Desde el 1 de enero de este año la ciudad de Huelva es la Capital Española de la Gastronomía. Más allá de los límites ciudadanos, toda la provincia de Huelva ofrece con orgullo el llamado "tridente gastronómico": del mar, la gamba blanca y el langostino; de la huerta, los fresones de Palos; y de la sierra, el jamón de Jabugo.

Al igual que en su oferta turística, Huelva presenta al viajero una variedad gastronómica que coincide con las tres partes principales en las que se divide su territorio. En las zonas cercanas a la costa, mariscos y pescados; en la serranía del norte, jamón (cerdo en general) y setas; en la zona intermedia, presidida por la comarca del Andévalo, desde el cordero a las carnes de caza.



En la costa de Huelva, mariscos y pescados; en la serranía del norte, cerdo y setas, y en la zona intermedia, cordero y caza

putan el primer puesto en lluvias de toda España) y unas temperaturas suaves (15° de media anual) hacen que sus amplias dehesas (encinas, alcornoques, quejigos y olivares), ecosistema que predomina en esta zona, sean ideales para la cría del cerdo ibérico y rodeen extraordinarios pueblos blancos de calles empedradas y numerosas fuentes.

Paisajes poco frecuentados con 600 kilómetros de caminos, que atraviesan bosques y bordean riscos, configurando una de las mayores redes de senderos de Andalucía.

ARACENA

Aracena es la capital de la Sierra, una localidad de menos de 8.000 habitantes a 100 km. de Huelva y 89 km. de Sevilla. Domina la población los restos de un castillo del s.XIII construido sobre una fortaleza musulmana. Adosada a sus muros se encuentra la iglesia de Ntra. Sra. del Mayor Dolor, patrona de Aracena. Es interesante el pórtico de acceso al castillo y la iglesia con una espadaña que alberga cuatro grandes campanas. Sus múltiples corrientes de agua hacen que abunden las fuentes públicas. Hay decenas por sus calles y es de una calidad tan buena que no es necesario pedir agua embotellada en sus restaurantes.

Precisamente una de ellas, la fuente del Concejo, que suministraba el agua al lavadero, aprovecha uno de los manantiales de la Gruta de las Maravillas. Los aracenses están especialmente orgullosos de este conjunto de cuevas espectaculares, más de 2.000 metros de cavernas de las que se pueden visitar la mitad, desde su apertura al público en 1914, lo que quiere decir que fueron las primeras de España que dejaron pasar al público.

Una de las características singulares de estas cuevas es que la entrada está en pleno casco urbano. Se entra en una casa y como si se pasase a la bodega, se baja a la gruta. La visita se realiza en grupos guiados, dura unos 45 minutos y recorre un kilómetro de fácil tránsito.

CORTECONCEPCIÓN

Nueve kilómetros al este está el pueblo de Corteconcepción. Su mayor atractivo son las dehesas que lo rodean y la fábrica de jamones Eíriz. La primera vez que vi escrito el nombre de Corteconcepción creí que se trataba de una errata. Pero no, este municipio de la provincia de Huelva, a 31 kilómetros de Jabugo, se llama así por una ermita que los molineros erigieron a la Virgen María, que con el tiempo pasó a denominarse Inmaculada Concepción, y por el tér-



Establecimientos gourmet

Huelva está repleta de establecimientos en los que se pueden degustar sus múltiples delicatessen o comprarlas para llevar a casa. Arriba a la derecha, Setas Sirlache, una tienda de Aracena en la que venden setas silvestres y muchos otros artículos serranos. El restaurante Almenta, de Huelva, ideal para el tapeo original. La confitería Rufino de Aracena, un clásico con más de un siglo de antigüedad, especialista en yemas y flanes. Setas recién recolectadas en los Picos de Aroche. Y un castaño de la Sierra.



La Sierra de Aracena forma con los Picos de Aroche un parque natural en el extremo occidental de Sierra Morena



mino "corte" en su acepción de finca o cortijo. Villa pequeña de poco más de 600 habitantes dedicados en su mayoría a la cría de cerdos de la DOP Jabugo.

No es difícil dar con Jamones Eiriz, allí nos explicarán todo el proceso y podremos salir a la dehesa para ver la montanera (cría de cerdos) en directo. Nos dirán que el jamón hay que disfrutarlo con los cinco sentidos. Con el olfato, por su aroma único; con la vista, por la belleza de sus formas y colores; por el tacto, no importa que nos manchemos los dedos de grasa; por el sonido que hace el cuchillo al cortar la loncha; y sobre todo por su gusto tan complejo, inenarrable, mezcla de dulce, salado, ácido, amargo....

Aprenderemos que "pata negra" se refiere en un principio al color de la pezuña, pero que la calidad viene definida fundamentalmente por la raza y la alimentación. Cerdos ibéricos que han comido bellotas. Y corroboraremos que como adjetivo, "de pata negra" se ha extendido a cualquier actividad como sinónimo de excelencia. Como este turismo onubense.

LINARES DE LA SIERRA

Muy cerca está Linares de la Sierra, en el Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche,

reino indiscutible de la dehesa, un ecosistema ideal para que los cochinos negros alcancen su plenitud. Linares es un precioso pueblo serrano con calles empedradas y empedradas. En una de ellas está el restaurante Arrieros (ved la Guía Práctica al final de este reportaje), donde Luismi basa su cocina, como no podía ser de otra forma, en el cerdo ibérico.

Y después de recorrer el pueblo y reponer fuerzas, no es mala idea pasar la tarde de la mano de Babel Nature, una empresa de ecoturismo dedicada a la interpretación del patrimonio natural y cultural a través del senderismo por los alrededores de Linares.

RIOTINTO

Bajando hacia la costa, nos encontramos con la maravilla natural desvelada por la mano (y la piqueta) del hombre de las minas de Riotinto. Explotación a cielo abierto donde desde épocas remotas de los tartesios y hasta nuestros días se han extraído cobre, hierro, manganeso... incluso oro. Se puede tomar un tren turístico que recorre la zona y admirar esas tierras de variadísimos colores y algunos paisajes "lunares" en los que científicos de la NASA han ensayado técnicas en la búsqueda de

El verdor de las encinas, alcornoques, quejigos y olivares contrasta con las tejas centenarias cubiertas de hongos en Linares de la Sierra.

A la derecha, la enjalbegada calle del Barco, en Jabugo, que lleva a la iglesia de San Miguel Arcángel.





Réplicas de las tres carabelas de Colón en Palos de la Frontera.



Monasterio de la Rábida
En Palos de la Frontera, donde los ríos Tinto y Odiel se unen, se encuentra el Monasterio de la Rábida. Aquí vivió Colón un par de años y aquí encontró el apoyo definitivo para que la reina Isabel la Católica cambiara su actitud y decidiera financiar el viaje que acabó en el descubrimiento de América. El convento es Monumento Nacional desde 1856.





Árboles pintados en Linares de la Sierra.

vida en condiciones extremas, que algún día se emplearán en Marte.

BOLLULLOS PAR DEL CONDADO

Y más al sur está Bollullos Par del Condado, uno de los pueblos vitivinícolas más representativos de la denominación de origen Vinos del Condado. Además del Centro del Vino, podemos visitar alguna de sus bodegas, como la de Contreras Ruiz. Caldos que, según dicen, fueron con Colón a América. Blancos jóvenes, frescos y afrutados; olorosos con cuerpo, elaborados con la variedad zalema; y vino naranja, un mosto de uva fresca al que se ha añadido alcohol etílico aromatizado con cortezas de naranja amarga.

Todo esto nos lo cuentan en el Centro del Vino Condado de Huelva, un edificio singular sobre el que gira todo el turismo enológico de la provincia. A dos pasos se encuentra la bodega Contreras Ruiz, una de las más representativas de la zona. Una construcción de 1868 que cuenta con cinco naves separadas por arcos de 30 metros de altura y forjados de hierro típicos del sur de España.

Bodegas que se abastecen con uvas de nueve fincas diferentes en el entorno del espacio natural de Doñana, tierras vírgenes que llegan casi casi al Atlántico. En ellas vemos cepas plantadas entre los años 40 y finales de los 90. Caldos amparados por la D.O. Condado de Huelva, que abarca un área de 18 municipios. Excelentes vinos poco conocidos en nuestro país, aunque su fama y exportación lleguen hasta Japón o México.

Gran variedad de ofertas de calidad, turismo de pata negra.

GUÍA PRÁCTICA

HUELVA



CÓMO LLEGAR

La mejor opción es sin duda el coche particular. La distancia entre Madrid y Huelva es de 615 km., pasando por Sevilla.



Otra posibilidad es ir en tren **Ave** hasta Sevilla (2h 30m, desde 26 €), allí alquilar un coche e ir a Huelva en una hora (92 km.). También en Alvia hasta Huelva (451 km., 3h 40m, 93€). En la imagen, la estación de Huelva.

www.renfe.com

DÓNDE DORMIR

Puerto Antilla Grand Hotel en Islantilla (www.puertoantilla.com). Sus cuatro piscinas festoneadas por altas palmeras le confieren un aire caribeño, y más si nos fijamos en la larga playa de arena de la que solo le separan unos metros. Pero este complejo vacacional pensado para la familia (en la foto). Los más pequeños tienen juegos, talleres, fiestas, mini club y mini disco, amenizados por "Pingo", la mascota del hotel. Y para los mayores, el Mandala Spa, más de 1.000 metros cuadrados dedicados a la salud y el relax.



En Aracena, **Hotel Convento de Aracena**. Inaugurado en diciembre de 2012, un cuatro estrellas en un hermoso Convento del S. XVII, con una restauración muy respetuosa con el patrimonio arquitectónico original y todos los elementos del confort actual. Su claustro y sus jardines respiran paz y tranquilidad. A menos de 10 minutos a pie del castillo de Aracena, que se pue-

de ver por la ventana de alguna de sus habitaciones. www.hotelconventoaracena.es.

QUÉ Y DÓNDE COMER

La cocina de la costa está marcada por el marisco y el pescado. En la zona interior, el cordero y la caza. En la Sierra de Aracena (Jabugo) el rey es el cerdo en todas sus variedades, que son muchas (en la foto, castañetas, o glándulas salivares, con rebozuelos del restaurante Arrieros), pero también las setas y las castañas.



El **restaurante Montecruz**, en Aracena (www.restaurantemontecruz.com), sirve una cocina "fresca, regional y atrevida", según su propietario y chef, Manuel García. Fresca y regional, sin duda, y lo de "atrevida" debe de ser porque hoy hay que ser atrevido para hacer cocina tradicional sin concesiones a la galería.

El **restaurante Arrieros**, en Linares de la Sierra (www.arrieros.net), es uno de esos locales con mucha calidad que cada vez se ven más por los pequeños pueblos (en la imagen). Un buen ejemplo de la fusión entre la cocina tradicional y la creativa. Su propietario



y chef, Luismi López, es un excéntrico mago del cerdo ibérico que cocina de mil maneras. Como a muchos otros cocineros actuales, le gusta sorprender al comensal y nunca revela a priori algunos detalles de los platos. Pero es igual, su cocina imaginativa y bien hecha es excelente. Además de las ya mencionadas castañetas, caben destacar el sobrio carpaccio de presa ibérica con foie gras, el tradicional solomillo ibérico con compota de manzana, el turrón de castañas, y una sublime sopa de tomate que, hecha con una variedad de tomate local, sabe sorprendentemente a eso, a tomate de verdad, y que nos sirve su mujer, Adela, con mimo y amabilidad.

MÁS INFORMACIÓN

PATRONATO PROVINCIAL
www.turismohuelva.org/es/
TURISMO DE ANDALUCÍA
www.andalucia.org/es/destinos/provincias/huelva



Sandals
THE *Luxury Included* HOLIDAY

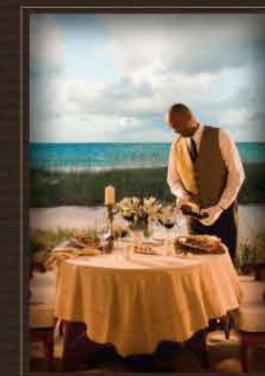
El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

SITUADO en una playa de arena blanca en la isla de Great Exuma, en las Bahamas, rodeado de aguas esmeraldas cristalinas, se encuentra el Sandals Emerald Bay. Alójese en este resort frente al océano y disfrute de una selección de 183 habitaciones y suites; todas muy espaciales, ofrecen servicio de Concierto o de mayordomo. escoja una suite top y déjese mimar por los servicios de su mayordomo personal,

formado por el Gremio Profesional de los Mayordomos Ingleses. Durante el día, juegue al golf en el campo diseñado por Greg Norman* o disfrute de su afición al buceo* en uno de los mejores lugares del Caribe. Los gourmets pueden saborear la gastronomía en cada uno de sus cinco restaurantes de especialidades o disfrutar de bebidas Premium en cualquiera de los cinco bares. Para un

absoluto relax, puede disfrutar de una masaje caribeño* en el Red Lane* Spa, que dispone de 17 lujosas cabinas de tratamiento. Y cuando sus sentidos ya no puedan con más, disfrute del jazz a la orilla del mar o de su cálida playa.

Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional ^solamente para buceadores certificados



LUXURY INCLUDED

DUBLÍN

SAN PATRICIO
A GOLPE DE GUINNESS

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR
www.laventanademanena.es

La stout Guinness protagoniza los pubs irlandeses.



Arthur Guinness comenzó a elaborar la cerveza "stout" en la destilería dlinesa de St. James's Gate en 1759. A su curioso y adictivo sabor y su espesa textura hay que añadirle efectos antioxidantes y beneficios para el corazón y contra el colesterol

San Patricio murió en Irlanda un 17 de Marzo. La conmemoración del aniversario de su patrón se ha vuelto uno de los eventos principales, si no el más, de la Isla Esmeralda. Solo en Dublín unas ocho mil personas desfilan para otros miles que les observan, ataviados de verde, el color de Irlanda por excelencia, y con un trébol en el ojal, en honor a San Patricio que se valía de las tres hojas para explicar el misterio de la Santísima Trinidad. Muchos son los irlandeses que dispersos por el mundo homenajean a su patrón con desfiles y fiestas, y muchas las ciudades que rinden culto a San Patricio iluminando en tonos verdosos las fachadas de sus principales edificios, como bien lo hacen en Chicago, Nueva York, Sydney, Ciudad del Cabo, Madrid... Sin embargo la encargada de regar y alegrar la jornada es común para todos y no es otra que la stout Guinness que corre por las barras de Du-



blín y de todos aquellos lugares en los que se brinda ese día por la tierra irlandesa. Y dicen que se consumen unos trece millones de pintas en tan sonada ocasión.

DUBLÍN Y GUINNESS

Dublín y la cerveza Guinness están tan íntimamente ligadas que no se puede hablar de la una obviando a la otra. Hasta su

anagrama es el mismo: el Arpa Celta, que siendo el escudo de armas de Irlanda, pasó a ser el emblema oficial de la República. Solamente les diferencia la posición del mástil recto; en el escudo Guinness está a la izquierda mientras que en el Republicano el lado recto se sitúa a la derecha. Las pintas de Guinness corren por las barras de los pubs de Dublín donde las tiran con

maestría. Los barmen dlineses gozan de un talento especial para conseguir que el líquido color burdeos oscuro emane al ritmo necesario para que caiga suavemente sobre el recipiente, se pose con delicadeza en el fondo del vaso y repose hasta que el color café con leche se convierta en casi negro, la espuma se segregue en la parte superior del vidrio de donde pasa-



Arriba, busto de Arthur Guinness en el restaurante The Church, antigua iglesia de Sta. María donde contrajo matrimonio. Guinness y Dublín están íntimamente unidos en cada uno de sus detalles.



El escudo de la Guinness en la destilería.
La foto grande, es todo un arte "tirar" una pinta de cerveza negra.
A la derecha, concierto de arpa en una calle dublina.

rá al labio del bebedor que tras quitarse con la lengua el resto de espuma se beberá la esencia de Dublín.

Una ciudad dentro de otra era la descripción que se le daba en el s XIX al gigantesco recinto de la destilería de Arthur Guinness en St. James Gate y que no mucho después pasaría a ser uno de los mayores activos de Irlanda, en el que trabajaban un treinta por ciento de los dublinaes. Las ocupaciones varias de la fábrica incluían desde cazadores de ratones, relojeros, carpinteros, electricistas, hasta a las esposas de los trabajadores que recibían en la Guinness lecciones sobre una alimentación sana e incluso recetas de cocina. Y todos y cada uno de los empleados del universo Guinness mayores de veintiuno tenían derecho y casi obligación de beberse un par de saludables pintas servidas en uno de los

tres Taps (grifos) de la destilería. Aquellos cuyo trabajo requiriese especial desgaste físico podían disfrutar de una pinta extra, considerada como la más efectiva de las vitaminas.

La fábrica GUINNESS de hoy guarda la prestancia arquitectónica de antaño, honrando sus principios, y encierra en sus instalaciones lo último en cuanto a técnica se refiere. Su apariencia casi fantasmagórica protagoniza Dublín. Del edificio victoriano de ladrillo rojo surgen lo enormes y redondeados recipientes color plata, la arquitectura vidriosa de los últimos años, y un humo blanco que rezumando de los contenedores de aluminio envuelve a la destilería y exhala un indudable aroma a malta. La GUINNESS cuenta con una atractiva tienda con su productos que van desde camisetas hasta jarras de cerámica. Organiza un tour en el que se aprenden





Dublín honra por todo lo alto a San Patricio, su patrón.



de todo sobre la cerveza tipo stout que coge su color al tostar la cebada. Cada piso cuenta con barras de cerveza en donde se comparte el secreto del escanciado. Al llegar al último nivel, las paredes cristalinas de los trescientos sesenta grados del bar Gravity, ofrecen una inmejorable panorámica de Dublín al detalle mientras se degusta la penúltima pinta de la visita a la GUINNESS.

ENTRAÑABLE DUBLÍN

Dublín es una ciudad acogedora, perfecta para recorrerla a pie. El nombre de sus calles cuelga en las paredes esquinadas y está escrito en gaélico, lengua oficial de Irlanda desde el 2007 y en inglés, el idioma más hablado. A su gente no le acobarda el tiempo y ya salga el sol como caiga el sirimiri, las calles están repletas de gente que va de shopping, pedaleando las bicis del trabajo a casa o llenando lo múltiples

pubs donde, entre sorbo y sorbo de una sabrosa y oscura Guinness, se puede escuchar música irlandesa e incluso bailarla si la ocasión lo requiere. La cerveza Guinness y el whiskey Jameson han sido y son compañeros indefectibles de los irlandeses, de los escritores entre ellos. Implícitos están ambos brebajes en sus obras, como lo están en las calles de Dublín.

El barrio adoquinado de Temple Bar, cuyas calles estrechas acogen pintorescos pubs, tiendas de moda alternativa y mercados de comida y de libros, es el sitio idóneo para terminar celebrando San Patricio en Dublín; un hervidero de vida por donde deambula la juventud dublinesa, simpática y marchosa.

EN RUTA LITERARIA

Imposible escribir de Dublín sin hacerlo sobre los muchos escritores que la ciudad ha dado. En ruta literaria, Temple Bar goza

de buena comida irlandesa. Su Gallaher's Boxy House es un pub acogedor donde probar el famoso estofado de cordero, un excelente salmón y de postre alguna tarta de frutas acompañada por el típico y delicioso café irlandés regado con un buen chorro de Jameson. Para después seguir las huellas literarias de la ciudad comenzando por el Museo de los Escritores donde en un caserón del s. XVIII el periodista y escritor Maurice Goham tuvo el acierto de levantar un museo que sería complemento de aquellos individuales de la ciudad dedicados a sus escritores principales, y daría a conocer la literatura irlandesa desde sus comienzos hasta nuestros días. En la biblioteca de Goham se encuentran libros raros, incunables, y entre los bustos de los escritores, detalles de los progresos de obras como La importancia de llamarse Ernesto de Oscar Wilde, Los

El día de San Patricio es fiesta nacional en Irlanda. El desfile forma parte de los festejos que duran cinco días. A la derecha, la festividad de San Patricio anuncia el comienzo de la primavera.

Viajes de Gulliver de Jonathan Swift, el controvertido Drácula de Bram Stoker o el Pigmalión de George Bernard Shaw. En el bajo de la mansión georgiana el encantador Café del Museo en un ambiente entre intelectual y familiar, ofrece panes deliciosos, algunos horneados con Guinness y otros con whiskey irlandés. Su fuerte es un contundente desayuno a base de bacon, morcilla, huevos fritos y alubias estofadas. Tras salir del Museo con el cuaderno lleno de detalles curiosos como que Samuel Beckett era un buen jugador de cricket y que a Oscar Wilde le encantaba boxear, la siguiente parada será el parque Merrion. Allí en un rincón del parque, Mr. Wilde posa en esa actitud iconoclasta de la que hacía gala con la que escandalizó a la puritana sociedad de su tiempo hasta terminar en la cárcel. La escultura de Danny Osborne muestra a Wilde vestido con ropa de color,

atrevida y estilosa. A su gesto irónico le secundan las frases escritas en una columna de mármol, imitando su caligrafía, en las que se reflejan el agudo sentido del humor y también el escepticismo hacia la condición humana del autor del Retrato de Dorian Gray, La Importancia de llamarse Ernesto... etc.etc. ¿Se tomaría a broma el que Bram Stoker se casara con la una vez fuera su novia, Florence Balcombe?

En el deambular sin rumbo por las calles dublinesas se topa con un Pub aquí, una pastelería allá, un puesto de ostras regadas con Guinness al lado de otro que vende asados de buey y cocina tradicional gaélica. Y se llega a George Street Arcade en donde, bajo la arquitectura victoriana del edificio bermellón, se pueden encontrar desde los objetos decorativos más estrambóticos, pasando por vestidos de los años treinta, LPs irrem-

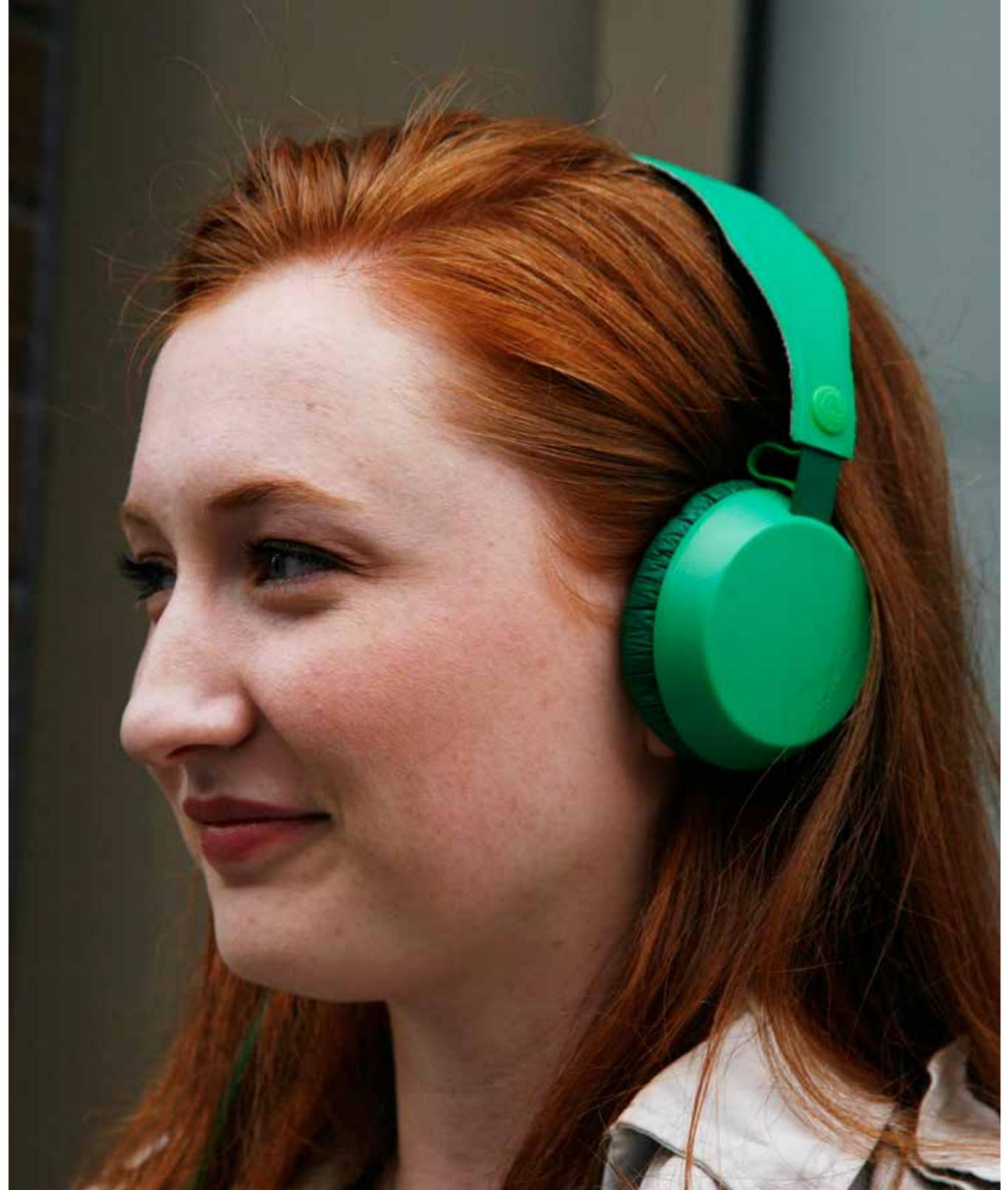
plazables, los inevitables bazares chinos y librerías añejas que guardan tesoros. Al preguntar al librero por algún volumen en especial, éste se toma su tiempo, se ajusta las gafas y sus manos con delicadeza y con deleite también husmean entre las baldas de madera. Probablemente no de con el ejemplar buscado, pero entretanto sacará obras de autores imprescindibles, ediciones únicas, encuadernaciones irrepetibles para finalmente conversar sobre la riqueza literaria de Irlanda aludiendo a la frase de Seamus Heaney, Premio Nobel de Literatura en 1995 Irlanda es uno de esos lugares donde el escritor se encuentra en el cruce entre la ambición artística, la implicación política y la conciencia de la patria

EL HECHIZO NOCTURNO

La noche va cayendo sobre Dublín. El río Liffely se viste de plata. Los faroles iluminan los

Destilería Guinness en Dublin, una ciudad dentro de otra.





*La juventud dublina, vanguardista y tradicional.
A la derecha, el verde es el color por excelencia de la Isla Esmeralda.*



La cerveza Guinness y el color verde son los auténticos protagonistas de los festejos el día de San Patricio. Sin embargo, sus desfiles cada vez son más parecidos a lo que conocemos como carnaval. Coreografías, carrozas, ropajes exclusivos para la fiesta recorren las calles dublíneas. También la gastronomía ha ganado mucho con el paso de los años.







puentes. Se abren los teatros, la música flota en el aire y los pubs se preparan para acoger a sus habituales y a los forasteros que noche tras noche entraran atraídos por la música y por ese ambiente distendido y simpático que caracteriza Dublín. Las calles adoquinadas de Temple Bar muestran la cara tradicional de la ciudad, pero la capital de Irlanda no se ha quedado atrás y el s. XXI se refleja en los edificios cristalinos que se funden con el cielo, con las colinas y con las aguas del Liffely. Buen ejemplo de la arquitectura más vanguardista es el diseño del Centro de Artes, Comercial y Teatro Grand Canal de Daniel Libeskind, donde se encuentra Ely Gastro Pub en el que, bajo una decoración estilista se degustan manjares de su granja orgánica; cordero, so-

lomillo, vegetales cultivados con mimo y productos frescos del mar, como el salmón rosado, o los langostinos. Los cocktails son su especialidad y cuenta con una amplia gama de vinos. Al salir del restaurante, caminando a orillas del Liffely se llega hasta el Centro de Convenciones de Dublín que si no fuera por los anillos de luces que envuelven el edificio, éste se perdería en la oscuridad con su etérea apariencia cristalina.

PUENTES LITERARIOS

Curiosamente los tres puentes más vanguardistas de Dublín son los que honran la memoria de sus escritores legendarios. El puente Sean O'Casey peatonal, venera a aquel dramaturgo genial que fue el primero en escribir sobre la clase trabajadora. Su estructura ultramoderna,

obra de Cyril O'Neill, une el muelle de Custom House con el muelle de Quai City.

El diseño que Santiago Calatrava ha elegido para el puente Samuel Beckett es atrevido, evocador como el mismo autor cuyo nombre ostenta. Representa un arpa celta que se eleva hacia el cielo para dejar pasar las embarcaciones que navegan por el Liffely.

Los arcos del puente James Joyce, también obra del arquitecto Calatrava, son grandes y provocadores. Alejado del centro de la ciudad, el puente cruza el río en el mismo lugar donde se desarrolló uno de los relatos de Dubliners enfrente del hogar de la infancia del escritor, el no. 15 de Usher Island. ●

En una ventana de Dublín. A la derecha, rincones de Dublín.





Regatas por el río Liffely.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Iberia Express, la aerolínea lowcost más puntual del mundo, tiene una frecuencia de seis vuelos semanales Madrid- Dublín. www.iberiaexpress.com

DÓNDE DORMIR

El Trinity Capital Hotel goza de una situación inmejorable al lado del Trinity College, a dos pasos del puente O'connell, centro neurálgico de la ciudad. Es un hotel muy cómodo con una decoración original y un encanto especial.

Pearse Street Dublin 2
Telf.: 00 353 1 648 1074
www.trinitycapitalhotel.com

El Hotel Gibson está situado enfrente del O2 y del puerto de Dublín. Apenas a 15 minutos del aeropuerto, goza de unas instalaciones ultramodernas, en las que se incluyen baños de lujo, gimnasio, y un restaurante Code Eatery donde saborear la mejor gastronomía irlandesa, como su excelente merluza y bacalao.

Point Village, Dublin 1
Telf.: 00 35 1 681 5000
www.thegibsonhotel.ie

Trinity College

El Trinity College durante las vacaciones de verano abre sus 800 habitaciones al público. Habitaciones para todos los gustos, desde muy sencillas hasta aquellas con más lujos y detalles. Trinity College, The College Green, Dublin 2
Telf.: 00 353 1 896 1000



DÓNDE COMER

The Church

¡Imprescindible! En la atmósfera sosegada de una antigua iglesia del s XVIII se encuentra ambiente, belleza, comida ligera en su bar, parrillada en su terraza, y una cocina exquisita en su restaurante The Church Gallery.

Mary St. Dublin 1
Telf.: 00 353 1 828 0102
www.thechurch.ie

Ely HQ Gastro Pub

Restaurante de moda en la nueva zona de los Docklands, donde tomar copas y cocina contemporánea.

Telf.: 00 353 1 633 9986
www.elywinebar.ie

The Queen of Tarts es una monada de sitio. Parece de cuento y de cuento son sus sabrosas tartas de frutas del bosque, sus sándwiches de pavo, de salmón y su variedad de tes y cafés.

4 Cork Hill Dublin 2
Telf.: 00 353 1 670 7499
www.queenoftarts.ie



PUBS

O' Donoghue's Pub para disfrutar de la magnética música irlandesa donde empezó a hacer sus pinitos el grupo de The Dubliners.

15 Merrion Rd.
Telf.: 00 353 1 660 7194
www.odonoghues.ie



The Brazen Head

Es el pub más antiguo de Irlanda, que data de 1198. Es famoso por su música en vivo y por sus pintas.

www.brazenhead.com

MÁS INFORMACIÓN

www.turismodeirlanda.com

La novela se sitúa al principio de los años 80, en una Polonia lista para el cambio de la mano del sindicato de Solidaridad. La pianista Anna Jakubowicz es una mujer cauta y sensible, cuyo sueño es participar en el Premio Internacional de Piano Frederick Chopin.

Anna siempre ha estado inmersa en su propio mundo, hasta que el momento político de la nación le obliga a vivir una realidad, hasta entonces, muy ajena a ella. La Polonia de aquellos años con sus costumbres, ideología y la vida cotidiana, se reflejan en "Sol de Invierno" y se suman a la historia de Polonia, a la historia de Europa en resumidas cuentas.



Imagen de portada: Arje Albino Munar

Sol de Invierno

Manena Munar

Manena Munar

Sol de Invierno



Sol de invierno

El sueño de la pianista Anna Jakubowicz es participar en el Premio Internacional de Piano Frederick Chopin. Anna siempre ha estado inmersa en su propio mundo, hasta que el momento político de la nación de mano del sindicato de Solidaridad, le obliga a vivir una realidad, hasta entonces, muy ajena a ella.

Disponible en www.amazon.es
www.casadellibro.com

Y para e-book en www.laventanademanena.es



Trabaja como fotoperiodista freelance para diversos medios en el sector de turismo. Ha hecho diversas exposiciones fotográficas. Vivió en Washington D.C., en Varsovia, y en Filipinas, donde escribió su primer libro mientras colaboraba con revistas y periódicos en Manila y Hong Kong. La novela se titula 'Y Soplara el Anillo' y versa sobre Filipinas en dos tiempos de su historia. La prestigiosa escritora Ana María Matute se hizo cargo de la presentación en España y en Manila el Instituto Cervantes. La Oficina Nacional de Turismo de la República Checa le concedió el Premio por los reportajes periodísticos publicados en el 2007. Croacia National Tourist Board le concedió el galardón Zlatá Penkala - Pluma de Oro por su contribución periodística al Turismo Croata en España en 2014. Escribe habitualmente en su página laventanademanena.es donde también publica sus fotografías.

#MARSELLA

Puerto de Cultura

TEXTO / FOTOS MANUEL CHARLÓN

 @charlon_m  www.manuelcharlon.com

Luz del Mediterráneo. Inspiración de artistas. Marsella es ante todo punto de encuentro de culturas y razas, un lugar donde la fotografía te puede llevar a hacer un viaje en el tiempo. En mis destinos fotográficos, este rincón es un lugar para el retrato y para la instantánea urbana, especialmente la que tiene como objetivo la arquitectura.





Destino de culturas que conviven y lugar de paso para retratar la vida, Marsella es la Europa que se adentra en los barrios habitados por norteafricanos. Esta joya del Mediterráneo guarda entre sus calles los olores de la cocina árabe y entre sus gentes una mezcla cultural en convivencia pacífica. Marsella es mediterránea y, por eso mismo, tolerante.



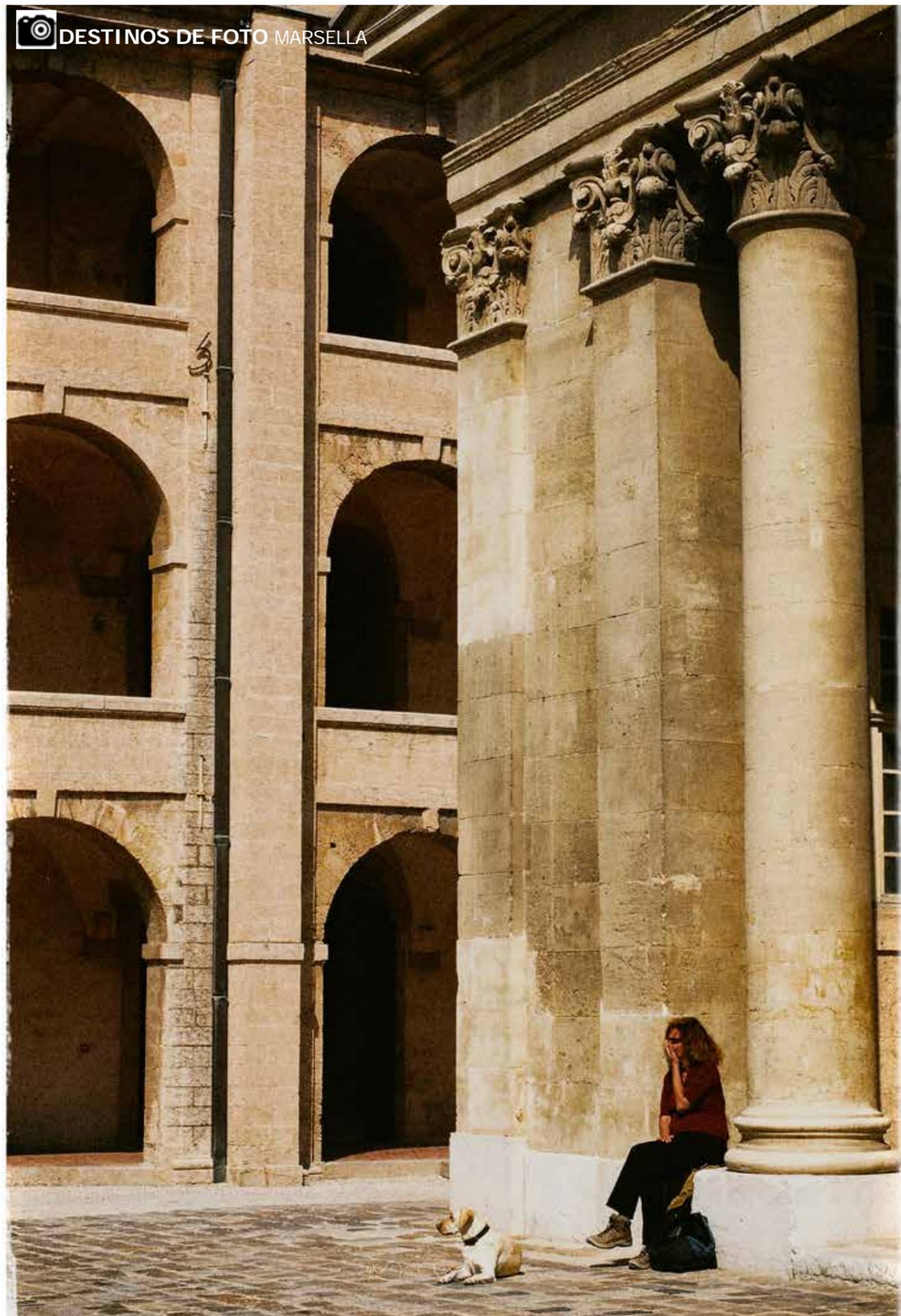




Consejos fotográficos del destino

Como en todas las ciudades, la cámara puede ser un elemento mal visto, sensación que aumenta si te adentras en los barrios de las afueras de Marsella. Por el contrario, el puerto y el centro son lugares seguros para la práctica de la fotografía. Un buen consejo es tratar de no llevar la cámara permanentemente en las manos o procurar llevarla tapada para que pase desapercibida. El viaje no consiste en hacer muchas fotos, es mejor observar y contrastar los posibles elementos primero con la vista para luego hacer un análisis y simplificar esas impresiones hasta ser captadas con la cámara.

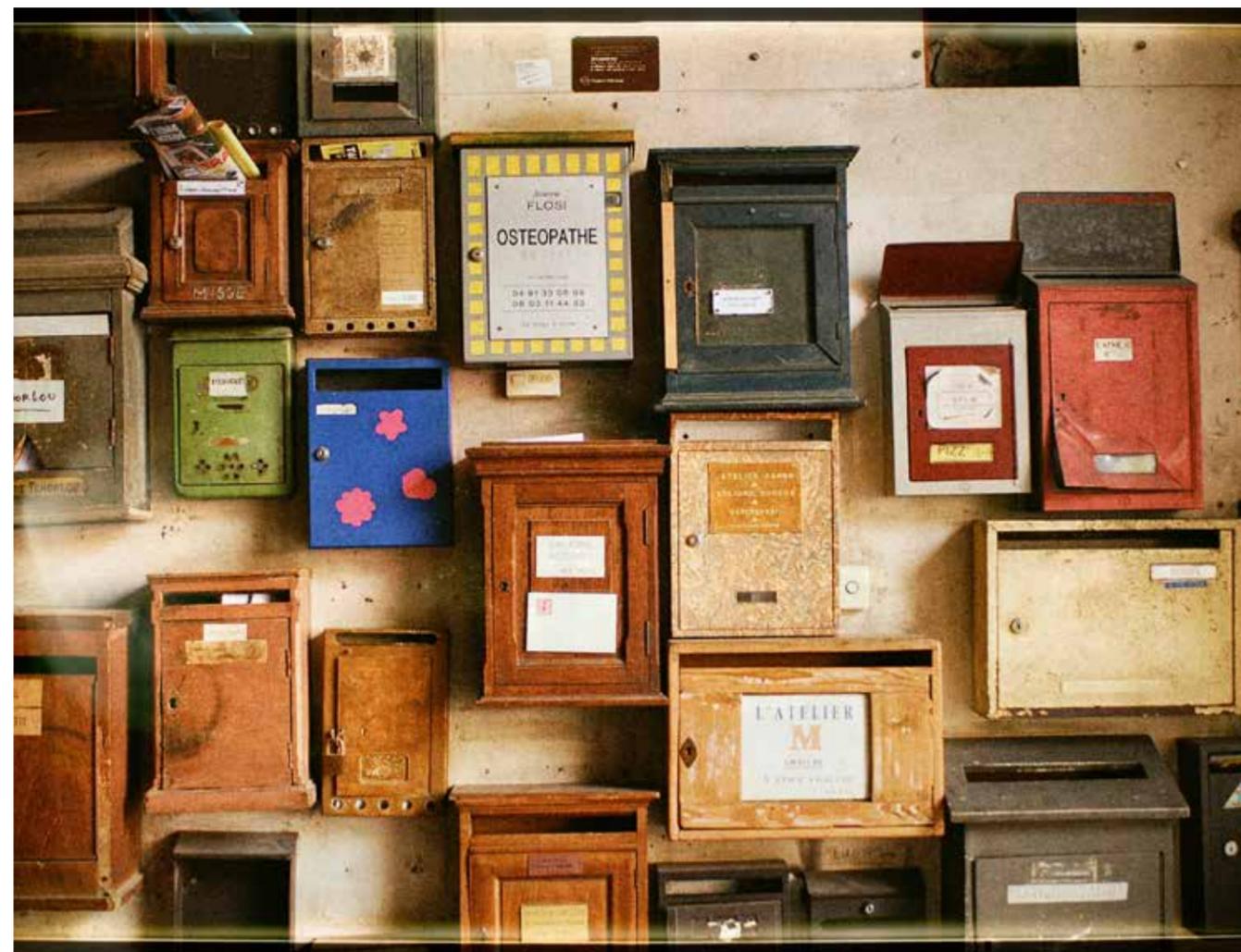
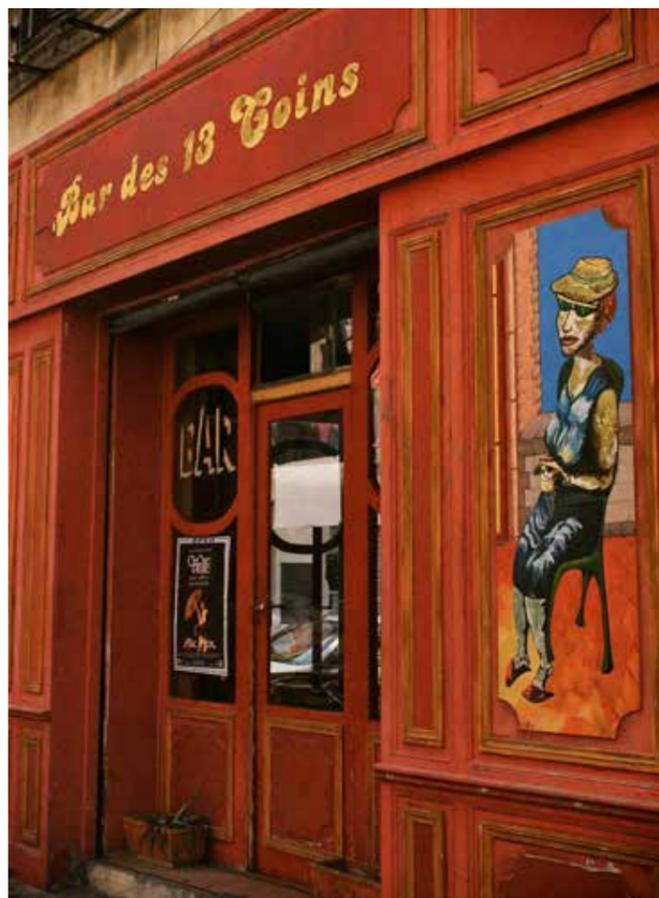
“La fotografía es el único lenguaje que puede ser entendido y comprendido en todo el mundo” (Bruno Barbey)



Arquitectura

En Marsella tenemos mucha foto de arquitectura. El primer edificio que tenemos que ver es el de Corbusier, Unité d'Habitación, un edificio de hormigón que representa una forma muy especial de ver la arquitectura. Pero de unos años a esta parte, Marsella es punto de encuentro de otros arquitectos y la parte nueva con sus museos dan más valor a este lugar. La foto de arquitectura necesita luz y referencias visuales; es en ocasiones una foto limpia que muestra la belleza en sus formas y componentes.





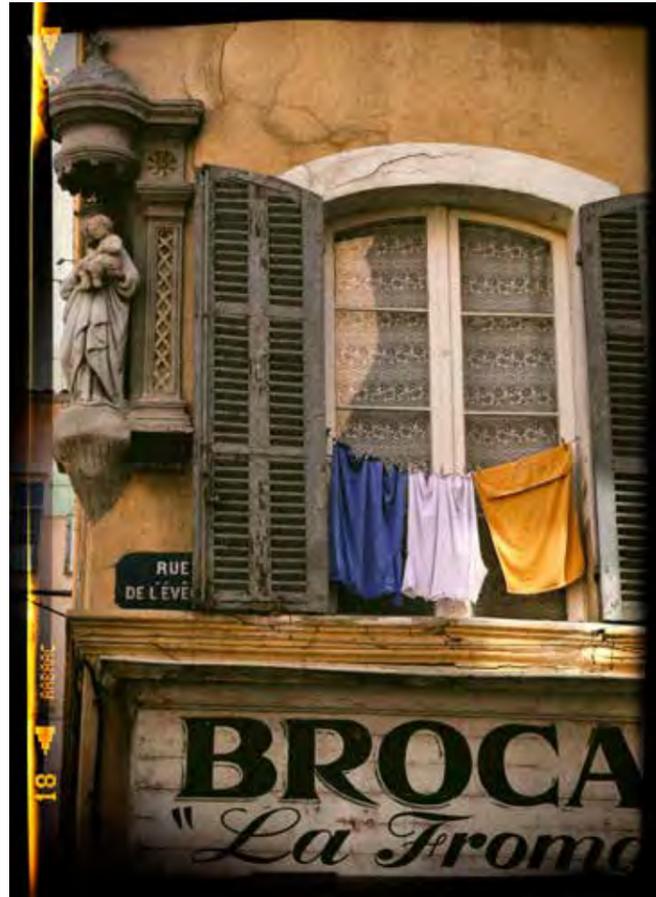
*“Es más importante hacer click con la gente que con la cámara”
(Alfred Eisenstaedt)*

Objetivo urbano

Como toda ciudad mediterránea, la vida marselesa está en la calle. Fotografar esos movimientos forma parte de un estilo de fotografía que cada vez tiene más adeptos. Ver sin ser visto es la clave de una foto limpia y con esencia. La cualidad para conseguir estas fotografías es la paciencia, sin dejar de lado un poco de suerte. Sus resultados siempre sorprenden y al final tendremos unas fotos frescas y con esencia.



AGENCE TRAVEL
EN CIMEI
E. JOUTREY
RUE DU 300 36
Marseille

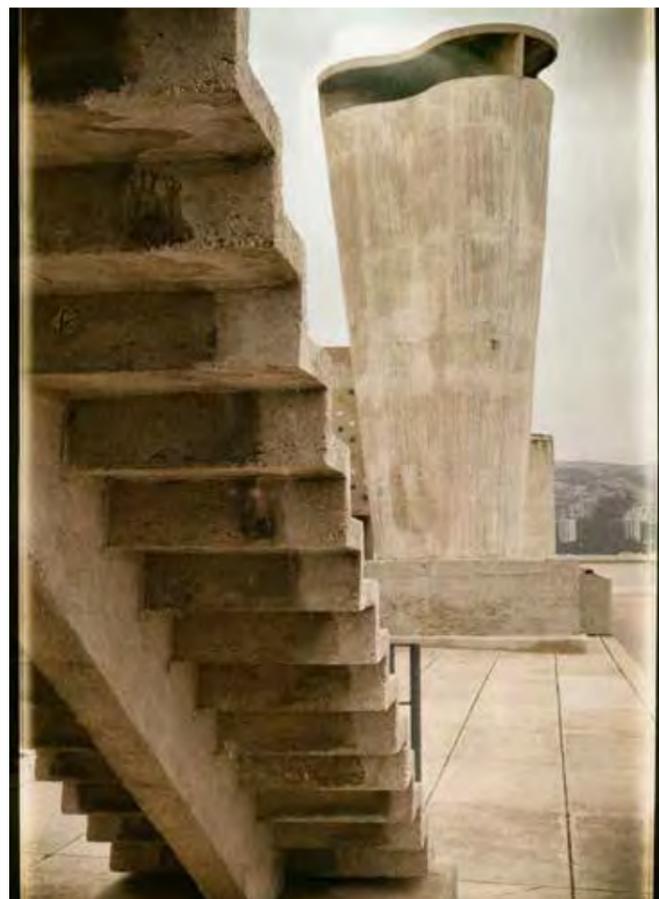


Puertas para entrar, ventanas para ver

Si hay un elemento en común en todos los viajes es el que conforman ventanas y puertas.

Pueden decir mucho del lugar. En las calles de Marsella los colores son alegres y llaman la atención las contraventanas de madera; las flores transmiten alegría en un ambiente muy de barrio.





Fotos redondas

Los fotógrafos de viajes somos vendedores de sueños. Con nuestra cámara captamos y transmitimos sensaciones y nuestra forma de ver un lugar, que puede llevar a otros a hacer de ese destino el viaje de su vida. Vivimos momentos emocionantes, tratamos con gentes de todo el mundo, pero cada uno de nosotros tiene una forma de ver la vida; es nuestra profesión. Mis impulsos en Marsella se centran en el puerto, donde la vida no deja de circular ante mi cámara, por la que desfilan personajes que intento captar sin que se den cuenta para obtener una foto que trasmita realidad. Ese conjunto de gente y arquitectura es el que buscamos, la clave está en encajarles de tal manera que la foto sea redonda.

“No hace falta recurrir a trucos para hacer fotos. No tienes que hacer posar a nadie ante la cámara. Las fotos están ahí, esperando que las hagas. La verdad es la mejor fotografía, la mejor propaganda” (Robert Capa)

“Fui a Marsella. Una pequeña renta me permitía costearme los gastos, y trabajé con entusiasmo. Acababa de descubrir la Leica. Se transformó en la extensión de mis ojos y nunca me he separado de ella desde que la hallé. Merodeaba por las calles todo el día, tenso y preparado para brincar, resuelto a ‘atrapar’ la vida, a preservar la vida en el acto de vivir. Ante todo, ansiaba apresar en los confines de una sola fotografía toda la esencia de alguna situación que estuviera desarrollándose delante de mis ojos.”
(Henri Cartier-Bresson)



GUÍA PRÁCTICA



COMO LLEGAR

Con IBERIA.
El Grupo Iberia ofrece hasta dos vuelos directos al día desde Madrid, y cómodas conexiones para viajar desde el resto de los destinos de su red. En iberia.com encontrarás los precios más económicos. Madrid-Marsella desde solo 68 euros. Con antelación de compra. La foto es de un A319, uno de los aviones que opera en esta ruta. www.iberia.com

Con RENFE
Madrid - Barcelona - Marsella
En 7h 40min. 1 frecuencia de i/v diaria. Desde 59 €.

DÓNDE DORMIR

Hay hoteles para todos los gustos y precios pero nos centraremos en los mas fotogénicos de Marsella.

C-2 Hotel
www.c2-hotel.com
Con unas maravillosas vistas al puerto esta **el Sofitel**
www.sofitel.com/es/hotel-0542-sofitel-marsella-viejo-puerto/index.html

Y como gran lujo para unas fotos clásicas, **El Intercontinental.**
www.ihg.com/intercontinental/hotels/gb/en/marseille/mrsha/hoteldetail

QUÉ COMER

Uno de los platos estrella de Marsella es la sopa bullabesa. En el puerto hay muchos sitios donde



comerla con vistas. Recomiendo el restaurante **Miralmar del chef Cristian Buffa**
<http://lemiramar.fr/site/>

Receta de la sopa:

<http://www.marseille-tourisme.com/es/descubrir-marsella/tradiciones/tradiciones-culinaires/la-bullabesa-marsellesa/>

QUÉ COMPRAR

Uno de los suvenir mas típicos de la zona es el jabón de Marsella. Se puede comprar en muchos lugares de la ciudad. También son típicas las muñecas regionales.

MÁS INFORMACIÓN



Oficina de Turismo de Marsella:
www.marseille-tourisme.com

CÁMARA RECOMENDADA



CANON G7X

Una compacta premium algo más asequible que el resto de sus competidoras con el rendimiento y funciones pensadas para profesionales y usuarios avanzados. Monta un sensor CMOS de 1 pulgada con 20,2 megapíxeles y un procesador DIGIC 6 que hará que la cámara vuele procesando imágenes en RAW.

- Hasta a 12.800 ISO
- Zoom de hasta 8.4x
- Apertura circular de 9 hojas para hacer "Bokeh"
- Pantalla LCD Táctil PureColor II G abatible
- Modo Estrellas, Desenfoque de fondo y HDR
- Vídeos Full HD a 60 fps

MARSELLA: CAPITAL EUROPEA DEL DEPORTE 2017

EVENTOS INTERNACIONALES EN MARSELLA

- Tour de Francia: penúltima etapa (contrarreloj).
- 1. Sábado 22 julio. 23 km contra reloj en Marsella
- 2. 20 etapa. La noche anterior a la llegada a París.
- Copa del Mundo de Patinaje Artístico
- Campeonato de Squash.
- Copa del mundo de bajada con patines de hielo
- Campeonato mundial de Skate.
- Campeonato mundial de Skate Cross.
- Copa del Mundo de Windsurf.
- Copa del Mundo de VTT Junior.
- Copa del Mundo de Roller Soccer.
- Copa del Mundo de de Trial.
- Campeonato Mundial de Boxeo.

EVENTOS EUROPEOS EN MARSELLA

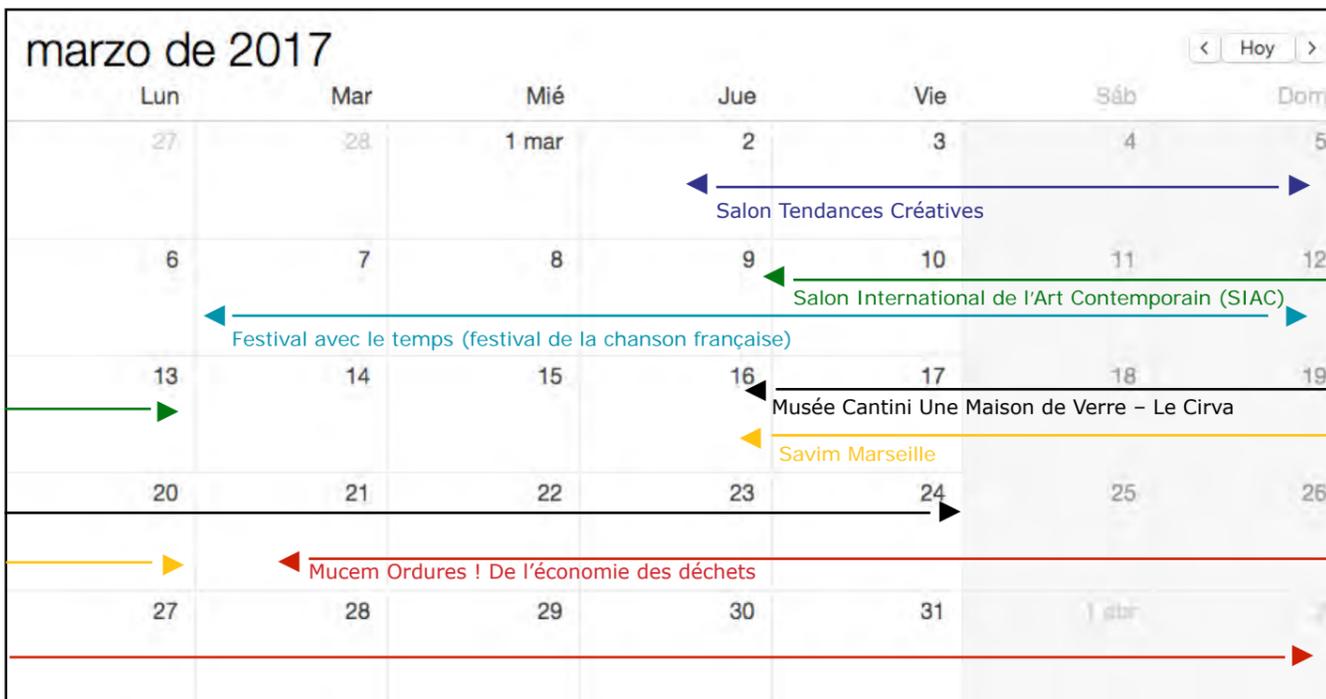
- Campeonato Europeo de Jiu Jitsu brasileño.
- Campeonato Europeo de Natación en el mar

EVENTOS NACIONALES EN MARSELLA

- Campeonato de Francia Elite de Atletismo
- Campeonato de Francia de Judo en equipo
- Campeonato de Francia de Tennis de Mesa
- Campeonato de Francia de VTT.
- Campeonato de Francia de Ciclismo veterano
- Campeonato de Francia de Longe Côte.

GRANDES EVENTOS DEPORTIVOS ANUALES DE MARSELLA

- Abierto de tenis de Provence.
- Meeting Méditerranée de Natación.
- Mundial La Marseillaise de Petanca
- Marseille-Cassis.
- Desafío de Monte-Christo.





© ALTUM

Obra de Jeff Koons en el Guggenheim.

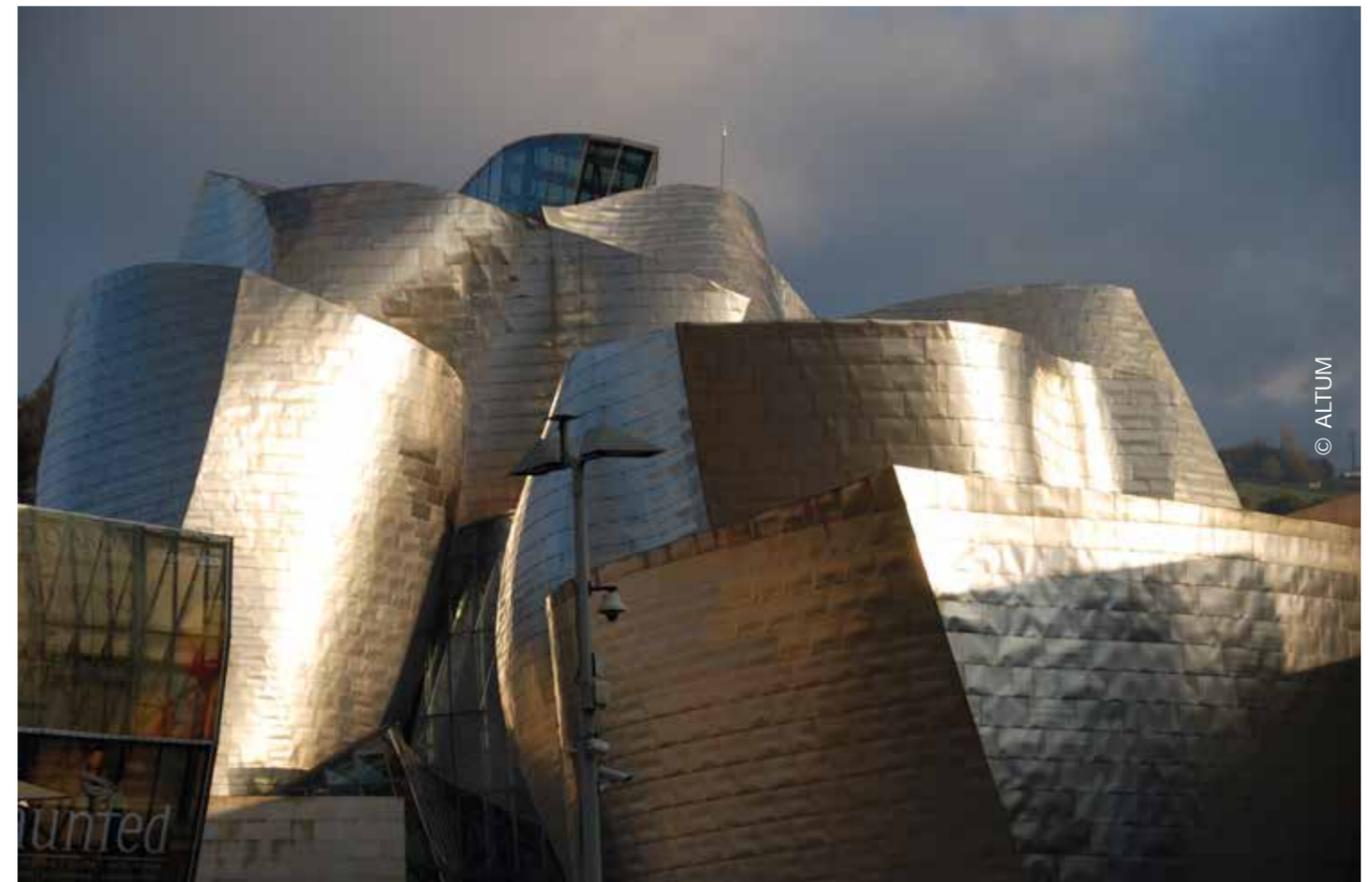
BILBAO

20 AÑOS DE LUZ

TEXTO HERNANDO REYES hreyes@altum.es

FOTOS ALTUM /ARACELI VIQUEIRA / DIPUTACIÓN FORAL DE VIZCAYA

La capital vizcaína viene sufriendo una metamorfosis arquitectónica, cultural y de vanguardia desde que abriera sus puertas el Museo Guggenheim hace veinte años. El "lavado de cara" de Bilbao deslumbra al visitante y permite que destaque mejor la idiosincrasia de sus habitantes.



© ALTUM



© Araceli Viqueira

Nomenclatura de la bilbaina Calle Ronda, donde naciera Miguel de Unamuno.

Bilbao es actualmente una ciudad de prominente talla internacional que dista mucho, al menos cultural y arquitectónicamente, de la que tradicionalmente fuera una localidad industrial de gris semblante

Cuando don Miguel de Unamuno pronunciara su célebre frase "el progreso consiste en el cambio", no imaginaba que la transformación que sufriría su ciudad natal varios años más tarde, marcaría un antes y un después en el desarrollo de la urbe, de la provin-

cia de Vizcaya, y de Euskadi en general.

Bilbao es actualmente una ciudad de prominente talla internacional que dista mucho, al menos cultural y arquitectónicamente, de la que tradicionalmente fuera una localidad industrial de gris semblante, anquilosada en su frío aspecto,

y sin calidez humana alguna en su interior.

Su brillo comenzó cuando la ciudad ganó el concurso de la Fundación Solomon Guggenheim para servir de sede a un nuevo espacio artístico y cultural, que finalmente abrió sus puertas al público en octubre de 1997 bajo el, en

principio, poco atractivo nombre Museo Guggenheim de Bilbao.

Desde entonces un gran consenso social y político ha rejuvenecido el rostro de una ciudad que, encajonada entre montes y a orillas de la ría Nervión no ha dado la espalda ni a su pasado industrial ni a su patrimonio histórico.



© ALTUM

Puente sobre la ría a espaldas del Guggenheim.
En la otra página, ejemplo de arquitectura clásica sobre la ría de Bilbao

La ría, ese curso fluvial que atraviesa la ciudad ha sido, y es, punto neurálgico en la historia de Bilbao, una urbe de claro pasado navegable



© ALTUM

Así, la denominada “arquitectura de autor”, ha contribuido a gestar una nueva identidad que cada vez consigue más visitantes y admiradores de la mano de grandes nombres del sector como Ghery, Foster, Calatrava, Starck o el japonés Arata Isozaki.

EL VIEJO CORAZÓN

No se va al casco histórico, “se baja a Bilbao”, así lo aseguran los locales. Cruzando el puente del Arenal, se llega a la Plaza de Santiago, presidida por la catedral de estilo gótico. A partir de ahí, el visitante entrará en las “siete calles” (una de ellas es la calle Ronda, donde naciera Unamuno), las vías peatonales que conforman el centro histórico. Adentrarse en el “casco”, como ellos lo llaman, es penetrar en la historia de la ciudad y sentir el pasado y el presente de la villa. Sus bulliciosas tabernas transmiten vivazmente ancestrales tradiciones vascas a punta de “pintxos” elaborados con productos de mercado, y de “Txacolí” –vino blanco de la región-, en medio de un ambiente alegre y hospitalario.

Varios estilos arquitectónicos van apareciendo por estas históricas callejuelas: la biblioteca de Bidebarrieta; la fuente del perro; el palacio de Arana; el Mercado Central de Abastos o de la Ribera, del que se dice es el más grande de Europa y al que los bilbaínos llaman simplemente “La Plaza”, y que permite tomarle el pulso a la ciudad de una manera muy “foodie”.

La estación de tren de Abando, o el mítico teatro Arriaga, cuya musa de inspiración para su diseñador fue la misma ópera de París, se aposentán igualmente aquí sobre una curva de la ría.

La ría, ese curso fluvial que atraviesa la ciudad es, y ha sido, punto neurálgico en la historia de Bilbao, una urbe de claro pasado navegable. En su ribera se erigieron los edificios más notables y emblemáticos, y sobre ella se elevan varios puentes. De ellos, el más novedoso es el llamado Zubizuri (en euskera, Puente Blanco), obra del valenciano Santiago Calatrava. Esta pasarela peatonal, une el Campo de Volantín con el ensanche, la parte hacia



© ALTUM

la que la ciudad se expandió al otro lado de la ría, y cuya arteria principal es la Gran Vía. Calatrava es también el artífice del coqueto aeropuerto bilbaíno de "La Paloma".

LOS AÑOS DEL TITANIO

Para muchos la felicidad que experimenta Bilbao tras la constante renovación que la acompaña, se refleja magistralmente en el espectacular edificio del Museo Guggenheim, icono universal de la ciudad. Su creador, el canadiense Frank Gehry, diseñó una estructura sinuosa y retorcida, revestida de escamas de titanio, que rinde homenaje a la anatomía de los

peces en esta región marinera, y a la vez montañosa, del mar Cantábrico.

Su interior alberga representativas obras de artistas contemporáneos y organiza interesantes exposiciones itinerantes. En la parte exterior varias esculturas de arte moderno se muestran grandiosas. Entre ellas, probablemente Puppy, el inmenso *west highland terrier* de flores, guardián canino del museo -cuyo autor es el norteamericano Jeff Koons-, es la más fotografiada. Con el Guggenheim, la "Grande del Norte" cambió su aspecto para siempre, y desde su fundación, la ciudad que lo rodea se

En esta página, columnas del hall de La Alhóndiga, diseñadas por Philippe Starck.



© ALTUM

Arriba, laminas de titanio de la estructura del Guggenheim que evocan las escamas de los peces. Abajo, Interior del metro de Bilbao diseñado por Norman Foster.



"fosteritos", en honor a su creador.

STARCK

La Alhóndiga, una antigua bodega de vinos fue modificada por el diseñador industrial francés Philippe Starck, convirtiéndola en un moderno e

importante centro cultural y de ocio. Biblioteca, sala de exposiciones, cines, piscina, y gimnasio, están al servicio de una ciudadanía para la que el arte y las vanguardias son ya elementos cotidianos en sus vidas.

FOSTER

Acero, cristal y hormigón son los elementos principales de una red de metro en la que su diseñador, el británico Norman Foster, utilizara como conductores de luminosidad y transparencia en las modernas estaciones. El ingreso al subsuelo se realiza por unos atractivos buitrones de cristal a pie de calle, todo un derroche de creatividad y estética, que los ciudadanos han bautizado cariñosamente como

importantes centros culturales y de ocio. Biblioteca, sala de exposiciones, cines, piscina, y gimnasio, están al servicio de una ciudadanía para la que el arte y las vanguardias son ya elementos cotidianos en sus vidas.

ISOZAKI

Este japonés es el diseñador de las torres que llevan su nombre y que se levantan en donde estaba el antiguo Depósito Franco de Bilbao. La fachada original hace parte de un complejo que cuenta con una enorme escalinata como eje central salvando así el desnivel entre el Ensanche

y Uribitarte, y que conecta el centro con la Ría gracias a una impresionante puerta entre dos torres acristaladas de 22 pisos y 82 metros que son el conjunto residencial más alto del País Vasco.

PELLI

A principios de 2012 el autor de las Torres Petronas de Kuala Lumpur, el argentino César Pelli, veía inaugurada su Torre Iberdrola sobre unos terrenos que fueron sede de la industria naval de otras épocas. El edificio, ligeramente curvado, evoca a un moderno faro con forma triangular que, con 165 metros de altura, se ha convertido en un rascacielos emblemático que parece hacer las veces de vigía de la villa; sus 22.000 metros cuadrados de cristal fueron expresamente fabricados en Suiza.

SORIANO Y PALACIOS

Los arquitectos Federico Soriano y Dolores Palacios rindieron un particular homenaje a la ría y a la tradición metalúrgica y naval de Bilbao al convertir los antiguos astilleros en un

Palacio de Congresos que, con su nombre Euskalduna, recuerda el terreno sobre el que se levanta y, con el material utilizado en la edificación y su forma, a un buque como aquellos que hacían los trabajadores de Astilleros Euskalduna. Sólo cuatro años después de su inauguración, en 2003, "Euskalduna Jauregia" fue reconocido como el mejor Palacio de Congresos del mundo.

"DE TODA LA VIDA..."

Con una propuesta clásica, el venerable Museo de Bellas Artes, inaugurado en 1945, es el contrapunto perfecto al vanguardista Museo Guggenheim. Es sin duda uno de los museos más completos del país; una pinacoteca que atesora una extensa panorámica de las artes plásticas desde el siglo XII hasta nuestros días. Imponente es su sala dedicada a Goya y las

colecciones dedicadas a Sorolla, Zuloaga y Regoyos. Ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos que corren en la ciudad de Don Diego (Diego López de Haro fue su fundador), aprovechando el imán Guggenheim con una más que acertada programación de exposiciones temporales y con la estupenda ampliación de sus dependencias. Su estructura mantiene la solemnidad de siempre, y la fachada de apariencia noble y tranquila parece transmitir el mensaje de que no hacen falta grandes decorados cuando los tesoros más preciados se guardan en su interior.

CON PIEL DE CRISTAL

Una piel de cristal cubre la fachada de los nuevos edificios del Gobierno Vasco en la Plaza de Vizcaya (diseñados por Federico Soriano, coautor del palacio Euskalduna) y de la sede de Osakidetza, el edificio

de las 100 caras, obra del osense Coll Barreu.

Sin duda, esta ciudad es todo un ejemplo de depuración urbanística, capaz de reinventarse a partir de sus propias raíces. Y no es pues de extrañar que "Bilbo" en 2010 haya sido galardonada con el premio "Lee Kwan Yew", algo así como el Nobel de urbanismo, que otorga la fundación del mismo nombre desde Singapur.

EL FUTURO YA ESTÁ AQUÍ

Saliendo desde el barrio de Deusto se recorre la ribera de la ría en la que se observan nuevos proyectos urbanísticos como el que lidera el estudio de la famosa arquitecta iraní, recientemente fallecida, Zaha Hadid, el cual tiene como premisa la recuperación de la ciudad en torno a la ría, y en el que los espacios antiguamente ocupados por los astilleros, las



© Diputación Foral de Vizcaya



© Araceli Viqueira

Edificio del Gobierno Vasco en Plaza Vizcaya. En la otra página, panorámica de Bermeo.

playas de contenedores o los altos hornos se convierten en paseos, parques, galerías de arte al aire libre, centros educativos, espacios gastronómicos y nuevos barrios y zonas de negocio. Se trata de un proyecto que convierte el pretérito industrial en una ciudad moderna; de la regeneración urbanística de la conocida península de Zorrotzaurre -generada en los años 60 tras la construcción del Canal de Deusto-; y en el que la arquitectura de calidad y las zonas verdes serán sus protagonistas. Puentes y tranvías permitirán el acceso y el desplazamiento dentro de este terreno de 80 hectáreas al que muchos llaman ya orgullosamente "La Gran Isla", un espacio en el que todos los bordes serán peatonales y los coches circularán únicamente por la zona central.

Estiman los entendidos que el mega proyecto culminará en los albores de 2030 habiendo conseguido transformar defini-

tivamente esta ciudad en una urbe donde predomina la calidad de vida bajo el mando de la sostenibilidad medio ambiental.

SUEÑOS DE "DISEÑO"

Los visitantes se incrementan año a año, e incluso han conseguido superar ya, a los de su hermana y vecina San Sebastián. Los establecimientos hoteleros o bien han lavado sus caras con buenas reformas, o bien, se han empeñado en traer a la ciudad "hoteles de autor", en un empeño ya rutinario, de posicionar acertadamente a Bilbao entre las "modernas" de Europa.

Tal es el caso del Hotel Gran Domine y del Hotel Miró. Ambos establecimientos ubicados justo en frente del Guggenheim, en la misma Alameda de Mazarredo, conocida como la "milla de oro" de Bilbao. Los dos compiten en confort, diseño y modernidad.

El primero, es toda una muestra de vanguardia, a cargo del famoso diseñador valenciano Javier Mariscal -el creador de Cobi, la mascota de las olimpiadas Barcelona 92- quien lúcidamente ha conseguido reflejar en el hotel la historia del diseño del siglo XX, diseñando también los uniformes, la fachada, la

Esta ciudad es todo un ejemplo de depuración urbanística, capaz de reinventarse a partir de sus propias raíces

web y la imagen gráfica. Su terraza posee una insólita vista al museo, a la ría, y a la famosa Universidad de Deusto.

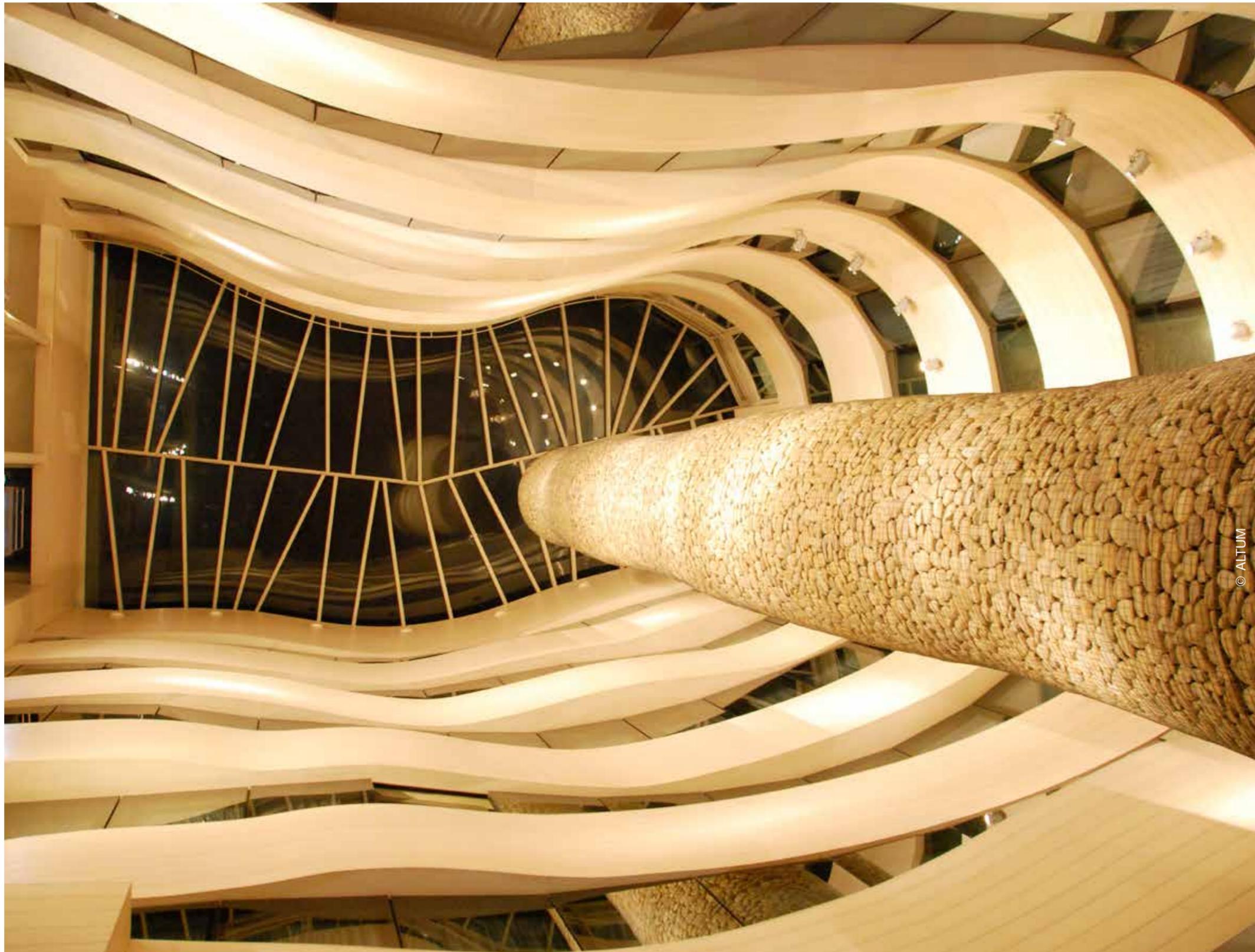
Por su parte el Hotel Miró, es un cómodo y moderno establecimiento de carácter boutique, en el que los detalles marcan la diferencia. Su biblioteca, tiene una amplia selección de libros sobre arte, Bilbao, y su historia.

EL CARÁCTER BILBAÍNO

Hospitalario y galante como pocos, el bilbaíno es ante todo sencillo. Combina de una manera asombrosa, el pragmatismo para el trabajo y los negocios, con el disfrute de la vida. Haciendo gala de la expresión "de toda la vida", enfatiza su acento local, ese que llaman "bochero", para dejar en claro que una de las mejores cosas que se puede ser, es precisamente ser de Bilbao; y que la mayor suerte que tienen, es que ellos "nacen donde quieren". Si nunca imaginaron, que una vez esfumado el poderío naval y siderúrgico, sería el turismo el que tomara el bastón de mando junto con el comercio y los servicios, lo que sí saben ahora es que son habitantes de una ciudad que ha sabido llevar el arte contemporáneo a la calle como pocos lo han hecho, y que su querida Bilbao, es ante todo una marca internacional de importante prestigio.

MÁS ALLÁ DE LA VILLA

El grueso de los encantos de Vizcaya puede haberlo conquistado Bilbao, pero cierto es que la provincia cuenta con infinitos atractivos que impulsan al viajero al encuentro de un interior



Interior del hotel gran Domine Bilbao, diseñado por Javier Mariscal.

poblado de increíbles paisajes y de una costa de acantilados abruptos salpicada de coquetos pueblos pesqueros donde se conserva todo el sabor tradicional. Nuestra visita a estas tierras vascas nos lleva a proponer al lector el siguiente recorrido que incluye mar y montaña:

Desde Deusto, y recorriendo la ría para poder observar las obras del transformador proyecto de Hadid, nos enrutaremos hacia Getxo, una localidad residencial donde encontraremos, en el barrio de Las Arenas, el famoso puente colgante, Patrimonio de la Humanidad. Construido para unir las dos márgenes de la desembocadura del Nervión, fue el primer puente transbordador construido en metal en todo el mundo. Al final del Paseo Marítimo y dejando atrás varias casas señoriales llegamos al aristocrático vecindario de Neguri, uno de los mejores ejemplos de la arquitectura residencial española. Las influencias de los estilos arquitectónicos de Inglaterra o de Bretaña saltan a la vista tanto como las fortunas de sus propietarios. No pueden faltar las fotografías del Palacio Lezama-Leguizamón, la Casa de los Rosales o el Palacio de Santa Clara.

Nuestra siguiente parada es la población de Plentzia, a donde realmente nos dirigimos para realizar una visita a las bodegas de vino submarinas de "Cruseau Treasure" una empresa dedicada al envejecimiento de vinos en el fondo del mar con varios caldos premiados recientemente en el extranjero, y que ostenta el título de ser



© Diputación Foral de Vizcaya

la primera bodega “boutique” y arrecife artificial del mundo (ver recuadro). La excelente playa de Plentzia atrae a cientos de bilbainos en verano además de ser un lugar venerado por los amantes del surf, la equitación y los paseos en piraguas.

UNA ERMITA DE CUENTO

Continuamos hacia Bermeo bordeando el que sea probablemente el litoral más espectacular de la costa vasca y que nos permite disfrutar de todo el esplendor del Cantábrico bajo los acantilados. Nos detenemos para observar la impresionante panorámica de la ermita de San Juan de Gaztelugatxe y su vecina isla de Akatz. Construida sobre un pequeño islote y comunicada con tierra a través de un puente peatonal, la ermita ha sido lugar de peregrinación de muchos, especialmente de los pescadores de Bermeo, quienes tras superar los 237 escalones de ascenso, agradecían las travesías tranquilas con los exvotos de barcos que cuelgan del techo; hoy en día los peregrinos tocan la campana una vez alcanzada la ermita y piden un deseo. El paraje no es solamente agreste e imponente, es, ante todo, solemne. Ha sido escenario de muchas bodas, entre la que cabe destacar la de la presentadora de televisión Anne Igartiburu con el bailarín Igor Yebra; y también se escogió como locación para el rodaje de varios episodios de la exitosa serie de televisión “Juego de Tronos”. A lo lejos, y en sentido este, divisamos el punto más septentrional de la costa vasca que da protección al puerto de Bermeo, nos referimos al Cabo Matxitxaco.

Una parada en el pesquero pueblo de Mundaka, en pleno corazón de la



© ALTUM

En la página de la izquierda, San Juan de Gaztelugatxe. En esta misma página, fuente de agua en Mundaka.

Reserva de Urdaibai, nos confirma que el alma de estos pueblos de Vizcaya es pesquera, donde un paseo por el puerto y sus calles adyacentes nos ratifica que aquí no hay tópicos que valgan, y que el frontón es casi el punto de encuentro de toda la localidad. Caminando por el Paseo de la Atalaya disfrutamos de la sensacional panorámica de la ría y de la iglesia de Santa María mientras nos cuentan que en el s. X aquí llegó un barco proveniente de Escocia en el que venía una princesa quien se sorprendió por la claridad del agua de una de sus fuentes por lo que los escoceses la

llamaron “munda aqua” o “agua cristalina” en latín. La leyenda insiste en que la princesa tuvo un hijo llamado Juan Zuria quien se convertiría en el primer Señor de Vizcaya.

ESTO ES GUERNIKA

Terminamos nuestra excursión con una visita a la que sin lugar a dudas es la ciudad símbolo de las libertades políticas de los vascos y la primera población en la historia en sufrir en 1937 un bombardeo aéreo contra la población civil; ataques inmortalizados por el pincel de Pablo Picasso, que en esta población se palpan en un mural de baldosas a

título de réplica del cuadro original que se encuentra en el Museo Reina Sofía de Madrid. Entre los señores de Vizcaya era costumbre dictar las leyes bajo un árbol que con el correr del tiempo se personalizó en el roble de Guernika, bajo él también juraban los fueros vascos los reyes de España. En la actualidad, y en el jardín de la Casa de Juntas -la que no fue destruida por las bombas-, se encuentra el tronco viejo del primer árbol protegido por un templete de columnas neoclásicas; el árbol actual se halla frente a la llamada “tribuna juradera”

dado que el Lehendakari de la Comunidad Autónoma Vasca jura ante él su cargo; y el retoño del mismo se encuentra rodeado por una verja.

La Casa de Juntas constituye quizás la principal visita de la ciudad, en su interior se encuentran el salón de plenos de las juntas generales de Vizcaya y la sala en la que se expone el fuero viejo y el manuscrito del Gernikako Arbola, el himno vasco. Detrás de éste se encuentra el Parque de Europa donde se pueden observar dos esculturas alegóricas a la historia de Guernika y su conversión en ciudad símbolo de paz:

de Eduardo Chillida, "Gure aitar-en etxea" o "La Casa de Nuestro Padre"; y de Henry Moore y en bronce, la obra "Figura en un refugio".

De regreso, y conscientes de que nuestro periplo por Bilbao y sus alrededores llega a su fin, anticipamos la despedida con nostalgia. La tierra vasca transmite su fuerza en una soberbia naturaleza, y la idiosincrasia de los bilbaínos y vizcaínos seduce tanto como su gastronomía. Decimos adiós a Bilbao sin olvidar –y quizás pensando ya en este artículo- que en euskera "Bi albo" significa dos lados, y probablemente sea el origen del nombre de una ciudad que se expandió a ambos márgenes de la ría. Más allá de eso, llevamos en nuestra mente una ciudad cuyo urbanismo actual no es otra cosa que la genial confluencia de su "pasado" y su "presente". Vuelvo a Unamuno y encuentro una frase suya que no debe ser casual para este escrito:

"Procuremos ser más padres de nuestro porvenir que hijos de nuestro pasado". ●



© Araceli Viqueira



© Diputación Foral de Vizcaya



© ALTUM

Tesoros del fondo del mar

Si del Báltico o del mar del Norte han salido whiskies y champán provenientes de barcos hundidos de filibusteros en excelentes condiciones, valía la pena hacer el ensayo con nuestros vinos y en nuestras aguas.

La excéntrica ocurrencia de madurar vinos en el fondo del mar puede parecer más que eso, pero lo cierto es que en "Crusoe Adventure" han visto cómo, tras varios años de investigación, sus caldos son todo un éxito allá donde van. Al parecer, la evolución del vino bajo el agua resulta más armoniosa e incluso más rápida que en tierra. Los vinos reposan en bodegas tradicionales antes de ser sumergidos a 20 metros de profundidad -en barricas exclusivas para ello o en botellas taponadas y lacradas-, en jaulas especiales para aguantar las condiciones subacuáticas; provienen de diferentes uvas y de distintas D.O. El laboratorio de Plentzia cuenta con un sofisticado sistema para la medición de la temperatura y el movimiento del agua. Este enclave del Cantábrico resulta idóneo ya que la fuerza de las olas crea una turbulencia que impide el paso de la luz, las mareas tienen unas características exclusivas, y la particular viveza del mar, contribuyen a que el resultado sea único e inimitable. Cada botella lleva un mensaje de conservación de la vida submarina, y también tiene la suya propia, gracias al ecosistema en el que se añejan.

www.underwaterwine.com

En la página de la izquierda, Puppy, guardián del Museo Guggenheim. En esta página, arriba, Casa de Juntas de Guernica; abajo, de charla en el centro de Bilbao.



Puente transbordador de Portugaete.

© Diputación Foral de Vizcaya

GUÍA PRÁCTICA

COMO LLEGAR

Las aerolíneas **Air Europa e Iberia** conectan diferentes ciudades españolas con Bilbao. El aeropuerto Internacional La Paloma está conectado con diversas ciudades europeas y es el principal de la zona.
www.aireuropa.com
www.iberia.com

DÓNDE DORMIR

Hotel Carlton: éste 5 estrellas es el hotel más señorial de Bilbao. Sus habitaciones son amplias y están decoradas con un estilo clásico. Su gimnasio cuenta con modernas máquinas de musculación y tiene jacuzzi y bañera de hidromasaje.
www.carlton-bilbao.hotel-rez.com

Hotel Miro: situado entre el Guggenheim y el Museo de Bellas Artes, este hotel boutique resulta especialmente agradable para el viajero independiente. Sus 50 habitaciones están decoradas en tonos neutros, también cuenta con juniors suites y master suites. Su desayuno se basa en una amplia gama de productos ecológicos de la tierra.
www.mirohotelbilbao.com

Gran Hotel Domine Bilbao: En frente del Guggenheim, se precia de tener las mejores vistas de la ciudad a la obra de Ghery, y es justo en su terraza donde se sirven. Es un hotel de diseño concebido desde la gene-

lidad de Javier Mariscal. Desde que abriera sus puertas la crítica no cesa en sus halagos.
www.hoteldominebilbao.com

DÓNDE COMER

Restaurante Yandiola: este restaurante ubicado en el edificio de la Alhóndiga es ya una referencia del nuevo Bilbao. Su propuesta se inspira en el pasado orientándose al futuro con una creatividad fuera de serie. Muy especial resultan los raviolis de caza, y la marinera de almejas y alcachofas.
www.yandiola.com

Restaurante Baiseri Maitea: ubicado en un caserío del s.XVII a las faldas del monte Atxeta -en plena reserva de Urdaibai-, conserva el entramado original, antigua cocina, pesebres y elementos de su época. Muy recomendable resulta su menú degustación por 40€, toda una paleta de sabores donde, como en esta tierra, se funden el mar y la montaña.
www.baserrimaitea.com

Restaurante Kate Zaharra: Situado a 15 km de Bilbao, en la colina de Artxanda, es un caserío tradicional con un impecable interior y unas vistas maravillosas a la ciudad y su ría. Los dos hermanos propietarios se encargan de que tanto en la bodega como en sus dos comedores y su bar, el servicio sea impecable. Sus pimientos rellenos de changurro desta-

can tanto como su sopa de garbanzos con bogavante.
www.kate-zaharra.com

MÁS INFORMACIÓN

• **Lonely Planet** ha lanzado recientemente la nueva guía "Golfo de Vizcaya: experiencias y lugares auténticos". Además de Bilbao y sus alrededores el contenido abarca todo el país vasco, incluido su parte francesa y algunos puntos de Navarra y La Rioja alavesa.
www.lonelyplanet.es

www.bilbaoturismo.net
www.euskoguide.com



¿Hace cuánto tiempo que no te regalas una **Escapada Saludable?**



Niwa Hotel & Spa ofrece irresistibles opciones para disfrutar solo o en compañía. Una escapada de lujo a menos de 1 hora de Madrid, en la que buenos hábitos, mimos y cuidados están asegurados gracias a los tratamientos especiales pensados para que disfrutes (**relajantes, antiaging, adelgazantes, anticelulíticos y drenantes**), con circuito de Spa, piscina climatizada, personal-trainer, pilates, yoga, solárium, y una alimentación saludable. Un regalo para disfrutar con los cinco sentidos en la bella Brihuega, el Jardín de La Alcarria.



Reservas:
 +34 949 28 12 99
 +34 606 41 07 88
info@hotelspaniwa.com



VALENCIA - Fallas

De las numerosas fallas que se celebran por tierras levantinas, las de Valencia - del 15 al 19 de marzo - están declaradas de Interés Turístico Internacional y son las más espectaculares. El momento más emocionante es la cremá de todas las fallas a las 12 de la noche del 19.

FIESTAS POPULARES DE PRIMAVERA

TEXTO Y FOTOS CÉSAR JUSTEL redaccion@topviajes.net

El Miércoles de Ceniza (1 de marzo) comienzan los 40 días de la Cuaresma (siete semanas). De siempre fueron fechas penitenciales. "Polvo eres..." sigue diciendo el sacerdote haciendo con ceniza una cruz sobre la frente de los devotos ese día. Durante ella se celebraban en España fiestas bien diferentes de las restantes del año: sin música alegre ni bailes. La tristeza religiosa prevalecía y el tiempo de 40 días era por el ayuno que Jesucristo hizo en el desierto.

Algunos ritos cuaresmales siguen teniendo lugar: se toman hornazos, se pide por las ánimas, se tocan esquilas, tienen lugar representaciones de la Pasión y también romerías a través de los campos o procesiones de Cristos entre nubes de pólvora... por poner un ejemplo. Pero no son los únicos, junto a ellos, hay fiestas no tan religiosas que nos recuerdan la llegada de la primavera. Fiestas paganas que mantienen los ritos populares de las que mostramos a continuación algunas de ellas, como muestra.



CERVERA (Lérida)

Representación de la Pasión, declarada Tesoro del Patrimonio Cultural Inmaterial. Es la más antigua de Europa (tiene cinco siglos) interviniendo 300 actores. Todos los domingos de Cuaresma a partir del 19 de marzo (el 21 de marzo y el 2 de abril en castellano).



CALAHORRA (Rioja)

Patronales de San Emeterio y San Celedonio, destacando la colorida procesión con sus reliquias.



ORGIVA (Granada)

Procesión del Cristo de la Expiración - que este año es el viernes 31 de marzo - con gran aparato de pólvora. Desde la seis de la tarde hasta la mañana del sábado se harán estallar cientos de cohetes y petardos en honor del Cristo mientras recorre las calles.





OLESA (Barcelona)
5, 12 y 15 de marzo.
Una de las mejores escenas de la Entrada en Jesuralén



CASTELLÓN
Del 18 al 26 de marzo son las Fiestas de la Magdalena (arriba). El día más importante es el 19 la "Romería de les Canyes" (derecha), a través de los campos, hasta la ermita de la santa a 8 kilómetros de la capital.

BARCELONA
En la mañana del 3 de marzo, día de Sant Medir (San Medín o San Emeterio), hay diferentes "colles" (formadas por caballos y carruajes ornamentados) que parten del barrio de Gracia y recorren diversas calles barcelonesas hasta llegar a la ermita dedicada al santo, en Collserola. Los participantes en la romería lanzan caramelos al público.





EL ESPARTAL (Madrid)

Es una pequeña pedanía de el El Vellón y todos los años se viene sacando en procesión la imagen de San José por la calles del pueblo el día 19.

CHAPINERÍA (Madrid)

El domingo 5 de marzo esta localidad madrileña celebra al Santo Ángel de la Guarda, en una procesión que recorre sus calles. El sonido de los tambores marca el trayecto hasta que, por la tarde, la imagen es devuelta a su ermita.



BAYONA (Pontevedra)

Fiesta de la Arribada (3, 4 y 5 de marzo). Se representa la llegada de la carabela Pinta a esta localidad (la primera en dar a conocer el descubrimiento del Nuevo Mundo). Hay también un mercado medieval.

RIBADEO (Lugo)

En la Iglesia de Villaselán de esta localidad sacan en procesión a la Virgen de la Encarnación el 25 de marzo.



Los hornazos, dulces y salados, son típicos en Cuaresma en muchos pueblos de Castilla-La Mancha, como el toledano Ciruelos. Se adornan con huevo y se rellenan de chorizo.





TORNAVACAS (Cáceres)

Todos los días de Cuaresma, al atardecer, la céntrica calle Real es recorrida por una mujer, que, por promesa, hace sonar la esquila (campana de ánimas)



VILLAMEDIANA (Palencia)

El 4 de marzo tienen lugar danzas (de las más antiguas de la provincia) presididas por la cruz de madera con el sol de Santo Tomás, que los danzantes llevan desde la ermita de La Esclavina hasta la Iglesia.



OBEJO (Córdoba)

El domingo más cercano al 21 de marzo (este año el 19) en esta localidad salen los danzantes bailando antiguas danzas de espadas - de las más espectaculares de Andalucía - que terminan con la llamada "del ahorcado" (una especie de "degüello").



EL ESPINAR (Segovia)

El segundo fin de semana, especialmente el domingo 12, se celebra la fiesta de los Gabarreros, con la traída de troncos en carretas de bueyes. Son días para disfrutar de la gastronomía local y lucir los trajes regionales.





PEAL DE BECERRO (Jaén)

El día 25, niñas de esta población de la Sierra de Cazorla, vestidas de "pastiras" (pastoras), realizan una ofrenda a Nuestra Señora de la Encarnación. La víspera se hace un castillo de antorchas



ACEHUCHE (Cáceres)

Las "Carantoñas" de Acehuche (Cáceres) salen por San Sebastián (20 de enero), pero es un ritual de fertilidad de invierno que, en algunos lugares, han acabado en fechas de Carnaval. Estos "terro-ríficos" personajes - la Iglesia sostiene que son las fieras que se acercaron atraídas por la sangre del santo - salen acompañadas por las "regaroras" que le acompañan llenándole de confites.

La fiesta va a más y de las ocho carantoñas de hace unos años se ha pasado a cerca de sesenta. Toda fiesta tiene su momento importante y en esta es cuando sale San Sebastián de la iglesia, entre el ruido de disparos de escopeta hechos por los "tiraores" y que irán repitiéndolo en todas las esquinas.

Las "Carantoñas" marchan a su lado, formadas por parejas, bamboleándose y "limpiando" con sus ramas el sitio por donde ha de pasar el santo. Avanzan de cara a la imagen, le hacen una reverencia y vuelven a barrer el suelo. Así, una y otra vez, hasta que la procesión termine. Por último aparecer la "vaca-tora", con enormes cuernos, que embiste a todo aquel que se le coloque por delante.





Con una instalación artística y un menú especial

EL PALACE MADRILEÑO SE SUMA AL AÑO DEL TURISMO SOSTENIBLE PARA EL DESARROLLO

Con motivo de la declaración por parte de Naciones Unidas de 2017 como el Año del Turismo Sostenible para el Desarrollo The Westin Palace, Madrid ha montado una instalación artística titulada *Welcome Around*, con el objetivo de celebrar y dar visibilidad a esta iniciativa dirigida a la concienciación por la protección y el cuidado de nuestro entorno.

La obra, concebida por la diseñadora Carmen Pousa, utiliza materiales de reciclaje (metal, es plásticos o maderas), en una interpretación poética que consigue disociar el resultado de lo poco valioso del material utilizado.

Mediante esta instalación el Palace quiere lanzar un mensaje positivo sobre las muchas formas en que podemos participar en la sostenibilidad, por ejemplo

convirtiéndolo en una solución creativa algo que íbamos a desechar. La diseñadora ha querido utilizar para sorprender al visitante la icónica simbología, de esencia tan española, como es la Menina, representada de manera muy actualizada, casi Pop.

Esta instalación se puede visitar hasta el 27 de marzo.

Otra iniciativa del emblemático hotel madrileño para contribuir y sensibilizar sobre el año del turismo sostenible es la propuesta de su chef ejecutivo, José Luque, de un menú en el que la totalidad de sus ingredientes son productos de cercanía o ecológicos y armonizado con vinos D.O. Madrid.

Un menú disponible tanto para almuerzo como para cenas en el restaurante La Rotonda desde el 17 de febrero al precio de 55 euros (IVA incluido).

Desde hace varios años el alumbrado del edificio fue sustituido por LED, cada vez que se necesita reemplazar algún tipo de maquinaria se opta por otra de mayor eficiencia energética y menor impacto medioambiental. El hotel ha instalado recientemente un sistema de recuperación de energía que aprovecha el agua de condensación de las torres de refrigeración para calentar el agua que va hacia las calderas. Adicionalmente el Palace ofrece a los organizadores de eventos y reuniones la posibilidad de contribuir con la reducción de la huella de carbono aportando una cantidad económica calculada en base al impacto de emisiones de CO₂ que ha producido la celebración de sus reuniones. ●

Para más información <https://shop.southpolecarbon.com/>



PRIMICIA DE CHRISTIE'S EN EL RITZ

El Hotel Ritz sorprende una vez más a huéspedes y visitantes con sus atractivas y variopintas ofertas, ya sean culturales, gastronómicas, festivas... Los días 19 y 20 de Febrero aquellos afortunados que se alojaban en el Ritz gozaron del privilegio de poder contemplar la primicia de la colección de Arte Post Guerra y Contemporáneo que Christie's - Londres 1766- subastará los días 7 y 8 de Marzo-2017 en su casa de subastas de Londres, sita el número 8 de King Street- St. James.

SELECCIÓN EXCLUSIVA

En el marco del salón Felipe IV se encontraba la selección exclu-

siva de Arte Post Guerra y Contemporáneo coronada por Pase de Pecho 1990 de Miquel Barceló, que según Guillermo Cid, Director de Arte de Posguerra y Contemporáneo de Christie's, se considera la plaza de toros más importante que ha llegado a la subasta desde que se presentó en 2011 la también obra taurina de Barceló Faena de Muleta. Guillermo Cid habla sobre las 46 oficinas de Christie's en el mundo y las 12 ciudades escogidas para las subastas, Londres, Nueva York, París, Ginebra, Hong Kong, Shanghai, entre ellas. Cuenta anécdotas de ese mundo elitista y, desconocido para los que no pertenecen a él, como es el de los compradores y coleccionistas que se mueven en la esfera del arte, de la puja y de los astronómicos precios. A la pregunta de

por qué se llega a ser coleccionista, surgen un sin fin de variadas respuestas, amor al arte, inversión o casos como el de aquel matrimonio a quien su amigo coleccionista les contagio su ilusión y empezando por una obra, el coleccionar arte contemporáneo acabo convirtiéndose en algo vital e imprescindible.

Entretanto hace un inciso y se le ilumina el semblante al señalar el lienzo de Kulhraum del artista alemán, Neo Rauch, Leipzig 1960, que ha revolucionado el lenguaje de la figuración. Comenta el magnífico sentido del movimiento de la obra y el corte socialista de los protagonistas de la pintura hasta en sus detalles mínimos como aquel brócoli en las estanterías medio vacías o los tonos rosáceos, blancos y violetas de su paleta cromática.

Observa como Rauch brinda en sus obras oníricas un tributo al arte más allá del telón de acero.

Obras de Albert Oehlen, Alex Katz, Anish Kapoor y Sam Francis completan la colección escogida para el Hotel Ritz, avanzadilla de la subasta londinense.

Y SU TERRAZA

El Hotel Ritz en el Triangulo de Oro de Madrid, fue y sigue siendo un lugar emblemático de encuentro, buen gusto y buen hacer. Lugar idóneo para pasar momentos exquisitos ya sea en sus salones, en su único Krug Bar o disfrutando de su romántica y relajada terraza durante la estación estival.



MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA PRESENTA LA SUITE MÁS GRANDE DE BARCELONA

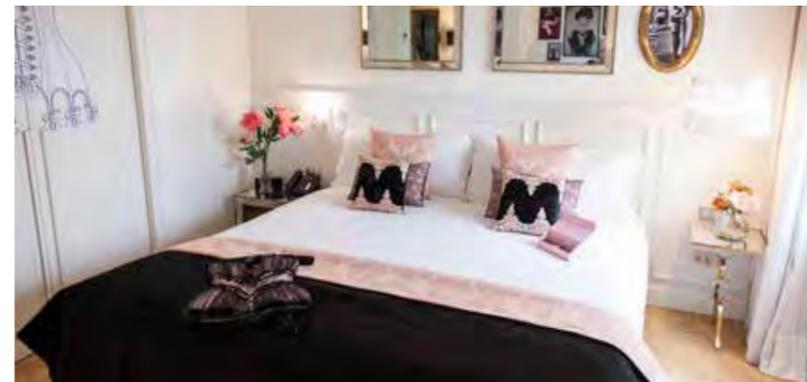
Majestic Hotel & Spa Barcelona ha presentado la Majestic Royal Penthouse, la suite más grande de Barcelona con 467 metros cuadrados que, además dispone de dos impresionantes terrazas, siendo la única suite de la ciudad que tiene una doble vista panorámica sobre Paseo de Gracia y la Sagrada Familia. En el corazón de Barcelona, en las alturas de una de las avenidas más exclusivas de la ciudad pero desde la más absoluta calma, Majestic Royal Penthouse es un espacio delicado e íntimo decorado al detalle, siguiendo el estilo elegante y clásico del hotel. Los huéspedes de esta espectacular suite podrán disfrutar de servicio de mayordomía durante toda

su estancia y chofer en vehículo de lujo, entre otros. La suite más grande de Barcelona nace con el objetivo de ofrecer al huésped una profunda sensación de confort y paz en todos y cada uno de los espacios que la componen. Así, la estancia cuenta con un salón que dispone de varios sofás con capacidad para unas 14 personas, un comedor, un bar, 2 dormitorios dobles, a los que se puede añadir una tercera habitación y dos amplias terrazas, que hablan de la historia y la belleza de la ciudad e invitan a contemplarla. La icónica Sagrada Familia de Gaudí y la avenida más lujosa de Barcelona, Paseo de Gracia, pueden

observarse cómodamente desde sus terrazas con jacuzzi. El precio por noche de esta impresionante habitación es de 15.000 euros. Mención especial merece el Maxi bar, que a sido hecho a medida y cuyos productos pueden adaptarse según las preferencias del cliente con todo tipo de bebidas con o sin alcohol y los snacks más gourmet. Otro detalle a destacar es el Bar à Parfum que hay en la habitación a disposición de los clientes, un maletín de piel que contiene 5 fragancias de Atelier Cologne Maison Parfum Paris en formato 250ml y de 30ml (este último con una funda de piel individual con las iniciales del cliente como regalo). www.hotelmajestic.es

DEAR HOTEL CONVIERTE EN UN BOUDOIR LA SUITE 1001 DE LA MANO DE MAYA HANSEN

La reconocida diseñadora Maya Hansen decora la suite 1001 de Dear Hotel, el nuevo hotel boutique con vistas panorámicas ubicado en la Gran Vía madrileña, convirtiéndola en un auténtico boudoir. Esta permanecerá decorada, y disponible para los huéspedes por tiempo limitado. La palabra boudoir proviene del francés, significa "tocador" y antiguamente era la habitación donde las damas se arreglaban y se empolvaban. Esta estética sofisticada y bucólica es la que ha querido recrear Maya Hansen a través de este proyecto. Dear Hotel ha querido colaborar una vez más con el mundo de la moda, y en esta ocasión la habitación se engalana con elementos de estética barroca y objetos cargados de historia como espejos, corsés, maniqués, y otras siluetas que alimentan ese ambiente femenino y coqueto en el que el tocador es el elemento sobre el que gira el resto de la habitación. El espacio se convierte en un lugar para amar, seducir y dejarse llevar. Dear Hotel: Gran Vía 80. Precio habitación 1001: desde 280€



FORMENTOR, A ROYAL HIDEAWAY HOTEL, ELEGIDO COMO UNO DE LOS MEJORES HOTELES DEL MEDI TERRÁNEO POR THE TIMES

Formentor, a Royal Hideaway Hotel, miembro de Barceló Hotel Group, es uno de los mejores hoteles de todo el Mediterráneo. Así lo asegura el diario británico The Times, que vuelve a incluir al idílico hotel mallorquín en su selecto ranking de los 30 mejores hoteles de playa de la región. La prestigiosa cabecera anglosajona ha reconocido a Formentor, el primer hotel de lujo que abrió en las Islas Baleares hace 85 años, en esta reducida selección de treinta establecimientos en destinos mediterráneos. El medio ha valorado tanto sus instalaciones, la "piscina de gran tamaño rodeada de palmeras y tumbonas", como su privilegiada ubicación, junto a la cala Formentor, un espacio hermoso y salvaje que ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco por su belleza y riqueza medioambiental.

CONSTANCE BELLE MARE PLAGE: EL RENACIMIENTO DE UN EDÉN

Constance Belle Mare Plage ha revelado su nueva cara después de un cambio de imagen de seis semanas que se completó en julio. Esta metamorfosis hace hincapié en los auténticos encantos que han hecho de este resort un éxito por más de 40 años. Ofrece al viajero, en un único resort, una amplia variedad de experiencias diferentes en un ambiente elegante y relajado.

Como el hotel icono de Constance Hotels and Resorts, el Belle Mare Plage ha permanecido fiel a su esencia, manteniendo los elementos naturales - piedra y madera - que han hecho del hotel un símbolo de la hospitalidad mauriciana. Estos han sido rejuvenecidos con diseños sofisticados y una nueva paleta de colores, de modo que los interiores se adaptan a un estilo más contemporáneo. Los dormitorios, suites y villas han sido rediseñadas y decoradas en un estilo audaz y elegante. Los muebles, meticulosamente tallados por los artesanos mauricianos, destacan en las zonas comunes.

Como resultado, el Constance Belle Mare Plage se sumerge mejor en la naturaleza, haciendo hincapié en su espléndida ubicación: la curva de la playa de arena blanca de 2km, la vegetación tropical, la caricia de la brisa marina y las dulces melodías de la marea. Todos los elementos se unen para mimar a los huéspedes.

El resort añade un poco de sabor a este flujo natural de sentidos a través de su espíritu culinario único.

Los bares y restaurantes han sido reinventados con nuevos conceptos, tanto arquitectónicos como culinarios.

Combinando tradición y modernidad, el hotel alinea las lagunas azules con los verdes campos de golf para proporcionar una amplia gama de actividades para familias y parejas en un ambiente rejuvenecido.

De hecho, Constance Belle Mare Plage sigue siendo el destino ideal para aquellos que buscan combinar la relajación con el deporte, la playa con el golf y la elegancia con la gastronomía. Audazmente diferente de otros hoteles en Mauricio, el cambio de imagen del Constance Belle Mare

www.bellemareplage.com



PICOT ENTREGA LOS GALARDONES DE SU II EDICIÓN EN UNA NOCHE MÁGICA

75 finalistas, 15 categorías y un sueño compartido: recoger una de las codiciadas estatuillas PICOT. En una gala espectacular que concentró el pasado mes de febrero en Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center al conjunto de los sectores del Turismo y la Comunicación, se entregaron los galardones que agradecen y reconocen la excelencia profesional en la Comunicación Turística. Un total de 1.000 personas fueron protagonistas de una noche mágica marcada por las sorpresas. Una noche que quedará para la historia. Los mayores premios de la Comunicación Turística organizados nunca en Europa contaron con galardones para todos los soportes y tipologías de medios de comunicación, que este año ampliaron a 15 sus categorías, para reconocer así a medios off y online, radios y televisiones, generalistas y especializados, incluyendo el sector de los bloggers de viajes, un área con una influencia creciente en la comunicación de destinos y tendencias viajeras, así como los profesionales de la comunicación, los periodistas y comunicadores que emocionan a los oyentes, lectores, espectadores y usuarios con sus relatos y experiencias. Una gala llena de emoción, pero también de música, magia y risas, conducida por el cómico Martín Luna y el CEO de RV EDIPRESS y Presidente de los Premios PICOT, Fernando Valmaseda, que sorprendió a los más de 1.000 invitados presentes, entre los que se encontraban Embajadores, Consejeros de Comunidades Autónomas, Directores Generales de Turismo, Concejales y Directivos de las principales compañías del sector turístico, así como cerca de 700 profesionales de los medios de comunicación. www.rvedipress.com



CAN LLUC: EL CALOR DE UNA AUTÉNTICA CASA PAYESA DE IBIZA

Si hay una virtud que pondera en los ibicencos, además de su lealtad a los amigos, es su carácter abierto y acogedor. Tal vez esta sea una de las razones por las que muchos empresarios de las islas comercializan las maravillosas casas payesas herencia de sus familias como hoteles, boutique o casas rurales. Alojamientos que hace décadas, e incluso siglos, albergaron a sus antepasados, destinados hoy a difundir la verdadera esencia de Ibiza y a demostrar que la isla es un remanso de paz en la que puede disfrutarse de la mejor gastronomía, del relax y del silencio para, acto seguido, vibrar con la mejor oferta de ocio del mundo. Uno de los rincones más mágicos de este universo 100% ibicenco es el hotel rural Can Lluç. Ubicado en pleno corazón de la isla, está situado en un tranquilo valle de gran valor ecológico, rodeado de bosques de pinos, algarrobos, higueras y olivos milenarios. Cuenta con una plantación de 2.000 parras que completan un paisaje plagado de árboles frutales que late en plena naturaleza. Su emplazamiento idílico reproduce a la perfección el espíritu mediterráneo que permanece en cada rincón de sus instalaciones en las que conviven en armonía la tradición y la modernidad. Can Lluç se encuentra ubicado a 2 kilómetros de San Rafael, centro geográfico de la isla, a 9,8 kilómetros de Ibiza y a 10 kilómetros de San Antonio.

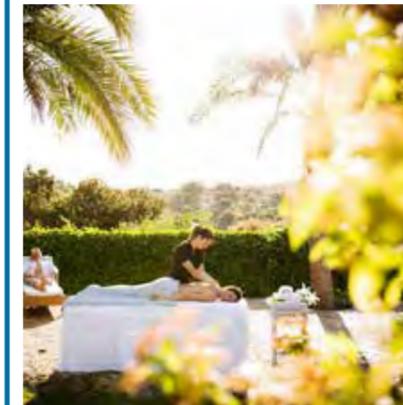
INTERCONTINENTAL MADRID RECIBE EL CERTIFICADO "WELCOME CHINESE"

InterContinental Madrid es pionero en recibir el certificado "Welcome Chinese" y es que todo el equipo del hotel cuida hasta el mínimo detalle para hacer que la estancia de los clientes chinos sea de lo más agradable. Pocos hoteles de 5 estrellas en Madrid cuentan con este reconocimiento, todos los empleados han sido formados en cuanto a la cultura, costumbres y detalles orientales para poder atender a todos los huéspedes y satisfacer sus necesidades. Existen muchos detalles y curiosidades a tener en cuenta, siempre que se entregue un documento tiene que hacerse con las dos manos, en los elementos decorativos es imprescindible evitar el color blanco símbolo de mala suerte.



KEMPINSKI INAUGURA EL PRIMER HOTEL DE LUJO EN MANZANA DE GÓMEZ, EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA HABANA

Legendarios Chevrolet, música, baile, fama, gente cordial y ganas de vivir – esto es Cuba. En el Centro Histórico de La Habana, la capital de Cuba, patrimonio mundial de la UNESCO, Kempinski inaugura en la primavera de este año su primer hotel en la isla caribeña: El Gran Hotel Manzana Kempinski La Habana con 246 habitaciones y "suites" en la histórica Manzana de Gómez. La excelencia de España en el sector del turismo y hostelería está siendo reconocida, ya que unos miembros clave del Kempinski Hotel Bahía en la Costa del Sol viajarán a Cuba para ayudar en la apertura y compartir su conocimiento y talentos. El hotel de lujo en el corazón del centro histórico de La Habana, directamente cerca de las curiosidades turísticas más interesantes, se convertirá en el "Place to be" en la capital cubana. www.kempinski.com



LA BOBADILLA, A ROYAL HIDEAWAY HOTEL: DEL ÁRBOL A LA MESA

En La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel, se acaba de dar por finalizada la recogida de la aceituna de los casi 2500 olivos de sus 350 hectáreas. La variedad más abundante es la aceituna hojiblanca, también conocida como "Lucentino" por los reflejos metalizados de sus hojas cuando les da el sol. Con cinco quilos de ella se obtiene un solo litro de una de las joyas gastronómicas más preciadas, un aceite de oliva virgen extra muy equilibrado en ácidos grasos y con ácidos saturados más bajos que otros tipos de aceites. Los huéspedes de La Bobadilla tienen la privilegiada oportunidad de convivir y aprender sobre el mundo del aceite de oliva durante todo su proceso de producción a través de exclusivas experiencias dentro de sus propias instalaciones: desde plantar un olivo hasta hacer una cata de aceites. www.barcelolabobadilla.com



LAS "VINCCI FRESH SESSIONS" ATERRIZAN EN BELLINI FOOD&BAR

Las "Vincchi Fresh Sessions" llegan a Bellini Food&Bar, el concepto gastronómico de Vincchi Centrum (C/Cedaceros 4) todos los viernes a partir del próximo día 3 de marzo para llevar el momento más fresco de la semana a esta zona de Madrid. Un ambiente divertido y refrescante que comienza a las 20.00h de la tarde y permite desconectar del estrés de la semana y empezar el fin de semana con la mejor música, cócteles y gastronomía. La música correrá a cargo de los DJs más refrescantes que se alternarán con actuaciones en directo. www.vincchioteles.com/centrum

Las habitaciones más caras de los hoteles de Trump



¿TE PUEDES PERMITIR UNA NOCHE EN UN HOTEL DE LUJO DE DONALD TRUMP?

Uno de los aspectos más polémicos del nuevo presidente de Estados Unidos son los intereses empresariales de él y su familia y en qué medida su puesto en el Ejecutivo podría ser utilizado en su propio beneficio si él quisiera. Aunque Donald Trump ha abandonado sus negocios y ha cedido oficialmente su gestión a sus hijos, es de esperar que las cuentas de resultados de estos no le sean totalmente indiferentes. En este sentido, una de las mayores fuentes de ingreso del presidente proviene de la industria hotelera. Como esta infografía de Statista muestra, sus hoteles, considerados de lujo, tienen un precio que no está a la altura de una persona con un sueldo medio. De todos ellos, el más caro es el hotel Trump Tower de Washington DC, cuyo precio de su mejor cuarto es en la actualidad de 55.876€ por dos noches, según datos de FairFX. <https://es.statista.com>

VINAGRE DE SIDRA ECOLÓGICO, LA NUEVA APUESTA DE MAELOC



Las sidras MaeLoc han dado un paso más allá y amplían su gama de productos con un nuevo vinagre de sidra ecológico que llegará al mercado en las próximas semanas. Destinado a sorprender a los amantes de la cocina por el sabor que aporta a los platos, el vinagre MaeLoc destaca por ser el único vinagre ecológico gallego sin sulfitos y se caracteriza por su baja acidez, su color dorado ambarino y su aroma suave y afrutado. El sabor está especialmente marcado por la materia prima de su elaboración, la manzana sidrera ecológica.

Son muchas las ventajas saludables que ofrece el consumo del vinagre de sidra, desde sus efectos diuréticos o antioxidantes, hasta el control del colesterol, los triglicéridos y la hipertensión. Todo ello sin azúcares añadidos, grasas ni sal, por lo que ayuda a mantener la línea.

El vinagre de sidra ecológica MaeLoc se presenta en un envase de 50 cl. con una imagen muy natural de estilo vintage acorde con el espíritu de la gama de sidras con las que comparte marca.

CULTIVO ECOLÓGICO E INNOVACIÓN

Con este lanzamiento, MaeLoc consolida uno de sus pilares fundamentales como marca: su apoyo a la agricultura ecológica a través de programas específicos de colaboración con cultivadores locales.

En este sentido, desde Custom Drinks, empresa ubicada en Chantada (Lugo) que elabora las sidras MaeLoc, se ha llevado a cabo una intensa labor en los últimos años para fomentar el cultivo ecológico de manzana sidrera. En estrecha colaboración con más de 150 pequeños agricultores de la zona, paulatinamente se ha ido incrementando el cultivo ecológico y en la actualidad el torno al 30% de la manzana sidrera que se recoge en Custom Drinks está certificada como ecológica.

PROYECTO MAELOC DE INVESTIGACIÓN

La marca de sidra trabaja también en el Proyecto MaeLoc, puesto en marcha en el año 2013 con el objetivo de catalogar e identificar variedades autóctonas de manzana sidrera y catalogarlas científicamente. El fin último es poner a disposición de los agricultores de la zona información sobre las mejores variedades de manzana para cultivar y sacar el mayor rendimiento a sus campos. Este proyecto ya ha conseguido involucrar más de 1.000 pequeños agricultores gallegos y cuenta con varios campos de ensayo en los que poner en marcha distintas investigaciones de interés. Por otra parte, MaeLoc fue la primera marca sidrera en nuestro país que presentó sidras con sabores (fresa, pera y mora) fruto de un proceso de investigación que logró sorprender a los aficionados a este producto. De este modo, su gama de sidras en la actualidad es de las más amplias del mercado español con ocho referencias: sidra Natural, Extra, Seca, Dulce, las mencionadas tres sidras con sabores y MaeLoc SIN, la versión sin alcohol.



ENSO SUSHI RINDE HOMENAJE AL ATÚN DEL MEDITERRÁNEO EN SU MEJOR MOMENTO DE CONSUMO

Entre el 20 de febrero y el 26 de marzo, los restaurantes Enso Sushi de Madrid y Alicante acogen las jornadas gastronómicas del atún, iniciativa con la que el chef ejecutivo, Patricio Alarcón, pretende acercar a nuestros clientes las numerosas propiedades y matices organolépticos de esta especie a través de un cuidado menú temático. Serán ocho platos delicadamente escenificados en variedades como sashimi, con el que deleitarse de la pureza de sus partes más grasas, en un tataki, que desborda intensidad y notas ahumadas gracias al sellado en nuestro horno cerámico japonés, en un uramaki, de sugerentes toques picantes, o en una brocheta de jengibre y miso, que proporciona el largo y profundo sabor umami. Del 20 de febrero al 26 de marzo excepto noches de viernes y sábados y vísperas de festivos. **913 19 03 90**

ALEJANDRO MONTES PRESENTA FEMME, SU NUEVA COLECCIÓN DE BOMBONES CON ALMA DE MUJER

Por primera vez, el chef pastelero de Mamá Framboise, Alejandro Montes, lanza una colección de 12 bombones bautizada con el nombre de Femme inspirada en 12 mujeres que han marcado historia. Para ello ha elegido a distintas personalidades del mundo del arte, del cine, la música o la política como: Audrey Hepburn, Clara Campoamor, Frida Kahlo, Marie Antoniette, Celia Cruz, Coco Chanel, Phan Thi Kim Phuc, Marie Curie, Aretha Franklin, Sophia Loren, Teresa de Calcuta y Cleopatra.

www.mamaframboise.com



MUSAKA, LA LASAÑA GRIEGA SIN PASTA

Casi todos los países mediterráneos tienen un emblema gastronómico fácilmente reconocible. En España tenemos la paella y el jamón, en Italia la pizza, en Francia el foie y en Grecia la musaka, un pastel con cierto parecido a la lasaña, pero sustituyendo las láminas de pasta por finas rodajas de berenjena. En Bendita Locura Coffee & Dreams (Príncipe de Vergara, 73) ofrecen una versión moderna del plato tradicional, mucho más healthy que la clásica pero igualmente deliciosa.



LA REINTERPRETACIÓN DE LAS TAPAS ESPAÑOLAS DE LA MANO DEL CHEF ATUL KOCHHAR

La zona de bar de Benares Madrid actualiza toda su propuesta de cócteles y tapas en este comienzo del 2017. El nuevo bartender, Santiago Dorado, revoluciona la propuesta de coctelería proponiendo una carta totalmente novedosa que consistirá en un viaje por India. En la propuesta de barra el chef Atul Kochhar apuesta por una reinterpretación de algunas de las tapas más clásicas españolas.

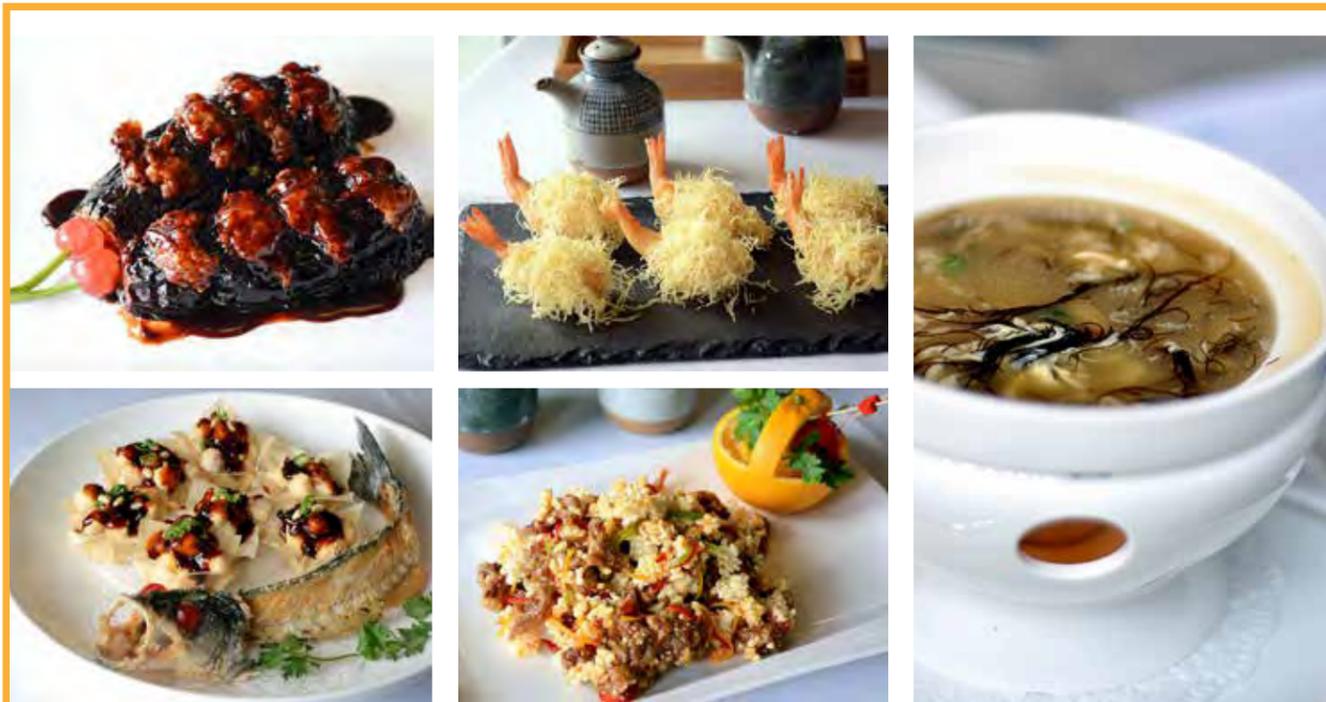
www.benareshmadrid.com



ONE ORGANIC LIMITED EDITION. EL 'ACEITE DE AUTOR' DE FINCA LA TORRE

La almazara malagueña presenta el AOVE estrella de la casa: un monovarietal de Hojiblanca elaborado con las mejores aceitunas recolectadas el primer día de cosecha y cuidadosamente seleccionadas de los olivos centenarios de la finca. Bajo la atenta supervisión de Víctor Pérez, el ingeniero agrónomo al frente de este proyecto, Finca La Torre elabora este AOVE en una exclusiva edición limitada de tan sólo 2.000 litros

P.V.P. Botella de 500 ml.: 35 €



CHINA TASTE DIO SABOR AL AÑO NUEVO CHINO

La segunda edición de China Taste reunió a viejos conocidos, como El Bund (Arturo Baldasano 22, teléfono 911 15 18 13) o Casa Lafu (Flor Baja 1, teléfono 91548 70 96), y nuevas incorporaciones, como Pato Laqueado de Pekín (San Benito 3, teléfono 913 14 59 95), en una iniciativa gastronómica y social. El Año Nuevo Chino o Fiesta de la Primavera inspiró por segundo año consecutivo la colaboración de varios restaurantes chinos madrileños poniendo el foco en esta ocasión en la gastronomía de la región de Sichuan.

Cada restaurante participante ofreció un menú especial, compuesto por un entrante, un primero, un segundo y un postre, y de los beneficios obtenidos se obtuvo un donativo a un proyec-

to social destinado a la inserción social y laboral de personas con discapacidad, en colaboración con Plena Inclusión Madrid, la Federación de Asociaciones de Personas con Discapacidad Intelectual o del Desarrollo. El año pasado, con idéntico procedimiento, se donaron 6.000 euros a la ONG 'Mensajeros de la Paz', del Padre Ángel.

China Taste es una iniciativa impulsada por la Embajada de la República Popular China, el Gobierno de la región de Chengdú, el Ayuntamiento de Madrid y la Comunidad de Madrid, que cuenta con la colaboración de Radiotelevisión Española y el patrocinio de Vinos de España Pedro & Pablo "Bodegas Martín Verástegui".



PIU DI PRIMA ABRE DE NUEVO SUS PUERTAS

El restaurante Piú Di Prima, tras un breve descanso, vuelve a abrir sus puertas con un aire renovado; distinta ubicación y concepto diferente pero misma esencia. Este italiano de reconocido prestigio en toda España ahora se asienta en el Paseo Marqués de Zafra, 5 (Tf 91-765 01 83) dejando así, la zona centro para posicionarse en el Barrio de Salamanca. Conserva el personal y muchos de los platos típicos de la antigua carta pero apuesta por una cocina para todos los clientes con precios más competitivos.

En cuanto a la decoración, más sencilla y distendida que la del antiguo Piú Di Prima. El restaurante nos recibe con una gran barra ideal para tomar el aperitivo antes de pasar a la comida. Mención especial para los dos graciosos sofás que se ubican en la entrada creando una zona acogedora para disfrutar tranquilamente de un café o una copa.

www.piudiprima.com



UN AÑO DE CARLOS OYARBIDE Y SU COCINA DE SENTIMIENTO EN EL CORAZÓN DE MADRID

El restaurante Carlos Oyarbide cumple un año en el corazón de la capital. Desde que abriera sus puertas en febrero de 2016, Oyarbide ha compartido su excelsa cocina con personalidades del mundo político, empresarial, deportivo, cultural y social. Es uno de los restaurantes de alta cocina de Madrid; una cocina de sentimiento.

Una cocina que en palabras del propio chef es "sentimiento, verdad y pleno respeto a la madre naturaleza". Carlos acude cada mañana al mercado, ya sea al de La Paz o al de Chamartín, buscando el mejor producto: el más fresco y de mayor calidad. Y este es uno de los rasgos más significativos de su cocina: toda su materia prima es de temporada.

915 77 69 26

CHICO SE CONSOLIDA COMO REFERENTE EN LA ZONA ALTA DE BARCELONA

Situado en la calle con más ambiente del barrio de La Bonanova, Chico ofrece a los barceloneses la oportunidad de disfrutar de un tapeo de calidad. Siguiendo el concepto de bar de toda la vida, el restaurante va más allá convirtiéndose en una neotaverna cosmopolita y a la vez cercana en la que la materia prima es primordial. Su carta presenta creativas propuestas de recetas tradicionales fusionando platos internacionales con productos de proximidad gracias a que cuenta con los mejores proveedores como Sebastián García que cada semana se acerca a Chico con verduras y hortalizas del Parc Natural de Gallecs para que el chef pueda seleccionar los productos más frescos y adaptarlos a la carta.

www.chico-bar.com



EL PORTAL INCORPORA EN SU CARTA UNA NUEVA LÍNEA DE PLATOS SALUDABLES

El Portal apuesta por una nueva línea saludable con productos orgánicos sin contener grasas animales, sin conservantes ni colorantes acorde con la nueva tendencia gastronómica y la búsqueda constante de una dieta que evite las enfermedades cardiovasculares, patologías diversas, obesidad y diabetes.

Carlos Bosch y Sergio Sierra incorporan nuevos platos siguiendo las directrices aprobadas por el Parlamento Europeo, el 12 de marzo de 2014, en el "Informe de Iniciativa sobre El Patrimonio Gastronómico Europeo: Aspectos Culturales y Educativos" que ha supuesto un paso esencial para introducir en el sistema educativo cultural europeo conocimientos y experiencias sobre gastronomía, alimentación y nutrición. Una alimentación inadecuada es la principal causa de enfermedades y es por ello que El Portal apuesta por la dieta mediterránea.

Más de 39 platos saludables, desde el clásico Arenque de El Portal, pasando por Tataki de Atún Rojo, hasta Merluza a baja temperatura con quinoa, brócoli, coliflor y cítricos y para terminar con el momento más dulce deliciosos Sorbetes de fruta frescas sin azúcares añadidos. www.elportaltaverna.com





SANTA
DESTILERIA



FINCA HERRERA, TRIUNFADOR ABSOLUTO EN EL PRIMER CONCURSO DE PEQUEÑAS D.O.'S

El jurado de la primera edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s, nacido con el propósito de impulsar y potenciar la industria vinícola de las pequeñas Denominaciones de Origen y con el fin de dar a conocer al gran público sus elaboraciones, ha reconocido la labor de Manuel Herrera al premiar dos de sus creaciones amparadas bajo la D.O. Vinos de Madrid.

FINCA HERRERA se erige en orgulloso vencedor de este certamen al haber obtenido su Espacial Syrah el único Gran Oro concedido en este certamen. El panel de cata, compuesto por profesionales de reconocido prestigio y experiencia como jurados en concursos internacionales, ha apreciado la innegable calidad de este vino de Finca Herrera que ya acredita otros importantes galardones -Oro en VINDOURO 2015 y tres Platas en 2016 en VINDOURO, CINVE y Premios Me gusta, respectivamente- y que expresa toda la rotundidad de la uva syrah. También en la D.O. Vinos de Madrid, Manuel Herrera diseñó Bailarina, su monovarietal de malvar, un vino que recupera y pone en valor una uva autóctona de la zona de Madrid.

www.fincaherrera.es

SANTAMANÍA GIN RESERVA, UNA GINEBRA FRUTO DE LA INVESTIGACIÓN Y LA CURIOSIDAD

La Destilería Urbana SANTAMANÍA vuelve a sorprender con una nueva edición de su SANTAMANÍA Gin Reserva, la ginebra estilo London Dry envejecida en barrica de roble francés. Al igual que los demás destilados del catálogo de la destilería, SANTAMANÍA Gin Reserva está elaborada con materia prima de excelente calidad a base de botánicos 100% naturales sin conservantes, colorantes ni edulcorantes. El alcohol utilizado procede de la uva, uno de los frutos más representativos de nuestro país. Este trato con la uva acabó teniendo tintes bodegueros y fue casi natural experimentar en el envejecido de esta ginebra con la madera. Fueron necesarios casi dos años de investigación para dar con la fórmula de la primera edición de SANTAMANÍA Gin Reserva y conseguir una ginebra envejecida de manera totalmente natural. Durante este período se ha analizado minuciosamente la acción que ejerce la madera sobre los delicados matices de la ginebra.

www.santamania.com



LEPANTO OLOROSO VIEJO, EL MEJOR DESTILADO DEL AÑO

Lepanto Solera Gran Reserva Oloroso Viejo es el Mejor Destilado del Año, según la última edición de los Premios Verema. Más de 7.100 miembros de esta comunidad online, la mayor de habla hispana en temática sobre vino, han reconocido la calidad de un Brandy singular que simboliza la excelencia a lo largo de todo su proceso de elaboración.

www.tiendagonzalezbyass.com



◀ ESTAY 2015, PRIETO PICUDO EN ESTADO PURO

El vino Estay presenta su décima añada no sólo con cambio en el tipo de botella – ahora, es borgoña –. Su evolución hacia un vino más frutal, su crianza y la selección de las viñas prieto picudo hacen de este vino, según Rafael Somonte, enólogo de la bodega, “el más varietal de todos los vinos, con más fuerza del terruño y en el que menos ha influido la mano del enólogo”.

Estay 2015, vino de la Tierra de Castilla y León, es 100% prieto picudo, con 6 meses en barrica y 6 meses más de crianza en botella. Para su elaboración, se han seleccionado viñas situadas en la zona de Pajares de los Oteros, un lugar único, origen y reducto de esta variedad leonesa que debe su nombre a sus racimos apretados y sus bayas con forma picuda.

En Estay 2015 se aprecian las particularidades de la uva prieto picudo: color rubí, brillante, con aromas elegantes, intensos a frutos rojos y negros frescos, y un final persistente.

Con Estay 2015, la bodega Dominio Dostares ha conseguido que la uva prieto picudo se presente en su estado más puro y, desde 2004, es la bodega que ha recuperado más cepas centenarias de esta variedad consiguiendo un patrimonio vitícola de valor incalculable.

Estay es un término que procede del flamenco antiguo “Estaye” y se utiliza en náutica para dar nombre al cabo que sujeta el pie del mástil de un barco.

PVP: Estay 2015 – 8€

▼ WILLIAMS ELEGANT 48 GIN

Williams Elegant Crisp Gin nace del deseo de crear la mejor ginebra. Aguardiente base a partir de las famosas manzanas ecológicas de Herefordshire, destilado dos veces en un alambique con columna de cobre de 42 niveles. Re-destilado en un pequeño alambique de cobre donde se aromatiza con 10 ingredientes, para obtener una ginebra única, aromática, pero fresca y elegante.

Filtraje: Ligerero, con carbón de tres tipos.

Aromatizado: Por vaporización

Aromatizantes: Enebro, cilantro, angélica, regaliz, flor de saúco, manzana fresca, lúpulo, raíz de lirio, piel de limón y naranja. Graduación: 48 °

Presentación: 70cl.

Producto base: Manzanas de Herefordshire

Tipo de destilación: Doble destilación en alambique de cobre de 42 platos

Modo de servicio: Sola, con hielo, en combinado, en cocktail.

Tipo de cierre: Corcho

Tipo de espirituoso: Ginebra

www.diprimsa.es





CELEBRA EL DÍA DEL PADRE EN EL LODGE SKI & SPA

El día del padre es el momento ideal para planear una escapada para desconectar del rugir de la ciudad y disfrutar de una aventura llena de nieve, relax y deporte. No dejes de disfrutar de las últimas semanas de esquí de la temporada; y alójate en El Lodge Ski & Spa, el destino por excelencia para los amantes del deporte blanco.

Ubicado en Sierra Nevada a 2,300 metros sobre el nivel del mar, El Lodge Ski & Spa, que abrirá sus puertas el 2 de diciembre, ofrece todos los atractivos de un hotel boutique alpino: acceso directo a las pistas, spa con piscina interior y exterior, gimnasio, espacio de juegos para niños, una variada y exquisita oferta gastronómica y de 'après-ski' y, por supuesto, un servicio impecable. Conocido por ser uno de los refugios más lujosos y exclusivos de Europa, El Lodge Ski & Spa, miembro de Small Luxury Hotels of the World™ (SLH), es la mejor opción para disfrutar de las pistas de esquí de Sierra Nevada, con todas las comodidades que ofrece un hotel de 5 estrellas.

www.ellodge.com/es/

CALVIN KLEIN CITY HOMBRE



Preciso. Sofisticado. Calvin Klein city. Un diseño icónico y atemporal para quienes buscan un estilo de vida moderno y vanguardista. Esta colección está disponible en varias tonalidades y con diferentes patrones geométricos en la esfera. Las líneas verticales recorren parte de la esfera del modelo de tres agujas mientras que los círculos lo hacen alrededor de la esfera del crono. Calvin Klein city presenta correa de piel negra o brazalete de acero inoxidable pulido, caja de acero y esfera a juego en blanco o negro.

¡ELEPHANT & CASTLE, UN REGALO PERFECTO!

Una sonrisa, un beso, un abrazo.... Hay muchos momentos especiales a lo largo de la vida y, la mejor manera de marcarlos en el tiempo, es con Elephant & Castle. El modelo "Metal" de malla en acero inoxidable se complementa con el modelo "Classic", con la correa en piel marrón. Los relojes son resistentes al agua, el mecanismo que los hace funcionar es de diseño suizo (Swiss Ronda 762) y su sistema Click&Switch permite cambiar las correas con un simple gesto sin necesidad de acudir al relojero.

www.elephantcastle.com



BRUTUS THE BEER



Brutus The Beer lidera una categoría de cervezas de nueva generación. A medio camino entre las conocidas cervezas industriales y las cervezas artesanas. Como resultado, nace una bebida única con una calidad superior que no podía concebirse de otra forma que no fuese natural.

Con la intención de alejarse de cualquier estética temporal o moda pasajera, esta cerveza está concebida de un modo global y gira alrededor de un concepto estético que, sin duda, perdurará en el tiempo. Brutus The Beer intenta transmitir su particular visión del mundo y, es por eso que, conecta con un consumidor que sabe apreciar la sensibilidad estética en todos los aspectos de la vida

www.brutusthebeer.com



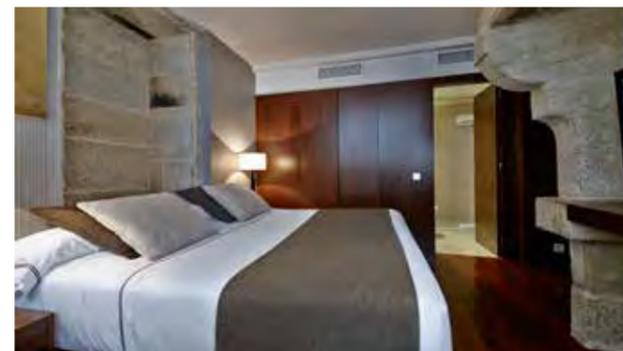
REGALOS PERFECTOS PARA EL PADRE DEL FUTURO DE LA BOUTIQUE DE CITROËN

CHALECO METALIZADO: Una de las prendas más versátiles de la colección. que se adapta fácilmente a todas las estaciones. Un "fondo de armario" con personalidad, de cuello chimenea y con cremallera metálica. Protege del frío y aporta un aspecto deportivo al "look".

PVP: 100€

FUNDA TODOTERRENO PARA IPAD: Accesorio de tejido técnico y resistente para padres todoterreno, amantes de la tecnología y la movilidad. Una funda en gris metalizado, única e indispensable, para proteger el Ipad con estilo.

PVP: 40€



CELEBRA EL DÍA DEL PADRE EN SANTIAGO CON EL HOTEL CARRÍS CASA DE LA TROYA

La ciudad de Santiago de Compostela, Patrimonio Mundial de la Humanidad, es un destino ideal para hacer una escapada cualquier fin de semana del año. Tres días bastan para empezar a conocer algunos de los encantos de esta mágica ciudad cuya historia yace encerrada en sus muros de piedra. El Hotel Carrís Casa de la Troya ha organizado dos escapadas imprescindibles permitiendo al viajero conocer algunas de las zonas más relevantes de la ciudad: estancia en habitación doble con desayuno buffet y visita guiada de dos horas y media de duración.

www.carrishoteles.com



GEMELOS DS SÍMBOLOS DE ELEGANCIA

Simbolos de elegancia y masculinidad, los gemelos son una forma perfecta de desmarcarse del resto y destacar la propia personalidad. Son pequeñas joyas para las camisas.

Material: metal sin níquel

Dimensiones 2x1 cm

PVP 14,86 €

¡PAPÁ, ERES ÚNICO!

Vermut Zarro te propone encandilar a tu padre con su vermut más exclusivo, Vermut Zarro Único, un Gran Reserva de Edición Limitada para demostrar el amor y la admiración que sientes por él. Vermut Zarro Único se presenta ataviado con sus mejores galas para la ocasión. La botella - de diseño sobrio y elegante - llega amparada por dos escoltas de lujo: a un lado unas sabrosas aceitunas maceradas en las mismas hierbas con las que se obtiene el vermut, y por el otro un vaso exclusivo, ideal para servir un 'perfect serve' de Zarro Único. Se aconseja acompañarlo con una rodaja de naranja y ramita de canela.



www.elvermutdemadrid.com



AQUA SPHERE INCORPORA LA INOVADORA FIBRA REPREVE EN SUS BAÑADORES DE NATACIÓN

Aqua Sphere presenta su nueva colección de baño "For a better World", realizada con la innovadora fibra Repreve®. Se trata de la primera línea de bañadores de natación, para hombre, mujer y niño, que incorpora esta fibra procedente de botellas de agua de 250 ml, de plástico recicladas, tejidas con PBT, y transformadas en divertidos bañadores técnicos (#TrueSwimmer). El Repreve® es un hilo reciclado procedente de botellas de plástico que surge de la iniciativa de contribuir a la preservación del medio ambiente. Aplicada a la natación, cuenta con grandes ventajas como su gran resistencia al cloro. Pues, los bañadores de Aqua Sphere confeccionados con esta innovadora fibra garantizan una prolongada durabilidad del tejido. Desde la perspectiva social, con esta iniciativa Aqua Sphere desea fomentar el reciclaje, el consumo responsable y la preservación del medio ambiente.

Para la confección de un bañador Aqua Sphere con Repreve® se reciclan entre cuatro y seis botellas de plástico de 250 ml. Desde la introducción del Repreve®, se han reciclado hasta 4.000 millones de botellas para confeccionar prendas de calidad. resultante se crean productos eco-sostenibles como los bañadores de Aqua Sphere. La nueva colección de Aqua Sphere, "For a better World", consta de un total de nueve bañadores de natación. De estos, cuatro modelos son femeninos; cuatro, masculinos; y, uno, para niño.



PAÑUELOS DE CEDOSTOPIA

Sensuales, brillantes, y ancestrales como la seda de la que están hechos. Así son los pañuelos de CEDOSTOPIA, la nueva marca española que, como una utopía, nace de la necesidad creativa de sus diseñadoras. Como si de un lienzo en blanco se tratara, el concepto de vanguardia y modernidad, de estos pañuelos de 120cm x 120cm, juega con imágenes y grafismos para dar vida artística a un objeto-accesorio de una personalidad única con el que cualquier persona puede envolverse cosmopolita y delicadamente de mil maneras. Cada pieza de esta primera colección llamada "Beyond Scarf" (más allá del pañuelo), ha sido impresa en España sobre seda satén italiana y cosida a mano en talleres artesanales de nuestro país. Las ventas se realizan exclusivamente on-line a través de su propia página web www.cedostopia.es y de portales internacionales especializados en moda y complementos expandiendo así la distribución del producto a nivel global.

PVP: 180€



GIRARD-PERREGAUX NEO-BRIDGES, UNA PUERTA AL FUTURO

Extrapolación futurista de una arquitectura de movimiento del siglo XIX considerada ahora como el sello histórico de la Manufactura Girard-Perregaux, el reloj Neo-Bridges Automatic Titanium es el precursor de un enfoque de fabricación que pretende dar un toque exagerado y espectacular a la relojería mecánica del mañana.



PROTEGE TUS DATOS PERSONALES CON LA INNOVADORA MARROQUINEÍA DE S.T. DUPONT

S.T. Dupont introduce en 2017 en su colección de pequeña marroquinería un sistema de protección RFID (Radio Frequency Identification) contra el robo de los datos personales, siendo la primera marca de marroquinería de lujo en proponerlo. S.T. Dupont innova siendo la primera marca de marroquinería de lujo en integrar en sus carteras de las líneas « Fire Head », « Ligne D » y « Défi », un dispositivo denominado D-Gital señalado por la presencia de una carta específica. Esta innovación patentada y validada por el laboratorio de certificación alemán Tüv es un material específico realizado en una aleación de nylon y de metal integrado en el forro de los compartimentos de las tarjetas. Bloquea así la señal emitida por el sistema RFID y hace la piratería imposible.





ACIERTOS Y ERRORES EN LA CEJA MASCULINA

Ejemplos de cejas hay muchos, desde superpobladas como las de Joe Jonas, Zachary Quinto, Jake Gyllenhaal o Chris Pine a otras menos gruesas y definidas como las de David Beckham o Bradley Cooper, pasando por las calvas, en muchos casos tan atractivas, del modelo David Gandy. El caso es saber dar con el tipo de cejas que mejor se adapta a nuestras facciones y gustos, pues dan al hombre un plus de virilidad y aspecto cuidado muy interesante.

- Se recomienda una ceja gruesa pero no excesivamente definida, quizás algo más salvaje y natural, no pasarse por tanto con la depilación, sobre todo con cera, pues afecta a la piel circundante y puede ocasionar problemas de descolgamiento, irritaciones e infecciones diversas.
- No se debe perfilar toda la ceja, exclusivamente quitar el pelo del entrecejo y la zona baja de los párpados. La zona alta debe estar tal cual, si acaso deshacernos de algún pelo suelto o rebelde. www.nouveaulashes.es

PALETAS DE COLORES PARA UNAS CEJAS MÁS DEFINIDAS

No debemos fijarnos exclusivamente en la forma o longitud de las pestañas, pues unas cejas cuidadas y bien tupidas también son esenciales para mejorar nuestro look. Además de las nuevas paletas de colores para cejas en tonos claros, medios y oscuros (36€), la firma británica Nouveau Lashes cuenta con otro producto imprescindible: su revolucionario serum acondicionador vegano, la fórmula profesional de cuidar tus cejas (y pestañas) en casa, enriquecido con extracto de semilla de castaño, aloe vera orgánico y provitamina B5 (33€) para acondicionar profundamente. Su nombre en inglés es "Lash & Brow Conditioning Serum" y lleva pocos meses en España, donde promete triunfar entre las adictas al diseño de cejas. Gracias a este serum, podrás mantener la humedad y mejorar su textura, dejando un aspecto más sano y brillante. www.nouveaulashes.es



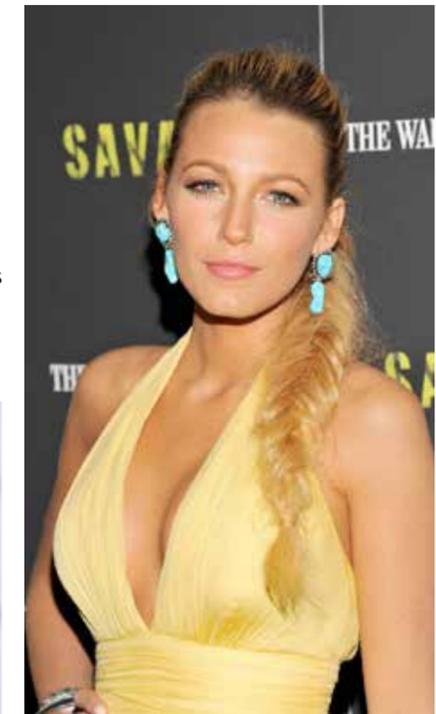
COSMÉTICA ECO-FRIENDLY CONTRA LA CELULITIS Y LA FLACIDEZ

Los laboratorios Wherteimar han desarrollado una línea totalmente natural (Les Délicats Corporels), que da una respuesta visible a problemas específicos como la celulitis, la mala circulación, la sequedad o la flacidez, cremas de delicadas texturas que junto a una estudiada selección de principios activos, ofrecen una solución eficaz a base de extractos orgánicos y envases reciclables, todos libres de aceites minerales, colorantes artificiales, lanolina, comedogénica, parabenos, formaldehído, pesticidas químicos y herbicidas tóxicos. www.wherteimar.com



TRENZAS DE ESPIGA Y FALSO BOB

Las trenzas de raíz o espiga, ya sean planas o despeinadas, son la principales propuestas del estilista David Lesur, del Instituto de Belleza David Künzle (Ponzano, 42. Gonzalo de Córdoba, 1. Madrid), para el pasado San Valentín, junto a una buena melena ligeramente ondulada o un falso bob y otras tendencias en cortes y coloración que ya puedes conocer también en su nuevo salón de la calle Fuencarral, recién inaugurado este pasado mes de enero. www.davidkunzle.com.



ULTIMATE VOLUMEN MASCARA

IsaDora, de venta exclusiva en Douglas, amplía su línea de máscaras de pestañas con la última apuesta de larga duración y proyección infinita. Una mirada enmarcada con unas pestañas largas y tupidas es el must have de cualquier beauty look. Por eso, la colección de máscaras de la firma crece con un nuevo aliado: BIG BOLD EXTREME, Ultimate volumen mascara, exclusiva en Douglas, para definir las pestañas con precisión, aportando volumen y dando longitud gracias a su cepillo, que separa, alarga y riza la pestaña.

Precio: 15,90€, exclusivo en Douglas



DIEZ COLORES QUE VERÁS EN TUS UÑAS ESTA PRIMAVERA

Pantone ha presentado sus diez colores de referencia para esta primavera, entre los que por supuesto se encuentra el Greenery, pero también el Hazelnut, el Kale o el Lapis Blue. Al margen de las colecciones que las principales firmas de esmaltes preparan para lanzar el próximo mes, muchas de ellas se han querido adelantar con propuestas basadas en estos tonos tendencia para lucir en manicuras y pedicuras, resaltando esa combinación de vitalidad, relax y naturaleza que caracteriza a los colores elegidos por el Pantone Color Institute. www.twentynails.com



IBERIA EXPRESS

Incrementa frecuencias a Nantes y Burdeos en verano 2017

Iberia Express refuerza sus vuelos con Francia y anuncia un aumento de frecuencia entre Madrid y las ciudades de Nantes y Burdeos para la próxima temporada de verano, que comenzará el próximo 26 de marzo.

La compañía comenzará a volar tres veces por semana a Burdeos, una frecuencia a la semana más de lo que ofrece actualmente. Desde que comience la temporada "Summer 2017!", la aerolínea volará a la ciudad de Burdeos los lunes, jueves y domingo. La compañía ofrece precios muy competitivos, desde 39 euros por trayecto, siempre que se compre ida y vuelta. Iberia Express incrementa también la conectividad con Nantes.

La aerolínea volará cuatro días a la semana durante toda la temporada de verano. Incrementa así, dos frecuencias semanales de las que viene volando esta temporada lo que implica un importante refuerzo. Los billetes se pueden encontrar también desde 39 euros por trayecto comprando ida y vuelta. Los billetes para estos destinos se pueden adquirir en la web y el resto de canales de venta de Grupo Iberia.

Iberia Express amplía, de esta manera, su conectividad con Francia en estos dos destinos y refuerza su presencia en el país galo, en el que ya opera seis destinos: Rennes, Burdeos, Nantes, Lyon, Niza y París, al aeropuerto Charles de Gaulle. ●

www.iberiaexpress.com





AEROLÍNEAS ARGENTINAS CONSOLIDA SU PRESENCIA EN EUROPA

Aerolíneas Argentinas anunció el pasado mes de febrero la ampliación de sus frecuencias de vuelo entre Roma y Buenos Aires hasta alcanzar vuelos diarios. La reciente edición de FITUR en Madrid sirvió de marco para presentar la iniciativa ante la comunidad turística. La ruta será cubierta desde mayo con nuevos aviones Airbus 330-200 con capacidad para 267 pasajeros: 24 en clase Club Cándor y 243 en Economy.

Estas aeronaves cuentan con un sistema de entretenimiento a bordo Panasonic eX3 de nueva generación con pantallas individuales de alta definición, con funcionalidad "on-demand". El interior de la cabina está iluminado con un sistema "Mood Lighting" de LED variable, que permite crear distintos ambientes para cada fase del vuelo mediante luz de color. Las aeronaves están equipadas con motores General Electric (CF6-80E1A4/B) con una potencia de 72.000 libras de empuje.



EUROWINGS ABRE SU PRIMERA BASE AÉREA EN PALMA

Eurowings ha presentado el pasado mes de febrero en Madrid la apertura de su primera base aérea en España, uno de los mercados clave para la expansión de la compañía en el sur de Europa. Palma de Mallorca es la ciudad elegida para acoger la primera base de la aerolínea en España, que se instalará en el aeropuerto de Son Sant Joan a finales de mayo de este año. La presencia de Eurowings en Palma de Mallorca generará más de 100 puestos de trabajo para ocupaciones de alto nivel cualificativo.

Durante 2015, un total de 2,20 millones de pasajeros volaron desde Alemania a España, frente a los 2,68 millones que lo hicieron durante 2016. Un incremento del 22% año a año, lo que confirma la importancia de la actividad de la compañía alemana en España. Por su parte, el aeropuerto de Palma de Mallorca registró en 2016 la visita de 11,6 millones de viajeros.



SAUDIA AIRLINES OPERARÁ EN ESPAÑA CON EL NUEVO DREAMLINER B-787

Saudia Airlines, compañía aérea líder en Arabia Saudí, comenzará a operar a partir del 2 de marzo la ruta entre Madrid y Jeddah - Riyadh con un nuevo equipo B-787/900 Dreamliner, el avión más avanzado del mundo.

Dentro de su plan de renovación de flota y mejora de servicios, la aerolínea cuenta ya con cuatro aeronaves de este tipo y, entre marzo y agosto de este año, incorporará otras cuatro más, equipos con los que actualmente está operando en Reino Unido y Francia. Este nuevo equipo, más ligero y eficiente, es el primer avión comercial que se realiza con materiales más resistentes y menos pesados que el aluminio. Gracias a sus avanzados sistemas permite un gran rendimiento medioambiental con una reducción del 20% en combustible más que cualquier otra aeronave similar.

El avión está configurado con 24 asientos en Business y 274 en clase Guest (turista).



CÓDIGO COMPARTIDO ENTRE AIR NAMIBIA Y TURKISH AIRLINES

Air Namibia (SW) y Turkish Airlines (TK) han firmado un acuerdo de código compartido que será efectivo a partir del 1 de marzo. La colaboración cubrirá las rutas entre Turquía y Namibia, ampliando así las oportunidades de viaje para los pasajeros de dos aerolíneas.

El acto de firma tuvo lugar en la sede de Turkish Airlines en Estambul. El vicepresidente de Obras y Transporte de Namibia, Sankwasa James Sankwasa, y el vicepresidente y director general de Turkish Airlines, Bilal Ekşi, firmaron el acuerdo en presencia de altos funcionarios de ambas partes.

Este nuevo acuerdo de código compartido ampliará la relación comercial entre dos empresas y sus respectivos países. Al mismo tiempo, los pasajeros de ambas líneas aéreas tendrán más opciones de viaje entre Namibia y Turquía.



FINNAIR AÑADE CAPACIDAD Y CONEXIONES A RUSIA

Finnair añadirá más conexiones a Moscú y San Petersburgo, en Rusia, mejorando las conexiones con su red de vuelos en Europa, Asia y América. A partir del próximo 10 de abril Finnair doblará sus vuelos entre Helsinki y Moscú proporcionando excelentes conexiones con el resto de vuelos de la aerolínea procedentes de Asia, Europa y América a la capital finlandesa. Los nuevos vuelos se operarán con un avión Embraer 190 y serán un total de 14 frecuencias semanales entre Helsinki y la capital rusa, con cuatro vuelos diarios en cooperación con Aeroflot.



IBERIA EXPRESS SE REFUERZA EN FRANCIA, ITALIA Y GRECIA

Iberia Express reafirma su compromiso con los destinos vacacionales en la próxima temporada estival de 2017. Este verano la compañía además del lanzamiento de las nuevas rutas a Cagliari en Italia, Creta en Grecia y Cardiff en Reino Unido, retoma rutas inauguradas el pasado verano y que fueron muy bien acogidas por los pasajeros como son Cork, Santorini, Reikiavik, Oslo, Cracovia, Bucarest y Malta. Además, la aerolínea retoma en esta temporada estival las rutas que conectan Palma de Mallorca con Stuttgart y Gran Canaria con Asturias.



BRITISH AIRWAYS INICIA VUELOS DIRECTOS A IBIZA, MÁLAGA Y PALMA

British Airways sigue apostando por España como destino top entre los viajeros en temporada de verano. A las nuevas rutas directas anunciadas la semana pasada a destinos españoles desde Manchester y Stansted, British Airways suma ahora el anuncio del reinicio de sus operaciones desde los aeropuertos de Birmingham y Bristol a populares destinos de nuestro país la próxima primavera. Desde el mes de mayo, la compañía comenzará a operar vuelos directos desde los aeropuertos de Birmingham y Bristol a Ibiza, Málaga y Palma, así como a la ciudad de Florencia (Italia).



MALÉ, NUEVO DESTINO DE AIR FRANCE EN LAS MALDIVAS

A partir del 1 de noviembre de 2017, Air France ofrecerá dos vuelos semanales a Malé, capital de las Maldivas, con salida desde París-Charles de Gaulle.

Estos vuelos se realizarán en un Boeing 777-200, que está equipado con las cabinas de viaje más nuevas de Air France, con una capacidad de 312 asientos: 28 en Business, 24 en Premium Economy (turista superior) y 260 en Economy (turista).

Con la apertura de Malé, Air France amplía sus servicios a los destinos turísticos en el Océano Índico, muy populares entre sus clientes.



COSTA CRUCEROS FIRMA UNA ALIANZA ESTRATÉGICA INTERNACIONAL CON VUELING

Costa Cruceros ha presentado el pasado mes de febrero un acuerdo estratégico con Vueling a nivel internacional que supone un hito para la experiencia de los clientes de la compañía italiana gracias a la alta conectividad que la aerolínea ofrece desde Barcelona como principal operador del aeropuerto de El Prat. En el mismo evento también ha anunciado la renovación del acuerdo con Iberia, que cumple ya tres años. La colaboración con Vueling permitirá a los pasajeros procedentes de España conectar, vía Barcelona-El Prat, con los puertos de embarque de Costa en Europa. En concreto, Vueling pone a disposición de estos viajeros todas sus rutas vía Barcelona a Copenhague, Bari, Ámsterdam, Hamburgo y Estocolmo. Además, de forma complementaria, también operará la ruta París-Copenhague. Además, la alianza permitirá también trasladar pasajeros europeos que inicien sus travesías desde Barcelona, puerto de embarque fundamental de los cruceros de Costa. De esta manera, Vueling ofrecerá vuelos desde Roma, Nápoles, Palermo, Ámsterdam, Múnich y Bruselas. Durante la actual temporada de invierno 2016-2017, la compañía ya ofrece conexiones desde la península y las Islas Canarias, con servicio de traslado desde El Prat hasta el puerto para embarcar.



Crystal Cruises aumenta su oferta de viajes de gama alta y los hace más exclusivos

TEXTO: PILAR ORTEGA

Representada en España y Portugal por Un Mundo de Cruceros-Starclass, la compañía Crystal Cruises ha presentado en Madrid un ambicioso plan de expansión con el que pretende revolucionar el concepto de los viajes de gama alta. La clave está en su apuesta por una gran variedad de experiencias, atención personalizada, cuidado de los detalles y destinos sorprendentes.

Crystal Cruises parte de sus actuales cruceros marítimos (Crystal Cruises) y desarrolla otros como los del yate privado (Crystal Yacht Cruises), los fluviales (Crystal River Cruises), los grandes viajes en sus propios aviones (Crystal AirCruises), vuelos privados en jet (Crystal Luxury Air), hasta residencias en propiedad en barcos (Crystal Exclusive Class y Crystal Residences).

Por ejemplo, su exclusivo yate Crystal Esprit tiene capacidad para 62 pasajeros y ofrece la posibilidad de disfrutar del ocio, por poner sólo dos posibilidades, a través de una alta gastronomía asesorada por chefs Michelin o explorando el fondo de los océanos con un minisubmarino triplaza.

Crystal River Cruises es una de las grandes apuestas de Crystal Cruises, ya que pretende surcar los ríos europeos con nuevos buques y con un alto nivel de lujo y excelencia. Así, el Crystal Mozart navega por las aguas del Danubio desde el pasado mes de agosto y dos nuevos barcos (Crystal Mahler y Crystal Bach) llegarán en el verano de 2017 al Rin y al Danubio, junto con otros dos en 2018: Crystal Debussy y Crystal Ravel, hasta completar una flota de siete barcos en 2019, la mayor en el mundo en cruceros fluviales de alta gama.

En Crystal AirCruises, un rediseñado Boeing 777 permitirá a tan sólo 84 privilegiados viajeros dar la vuelta al mundo en un experiencia espectacular de 27 noches con alojamiento en los hoteles Península. En el avión hay mayordomo y un ambiente glamuroso, y existe una experiencia aún más exclusiva, Crystal Luxury Air, que ofrece un jet Bombardier Global Express XRS para 12 huéspedes.

Crystal Cruises pretende hacer de cada viaje una experiencia única y convertirse en un modelo de referencia en los viajes de alta gama, tanto por tierra como por mar y aire.



NUEVOS RECORRIDOS POR LA COSTA NORUEGA EN ESPAÑOL CON HURTIGRUTEN

Desde hace 123 años los barcos de Hurtigruten han surcado la costa más salvaje de Europa, bajo el sol de medianoche en verano y a través de la noche polar en invierno, manteniendo unidos los dos extremos de Noruega. Siempre puntual a su cita, el "Expreso del Litoral" ha adquirido una reputación legendaria que no goza ningún otro servicio de línea del mundo.

En su temporada 2017, la compañía Hurtigruten ofrece una vez más la posibilidad de experimentar "el viaje por mar más bello del mundo" a lo largo de la costa noruega con dos itinerarios con guías en español.



PULLMANTUR CRUCEROS RECIBE LOS PREMIOS EXCELLENCE 'MEJOR TRIPULACIÓN' Y 'ESPECIAL X ANIVERSARIO'

Pullmantur Cruceros se alzó el pasado mes de febrero por octavo año consecutivo con el Premio Excellence 'Mejor Tripulación' y el Premio Excellence 'Especial Décimo Aniversario'. Los galardones, otorgados por Cruises News Media Group, son los únicos de la industria de cruceros en España y reconocen cada año la labor de las navieras de la mano de miles sus pasajeros quienes, a través de su voto, eligen a los premiados.



JAGUAR XKSS ORIGINAL: EL REGRESO DE LA BELLEZA LEGENDARIA

Si recurrimos al diccionario para buscar la palabra 'legendario', allí encontraremos la siguiente definición: "dícese de algo que entra a formar parte de la leyenda". Y así podríamos definir el nuevo XKSS original, como una auténtica leyenda de la automoción. Un modelo que data del año 1957 y que ha sido renovado por los experimentados artesanos de Jaguar Land Rover Classic que han fabricado a mano tan solo nueve unidades en Reino Unido y que se empezarán a entregar a los clientes a principios de 2017.

Se trata del primer Jaguar XKSS genuino que se ha fabricado en casi 60 años, el equipo de ingeniería de Jaguar Classic ha creado este impresionante XKSS con un acabado en color Sherwood Green como anticipo a la producción de nueve vehículos que se entregarán a clientes a lo largo de los primeros meses del 2017. A menudo considerado como el primer 'supercar' del mundo, Jaguar creó en su día el XKSS

como una versión para carretera del D-Type ganador de Le Mans, que se construyó entre 1954 y 1956. Un año después, en 1957, nueve vehículos destinados a exportarse a Norteamérica quedaron calcinados en un incendio en la fábrica Browns Lane de Jaguar en los Midlands británicos, por lo que finalmente sólo se construyeron 16 unidades de las 25 previstas del XKSS.

Estos nueve vehículos serán totalmente nuevos y tendrán los números de chasis de la época, recuperados de los chasis de los XKSS originales. Cada uno de los coches se ha vendido a un precio superior al millón de libras.

El XKSS es la segunda réplica que crea Jaguar tras los seis Lightweight E-Type que se fabricaron en 2014. Este proyecto permitió que el equipo pudiera aprender a diseñar vehículos fieles a las especificaciones de la época. Ahora, esos conocimientos se han afianzado con la creación del nuevo y auténtico XKSS. El XKSS es una réplica de época fabricada gracias a la

combinación de los dibujos originales de los archivos de Jaguar y la tecnología moderna. El equipo de ingeniería de Jaguar Classic escaneó varias versiones del XKSS de 1957 para confeccionar una imagen digital completa del vehículo, desde la carrocería hasta el chasis, incluidas todas las piezas necesarias.

La carrocería del XKSS está fabricada con una aleación de magnesio, exactamente igual que en 1957. Como los moldes de diseño originales ya no existen, Jaguar Classic ha creado un nuevo molde de diseño personalizado a partir de las carrocerías originales de los años 50. Las carrocerías de los nueve vehículos se fabricarán sobre este molde mediante un tradicional proceso manual de montaje en cadena.

Los experimentados ingenieros de Jaguar Classic trabajaron con las estructuras originales, a partir de las que crearon maquetas CAD (computer-aided design o diseño asistido por ordenador) para facilitar la construcción del chasis. **1**



GANADORA DEL SORTEO topVIAJES UNA ESTANCIA DE DOS NOCHES EN CUALQUIER NH DE ESPAÑA

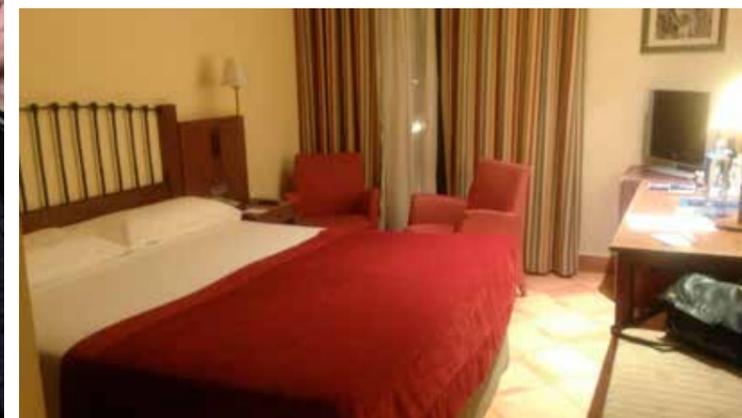
Rebeca Coto Martín, ganadora del sorteo de la revista número 68, de junio de 2016, eligió el Hesperia Toledo

“Disfrutamos de 2 noches en el Hotel Hesperia Toledo (****) y todo fue genial –cuenta la propia Rebeca–. La habitación no podía ser más cómoda, el personal súper atento, y el desayuno tipo buffet... ¡el mejor que he probado nunca! Además, tuvimos unos mazapanes y una botella de cava como detalle de bienvenida.

»A todo ello, si le sumas el encanto que tiene la ciudad de Toledo y sus ricas tapas, tienes como resultado un fin de semana estupendo.

¡Muchas gracias Top Viajes!” ●

www.nh-hoteles.es





Arriba, Venecia era toda de oro (1961), de Lucio Fontana. Izquierda, Taxi! (2015), de Alejandra Seeber.

En la otra página, Estudio para la mujer perdida (2013), de Guillermo Kuitca.

EL ARTE EN ARGENTINA

ULTRAMAR: FONTANA, KUITCA, SEEBER, TESSI

Argentina y su escena artística han sido los protagonistas de la edición ARCOmadrid 2017. Con este motivo, el Museo Thyssen-Bornemisza se ha unido a la iniciativa Argentina Plataforma Arco que, durante el mes de febrero, aglutinó numerosos eventos para mostrar la rica escena artística del país americano. Bajo el título *Ultramar*: Fontana, Kuitca, Seeber, Tessi, el Museo y el Ministerio de Cultura de la Nación Argentina presentan una selección de seis pinturas de artistas argentinos de los siglos XX y XXI -Lucio Fontana, Guillermo Kuitca, Alejandra Seeber y Juan Tessi- que dialogan con las obras más contemporáneas de la colección Thyssen-Bornemisza. Las piezas reunidas en este montaje

comparten, además del uso restringido del color, el interés por la pintura como territorio de exploración y el tratamiento de la dimensión espacial del lienzo a través de gestos radicales, como cortes o agujeros, o mediante la incorporación de elementos externos que exceden los límites del cuadro. Los descubrimientos espaciales, el desarrollo tecnológico o el progreso científico tuvieron en Lucio Fontana (Rosario de Santa Fé, Argentina, 1899- Varese, Italia, 1968) a un admirador y artista interesado en acompañar esos avances desde su propia disciplina. Huir de las convenciones plásticas del momento y pensar en la materia o el sonido como elementos

regeneradores del arte llevaron a Fontana a publicar en 1946 su Manifiesto blanco. En 1947, ya instalado en Italia, escribe el Primo manifesto dello spazialismo y, al año siguiente, el Secondo. Los cortes y agujeros (tagli y bucchi) en sus telas surgen poco después, en 1949, como respuesta al interrogante de cómo superar el plano en la pintura y llevarla hacia el espacio. Venecia era toda de oro (1961), de la colección Thyssen-Bornemisza, es una obra monocroma, con un corte que rasga la tela por la mitad en alusión a la ausencia de límites en el plano pictórico. El interés de Guillermo Kuitca (Buenos Aires, 1961) por indagar en el proceso pictórico a través de la representación del espacio está presente ya en sus

primeras series de 1982. Los escenarios teatrales desmesurados dieron paso a visiones parciales de los patios de butacas, siempre a medio camino entre la figuración y la abstracción. Tras pintar las constelaciones sobre los relieves de un colchón, Kuitca afronta, en Doble eclipse (2013), el deslumbrante y poco frecuente fenómeno de la alineación de planetas colocando la Tierra, la Luna y el Sol en un vasto espacio sobre el fondo más azul y más oscuro que un eclipse pueda provocar. Algunas de las series de Alejandra Seeber (Buenos Aires, 1969) son el resultado de las restricciones que la artista se autoimpone. A veces pinta siguiendo el programa que dictan unos papeles sacados al azar

con las consignas que ella misma ha escrito. Otras, las limitaciones se relacionan con el tiempo de ejecución (debe realizar su trabajo en un intervalo determinado) o con la paleta (el cuadro se debe resolver solo con determinados colores). Taxi! (2015) es un inventario de formas fragmentadas y recompuestas entre las que reconocemos una pared de ladrillos o un brazo que se levanta para, precisamente, parar un taxi. "Me cansa escuchar que la pintura es decorativa -asegura la artista-, antes que lo haga otro, prefiero destrozarla yo". Alejandra Seeber. Taxi!, 2015 Cortesía Galería Barro, Buenos Aires En Coreo (Tríptico), de 2015, Juan Tessi (Lima, 1972) ape-

nas perfila unas figuras que se prolongan en añadidos de cerámica, apoyados en la parte superior de cada una de las obras del tríptico. Son cabezas de arcilla cocida que dotan de una dimensión escultórica al conjunto. El artista prescinde del óleo y va superponiendo sobre el bastidor capas de diferentes texturas y transparencias que, por acumulación, materializan el color del fondo. A Tessi le interesa la capacidad de la pintura para funcionar como superficie y objeto a la vez, y para expresar en el proceso cuestiones no pictóricas, como las pulsiones del cuerpo y del deseo, construyendo sus obras como si se tratara de un proceso orgánico, como las capas de la epidermis.

Del 21 de febrero al 21 de mayo de 2017. Salas 47 y 48. Museo Thyssen-Bornemisza. www.museothyssen.org



X EDICIÓN DE LA NOCHE DE LOS TEATROS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

LA MUJER COMO TEMA

El próximo 25 de marzo la Comunidad de Madrid celebrará por décimo año consecutivo La Noche de los Teatros, una iniciativa con el objetivo de impulsar las artes escénicas de la región. En esta ocasión, la temática de los espectáculos girará en torno a la mujer y a su destacado papel en el mundo de las artes escénicas. Las obras abordarán cuestiones como la superación personal, el aprendizaje y la emancipación vistas desde un punto de vista femenino y en clave tanto dramática como de comedia, con la mujer como actriz, directora, dramaturga y también personaje de los más importantes textos de la historia. Entre las participantes estarán Aída

Gómez, Irene Escolar, Antonia San Juan, Maga Amélie, Tamako Akiyama (con dirección de Dimo Kirilov) o Teatro en Vilo, y entre los espectáculos "Cáscaras Vacías", con texto y dirección de Laila Ripoll y Magda Labarda, "Penal de Ocaña", de Nao D'Amores dirigido por Ana Zamora, o "Material Frágil", dirigido por Carlota Ferrer, además de lecturas dramatizadas por alumnas de la Resad (Real Escuela Superior de Arte Dramático). Desde el 8 de marzo, Día Internacional de la Mujer, hasta el 25, Noche de los Teatros, la mujer se convierte en elemento central de la programación de la Comunidad de Madrid con el ciclo de conferencias "Mujeres en

las artes", que reflexionará sobre el imprescindible papel de la mujer en el mundo de las Bellas Artes, en el que participarán especialistas como la académica Estrella de Diego y la catedrática Beatriz Blasco Esquivias o la actriz, dramaturga y directora Natalia Menéndez. El pregón, escrito por la dramaturga Lola Blasco y leído por la actriz Susi Sánchez, comenzará a las 18h en la Real Casa de Correos Sol. A continuación, en el mismo centro, se podrá disfrutar de las siguientes representaciones: espectáculo de la Maga Amélie para todos los públicos, Interrupted de Teatro en Vilo, Cáscaras Vacías con texto y dirección de Laila Ripoll



Día: Sábado 25 de marzo
Hora: de 18:00 a 00:00 h.

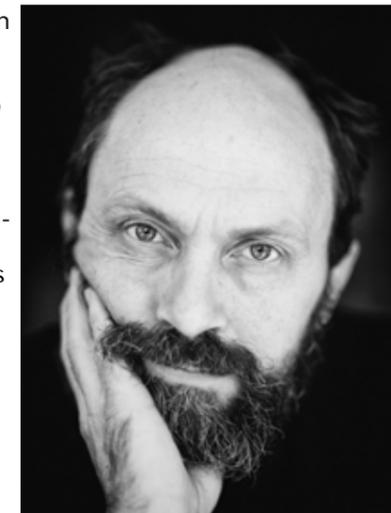
Lugar: Real Casa de Correos Sol, Casa Museo Lope de Vega, Auditorio Casa de Correos, Metro de Madrid, Real Coliseo Carlos III El Escorial, Paco Rabal, Pilar Miró, CCHSN Cardenal Gonzaga La Cabrera y CA2M

Entrada libre hasta completar aforo en Real Casa de Correos Sol, Plaza de Pontejos, Lope de Vega y Auditorio

Web: www.madrid.org/lanochedelosteatros

y Magda Labarda (20: 30h), Esencia de Aída Gómez (21h), Leyendo Lorca de Irene Escolar (21: 30h), Mi lucha de Antonia San Juan, Penal de Ocaña de Nao D'Amores dirigido por Ana Zamora, Antes del silencio... de Tamako Akiyama con dirección de Dimo Kirilov, y Material frágil dirigido por Carlota Ferrer. Además, en la Casa Museo Lope de Vega se podrá asistir a una lectura dramatizada por alumnas de la Resad (Real Escuela Superior de Arte Dramático); en el Auditorio Casa de Correos tendrán lugar las conferencias Mujer y Teatro en la vida y obra de Cervantes por Natalia Menéndez; y en la Plaza de Pontejos y Metro de Ma-

drid se podrá disfrutar de la animación Código Cromático por la compañía Alehop. Del mismo modo, se han programado representaciones en distintos centros pertenecientes a la Comunidad de Madrid fuera de la capital. En el Real Coliseo Carlos III de El Escorial, Tristana de Pérez Galdós; en el teatro Paco Rabal, Symphonie Dramatique de Cas Publique (Teatralia); en el teatro Pilar Miró, Moscú 3442 km de la compañía La trapecista automática; en el CCHSN Cardenal Gonzaga La Cabrera, Va de mujeres... de Colectivo SierraTeotra; y en el Centro de Arte 2 de Mayo, Las actrices siempre mienten de El Pollo Campero Comidas para Llevar.





LO ÚLTIMO DE LA AUTORA DE 'CREPÚSCULO'

En esta trepidante y adictiva novela, una exagente que huye de la organización en la que trabajaba deberá aceptar un último caso para limpiar su nombre y salvar su vida. Antes trabajaba para el gobierno de Estados Unidos, aunque casi nadie lo sabía. Como experta en su campo, era uno de los secretos más oscuros de una agencia tan clandestina que ni siquiera tiene nombre. Hasta que la consideraron un lastre y fueron a por ella sin avisar. Ahora rara vez se queda en el mismo lugar o utiliza el mismo nombre durante mucho tiempo. Ya han matado a la única persona en quien confiaba, pero sabe algo que sigue suponiendo una amenaza.

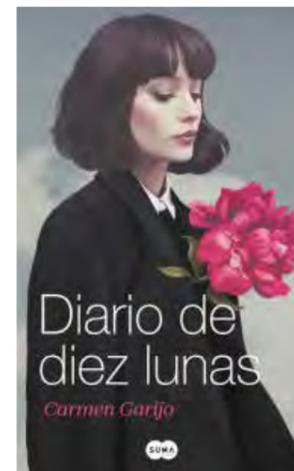
Título: *La Química*
Autora: Stephenie Meyer
Editorial: SUMA
Páginas: 632
Precio: 19,90 €



UN VIAJE A ESOS LUGARES A LOS QUE NO CONVIENE IR DE NOCHE, A RIESGO DE TENER UN MAL ENCUENTRO

La península ibérica es una región con núcleos urbanos rodeados de extensísimas zonas oscuras. A destacar, por ejemplo, el negror del interior valenciano, soriano, burgalés o el occidente manchego-salmantino. Con tantas zonas deshabitadas, muchas de ellas substrato de bosques extensos, montañas misteriosas o valles solitarios, no es extraño que a lo largo de la historia hayan surgido todo tipo de asentamientos humanos aislados, especialmente idóneos para ser escenario de leyendas e historias muy diversas relacionadas con lo sobrenatural o con el misterio infinito que es la conducta humana en ciertas ocasiones.

Título: *Lugares a evitar cuando cae la noche*
Autor: Juan Ignacio Cuesta
Editorial: Ediciones Luciérnaga
Páginas: 240
Precio: 17,95 €



THRILLER ORIGINAL, RÁPIDO Y AUDAZ

Elena es una ejecutiva triunfadora que está a punto de acceder al puesto de directora de cuentas en la importante empresa de Publicidad y Relaciones Públicas donde trabaja. Su embarazo trastoca todos sus planes y la lleva a cambiar el rumbo de una realidad que solo aparentemente tenía bajo control. Un thriller con un planteamiento original, rápido y audaz. Una historia urbana y contemporánea que trata la maternidad en el mundo de la empresa combinando los sentimientos más íntimos y personales con los grandes temas de la actualidad social. Una novela que se inscribe en el Domestic Noir, un género que rápidamente se está desarrollando gracias a millones de lectores en Europa y Estados Unidos.

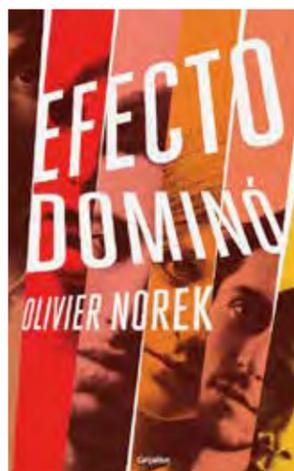
Título: *Diario de diez lunas*
Autora: Carmen Garijo
Editorial: SUMA
Páginas: 352
Precio: 16,90 €



POESÍA SAHARAUI

El poeta Sas Mah Larosi se desprende de su obra manuscrita recopilada en un cuaderno, como regalo a quien le visita como amigo por haber acogido a su hija durante unos días en su jaima del campamento de Samara. La propuesta es publicarlo y dar a conocer el dolor y la esperanza que vive el pueblo saharauí. Sas estudió en Cuba y se graduó como técnico superior informático, habla español, árabe, francés e inglés, actualmente vive en Menoría, tiene residencia española provisional y busca un empleo. sasnah70@yahoo.es

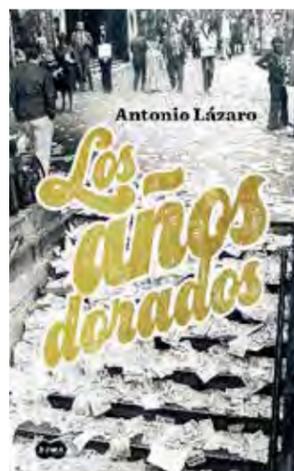
Título: *Sáhara en el corazón*
Autor: Sas Nah Larosi
Editorial: Gráficas Almeida
Páginas: 48
Precio: 8 €



INTRIGA TREPIDANTE

Por una imprudencia, el joven Nano Mosconi acaba en la temida prisión de Marveil. Aterrado y desesperado pide a su hermana Alex que haga lo imposible por sacarlo de allí. Ella presiona al abogado de la familia, quien le propone un plan sorprendente. Aunque podría funcionar. Mientras, en la subdirección de la policía judicial del departamento de Sena-Saint-Denis, más conocida como la SDPJ93, el capitán Victor Coste y su equipo reciben el aviso del secuestro de un chico joven. Dos piezas sin relación entre sí han caído y desatarán un efecto dominó de consecuencias imprevisibles

Título: *Efecto dominó*
Autor: Olivier Norek
Editorial: Grijalbo
Páginas: 384
Precio: 17,90 €



VIAJE A LOS AÑOS PREVIOS A LA TRANSICIÓN

Mateo Quesada, ejecutivo y director de contenidos de una editorial, tiene una vida perfecta: un buen puesto de trabajo y reconocimiento dentro de la empresa, una buena casa, una esposa y un hijo que le quieren..., pero no es feliz. Es un hombre marcado por un pasado que le dejó huella y que decidió enterrar en lo más profundo de su memoria. Pero un día se ve envuelto en un incidente con una mujer tóxica que resulta ser Charo, su novia de la universidad. Ese encuentro lo hace retroceder a su juventud, a unos años convulsos en los que sueña con una sociedad libre y sin dictadura... Años en los que la poesía es un vehículo para cambiar el mundo. Recuerda a aquel grupo de jóvenes entusiastas como él: Charo, la estudiante y musa de todos los que la rodean; el Nervi, el príncipe del barrio y rey...

Título: *Los años dorados*
Autor: Antonio Lázaro
Editorial: SUMA
Páginas: 344



UNA GUÍA IMPRESCINDIBLE

Una guía de los mejores hoteles del sello Relais & Châteaux, con imágenes e información sobre cada uno de los establecimientos integrados en este selecto club hotelero.

Título: *Relais & Châteaux Guide 2017*
Autor: Colectivo
Páginas: 815



UNA EXIGENTE BUSCA PAREJA

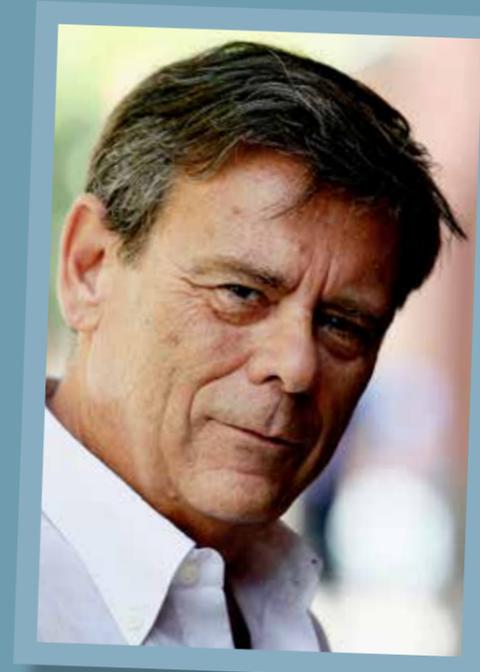
Celia Lastres nos cuenta a través de relatos románticos de lo más divertidos, tiernos y sugerentes la visión de una chica que busca de pareja en el siglo XXI, en el que tenemos tantas opciones al alcance que al final parece que nada nos convence. Todo tipo de experiencias peregrinas aderezadas con recetas de lo más sanas y sabrosas y con ilustraciones...

Título: *Mujer soltera cocinera busca...*
Autora: Celia Lastres
Editorial: Aguilar
Páginas: 248
Precio: 16,90 €

“Marzo es el mes del ahorro cuando, como ocurre este año, la Semana Santa cae en abril”

AIRES DE PRIMAVERA

Empiezan los festejos de las Fallas valencianas y eso quiere decir que la primavera ha venido. Y, aunque esta época en España es siempre una sorpresa, al menos se sabe que el sol ya empieza a tostar la piel cuando se libera de la manta de nubes y los ánimos se predisponen a vislumbrar el horizonte del verano, tan deseado. Puede que salga ventoso, o lluvioso, o cálido y soleado, vaya usted a saber, pero en todo caso marzo es el mes del ahorro cuando la Semana Santa cae en abril, como este año, aunque para los viajeros de fuera no cuenta el dispendio y otra vez, como los últimos años, volverán a hacer de nuestro país un destino elegido.



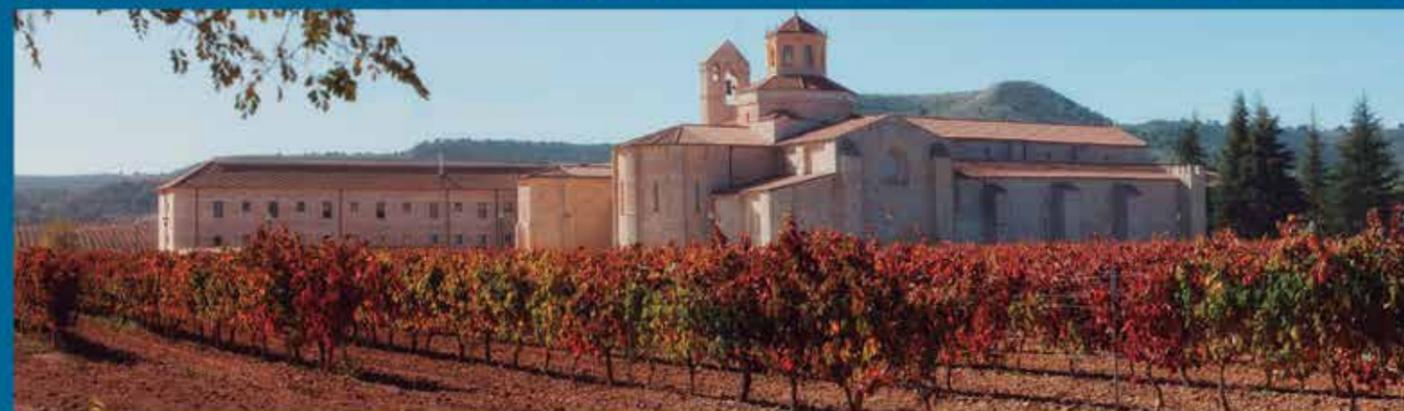
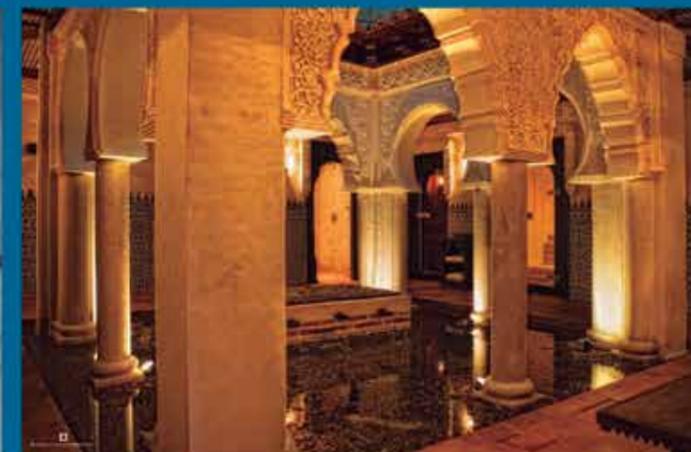
He mirado las cristaleras de las agencias de viajes y he observado que ya tienen todo preparado para los aires viajeros. Hay ofertas para **todos los gustos (incluso para los que prefieren ir a la tierra de Trump, sin saber lo que les aguarda), y un sinfín de excursiones, fines de semana, cruceros y destinos de vacaciones** tanto para la Semana Santa como para los meses del verano, que cada vez son más, desde el esperanzador mayo hasta el taciturno octubre, y los precios no se han disparado. Eso quiere decir que se ha establecido una especie de acuerdo no escrito para que todo el mundo pueda tener sus días de gracia y de asueto, de sosiego y de recuperación. Porque una especie de calma generalizada invita a pensar más en el gozo que en el discurso, perdónenme la expresión.

Marzo es hora de salir al paseo y a la luz. Quizá con abrigo, todavía, pero a mediodía sobrará a poco que el cambio climático no exagere por estos lares. Lo saben millones de turistas y **todos los españoles, por eso los maniqués de los escaparates lucen las piernas que les han crecido en cuando se anuncian aires de primavera y los torsos de gimnasio con la que ellos se suman al festejo del nuevo tiempo.**

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



CASTILLA TERMAL
HOTELES



CASTILLA TERMAL
BALNEARIO DE OLMEDO

CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMÁ

CASTILLA TERMAL
BALNEARIO DE SOLARES

CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA

SUMÉRGETE

*Edificios históricos, aguas
mineromedicinales y un servicio
de máxima calidad.*

www.castillatermal.com | 983 600 816

goldenspain.com

Nº 6 / Número de 2016 / 5 euros

mercado Golden ibérico

España y Portugal ¿MARCA IBÉRICA?
Cómo sacar provecho a nuestra identidad

Entrevista con Francisco Ribeiro de Meneses,
Embajador de Portugal en España

Turismo
O Melhor Ano de Sempre em Portugal

Novo Banco-BPI
Presencia financiera de España en los mercados lusos

Sociedad
Cervantes y Camões, duelo de idiomas

Cuadernillo de Negocios
Cuáles son los mejores mercados de África y cómo invertir en ellos

Marcelo Rebelo de Sousa
“Portugal y España deben trabajar juntos”
 EL PRESIDENTE DE PORTUGAL HABLA EN EXCLUSIVA PARA MERCADO IBÉRICO

ACTIVIDADES DE ESPAÑOLES Y LUSOS: CHP, CCILE, CEGEP, FUNDACIÓN LUSO-ESPAÑOLA, CASA DE ESPAÑA Y CONSULADO DE PORTUGAL EN SEVILLA

DE PRÓXIMA APARICIÓN: I GUÍA DE EMPRESAS Y NEGOCIOS AFRO-MERCADO IBÉRICO

mercado ibérico / 6

Golden

SUSCRIPCIÓN
 Mercado Ibérico
 +
 Lujos de España
 50 euros

Golden31
Lujos DE ESPAÑA
 www.goldenspain.com

EL SECTOR DEL LUJO EN EL CONTEXTO INTERNACIONAL

EL LUJO EN ESPAÑA, MOTOR DE RECUPERACIÓN

ASOCIACIONES, INSTITUCIONES, GRUPOS, CURSOS...

PORTUGAL E IBEROAMÉRICA

AGENDA, FERIAS, BIBLIOGRAFÍA, VIDA SOCIAL, PEOPLE...

SECTORES DE NEGOCIO
 ARTE Y ARTESANÍA
 ANTIGÜEDADES
 COSMÉTICA Y BELLEZA
 DISEÑO Y DECORACIÓN
 BANCA PRIVADA
 MUNDO GOURMET
 GASTRONOMÍA
 AUTOMOCIÓN
 VINOS Y DESTILADOS
 ACEITES
 MODA
 JOYERÍA
 TURISMO
 NAUTICA
 ARMAS

LUJO ESPAÑOL
 Número monográfico dedicado a las industrias del lujo en España
 Todas las instituciones, empresas y negocios

31
 ANO 16 • Otoño 2016

SALIDA ESTACIONAL
 4 Mercados Ibéricos
 4 Lujos de España
 +
 1 ejemplar del libro
 LUJOS DE ESPAÑA
 de regalo (100 PVP)

Suscripción 50 euros (IVA y gastos de envío incluidos)
 ® Cheque Adjunto a nombre de Proyectos Golden S. L.
 (Paraje de la Fuensanta, s/n 19140-Horche (Guadalajara))
 ® Transferencia a Ibercaja Nº 2085 8092 01 03 302014 57
 ® A través de la página web: www.goldenspain.com