

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE. Nº 1 JUNIO 2010



PERÚ

DEL ORO INCA A
LA GASTRONOMÍA
DE ELITE

PRAGA

MAGIA EN EL CORAZÓN DE
CENTROEUROPA

MYANMAR

EL PAÍS DE LA 'SONRISA NACIENTE'

TOLEDO

PURO RENACIMIENTO

SIERRA DE FRANCIA

CARÁCTER CHARRO

VIAJES MÍTICOS

LA 'OTRA' REINA DE PALMIRA

SEYCHELLES

UN MUNDO APARTE

HOTELES

Las mejores opciones

GASTRONOMÍA

Berasategui abre txoko

MOTOR

Dacia Duster,
el 4x4 más barato

AGENDA CULTURAL

Exposiciones, libros...

NOTICIAS

y ofertas de viajes

Yo voy con AirEuropa

ELIGE EL MEJOR EQUIPO



Elijo el servicio de un equipo joven y cualificado. Elijo una de las flotas más modernas de Europa.
Elijo la compañía aérea española con más certificados de calidad.
Yo voy con AirEuropa. Elijo el mejor equipo.

Reservas:
902 401 501

www.aireuropa.com

en tu Agencia de Viajes

 **AirEuropa**
www.aireuropa.com

EDITORIA

Ana Reino
ana@reinodelmo.com

REDACTOR JEFE

Alberto Gozalo
alberto.gozalo@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL

Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

REDACCIÓN

redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

Lucas Abreu, Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Ricardo Azcoaga, Patricia Balañá, Ángel Carro, Delmo, Igor Demetrio, Luis Esteban, Álvaro Fernández, Leticia Fernández, Antonio Gómez Rufo, Jaime González de Castejón, Alberto Gozalo, Jara Márquez, Carlos Monselet, Cristina Morató, Mané Moreno, Marta Nuere Menéndez Pidal, Fernando Pastrano, Mónica Pérez, Sergio Prieto, Carmen Ramírez, Marta Reino, Isabel Rodríguez, Inés do Souto, Mónica Vaz.

PUBLICIDAD

publicidad@topviajes.net
+34 91 811 75 92



Reino & Delmo
Marketing y Comunicaciones, SL

EDITA

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 compartirlos. Queda prohibida la reproducción total o parcial de la obra.

FOTO DE PORTADA
Fernando Pastrano

"El año 2010 va a convertir al tren en una opción incomparable para viajar, sobre todo en los trayectos cortos y medios"

VISADO DE ENTRADA

Regreso al tren

Entre la modernización de la red de ferrocarriles en la mayoría de los países europeos y la creciente incomodidad de los accesos a los aeropuertos, explicados por razones de seguridad, el año 2010 va a terminar convirtiendo al tren en una opción incomparable para viajar, sobre todo cuando se trate de trayectos cortos y medios. Y, por si faltaba algo, esa nube de cenizas del volcán islandés, que puede andar dando vueltas por Europa durante todo el verano, hasta que las lluvias otoñales arrastren las partículas hasta tierra y mar, terminará por crear una inseguridad en la puntualidad de los vuelos que invitará, a la mayoría, a buscar medios de transportes alternativos. Y ese medio, casi perfecto, es el tren. Si, además, se permitiera echar un cigarrillo de vez en cuando, miel sobre hojuelas. Aunque, al margen de esa demanda anecdótica, lo cierto es que el sector turístico va a acusar este verano la nubecilla volcánica, además de la conocida crisis económica que no va a superarse durante 2010, y la solución coyuntural va a tener que ser volver los ojos al tren, acudir a la alta velocidad de los ferrocarriles europeos y regresar al viaje en tren. No es mala idea: además de ser una forma de transporte entrañable y cómoda, elimina algunos temores al hecho de volar y, en general, resulta más ajustada a los bolsillos de los ciudadanos, cuya economía doméstica no está, precisamente, para muchos dispendios. El tren vuelve a ser, como en el siglo XIX y la primera mitad del siglo XX, algo más que una salida: subirse al tren es una solución. A mí, personalmente, regresar al tren me encanta.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com





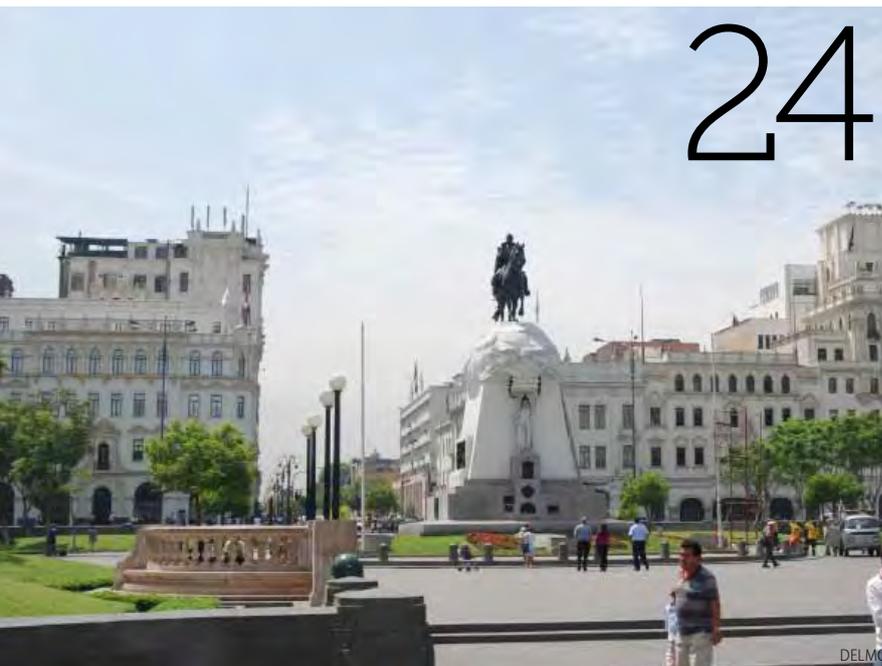
10



22

22 JUAN JOSÉ HIDALGO

El presidente de Globalia, un hombre hecho a sí mismo desde los oficios más modestos, ve complicada la salida de la crisis: "Se ha vendido mucho humo estos últimos años y ahora lo vamos a sufrir".



24

36 LA SONRISA DE ORIENTE

Es difícil encontrar en Myanmar, la antigua Birmania, alguien que no vaya con la sonrisa en los labios. Algo tan sintomático como paradójico: pocos pueblos han sufrido tanto.



36

10 UN MUNDO DE ENSUEÑO

SEYCHELLES es un archipiélago a caballo entre África y Asia, que parece otro mundo. Playas salvajes y semidesiertas, islas de frondosa vegetación y fauna exótica: un mundo que parece soñado.

24 LA REVOLUCIÓN INCA

PERÚ es un país orgulloso de su pasado inca y colonial, pero aún más de su presente. Los peruanos han revolucionado la gastronomía internacional.

Y ADEMÁS...

03 **VISADO DE ENTRADA**
ANTONIO GÓMEZ RUFO
Regreso al tren

75 **IDA Y VUELTA**
ALIA MVSICA
Locos por la música medieval

08 **CHECK IN CHECK OUT**
ANÉCDOTAS DE VIAJES

68 **CARAVACA**
VIVE SU AÑO JUBILAR



¿Le gusta lo nuevo?

La creatividad es el pulso de nuestras ciudades



Alemania, destino turístico. Más por menos. Descubra la palpitante vida de las zonas de ambiente de las ciudades alemanas. El peculiar ambiente de estos barrios, en los que abundan galerías y talleres creativos de todo tipo, es el fruto del impulso creativo de jóvenes artistas que rompen con lo convencional en busca de la innovación en su trabajo. Alemania, el país de las ideas, le invita a embarcarse en un viaje de descubrimiento creativo y a seguir las huellas de los visionarios más rompedores.

www.alemania-turismo.com/specialoffers

Supported by:



Federal Ministry
of Economics
and Technology

52



52 **ESPÍRITU SERRANO**

Hacemos un recorrido por cinco poblaciones históricas de la Sierra de Francia, en el extremo sur de la provincia de Salamanca.

76 **VIAJERA MÍTICA**

La excéntrica Lady Hester fue la primera europea en alcanzar la ciudad de Palmira, en el desierto sirio, y en 1817 se instaló con su corte de sirvientes en una remota fortaleza de Líbano.

76



Y ADEMÁS...

94 **HOTELES...**
...Y SUS NOTICIAS

104 **RESTAURANTE**
EL TXOKO DE MARTIN

106 **GASTRONOMÍA**
DE TODO UN POCO

122 **MOTOR**
DACIA DUSTER

124 **BAZAR...**
... DE VIAJE

126 **PISTAS**
CULTURALES

132 **NOTICIAS**
AEROLÍNEAS,
CRUCEROS, OFERTAS...

148 **SIN RESERVA**
VISIT LONDON

46



60



46 **EN EL CORAZÓN DE EUROPA**

PRAGA La capital checa conserva mucho de su pasado imperial, aunque no es lo único visitable en una ciudad que sorprende a cada paso.

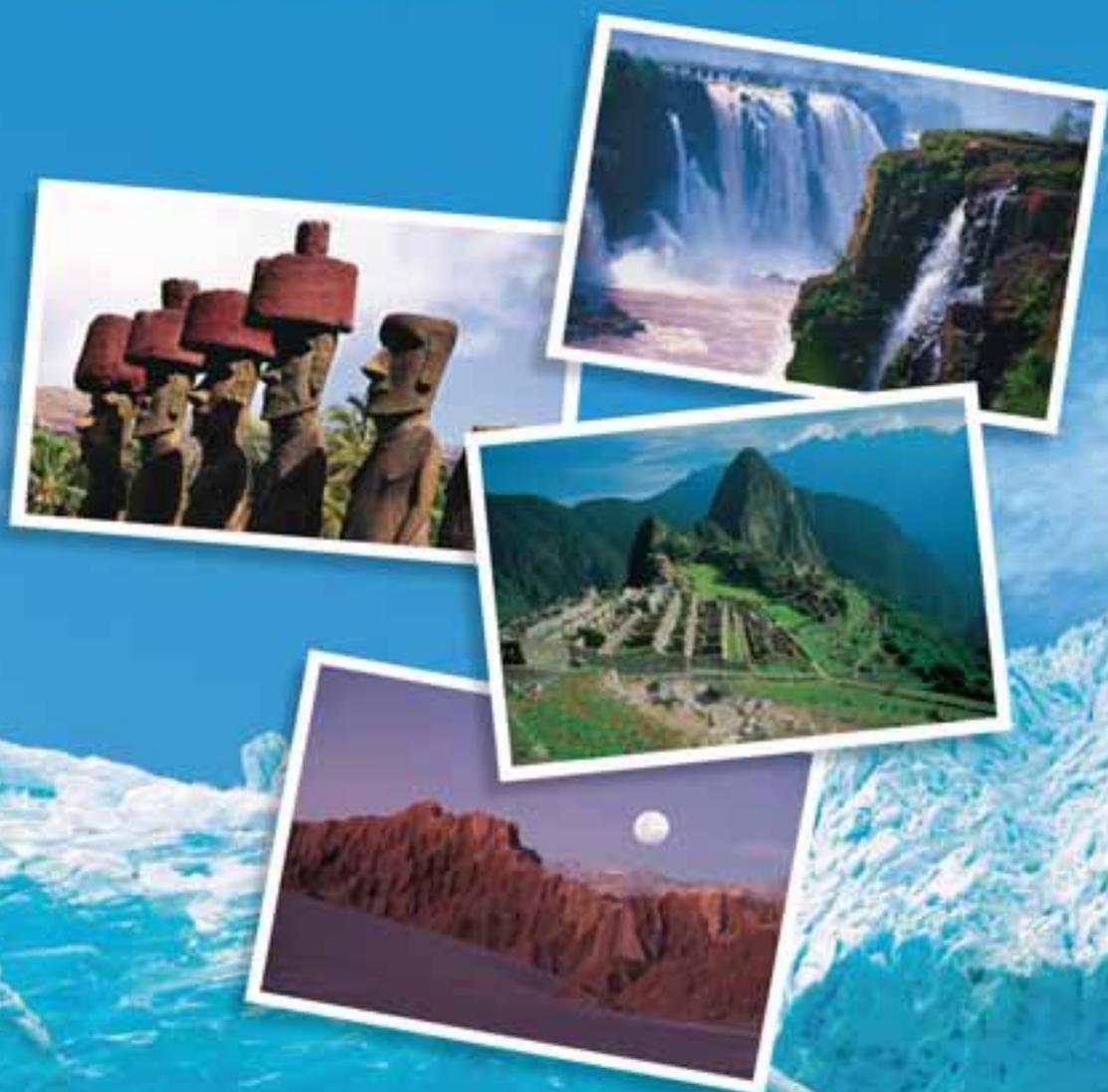
60 **RENACIMIENTO PURO**

TOLEDO siempre merece una visita para recordar su legado renacentista, pero ahora también para conocer su renacimiento como ciudad moderna.



Ven con LAN a descubrir Sudamérica

Te ofrecemos la mayor red de vuelos en Sudamérica con más de 50 destinos
y las mejores conexiones dentro de Perú, Chile, Ecuador y Argentina.



lan.com

LAN 
AIRLINES

EN TODOS LOS VIAJES HAY ANÉCDOTAS MÁS O MENOS GRACIOSAS QUE SE RECUERDAN MUCHO TIEMPO DESPUÉS. EN ESTA SECCIÓN SE TRATA DE ESO, DE REMEMORAR ESTANCIAS POR SUS CURIOSIDADES

LA FLORA DE MADAGASCAR EN LA VIEJA EUROPA

PASEO POR LA SELVA DE... ¡ZÚRICH!



Da igual la época del año en que nos dé por acercarnos a Zúrich, porque siempre vamos a encontrar un clima tropical, húmedo y cálido. Buena parte de las plantas y los animales que habitan en la península de Masoala, en Madagascar, están representados en los más de 11.000 m² de superficie de que dispone este espacio único en Europa, ubicado en el zoológico (www.zoo.ch) de la ciudad más grande y más poblada de Suiza. Las enormes tortugas permanecen apáticas y adormiladas en este hábitat artificial, pero que les resulta familiar.

LAS COSAS DE LA MODA DE LOS PEPE'S A LOS ZUECOS CON AGUJEROS



Llegaron y se han instalado con absoluta impunidad en el vestuario del común de los hispanos. Son esos horribles zuecos de plástico de colores chillones que, para más inri, están totalmente agujereados. Los vi hace años en EE UU y nunca pensé que llegarían a España, pero está visto que yo no tengo futuro como creador de tendencias. Ya me ocurrió lo mismo hace siglos en Puerto Rico. Fui a comprar unos vaqueros (*bluyins*) Levi's (*livais*) y me querían colocar unos Pepe's (*pipís*). ¿Y cómo me pongo yo en España unos pantalones con ese nombre? Pues triunfaron. Lo dicho: la moda no es lo mío.

LOS RIBERA DAN LA TALLA EN TALLIN

BODEGAS VALDUERO SE PROMOCIONA EN EL BÁLTICO



Siempre es agradable encontrarte por esos mundos presencia española de la buena. Acostumbrado como está uno a ver en las cartas de los restaurantes de todas partes vinos que dicen ser españoles, pero que ni aquí los conoce quien los embotella, no me digan que no es gratificante darse de morros con un cartel que en pleno centro de Tallin promociona los ribera Valduero. Así se hacen las cosas, si señor.

UNA VISTOSA 'COOLABORACIÓN' INVISIBLE

EL ENREDO DE LAS VIVIENDAS SOCIALES



No sé muy bien en qué consistía, consiste o consistirá la *coolaboración* (sic) a que se refiere el cartel para la construcción de viviendas sociales en este barrio, o sector, de la ciudad nicaragüense de Granada, que atiende al significativo nombre de El enredo. En cualquier caso, la fecha anunciada en el *affiche* propagandístico, en el que figuran los logos de la Junta de Andalucía y de Cooperación española junto al escudo de la bella ciudad centroamericana, no se ha cumplido ni siquiera para dar comienzo a las obras. Doy fe.

ETIQUETA DE VESTIR EN LA CATEDRAL DE HVAR

NORMAS PARA TURISTAS IRREVERENTES



En la ciudad croata de Hvar, capital de la isla del mismo nombre, se expone bien visible a la entrada de la catedral de San Esteban un cartel con las normas de vestimenta para visitar este templo de bella fachada renacentista. Y lo hace en cinco idiomas, aunque no en español, pero tampoco en chino ni en sueco, lo que no exime de su cumplimiento a propios y extraños. Los dibujos son lo suficientemente ilustrativos para que cualquier turista sepa cuál es la etiqueta requerida para la visita o, por el contrario, pasar de largo. Y me parece bien, que los hay que no abandonan la camiseta de tirantes ni en la ópera.



Porque les quieres más
que a nada en el mundo
Mauricio-Seychelles



beachcomber
HOTELS

DREAM IS A SERIOUS THING

www.beachcomber-hotels.com

BEACHCOMBER HOTELS • C/ MARTIN DE LOS HEROS, 77 2º EXT. DRCHA. 28008 MADRID
TEL: 915 439 849 • FAX: 915 439 770 • E-MAIL: BEACHCOMBERSPAIN@BEACHCOMBER.ES



Denis es una de las islas más exclusivas abiertas al público. Sólo tiene un hotel y recorrerla a pie no lleva más de dos horas.

ISLAS SEYCHELLES

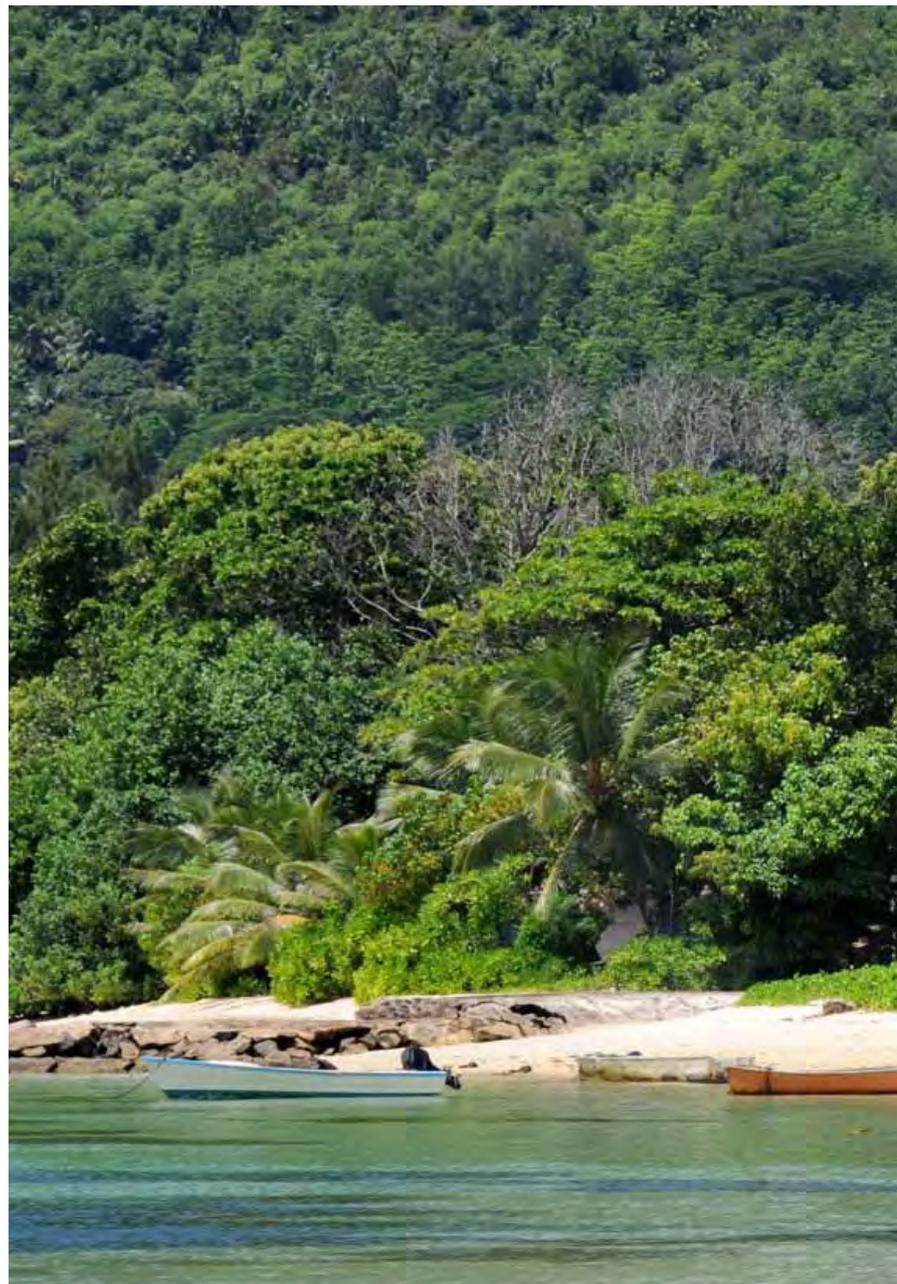
SUPERLATIVOS COTIDIANOS

TEXTO FERNANDO PASTRANO fpastrano@gmail.com
FOTOS PILAR ARCOS pilararcos.m@gmail.com

Las Seychelles son islas de superlativos: paraíso en la tierra, lujo tropical, vacaciones de ensueño... De colores intensos: azul cobalto del cielo, turquesa del mar, verde de la vegetación, blanco de las playas, el amarillo del sol...

Hay nombres de lugares cuya sola pronunciación evoca la aventura: Tombuctú, Borobudur, Samarkanda... Otros sugieren mitos imaginarios como Shangrilá, El Dorado, Macondo... Y los hay sinónimos de paraísos turísticos: Copacabana, Bali, Acapulco... Pero entre estos últimos hay uno que destaca por méritos propios: Seychelles. Su nombre lo dice todo, porque las Seychelles son un mundo dentro de este mundo, la tierra de los superlativos cotidianos, una apuesta segura para quien desee disfrutar de unas vacaciones al máximo. ¿Hay quien dé más?

Archipiélago diseminado en el Océano Índico, cerca de las costas de Kenia, Tanzania y Madagascar, sus 115 islas, un tercio de ellas habitadas, se dividen por su origen geológico en graníticas y coralinas. Las primeras, 41 en total, forman la imagen típica que tenemos de las Seychelles: grandes rocas redondeadas por el desgaste de las olas en playas doradas bordeadas de cocoteros. Las otras 74 son más pequeñas, casi planas, rodeadas por playas de arenas blancas inmaculadas,



con vegetación de exuberante verdor y aguas de color turquesa.

Dice la leyenda que el mismo Dios se emocionó al finalizar la Creación y no pudo contener sus lágrimas que cayeron al mar y formaron estas islas.

Lágrimas divinas que desde hace 75 millones de años –después de que la única extensión de tierra que formaba nuestro planeta, llamada Pangea, se partiera en continentes– “flotan” en el mar y que, como un santuario, son el refugio de especies únicas de animales entre ellas la rana Gardiner, una de las más pequeñas del mundo ya que no supera los 11 milímetros de longitud, o el árbol medusa (*Medusagyne oppositifolia*), que recibe este nombre porque

sus flores deshilachadas parecen los tentáculos de una medusa. Rarísima especie que se pensaba que se había extinguido hasta que se “redescubrió” en 1970. Hoy sólo se conocen una treintena de especímenes, todos ellos en la isla de Mahé.

Casi la mitad del territorio de las Seychelles está protegido como reservas naturales o lugares Patrimonio de la Humanidad, como el atolón de Aldabra y el Valle de Mai en Praslin. Otras no presumen de títulos, como la Isla de los Pájaros, pero son un verdadero edén también para los ornitólogos. En las Seychelles, por ejemplo, anidan las más espectaculares aves marinas, muchas de las cuales no es



De las 115 islas que componen el archipiélago, 41 son de origen granítico y forman la imagen típica que tenemos de las Seychelles: cocoteros que llegan prácticamente hasta el borde del mar, arena blanca y fina, aguas cálidas, pocos bañistas...



Todas las Seychelles son el hábitat natural de gran cantidad de aves, pero la Isla de los Pájaros (Bird Island) es el entorno ideal de muchas de ellas. Situada en el extremo septentrional del archipiélago, y con apenas un kilómetro de extensión en su zona más ancha, su escasa superficie de sólo 0,7 km² es suficiente para albergar en ciertas épocas del año a más de 3,5 millones de aves. En la imagen, un tejedor de Madagascar.

Islas privadas

Uno de los aspectos más interesantes del turismo en las Seychelles es la posibilidad de disfrutar de una isla privada. Y Denis es una de las más exclusivas abiertas al público. Recorrerla a pie no lleva más de dos horas.

Sólo tiene un hotel perfectamente integrado en el paisaje. Y por 990 euros -que es dinero, pero no una barbaridad teniendo en cuenta lo que se obtiene a cambio- se puede pasar una noche en una habitación doble. Todo tipo de comodidades y lujo (5 estrellas), pero sin estridencias ni horteradas.

El primer día podría parecerle que se va a aburrir.

El segundo ya se habrá acostumbrado al ritmo local y habrá aprendido a disfrutarlo, a deleitarse con las puestas de sol, con el oleaje cambiante de sus playas, a que cuando la sombra de la casuarina llega al porche es la hora de comer.

Vaya en pareja, saboreará mucho mejor las caminatas por los senderos de arena sombreados por takamakas y empapados con el olor de los frangipanes.

Otra isla privada es Cerf Island, a sólo 5 km. de Mahé.

Como Denis, sólo tiene un hotel, el Cerf Island Resort, y su longitud máxima es de 2 km. Pero a diferencia de aquella, coralina, la Isla del Ciervo es granítica y en vez de extensas playas cuenta con coquetas calas íntimas englobadas en el Parque Nacional Marítimo Sainte Anna.

Más información

www.denisland.com
www.cerf-resort.com



Las islas privadas ya no son exclusivas de los millonarios. En las Seychelles se han abierto varias al público. Son de pequeño tamaño, con un único hotel, y a las que se llega en avioneta. Pasar una noche allí no es barato, pero, teniendo en cuenta lo que se recibe a cambio, la relación calidad-precio es buena

posible encontrarlas en ningún otro lugar del planeta.

UNAS ISLAS SIN DUEÑO

Descubiertas para Occidente por los portugueses en 1502, las Seychelles no llamaron la atención de nadie hasta que Francia tomó posesión del archipiélago en 1756, en nombre del ministro de Finanzas de Luis XV, Jean Moreau de Seychelles. A pesar de que los comerciantes fenicios y árabes las conocían desde muchos siglos antes, al estar fuera de las rutas marítimas utilizadas entre Asia y África, sólo recibieron esporádicamente la visita de piratas que las utilizaban para refugiarse y como centro de abastecimiento de agua y alimentos.

Pasaron bajo control de la corona británica en 1794, pero la ocupación formal de los ingleses se retrasó hasta después de las Guerras Napoleónicas, en 1814, cuando pasaron a formar parte de la colonia británica de Mauricio, de la que se separaron en 1903. Sin embargo, no fue hasta 1948 cuando logró su definitiva autonomía política. Por fin, tras haber pedido sin éxito en reiteradas ocasiones su integración en el Reino Unido, el 29 de junio de 1976 las Seychelles obtuvieron la independencia como una república dentro de la Commonwealth.

Ni africanas ni asiáticas, aunque geográficamente pertenezcan al Continente Negro, las islas Seychelles son, en cuanto a la forma de vida y al



Arco iris

No olvide el viajero su cámara fotográfica o de vídeo. No hace falta ser un experto fotógrafo ni dominar el Photoshop para captar esa increíble gama de colores que recorren toda la paleta del arco iris. Una misma

playa puede aparecer en suaves tonos pastel (verdes, azules...) por la mañana, con intensos cobaltos y blancos tan resplandecientes al mediodía que el uso de gafas de sol es imprescindible, y con cálidos ocres rojizos y azules-malva al atardecer.





Nalgas y medusas

Un gran acierto de las autoridades seychellenses es que han sabido combinar el turismo con la conservación de la naturaleza. Corales, atolones, playas desérticas flanqueadas por palmeras, bosques tropicales, aves, cetáceos, tortugas... conviven sin mayor dificultad con los casi 200.000 turistas que recibe cada año.

La tortuga gigante de las Seychelles (*Dipsoschelys arnoldi*) es endémica, así como el murciélago de cola de vaina (*Coleura seychellensis*), que se encuentra en peligro de extinción.

En el mundo vegetal, de los dos millones de especies de plantas catalogadas, un centenar son endémicas.

Entre todas ellas destaca el "árbol medusa" (*Medusagyne oppositifolia*), que debe su nombre a sus flores que parecen los tentáculos de una medusa. Y sobre todo el coco de mar (*Lodoicea maldivica*), que sólo se encuentra en la isla Praslin, y que aparece en el sello que se estampa en los pasaportes y en las monedas de 5 rupias. El coco de mar es una palmera que produce la mayor semilla del mundo, que puede llegar a pesar 20 kg. Precisamente la forma de esta semilla, que recuerda un pubis femenino, ha dado origen al nombre francés de la planta: coco fesse (coco nalga).



Con sus 27 kilómetros de largo por 12 de ancho, Mahé es la isla más grande del archipiélago. Aquí se encuentra Victoria, dicen que la capital más pequeña del mundo (25.000 habitantes, un tercio de la población del país) y el único núcleo urbano de las Seychelles digno de recibir el nombre de ciudad

aspecto de sus habitantes, una mezcla difícil de catalogar, casi diríamos que única. La mayoría de la población es de origen africano o malgache (Madagascar) descendiente de esclavos, pero la posterior mezcla con europeos y asiáticos (indios y chinos) ha conformado una sociedad en la que se aprecian los más diversos tonos de piel. Así, nos encontramos con blancos sin mezclas, fundamentalmente de origen francés, los llamados "rojizos" o mestizos, criollos, mulatos, indios, chinos y malabares. Esta mixtura étnica, junto con un nivel de vida bastante alto para la zona, son posiblemente los motivos de que los seychellenses sean gente alegre y risueña que generan confianza en el visitante.

El 85% de la población está alfabetizada y la mortalidad es más baja que en otros países africanos, con una esperanza de vida de 70 años. Si a esto añadimos cierta impuntualidad "caribeña" y una falta total de estrés, tendremos un panorama bastante completo del estilo de vida seychellense.

Buena parte de los visitantes, a excepción hecha de los cruceristas, llegan a las Seychelles por avión. El aeropuerto internacional, ni demasiado grande ni demasiado pequeño, funcional, construido en 1971, está en la isla de Mahé a 9 km. de Victoria. Desde allí parten todas las rutas turísticas interiores. Hay que tener en cuenta que casi todas las islas del archipiélago son diferentes, así que el



La tortuga gigante de las Seychelles (similar a la de las islas Galápagos) es una especie endémica del archipiélago. La mayoría de los ejemplares se encuentran en el atolón de Aldabra, reconocido como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Desde el aire se comprende por qué dicen que su capital, Victoria, es la más pequeña del mundo. Desde la isla del Ciervo (Cerf Island), la Isla de Santa Ana aparece en todo su salvaje esplendor.

Las aguas seychellenses para la práctica de la pesca deportiva suman 1,4 millones de kilómetros cuadrados, suficiente para conseguir en aparente soledad algunas de las mayores capturas del mundo. En estas aguas se han obtenido los récords mundiales de bonito del Pacífico y atún "diente de perro", así como de pez vela, jurel gigante, mero y otras especies



viajero deberá hacer una buena selección antes de empezar el viaje. De las 155 islas hay tres principales en las que se concentra el turismo y muchas otras más pequeñas y, en muchos casos, más interesantes. Mahé se puede definir como la isla más dinámica, Praslin la de mayor calidad de vida, La Digue por su aislamiento voluntario, Pájaros por su naturaleza salvaje, Denis por el lujo más exclusivo...

Con sus 27 kilómetros de largo por 12 de ancho, Mahé es la isla más grande del archipiélago y en ella se encuentra Victoria, que dicen es la capital más pequeña del mundo (25.000 habitantes, un tercio de la población del país) y el único núcleo urbano de las Seychelles digno de recibir el nombre de ciudad. Conserva muchas casas de estilo colonial y en la plaza central des-

taca una réplica a escala de la Torre del Big Ben de Londres, originariamente de color negro, aunque hoy está pintada de purpurina plateada. Conocida simplemente como la Torre del Reloj, fue construida en 1903 al dejar el país de formar parte de la colonia británica de Mauricio. Se encuentra en el cruce de las calles Francis Rachel y Albert y podríamos decir que es el kilómetro cero de Victoria. Desde aquí parten las principales arterias de la ciudad. Especialmente Albert Street, donde se alinean los árboles de mango, las mejores tiendas, oficinas y los puestos de artesanía local y objetos traídos de la India y China. Al final de esta calle está la Catedral de la Inmaculada Concepción (principios del s. XX) y el edificio Trinity House, sede del Consulado Honorario de España. Pero antes podemos

torcer a la izquierda y nos encontraremos otra de las vías más concurridas, Market Street, con el mercado llamado oficialmente Sir Selwyn Selwyn Clarke en memoria del gobernador Percy Selwyn Clarke (1947-1951). Se trata de una plaza cerrada de dos alturas, circunvalada por soportales y construida en 1840, aunque renovada en 1999. Aquí encontramos todo tipo de puestos de pescados, frutas, verduras, flores...

Un poco más allá se encuentran la mayoría de las tiendas, restaurantes y galerías de arte. Y también las discotecas y pubs, algo que no abunda precisamente en el resto de las islas. Sin olvidar el templo hindú Kovil Sangam en Quincy Street, ni la mezquita Sheik Muhammad Bin Khalifa Al-Nahagan, al otro extremo de la ciudad.



Pesca y lujo

La mayoría de la población es de origen africano o malgache descendiente de esclavos. La pesca, con caña o submarina, es una de las principales actividades deportivas. El lujo está presente en las 25 villas del Denis Island Lodge (arriba a la derecha) o junto a la piscina del Cerf Island Resort. Abajo, el Mercado de Victoria.

Fuera de la capital, Mahé es una isla montañosa con un litoral muy interesante. Salvajes acantilados salpicados por recoletas calas y un total de 75 playas catalogadas entre las mejores del mundo.

Praslin es la segunda isla en extensión y una de las más visitadas por los turistas gracias al Valle de Mai, una reserva natural declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1984, célebre sobre todo por ser el hogar de las palmeras de los cocos de mar y gran número de otras palmeras autóctonas, el enigmático árbol medusa, así como de aves endémicas y raras como el escurridizo loro negro.

Los 40 kilómetros que la separan de Mahé se cubren cómodamente en avioneta (15 minutos). Aquí se encuentra el único campo de golf de 18



Consulado Honorario de España, en Albert Street, en Victoria.

hoyos del archipiélago y está dentro del hotel de 5 estrellas Lémuria (www.lemuriareort.com). Completan la inigualable oferta turística de Praslin las playas Anse Kerlan, Anse Georgete y la Costa de Oro, así como alguna de las lagunas coralinas más bellas del archipiélago.

Cerramos el triángulo de oro del turismo de las Seychelles con la isla de La Digue, la tercera en extensión. Sus playas de arena fina flanqueadas por enormes rocas graníticas redondeadas son la postal típica del archipiélago, especialmente la llamada Anse Source d'Argent.

Se puede llegar a la isla en ferry desde Praslin (media hora) y allí es fácil desplazarse tanto en bicicleta como en las típicas carretas de bueyes (el tráfico a motor está prohibido) ya que sólo tiene 5 kilómetros de longitud. Presume de tener las mejores calas para los buceadores que pueden admirar en un mar cálido y transparente magníficos arrecifes de coral.

Un mar que, como en todo archipiélago, es el aglutinante nacional. Un mar que da vida a sus habitantes, ya que su principal fuente de ingresos es la pesca comercial del atún. Y un mar que es, junto con el sol, el atractivo fundamental para los turistas. Los deportes acuáticos relacionados con el mar son la actividad preferida de los visitantes, pues tomar el sol en la playa, principal ocupación de los forasteros, es más bien una inactividad. Y dentro de estas actividades, la pesca deportiva es una de las más interesantes. ①

GUÍA PRÁCTICA

SEYCHELLES



CÓMO LLEGAR

EN AVIÓN. Desde Madrid, Air Seychelles (www.airseychelles.com) tiene cuatro vuelos semanales vía París, dos vía Roma, y uno vía Milán en cómodos Boeing 767-300. En clase turista la distancia entre asientos es de unos amplios 80 cm. La duración del vuelo es de 9,30 horas y el precio es de 636 euros por persona, tasas aparte. Hay que abonar 45 dólares estadounidenses en concepto de impuesto de aeropuerto en Mahé.



Desde Mahé se accede a las islas de Praslin y Denis en avionetas DHC-6 Twin Otter (20 pasajeros) también de Air Seychelles. Otros 15 y 30 minutos de vuelo, respectivamente.

DÓNDE DORMIR

EN MAHÉ. El Sunset Beach Hotel (South of the Tirant River, Glacis, Mahe Island, 22440 Seychelles 900814939, www.thesunsethotelgroup.com) es una de las mejores alternativas en esta isla en la que comenzará nuestro periplo por las Seychelles. Se trata de un 4 estrellas con 28 bungalows encaramados en un promontorio rocoso que se adentra en el mar. Cuenta con su propia playa y a un paso se encuentra la famosa Beau Vallon Beach. Fantásticas puestas de sol por detrás de la cercana isla Silhouette, que se pueden contemplar desde el bar-restaurante "Sunset on the Rocks". Forma parte de los llamados "hoteles boutique" y en los años 2007 y 2008 recibió el premio al mejor de los hoteles de este tipo. Habitación doble desde 425 euros.

EN PRASLIN. El Lemuria Resort (Tel. + 248 281 281. www.lemuriareort.com) en la playa de Anse Kerlan, una de las mejores y más largas de la isla. Entre jardines naturales y con una piscina en cascada en tres niveles. Cuenta con el único campo de golf de 18 hoyos del archipiélago.

EN LA DIGUE. La Digue Island Lodge (Anse Reunion, Tel +248 292525. www.ladigue.sc) es, con sus 4 estrellas, el mejor hotel de la isla. Se encuentra en una magnífica playa a menos de 1 km del muelle, distancia que se recorre en unos 5 minutos en un carro tirado por bueyes, el taxi local. Tiene 69 cabañas individuales reformadas en 2003 con tejado de dos aguas (aspecto de barraca) a base de hojas de latania. Habitación doble desde 450 euros.

DÓNDE COMER

EN MAHÉ. Restaurante Chez Plume. (+248 35 50 50) Cocina creole e internacional. Abrió sus puertas en 1986 en un jardín tropical con música en vivo y su jefe de cocina actual es un mauricino especialista en cocina francesa con toques seychellenses. Un plato curioso es el "bat paté", un paté de zorro volador, una especie de murciélago (chiroptera) que se alimenta exclusivamente de fruta.

EN PRASLIN. El Cafe des Arts (Anse Volbert | Cote d'Or, + 248 232170) es un restaurante del hotel Le Duc especializado en pescados y mariscos. Un plato estrella es el pulpo cocido con leche de coco. Tiene música en vivo en un ambiente relajado. Las paredes están decoradas con pinturas de artistas locales. Solo sirve cenas. Precio medio para dos personas: entre 120 y 140 euros incluida una botella de vino surafricano.

EN LA DIGUE. Cambiamos de tercio. Si en Mahé y Praslin hemos escogido dos restaurantes elegantes y no muy baratos, en La Digue nos decantamos por Chez Marston (La Passe. +248-234023) un local desenfadado de cocina popular con mesas en la terraza de la calle. Pescados y carnes a la parrilla, ensalada de pulpo, cervezas seychellenses Seybrew y licor de palma Kalou. Precio medio para dos personas: 10 a 20 euros.



MÁS INFORMACIÓN

OFICINA DE TURISMO DE SEYCHELLES
c/ Monte Esquinza, 30 Bajo dcha. Madrid.
+34 91 7020804 / www.seychelles.com

Suiza.
naturalmente.



Hacemos todo para que sus vacaciones de senderismo sean perfectas.

MySwitzerland.com

Suiza, con sus más de 60.000 km de senderos señalizados, es el paraíso del senderismo para todos. Para los sibaritas, que deseen degustar una tarta de queso en un restaurante de montaña ante un impresionante panorama alpino. O para aquellos que quieren simplemente disfrutar de la naturaleza y dar rienda suelta a sus pensamientos. Encuentre las mejores sugerencias de senderismo en MySwitzerland.com o llamando al número 0049 1 60 200 20, gratis, naturalmente.

Fotografía: Rolf Geyer

www.swisstravelsystem.ch
Swiss Travel System
el tuyo para viajar



FLYING, SWISS MADE

SWISS CDM



www.swisstravel.com



JUAN JOSÉ HIDALGO PRESIDENTE DE GLOBALIA

“SOY HOMBRE SERIO Y TRABAJADOR, DE PRINCIPIOS SUIZOS”

JUAN JOSÉ HIDALGO (VILLANUEVA DEL CONDE, SALAMANCA, 1941). EL MAYOR DE NUEVE HERMANOS, TRABAJÓ EN EL CAMPO, UN BAR, UNA CARNICERÍA, UNA PANADERÍA Y CON 20 AÑOS, YA EN SUIZA, FUE ALBAÑIL Y PINTOR. SE COMPRÓ UN MERCEDES PARA TRASLADAR EMIGRANTES A ESPAÑA. LUEGO LLEGARÍA SU PRIMER AUTOCAR, LA PRIMERA FLOTA, LA PRIMERA OFICINA DE VIAJES Y EL PRIMER AVIÓN ALQUILADO. EN 1993 ADQUIRIÓ AIR EUROPA, GERMAN DE GLOBALIA: HALCÓN VIAJES, OASIS, TRAVELPLAN, VIAJES ECUADOR, PEPECAR...

La entrevista se desarrolla a bordo de un Airbus 330 200, de Air Europa, naturalmente. De su indumentaria desaparecen la corbata y la chaqueta, que cambia por un sueter de color azul celeste. “Así viajo más cómodo”. No para, siempre está en movimiento, siempre con el teléfono móvil en la mano, aunque ahora lo tenga que llevar desconectado. Es de conversación sencilla, ni una palabra de más, pero tampoco una de menos, las justas “para evitar decir tonterías”. Juan José (‘Pepe’) Hidalgo es campechano, sincero, convencido de lo que hace y convincente con lo que dice.

– **Sus empresas no hacen ofertas agresivas y siguen creciendo. ¿Tiene una varita mágica?**
– Cambiando duros por pesetas y vendiendo por debajo del precio de coste no se puede

aguantar una empresa. Para nosotros es más importante apostar por la relación precio-calidad: buen servicio, buena organización. No hay varita mágica que valga, pero si vendes con descuentos del diez por ciento no puedes crecer.

– **¿Dónde veranea el presidente de Globalia?**

– Siempre en República Dominicana. Me gusta, me encuentro bien en esa tierra.

– **Incluso ha abierto una nueva línea de negocio en ese país, ¿no es cierto?**

– Sí, hemos creado un modelo de apartamento de lujo con la marca Presidential Suites. Es algo distinto a nuestra cadena hotelera, Oasis, muy modernos, suites espaciosas que están destinadas a ser comercializadas fundamentalmente en los mercados estadounidense y canadiense.

– **Dicen que es usted muy duro con los empleados.**

– Sí, soy duro, exijo mucho. Si algo no va bien



pido explicaciones inmediatamente. Yo exijo seriedad, cumplimiento de los deberes que tiene cada uno. Es parte de la misión de un empresario. Mi educación en el pueblo y mi etapa de emigrante en Suiza me enseñaron cómo hay que ser. Yo soy de principios suizos. Me he hecho a mí mismo, sin ninguna escuela.

– **¿Qué es lo que no perdona?**

– La mentira. No soporto que me engañen.

– **¿Qué aficiones tiene?**

– El fútbol, el golf, las partidas de cartas con los amigos y el trabajo.

– **Su afición por el fútbol le llevó a presidir el Salamanca, ¿no le pica el gusanillo?**

– Estuve veinte años ligado al Salamanca, pero ahora no entra en mis planes. No me veo.

– **Dicen que es usted un empresario visionario.**

– Creo que tengo cierta vista para los negocios. Hay cosas de las que no entiendo y no me meto en ellas, por eso todas las líneas de negocio las he basado en el turismo, que es lo que conozco. Traslado a la gente de un sitio a otro, me pregunto qué necesitan y de ahí surgen los servicios: hoteles, coches de alquiler, paquetes turísticos, excursiones...

– **Dicho así parece fácil.**

– A mí me ha querido seguir todo el mundo. Envidian nuestro modelo, pero no han sido capaces de copiarlo.

“DURANTE AÑOS SE HA ESTADO VENDIENDO HUMO Y AHORA VA SER MUY DIFÍCIL SALIR DE LA CRISIS”

“A MÍ ME HA QUERIDO SEGUIR MUCHA GENTE Y COPIAR NUESTRO MODELO, PERO HAN SIDO INCAPACES”

“MI COMIDA PREFERIDA ES LA SOPA CON MIGAS Y EL POLLO FRITO”

– **¿Cuál es su lema?**

– ‘Siempre adelante’. Cuando las cosas están más difíciles es el momento de echar el resto.

– **Pues parecen tiempos propicios para ello, porque la crisis viene de aquí.**

– Va a ser muy complicado salir de la crisis y cuando lo hagamos no será lo mismo. Hemos vivido en la euforia, se vendió mucho humo y será difícil de superar. Más de cuatro millones de parados son muchos parados.

– **¿En sus empresas no ha habido despidos?**

– Ha habido en algunas empresas, pero también incorporaciones en otras. Y seguimos con veinticinco mil trabajadores.

– **¿Cómo ve el turismo dentro de la crisis?**

– El año pasado se llegó al máximo de viajeros; hubo más gente, pero también menos rentabilidad. Este año nos enfrentamos a un dólar más fuerte, combustible más caro y más miedos.

– **¿Cómo se define?**

– Soy un hombre normal: trabajo mucho, no hablo mucho para no decir tonterías, no me gusta beber y tampoco las juergas.

– **¿No bebe nada?**

– Agua, algo de vino blanco (pero no entiendo de vinos, eh) y champán [se refiere al cava].

– **¿Su comida?**

– Las sopas con migas y el pollo frito. Mi desayuno es, desde siempre, café con leche migado, como me lo preparaba mi madre. 

> **El tumi**, símbolo nacional del Perú, era el cuchillo ceremonial de sacrificio de los incas, heredado de culturas anteriores, como la moche y la chimú. Pueblos prehispánicos que han dejado muchos enigmas aún por descifrar, como las líneas de Nazca que representan animales y vegetales sólo apreciables desde el cielo, en este caso el colibrí.



DEL TUMI AL PISCO

PERÚ DE AYER Y DE HOY

TEXTO GONZALO ALVARADO redaccioon@topviajes.net
FOTOS DELMO redaccion@topviajes.net



PROMPERÚ

La cultura peruana está marcada por su pasado inca, una de las civilizaciones más misteriosas y avanzadas, capaz de crear hace miles de años templos como el que se levanta en el monte Machu Picchu y dejar para la posteridad unos misteriosos surcos en la tierra, que constituyen auténticos dibujos de animales de su entorno (colibríes, monos, arañas...), pero que sólo son apreciables desde el cielo. ¿Cómo lo consiguieron? ¿Para quién o quiénes los hicieron?

Del paso colonizador español hay también muchas huellas, y no sólo las que suponen los edificios más emblemáticos de sus ciudades más importantes. Hay toda una forma de entender la vida en la que tiene mucho que ver la idiosincrasia traspasada desde la península Ibérica en los siglos que fue colonizadora.

Como el tráfico rodado, al igual que en casi todas las grandes ciudades sudamericanas, es caótico en Lima, más vale madrugar para llegar cuanto antes al centro de la antigua ciudad colonial, que puede ser recorrida a pie en una sola jornada



ANIBAL SOLIMANO / PP

> **El palacio de Gobierno**, construido en el siglo XVI como residencia de Francisco Pizarro en su época de virrey, es uno de los edificios monumentales que circundan la Plaza de Armas, o Plaza Mayor limeña y que contribuyeron a la declaración del centro histórico como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1998.





> **La Plaza Mayor**, dominada por la catedral basílica San Juan Apóstol y Evangelista, de estilo renacentista y neoclásico, es el punto de partida para hacer un recorrido por la almendra central de Lima, el centro histórico y fundacional de la que Pizarro llamó "Ciudad de los Reyes"

Perú es también naturaleza en estado puro, con una diversidad biológica rica tanto en fauna (más de 1.800 especies de aves) como en flora (3.500 variedades de orquídeas) y en formaciones geológicas y accidentes geográficos (barrancos, senderos montañosos, desfiladeros, olas poderosas, ríos caudalosos). Un paraíso para los amantes de la naturaleza y de los deportes activos.

Son muchos los alicientes que reúne Perú para el viajero. Un itinerario que en cualquier caso ha de dar comienzo en Lima, capital del país, y destino de los vuelos internacionales. Como el tráfico rodado, al igual que en casi todas las grandes ciudades sudamericanas, es caótico, más vale madrugar para llegar cuanto antes al centro de la antigua ciudad colonial, que puede ser recorrida a pie en una jornada.

En la Plaza Mayor se encuentran la catedral, con el Episcopado, el palacio de Gobierno y el Ayuntamiento, y, en el centro, una fuente de bronce datada en el siglo XVII. El edificio religioso guarda los restos del fundador de la ciudad, Francisco Pizarro, con un interesante panel en el que se explica el estado de su osario: las heridas recibidas y las enfermedades padecidas. Sorprende hallar en una de las apredes de la capilla dedica-



> **El bar Cordano**, dentro del circuito por el casco histórico de Lima, es tal vez el último bar tradicional y de cierto encanto bohemio, con fotos de toreros y famosos que han pasado por este local de la calle Augusto Wiese, a orillas del río Rimac.

> **Lima se asoma** al Océano Pacífico desde barrios como Barranco, Magdalena, La Perla o Miraflores. Hay miradores como el del *monje loco* (en la foto), en el que cada día un personaje anónimo disfrazado de monje se lanza al agua, y playas en las que practicar el surf, algunas de ellas frecuentadas por la *pituquería* (pajerío) limeña, como la de Asia, que los *súper pitucos*, por esas cosas de los pijos, pronuncian "eisia".



ANIBAL SOLIMANO / PP

> **Los balcones** de casas señoriales y edificios clericales (en la foto el del Palacio Episcopal) son seña de identidad de la arquitectura practicada durante la época colonial española, que también se conoce en Lima.

CÓMETE TODA LA CARTA DE LA BROCHE



Ángel Palacios, su chef ejecutivo, presenta el **Gran Festival La Broche**, una propuesta que incluye todos los platos de la carta, tanto en almuerzos como en cenas por 100 €.

Mejillones con sopa de ajo, tomate y perejil.

Ancas de rana marinadas en amontillado

Perrito caliente de La Broche

Rabo de ternera con pimientos de morrón.

Ajoblanco de almendras con langostino y aceite de argan

Fior de calabacín rellena de foie, quicos y palomitas

Carpaccio de crestas de gallo con cangrejo de río a la vizcaina

Rape a la parrilla con espárragos a la vainilla

Pescado de roca con gazpachuelo malagueño y fresas empanadas

Caballa al escabeche con aceitunas negras y cucurbitáceas escabechadas

Lengua de ternera a la romana con salsa grihiche

Pollo en pepitoria

Foie con albaricoques asados, coco y masis

Mango, fruta de la pasión, albahaca y yogurt

Chicle

Músico de frutos secos y queso

LA BROCHE

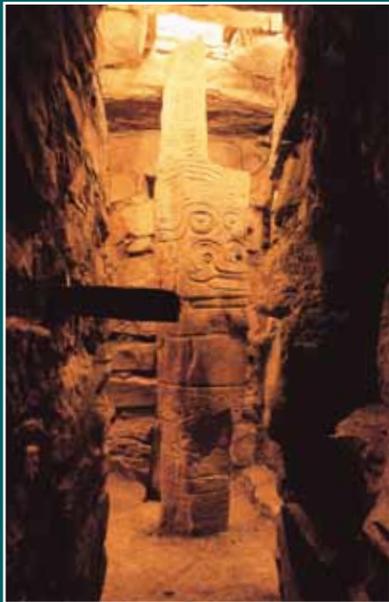


OCCIDENTAL
MIGUEL ÁNGEL

La Broche (C/ Miguel Ángel, 29. Tel. 91 399 34 37. Madrid, www.labroche.com)



ANIBAL SOLIMANO / PP



ANIBAL SOLIMANO / PP

> **La oferta turística** de Perú es tan amplia como extenso el país. En el departamento de Ancash, limítrofe al norte con el de Lima, se organizan rutas de tres días por terrenos escarpados, a más de 3.000 metros de altura, con el soporte de las llamas para el transporte. Es la ocasión de conocer lugares tan sorprendentes como el lanzón de Chavín, una enorme escultura de piedra, en Chavín de Huantar.



CARLOS SALA / PP

La ciudad eterna de Machu Picchu (Montaña Vieja, en quetchua) es una de las grandes maravillas arquitectónicas precolombinas que hay que conocer en la visita a Perú. Es una peculiar llaqta (poblado andino inca) de piedra construida a mediados del siglo XV, un siglo antes de que aparecieran los conquistadores españoles. Se cree que fue santuario religioso y residencia de descanso de Pachacútec, primer emperador inca (1438-1470).

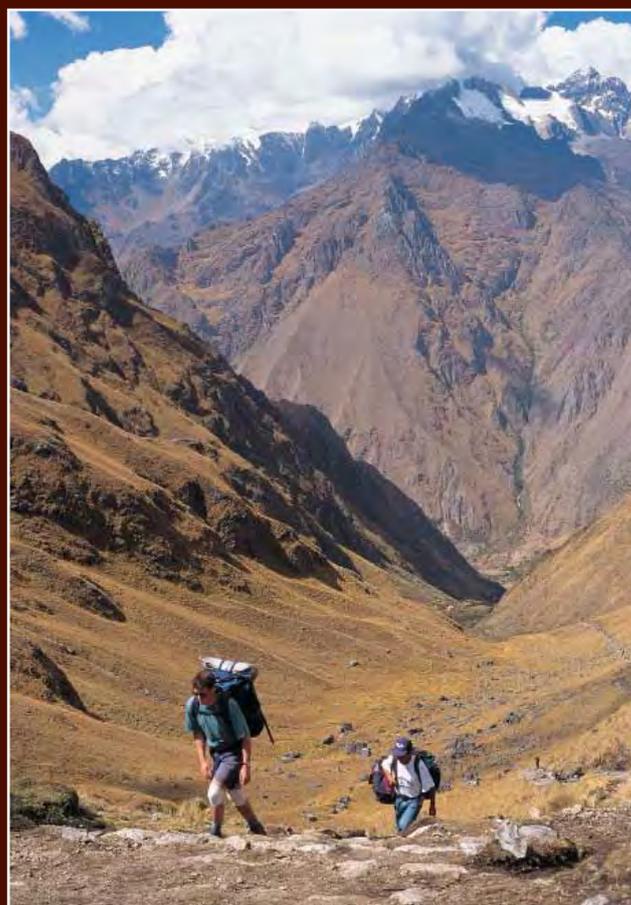


> **Las minas de sal de Maras** es otro espectáculo visual en el departamento de Cuzco. A 40 kilómetros de Cuzco capital, el pueblo de Maras, enclavado en el Valle Sagrado de los incas, es famoso por las pequeñas pozas construidas por los lugareños para aprovechar el agua salada que brota del subsuelo y convertirla en sal.



PP

> **El acceso a Machu Picchu** se hace mediante un tren que recorre parte de la cordillera andina en su vertiente oriental o a pie, siguiendo el Camino del Inca, en una ruta de tres días de duración con cierta dificultad, por lo que es exclusivamente recomendable para aficionados al 'trekking' con cierta experiencia.



ALEJANDRO BALAGUER / PP

da a la Inmaculada Concepción, un cuadro con la imagen de Josemaría Escrivá de Balaguer, fundador del Opus dei. Atentos al reloj, esperamos a que den las 11,45 horas para asistir al cambio de guardia en el patio de honor del edificio gubernamental, del siglo XVI, antigua residencia de Pizarro.

En la cuadrícula que conforma el cogollo germinal de la urbe que Pizarro bautizó como "la ciudad de los Reyes" se localizan diversos conventos e iglesias: La Merced, de fachada granítica; San Pedro, con retablos de estilo churrigueresco; Santo Domingo, con una silliería de coro tallada en madera de cedro, y San Francisco, que necesita de una visita más detenida. Se trata de un complejo arquitectónico del siglo XVII, que reúne las edificaciones de la iglesia y el convento y una plazuela de acceso, donde campan a sus anchas esas ratas aladas que reciben el nombre de palomas. Las galerías subterráneas franciscanas ejercieron la función de catacumbas durante la época colonial y, aunque tétrica, es una visita interesante y, desde luego, inolvidable.

Cerca se encuentra el Parque de la muralla con un fragmento de lienzo restaurado de la antigua muralla defensiva que circundaba Lima en el siglo XVII para protegerla de los ataques de piratas y otros enemigos de la corona española, que entonces no eran pocos.

Otro recuerdo de la presencia española en Lima se encuentra en la Plaza de Simón Bolívar, y no sólo por la presencia ecuestre del libertador americano en el centro, sino también porque en el edificio que fue antiguo monasterio de la Caridad, del siglo XVI, se halla el museo de la Inquisición, un recopilatorio de los objetos utilizados por el Tribunal eclesiástico en su discutible misión de castigar los delitos contra la fe católica.

A cuatro pasos, y echando un vistazo en el camino al Palacio de Torre Tagle (construido en el siglo XVIII por iniciativa del entonces tesorero de la Armada Real Española y actual sede del ministerio de Relaciones Exteriores), se alcanza la Plaza de San Martín, considerado el libertador del país con el sonoro título de *Fundador de la libertad de Perú*, entre otros.



ANIBAL SOLIMANO / PP



> **La gastronomía peruana** es la mejor de América y una de las primeras del mundo. La despensa andina (con cientos de variedades de tubérculos), el ganado pacífico en sus valles y la generosidad del Océano Pacífico han nutrido de todo tipo de productos a la cocina tradicional. Pero es que en los últimos años han sabido utilizar las técnicas internacionales para magnificar sus platos. El vino es la asignatura pendiente, aunque se resarcan con el pisco, un destilado de uvas locales que ha hecho mundialmente famoso el 'pisco sour'.

> **Como dicen** los 'chefs' peruanos, la fusión en la cocina no es cosa de ahora sino que nació en el siglo XVI, con la llegada de los españoles. Perú adaptó las recetas llegadas de la metrópoli y en España desembarcaron productos desconocidos hasta ese momento, como las papas, que cambiaron la cocina mediterránea. Muchos de los productos hortícolas que se consumen hoy en España proceden de Perú, no hay más que comprobar los envases de espárragos, alcachofas, la páprika...

> **La sabiduría culinaria** de los cocineros peruanos tiene asegurada la continuidad con nuevas generaciones de profesionales que aportan sus ideas al recetario, como estos tres jóvenes del restaurante La Huaca Pucllana, que preparan como pocos la tradicional causa, de papa amarilla, pollo, aguacate y cangrejo. El plato recibe ese nombre porque en los años de la lucha por la independencia escondían en su interior mensajes cifrados "por la causa". La foto muestra un atún marcado en la plancha con una sugerente guarnición de legumbres y verduras.

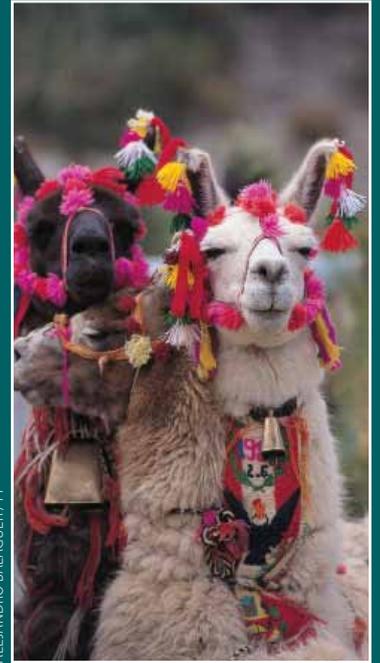


HEINZ PLENIGE / PP



> **Llegados a Pisco** para sobrevolar las líneas de Nazca, se puede dar una vuelta por esta población en la que se aprecian los destrozos ocasionados en agosto de 2007 por un terremoto. La estatua ecuestre del libertador es de las pocas cosas que, tres años después, están en pie. Muy cerca se encuentra el moderno complejo turístico Hilton Paracas, un lugar paradisiaco para disfrutar de una comida frente al mar.

Las misteriosas líneas de Nazca (el mono, en la foto), sólo se aprecian desde el aire. Hay distintas compañías que hacen este recorrido aéreo. Desde luego, olvídense de las más baratas, pueden ser peligrosas. Aerodiana cobra alrededor de 150\$ por una hora y media de sobrevuelo desde Pisco. / www.aerodiana.com.pe/



ALEJANDRO BALAGUER / PP

Los aluviones de inmigración oriental, que tanto han influido en la cocina peruana –aspecto que merece un capítulo aparte– han creado un particular Barrio Chino, en los Barrios Altos de la capital. En todas sus calles se reproducen las costumbres y peculiaridades de la milenaria cultura china especialmente su cocina, en infinidad de restaurantes que, en ‘peruano’, son conocidos como *chifas*. Salvado el inicial exotismo que pueda representar siempre un barrio chino, arquitectónicamente sólo es destacable la Portada Monumental de la calle Capón.

Otro recorrido que no tiene nada que ver con el pasado colonial limeño es el Parque de la Reserva, salpicado de fuentes en las que la luz y la música crean un bello espectáculo visual y sonoro, que han dado en llamar *Circuito Mágico de Agua*. Una visita reservada para la noche, cuando los efectos luminosos son más perceptibles.

En Perú hay más de 5.000 sitios arqueológicos, así es que no resulta extraño que alguno de ellos se encuentre en los límites de Lima. En el barrio de San Isidro se halla la Huaca Huallamarca, templo de forma piramidal, resultado de una serie de superposiciones culturales (lima, wari e inca), y en el de Miraflores la Huaca Pucallana, construcción preíncá también piramidal a base de adobes, que sirvió de centro ceremonial administrativo en la cultura lima, entre los años 200 y 700 de nuestra era.

GUÍA PRÁCTICA

PERÚ



CÓMO LLEGAR

Air Europa / www.aireuropa.com / ha abierto una ruta directa entre Madrid y Lima con cinco frecuencias: Martes, J, V, S y D.

ALOJAMIENTO

HOTEL MELIÁ LIMA. Avenida Salaverry 2599, San Isidro, Lima 27, Perú. (511) 411 9000 / www.solmelia.com / Desde 169\$ (impuestos incluidos). Dispone de un espacio más exclusivo, The Level con recepción propia y un servicio más especializado; a partir de 213\$, alojamiento y desayuno. thelevel.melia.lima@solmelia.com

RESTAURANTES

Hay mucho donde escoger en la capital sudamericana de la gastronomía, donde se come muy bien y a buen precio; por muy poco dinero en *cevicherías* y *chifas* de comida chino-peruana. En torno a 200 soles, tal vez el restaurante más caro de Lima.

Astrid & Gastón. Cantuarias 175, Miraflores (511) 242 4422. www.astridygaston.com Cocina muy elaborada del recetario tradicional. Conchas silvestres de Paracas, asado de tira con maíz morado, pez merlín en churrasco marino con chimichurri parrillero.
Huaca Pucllana. Gral. Borgoño Cdra. 8 s/n, Miraflores (511) 445 4042 / huacapuc@rednextel.com.pe / Excelente cocina, atención primorosa, con el propietario, Arturo Rubio, y el atento sumiller, Gary Santa Cruz, a la cabeza en un escenario único. Excelentes las causitas, variadas de ají y rocoto montaditas con langostino picante y salsa acevichada, y el arroz con langostinos a la criolla. Precio medio: 120 soles (36 euros).

La Rosa Náutica. Espigón 4. Circuito de Playas (511) 447 5450 / www.larosanautica.com / Pulpito grillé a la parrilla, causa colonial de palta y tomate, saltado de lomo al pisco. Restaurante literalmente sobre el mar de un cierto aire decadente.

Los pescados capitales. Av. La Mar 1337. Miraflores / (511) 421 8808 / www.pescados-capitales.com / El mejor restaurante de pescados de Lima, con una carta divertida y un servicio atento. Buen lenguado fresco, con limón cebolla roja y ají.

Brujas de Cachiche. Av. Bolognesi 460 Miraflores / (511) 447 1883 / www.brujasdecachiche.com.pe / Ají de gallina de corral en crema de ajíes, queso y nueces, papa amarilla y arroz blanco. Precio medio: 25€.

MUSEOS

- **LARCO** Bolívar 1515, Lima 21 / 511 461 1312 / www.museolarco.org
 - **ORO DEL PERÚ** CC Larcomar / 511 620 6222 / www.salamuseo.com
 - **HUACA PUCLLANA** Gral. Borgoño 8 s/n. Miraflores / 511 617 7138 / <http://pucllana.perucultural.org.pe>

INFORMACIÓN

www.peru.info



MVL/ENE DAURIOL / PP



> **Las comunidades** quetchuas mantienen vivas sus tradiciones culturales, artesanales y de vestimenta, como estas niñas de Queros, en Cuzco, con el sombrero típico y los ponchos de vistosos colores. Se ha comprobado que algunas culturas prehispánicas afincadas en tierras peruanas poseían avanzados conocimientos de medicina, pues se han encontrado momias con órganos internos y cráneos con trepanaciones.

> **Dos de los museos más** visitados de Lima son el Arqueológico Larco y el de Oro. En el primero se exhibe una inmensa colección (45.000 objetos, aseguran) de cerámicas, objetos decorativos de oro, textiles y la más completa colección de cerámica erótica y momias de las culturas chavín, chimú, nasca e inca. El museo del Oro reúne piezas de oro y otros metales preciosos de las culturas preíncas del norte del Perú.

A demanding day demands a good night's sleep. At Mövenpick Hotels & Resorts, we know the value of comfort. Just as we know the importance of a punctual wake-up call. Trust us, we Swiss know about clocks. In fact, you have over 60 top-class hotels and resorts around the world to choose from, each offering excellent service, world-renowned cuisine, and upscale Swiss hospitality. So you can rest assured, wherever you stay. For bookings and information, visit www.moevenpick-hotels.com

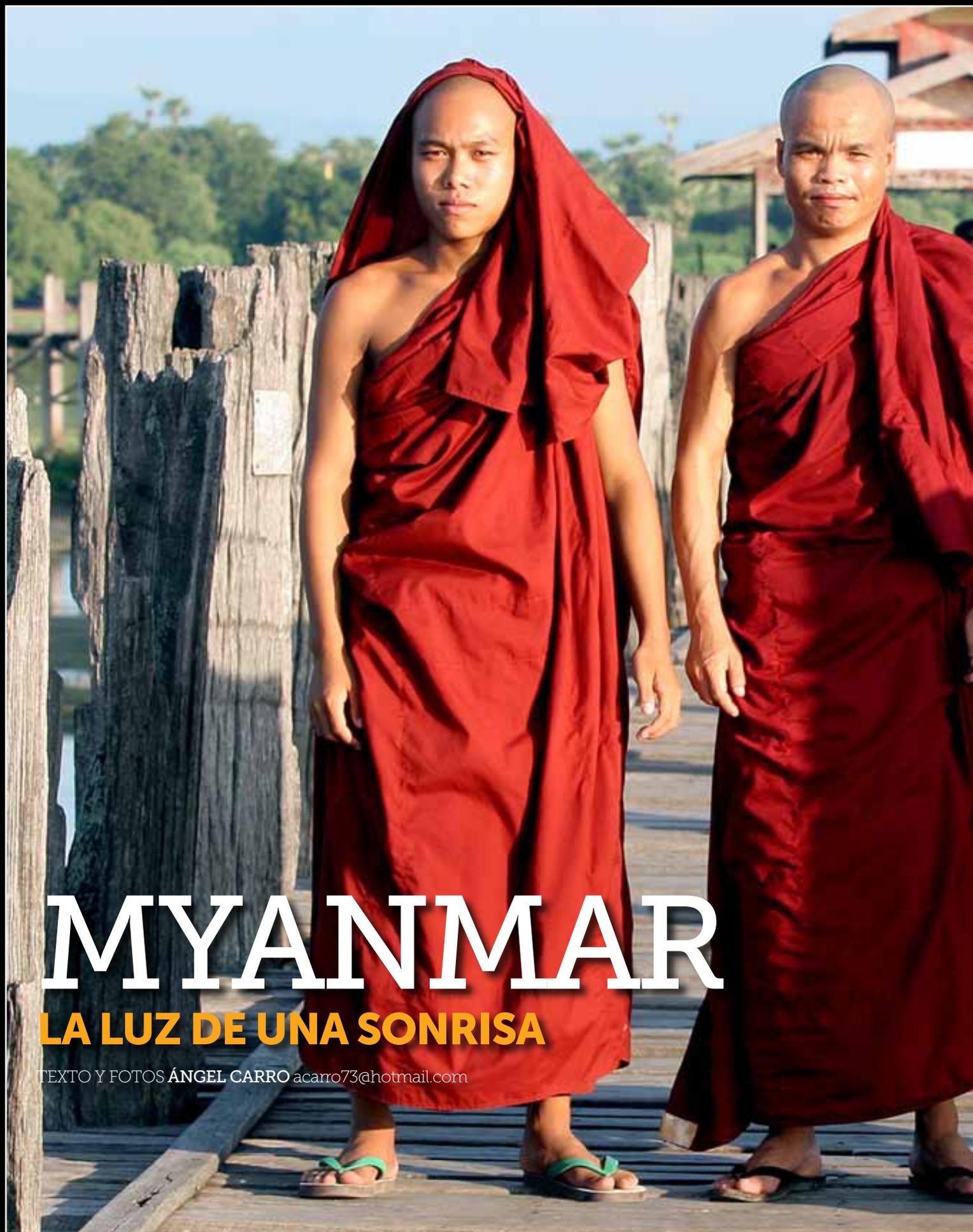
Passionately Swiss.™


MÖVENPICK
Hotels & Resorts

www.moevenpick-hotels.com

A restful night  precise wake-up calls.





MYANMAR

LA LUZ DE UNA SONRISA

TEXTO Y FOTOS ÁNGEL CARRO acarro73@hotmail.com



> Monjes budistas se disponen a cruzar el Puente de U Bein, que atraviesa el lago Taungthaman, en la localidad de Amarapura. Su longitud de 1,2 km es suficiente para ser reconocido el puente de teja más largo del mundo. El mejor momento para visitarlo es poco antes de la puesta del sol, cuando monjes, pescadores, estudiantes, parejas y algún turista se dispone a cruzarlo.

Es de sobra conocido que en Occidente los sociólogos llevan a cabo elaborados estudios para medir el grado de bienestar o felicidad de las sociedades modernas, para mí, el termómetro más fiable de la felicidad es la luz de una sonrisa, y desde esta perspectiva tan personal me atrevo a afirmar que habrá poca gente tan feliz como los birmanos, deslumbrantes sonrisas encienden los corazones y apaciguan la ira.



> **Los Shan** constituyen una de las etnias birmanas más importantes. Autodenominados tai, están étnica, cultural y lingüísticamente relacionados con los tai de las vecinas Tailandia y Laos. Tradicionalmente visten con pantalones holgados y sombreros de ala ancha y los hombres presumen de tatuajes talismán. Las mujeres son conocidas por su belleza, como Perla, mi compañera de viaje.





> **El lago Inle**, con 22 km de largo y poco más de 10 km de ancho, se encuentra a 875 m sobre el nivel del mar, rodeado por un total de 17 aldeas construidas sobre pilares y habitadas principalmente por intha, miembros del grupo étnico tibeto-birmanos, que viven de cultivar sus granjas y jardines flotantes. En la imagen, dos mujeres intha transportan en una barca un cargamento de verduras hacia el mercado del pueblo.



> **Kaung Daing**, aldea intha situada en la orilla norte del Lago Inle, es famosa entre otras cosas por su zeï (mercado) municipal. Abarrotado a primera hora de la mañana los vendedores se congregan para vender sus mercancías: productos frescos del campo, fideos shan, pescados e incluso tejidos y cerámica.

> **Amarapura**, penúltima capital real de Myanmar y cuyo significado es "Ciudad de la Inmortalidad", es hoy una ciudad moderna. A las afueras se encuentra el monasterio Maha Ganayon Kyaung, hogar de miles de monjes jóvenes. Poco antes del mediodía se puede ver a todos los residentes comiendo en el más absoluto silencio.



> **La pagoda de Shwedagon** es el icono de Yangón y, junto con Bagan, de todo el país. Lugar de peregrinación y vestigio intemporal orgulloso de sus más de 2.500 años de antigüedad, Shwedagon es el lugar más sagrado del país, que todo birmano espera visitar una vez en su vida.



> **Las estupas**, como todas las edificaciones budistas, deben recorrerse en el sentido de las manecillas del reloj. Hay que quitarse los zapatos y calcetines y tener cuidado por dónde se pisa ya que durante las horas de calor el mármol abrasa los pies descalzos. Alrededor de la construcción principal hay un surtido increíble de pequeños zedi, estatuas, templos, santuarios, imágenes y pabellones donde se refugian los visitantes.

Según la leyenda de Shwedagon, dos hermanos mercaderes recibieron de Buda ocho cabellos para que los guardaran. Al sacarlos de su cofre de oro... los ciegos vieron, los sordos oyeron, la tierra tembló y una lluvia de gemas cubrió a la gente hasta las rodillas; no era la época, pero los árboles del Himalaya, florecieron.



> **El Monte Popa** (flor en sánscrito), un pico volcánico y solitario que sobresale 737 m desde la planicie de Myingya que lo rodea, es el centro de culto a los nat más importante de todo el país. Se trata de un destino de peregrinación en el que no hay que vestir de rojo ni negro, ni decir palabras mal sonantes ni cosas malas sobre los demás.

> **Los peregrinos** que ascienden hasta la cima del Monte Popa se encuentran con unas extraordinarias vistas y con un pintoresco complejo de monasterios, stupas y santuarios. Los 777 escalones de subida hay que hacerlos descalzos esquivando a los traviesos monos que allí campan a sus anchas.

> **Nyaung U** es la entrada principal de Bagan, a donde se puede llegar por río desde Mandalay. Se trata de una zona seca cubiertas de polvo durante gran parte del año. Es la localidad con mayor animación de la zona tras la caída del sol. Durante el día se monta un atractivo mercado en el que se ponen a la venta todo tipo de alimentos de la zona y de otras regiones del país.



> **En la vasta llanura** que se extiende entre Nuevo Bagan y Nyaung U se encuentra la Pagoda Shwesandaw, la más famosa de Bagan. Blanca y con forma de pirámide, en cada una de las cinco terrazas que forma hasta llegar a la parte superior se arremolinan los turistas y locales para presenciar cómo el sol se esconde por el horizonte.

En Bagan, una gran llanura al este del río Ayeyarwady, se encuentran más de tres mil templos que conforman la vista más espectacular del país. Desde los templos más altos podremos disfrutar de maravillosas puestas de sol. También veremos las ciudades perdidas de la zona seca, que no son más que poblaciones de tránsito.



> **Improvisados** restaurantes y parrillas se suceden a lo largo de las principales calles de Yangón. Brochetas de carne y pescado, todo tipo de verduras y legumbres, comida india o china, huevos e incluso algún gusano o saltamontes frito, siempre acompañados de arroz y té.





> **El monasterio de Shwenandaw**, situado en Mandalay, es un ejemplo de este tipo de construcción tradicional, levantado íntegramente con madera de teca. Este templo, que en su día estaba decorado con mosaicos de cristal y formó parte del palacio de Mandalay, sirve en la actualidad como lugar de recogimiento y oración a los monjes que viven en los edificios colindantes. Su interior alberga en perfectas condiciones paneles tallados que relatan historias de la vida de Buda.

La gente de Birmania, o Myanmar, pese a la pobreza, la represión y el aislamiento presume de sus reyes pasados, sus fiestas, sus grandes templos y del mismo budismo theravada que practican. Los hombres visten longyi, especie de pareo y las mujeres y los niños se ponen thanakha (corteza en polvo) de color canela en la cara

Más información

www.myanmarvoyages.com / www.turisferr.com



PRAGA

EN EL CORAZÓN DE EUROPA

TEXTO GONZALO ALVARADO gonzalo.alvarado@topviajes.net

FOTOS DELMO redaccion@topviajes.net



El reloj astronómico del Ayuntamiento y la iglesia de Nuestra Señora de Týn, en la Plaza Vieja.

La capital checa es un compendio de todas las arquitecturas imaginables. Iglesias barrocas, sinagogas góticas, castillos y puentes medievales, palacetes modernistas, cafés cubistas y edificios funcionalistas y contemporáneos dan una imagen muy cambiante de la ciudad. Muy cerca de Praga, Karlovy Vary pone la nota decimonónica.

Un paseo por las calles de Praga es como un recorrido por la historia de la arquitectura centroeuropea, un repaso a todos los estilos que se han sucedido desde el siglo IX, época en que está fechada la construcción original de su emblemático castillo. La fortificación experimentó luego diversas modificaciones y ampliaciones en estilos que van desde el románico al barroco pasando por el gótico.

Del románico quedan pocos ejemplos visibles, pero en casi todas las viejas tabernas hay sótanos habilitados en los que se aprecia su origen altomedieval. La buena situación económica que atravesaba la ciudad en el siglo XIII contribuyó a sepultar el románico bajo los edificios del gótico imperante en esa época; era una forma de proteger el núcleo urbano de las frecuentes crecidas del Moldava (Vltava). Sin ir más lejos, el sótano del Hotel U Prince (El Príncipe), junto a la plaza de la Ciudad Vieja, da testimonio del origen románico de la ciudad, que tiene en la iglesia de San Jorge el edificio más antiguo de ese estilo arquitectónico, en el que sobresalen sus torres, conocidas popularmente como Adán y Eva.

Muchas más referencias hay del gótico, pues la gran remodelación de Praga se produjo durante el reinado de Carlos IV (1346-1378), poco más de 30 años en los que ese estilo imperaba en toda Europa. Son ejemplos, la Torre de la Pólvora, estilo gótico flamígero; la catedral de San Vito, en el barrio del Castillo; la iglesia de Nuestra Señora de Týn, en la plaza de la Ciudad Vieja; el transitado puente de Carlos (Karlův most), y las torres (gótico radiante) que cierran el puente. De la treintena de estatuas

que flanquean el puente, de distintas épocas, la más antigua es la de San Juan de Nepomuceno (octava imagen de la derecha), aunque el Cristo de bronce del grupo del Calvario de la Santa Cruz (tercero por la derecha) es de 1628.

Este puente, el primero que unió ambas márgenes del Moldava, es hoy un paso peatonal que está siempre lleno de gentes entre Staré Město (la Ciudad Vieja, donde se encuentran el Ayuntamiento con el reloj astronómico) y Malá Strana (el “pequeño pueblo” donde se ubica el castillo). Durante el día, el puente se llena de vendedores, caricaturistas, músicos, pediguños... y cientos de turistas que hacen imposible su contemplación; es mejor madrugar o pasear a la caída del sol.

La Praga renacentista tiene un ejemplar extraordinario en el palacio Schwarzenberg, en el barrio del Castillo; en él destacan las decoraciones esgrafiadas de sus fachadas.

El barroco se introdujo tardíamente en la capital de Bohemia. Se inició en 1638 con la reconstrucción de la fachada oeste de la iglesia del Salvador y alcanzó su apogeo a principios del XVIII con la iglesia de San Nicolás, de colosal cúpula. Entre ambas fechas, se levantaron los palacios Nostitz y Czernin y la iglesia de la Natividad en el Loreto.

El nacionalismo también tuvo su breve reflejo en la arquitectura. El Teatro y el Museo nacionales nacieron como respuesta a la presencia alemana. Más corto, pero rico, fue el modernismo –aquí, como en toda Centroeuropa, conocido como ‘secesión’–, con obras notables, como la Casa Municipal (en su kavarna / cafetería se gestó el nacimiento de la República Checa) y el Hotel Pariž, en la Ciudad Vieja; el Hotel



El río Moldava es
atravesado por 17 puentes
de todos los estilos
imaginables, aunque 'el
puente' por antonomasia
es el de Carlos IV, el más
antiguo y visitado de la
ciudad



Europa (donde Kafka hizo la primera lectura de su libro *La condena*), en la plaza Wenceslao, y la Estación Central, en Nové Mesto.

Praga es una de las pocas ciudades del mundo que cuenta con edificios cubistas. Son representativos de este movimiento de escasos ejemplos la Casa de la Virgen Negra (en la calle Celetná, conocida también como Camino Real), hoy sede del museo cubista, y el Banco Comercial (Na Příkopě, 20). También se conservan varios edificios de viviendas cubistas en el barrio de Vyšehrad, a los pies del castillo.

El funcionalismo tiene sus ejemplares más visibles en la plaza de Wenceslao: los locales comerciales de Bat'a y

Lindt; mientras que el realismo socialista de la posguerra cuenta con el Gran Hotel Intercontinental, el Parlamento y la mastodóntica Nová Scéna.

Tras la caída del bloque socialista, recuperadas la independencia y la libertad, Praga ha incorporado a su arquitectura edificios modernos, entre los que el más llamativo es La casa que baila, un proyecto para oficinas del norteamericano Frank Gehry conocido también como *Fred y Ginger*.

Hay otras edificaciones pragueñas que resultan inclasificables, como el Muro de John Lennon, en la isla de Kampa, una especie de paredón de las lamentaciones que acogía pintadas contra el régimen comunista y que hoy



OT CHECA

La ciudad de Karlovy Vary (Karlsbad) fue fundada a mediados del siglo XIV por Carlos IV, el mismo que mandó construir los edificios que proporcionaron a Praga la grandiosidad que hoy caracteriza a la capital checa.

El monarca frecuentaba la zona boscosa para disfrutar de su afición a la caza y cuenta la leyenda que en el curso de una de esas jornadas, uno de los perros de su jauría cayó en un manantial de aguas termales.

Muy pronto, de estas fuentes de comprobado beneficio para la salud, surgieron los primeros edificios que fueron el núcleo poblacional de Karlovy Vary (Termas de Carlos) hasta que en el siglo XVIII su prestigio internacional llenó sus calles de visitantes procedentes de otros países. La ciudad se convirtió en cita obligada de reyes, artistas, políticos y millonarios, que ayudaron a modelar su fisonomía arquitectónica, levantando elegantes palacios, iglesias y paseos.

La aristocracia rusa construyó la iglesia ortodoxa de los santos Pedro y Pablo; los católicos, el barroco templo de santa María Magdalena, y los anglicanos la capilla de San Nicolás.

Sólo la gris funcionalidad de los cánones soviéticos rompieron la uniformidad con la construcción de un horrible hotel-rascacielos, visible desde cualquier punto de la ciudad.



Las dos comunidades judías –asquenazí y sefardí– que en la Edad Media habitaban en el barrio de Staré Město acabaron confinadas en un gueto de reducidas dimensiones al serles prohibida su expansión a otras zonas de la ciudad.

El amontonamiento de lápidas que se aprecia en el antiguo cementerio –la falta de espacio obligó a enterrar unos cuerpos encima de otros hasta apilar 12 féretros– es consecuencia de esas limitaciones. En 1784 el rey José II dictó leyes que aliviaron en parte la discriminación y, en su honor, el barrio judío pasó a llamarse Josefov.

Aunque el gueto fue demolido a finales del XIX, se conservan el ayuntamiento y seis sinagogas: Maisel (Maiselova 10), Pinkas (iřoká 3; s. XV), Klaus, Jubilar, Española (Věžeňská 1; s. XIX; flanqueada por una escultura de Kafka) y Vieja Nueva (Paři-ská i Āervená. S. XIII), de estilo gótico primitivo.



Desde 1478, el antiguo cementerio judío mantiene las mismas dimensiones, debido a la expresa prohibición de su crecimiento, por lo que los enterramientos se superpusieron; hay visibles alrededor de 12.000 lápidas, pero son unas 100.000 las personas enterradas

mantiene esa tradición contestataria. O las tres copias de otros monumentos: un coliseo en miniatura que reproduce la voz en un sorprendente eco (se encuentra en uno de los laterales del Castillo); la hermana menor de la torre Eiffel (60m de altura frente a los 300m de la parisina) que domina Praga desde la colina de Petrín, a la que se accede mediante un pequeño funicular, y la Alhambra, una evocación de los ricos estucos del monumento granadino aplicados a la decoración interior de la Sinagoga Española (Vezenská, 1).

Karlovy Vary, ciudad balneario con una docena de fuentes termales situada a 133 kilómetros al oeste de Praga, es un museo abierto de la arquitectura de los siglos XVIII y XIX. Sus edificios muestran el estilo decadente característico de las ciudades que, como esta de la Bohemia occidental, viven de los balnearios creados a la sombra de sus manantiales de aguas termales, que en Karlovy Vary fueron descubiertos accidentalmente en el siglo XIV por Carlos IV durante una jornada de caza. Por sus calles han paseado Goethe,



Los edificios religiosos son parte fundamental en la arquitectura de Praga. Sobre estas líneas, la iglesia de la Natividad, en el Loreto; a la izquierda, la sinagoga del cementerio judío, donde se superponen varias capas de enterramientos hasta alcanzar una altura de tres metros.

Beethoven, Puskin, Marx, Gogol, Chopin, Wagner, el zar Pedro el Grande, y el emperador Francisco José I, entre muchos otros personajes de las artes y la política.

Este ir y venir de gentes procedentes de tan variados países ha contribuido a crear la fisonomía de la ciudad, que cuenta con templos de distintos credos (el ortodoxo de san Pedro y san Pablo, el católico de santa María Magdalena o el anglicano de San Lucas) y con edificios señoriales, como balnearios y hoteles que más bien parecen pa-

lacios: baños imperiales, Grand Hotel Pupp, o el balneario de Francisco José I, que sirvió de escenario en la película de 007 *Casino Royale*. Son vistosas sus columnatas y temples: del Mercado, del Parque y del Molino. Pero Karlovy Vary es también famosa por sus porcelanas y el mítico cristal tallado de la fábrica Moser, abierta en 1857. Sin olvidar una fábrica menos artística, pero igual de lúdica, la que produce el licor de plantas Becherovka, conocida so-carronamente como la fuente termal número 13. ①

GUÍA PRÁCTICA

PRAGA



CÓMO LLEGAR

EN AVIÓN. Czech Airlines tiene dos vuelos diarios desde Madrid <http://spain.czechairlines.com/es>
Smart Wings (bajo coste) <http://www.smartwings.net>

DÓNDE DORMIR

HOTEL BARCELÓ PRAHA. Na Strži 32. +420 296 772 111 / paha@barcelo.cz / Aunque no es un hotel céntrico, está perfectamente comunicado en metro y tiene la ventaja de que hablan español y la conocida buena relación calidad-precio de esta cadena española, alrededor de 65€. Dispone de 213 habitaciones.

HOTEL U PRINCE. Staroměstské Náměstí 29. Praga. +420 224 213 807 / reserve@hotelprince.cz / Un cinco estrellas en pleno corazón de la Ciudad Vieja, instalado en un edificio original del siglo XIII, con sólo 24 habitaciones. Imprescindible acceder a su terraza para obtener la vista más impresionante de la torre del Ayuntamiento.

IBIS PRAHA WENCESLAO SQUARE. Katerinska, 36. Se encuentra en el centro de negocios de Praga, a cinco minutos a pie de la plaza de Wenceslao. Dispone de 181 habitaciones confortables. Alrededor de 90€.

DÓNDE COMER

U KRKAVCŮ. Dlouhá trída 25. +420 224 817 264 / u-krkavcu@volny.cz / Praga. Un wine restaurant de cocina checa.

POTOVNÍ DVŮR. Slovenská 2. +420 353 224 119 / www.postovnidvur.cz / Karlovy Vary. Cocina bohemia en una antigua casa de postas del XVIII.

U CISARU. Loretanska 175/5. +420 220 518 484. Praga. Platos típicos en el barrio del Castillo.

KLUB ARCHITEKTU. Betlémska náměstí, 5. +420 224 401 214. Comida checa típica a buen precio en un local abovedado.

MÁS INFORMACIÓN

OFICINA CHECA DE TURISMO. c/ Madre de Dios, 45. Madrid. 91 345 71 12 / www.czechtourism.com

EMBAJADA DE LA REPÚBLICA CHECA EN ESPAÑA. Av. Pío XII, 22. Madrid. 91 353 18 80



La torre y la espadaña sobresalen entre los tejados de San Martín del Castañar, limitado por montes y bosques de castaños.

SIERRA DE FRANCIA

RECORRIDO POR CINCO POBLACIONES HISTÓRICAS SITUADAS EN EL EXTREMO SUR DE LA PROVINCIA DE SALAMANCA

TEXTO MARTA NUERE MENÉNDEZ PIDAL / martanuere@gmail.com

FOTOS JAIME GONZÁLEZ DE CASTEJÓN / jgcastejon@gmail.com

Los espesos bosques de castaños que pueblan las laderas montañosas del sur de la provincia de Salamanca, esconden entre sus pliegues cuatro poblaciones declaradas Conjunto Histórico Artístico por su bella y bien preservada estética. Todas ellas compañeras de La Alberca, la primera villa que consiguió en España, en 1940, la titulación de Monumento Nacional

Sembradas de pinturas y dólmenes prehistóricos, vestigios vetones y la herencia del interés minero de los romanos, estas recónditas sierras han sido consideradas escenario de míticas batallas entre godos y moros, resguardo de visigodos, y reducto de judíos y musulmanes. El difícil acceso las mantuvo apartadas de las vías principales, envolviéndolas en halos de misterio, mientras las convertía en refugio de ancestrales tradiciones y costumbres, y las preservaba, con fortuna para el turismo, de drásticos cambios.

La belleza de “La Niña Bonita de la Sierra” –que es como llaman algunos a La Alberca– fue ‘descubierta’ a finales del siglo XIX por un grupo de intelectuales y pintores entre los que se hallaba Unamuno. Aunque sin duda figura con acierto entre los pueblos más bellos de la Península, no es menos cierto que cualquiera de las poblaciones circundantes podría haber ejercido esa misma fascinación inicial. Como por ejemplo, las cuatro villas que han conseguido ya reconocimiento oficial: Miranda del Castañar, Sequeros, Moga rraz, y San Martín del Castañar, todas



ellas ‘primas hermanas’ de La Alberca, a pesar de la ‘antigüedad turística’ que mantiene a esta última, con una clara ventaja en lo que a infraestructuras se refiere. Es la de la plaza mayor más animada, la que cuenta con mayor número y variedad de hoteles, restaurantes y comercios, mientras las demás villas se especializan en una oferta más apacible, rehabilitando muchas de sus casas como acogedoras Casas Rurales.

OROGRAFÍA MONTAÑESA

Rodeadas todas ellas de bosques y laderas donde se plantó la vid el olivo y el cerezo, escalonaron sus edificios agarrándose a la escarpada pendiente, buscando el agua de las fuentes y

arroyos y el sol del mediodía. Tan importante como la historia fue en estos pueblos la orografía montañesa. El granito, el ladrillo y los troncos de los castaños sirvieron para levantar estas casas entre callejuelas empedradas y plazuelas caprichosas.

La arquitectura era la misma, pero cada villa la interpretó a su manera, y por eso aunque aparentemente cuentan todas la misma historia, cada cual narra un capítulo diferente. Los aleros que casi se tocan, los balcones cuajados de geranios, los signos y escudos grabados en los dinteles, las fuentes y los abrevaderos, la roca viva asomando bajo algunas de las casas, cada calle es una historia que desemboca antes o



Lo que queda del castillo de San Martín del Castañar se convirtió en resguardado cementerio.



Cuajados de arcaicas simbologías, los trajes regionales de estas sierras se cuentan entre los más ricos de España. Podemos admirar una de las colecciones más completas y documentadas en el pequeño museo de la Joyería Popular Méndez Vieira, en La Alberca (www.artesaniamendezlaalberca.com), donde además podemos adquirir la secular orfebrería serrana elaborada con plata y oro labrados y coral.

Nada como "disecionar" las entrañas de un antiguo hogar albercano, para comprender el tradicional modo de vida de los serranos. Podemos disfrutar de esta valiosa experiencia adentrándonos en los elocuentes interiores de la Casa Museo Sátor Juanela (www.casamuseosaturjuanela.com), una vivienda con todos sus muebles y enseres de antaño, rehabilitada por sus herederos como testimonio de un tiempo ya pasado.



después en el espacio irregular de las plazas mayores, todas diferentes, algunas asoportadas, otras en cuesta, unas abrazando al templo principal, las más tan sólo cerca. Más que buscar monumentos singulares, que los hay, lo que prima en estos casos es la belleza del conjunto urbano. La maravilla de estos pueblos reside en su armonía general, en su bien lograda homogeneidad, en la inocencia con que preservaron esa estética que parece detenida en el final de la Edad Media.

Los rincones más sorprendentes tal vez sean los que se encuentran inesperadamente en el pueblo de Mogarraz, uno de los más tranquilos de la zona. Por la pequeñez con que consiguen armoniosas geometrías en esas plazoletas mínimas surgidas al vaivén de las construcciones, sin planificación previa. Es el pueblo donde pervive mayor número de artesanos.

PLAZAS DE TOROS SERRANAS

En San Martín y en Miranda aún se conservan las típicas plazas de toros serranas, de proporciones rectangulares, con curiosos y ciertamente sólidos burladeros de granito. La de Miranda es plaza urbana habitualmente y sólo se habilita como coso taurino en días de festejo; está considerada de entre las más viejas de España, levantada a principios del siglo XVIII sobre lo que se cree constituyó el espacio dedicado

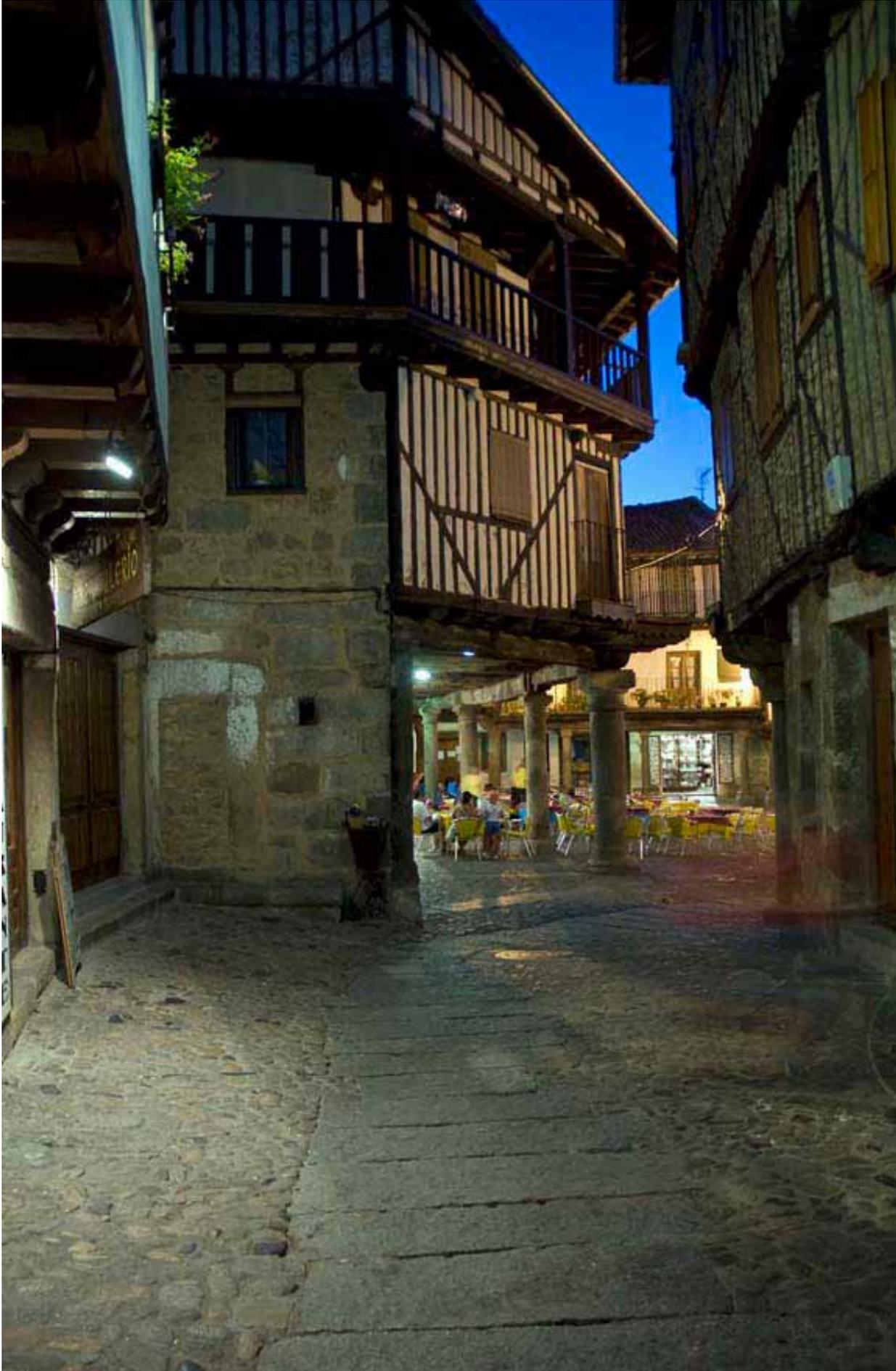
El entorno que, por sus recónditas y escarpadas laderas, dictó el peculiar urbanismo de estas villas, forjó a su vez el autosuficiente carácter serrano, prevaleciendo la capacidad de subsistencia sobre las jerarquías, y un ancestral paganismo junto al cristianismo

a los torneos medievales del imponente castillo. Por cierto, el único que se ha mantenido en pie de cuantos hubo, junto al de San Martín, del que no quedan más que los muros externos reutilizados como guarecido cementerio. Su plaza de toros también se halla curiosamente a sus pies. Si en San Martín se encontraron un par de vestigios romanos, en Miranda, la de las casonas blasonadas, y las calles más empinadas y sombrías, les han quedado buenos restos de la muralla.

Por su papel como cabeza de partido, administrando toda la sierra entre 1833 y 1967, Sequeros es la que ofrece más peculiaridades inesperadas. De su época dorada mantiene vivo el amor por la cultura en su encantador teatro

de estilo 'art nouveau', algo chocante en estas latitudes, tanto como el amplio parque ajardinado donde quedó plasmado en letras de hierro el Premio al Embellecimiento que recibió a finales de los años sesenta.

Bajo el topónimo de esta villa subyace uno de los modos de subsistencia primordiales: el ahumado de las viandas, ya que el sequero es el nombre que se le dio a la rudimentaria rejilla que sustituía el techo de la cocina, para colocar sobre ella los alimentos que el humo convertiría en perdurables antes de abrirse camino por entre las tejas del desván. La característica estampa de todas aquellas casas sin chimenea 'transpirando humo' en los rigores del invierno, debió de contribuir a la



Calle de La Alberca que desemboca en la Plaza Mayor al anochecer, cuando la 'Moza de Ánimas' se dispone a emprender su enigmático recorrido.



La clásica plaza de toros serrana, con burladeros de granito (en este caso, la de San Martín del Castañar), con los montes de la Peña de Francia al fondo. Tertulia de verano en las calles empedradas; los pacientes burros aún acompañan a los serranos en sus quehaceres cotidianos. A la derecha, Plaza Mayor de La Alberca, con los característicos balcones floridos.

fantasmagórica imagen de fábula que adquirió la comarca.

Como es natural, el entorno que dictó la arquitectura forjó también el carácter autosuficiente de sus gentes, prevaleciendo la capacidad de subsistencia sobre las jerarquías, y el ancestral paganismo junto al cristianismo. La peculiar espiritualidad de los serranos subyace en la piedra de sus sobrias iglesias generalmente acompañadas de campanarios que se mantuvieron exentos, y en los viejos cruceros que señalan las sendas espirituales hacia esas pequeñas ermitas que en ocasiones suplantaban antiquísimos templos prerromanos, como el Humilladero de San Martín del Castañar, que se cree levantado sobre un santuario dedicado al dios vetón Mentoviaco, protector de los caminos.

Pero es en las festividades principales donde se perciben los ecos más sonoros del ancestral modo de entender la vida serrana, cuando se 'baila el árbol' tejiendo y destejiendo cintas de colores en torno a un mástil, o saltan los danzantes masculinos ante la Virgen en los Ofertorios, o cuando el pueblo aclama las encarnizadas luchas entre ángeles y demonios representadas durante las Loas. Y es que por estos parajes, hasta hace bien poco, aún se veneraban los solsticios despertando con sonoros alborotos a los árboles que la noche de Navidad empreñaba, y enramando ventanas y fuentes mientras se prendían las arcanas hogueras de San Juan.

Estos últimos ritos se pierden en la bruma del ayer, pero la poesía y el misterio permanecen. 

GUÍA PRÁCTICA

SIERRA DE FRANCIA



CÓMO LLEGAR

La Sierra de Francia se encuentra en el sur de la provincia de Salamanca, en las lindes de la provincia de Cáceres, entre las carreteras E 80 –que une Salamanca con Ciudad Rodrigo siguiendo luego hacia Portugal– y E 803 que va de Salamanca a Cáceres.

DÓNDE DORMIR

En **La Alberca**: Doña Teresa www.hoteldeteresa.com 41 habitaciones y 25 bungalows anexos con piscina y restaurante.

Hotel las Batuecas / www.hotelasbatuecas.com/ Pionero en la hostelería de la Sierra.

Hotel Antiguas Eras / www.antiguaseras.com/ Ofrece 34 habitaciones dobles.

En **Miranda del Castañar**

Posada de San Ginés www.posadadesangines.com Seis habitaciones ubicadas en una regia casona.

DÓNDE COMER

La mayoría de restaurantes se hallan ubicados en la Plaza Mayor de La Alberca y en las calles aledañas. Además de los consabidos embutidos y asados al horno de encina –especialmente de cabrito–, y el tradicional hornazo salmantino –guesa empanada rellena de embutidos–, encontraremos platos típicamente serranos como las Papas Meneás –un sabroso guiso de patatas–, o el limón serrano, una sustanciosa ensalada a base de cítricos, huevos fritos y cocidos, chorizo frito, magro de cerdo asado, y vino.

COMPRAS

Productos típicos como las legumbres, la miel y sus derivados, el turrón serrano, las obleas, los embutidos y los jamones, y también la joyería típica de la zona, generalmente de plata labrada aunque también de oro y coral.

INTERNET

Páginas de la Diputación de Salamanca sobre la Sierra de Francia:

www.dipsanet.es/turismo/comarcas/sierradefrancia.html
www.conjuntoshistoricos.com/chsal



RESERVE SUS VACACIONES
CON GRANDES DESCUENTOS Y NIÑOS GRATIS



ANDALUCÍA

GRAN HOTEL ELBA ESTEPONA 5* L

-30% + 2 niños GRATIS

GRAN HOTEL ELBA MOTRIL 4*

-22% + 1 niño GRATIS

HOTEL ELBA COSTA BALLENA 4*

-20% + 1 niño GRATIS



FUERTEVENTURA (ISLAS CANARIAS)

HOTEL ELBA SARA 4*

-30% + 1 niño GRATIS

HOTEL ELBA CARLOTA 4*

-30% + 1 niño GRATIS

APARTOTEL CASTILLO S. JORGE, ANTIGUA & SUITES 3*

-30% + 2 niños GRATIS

APARTOTEL CASTILLO DE ELBA 3*

-20% + 1 niño GRATIS

HOTEL ELBA PALACE 5* GL

-25% Sólo Adultos

Condiciones:

- Niños: hasta 12 años compartiendo habitación con los adultos.
- Plazas limitadas.
- Válido para reservas hechas antes del 15 de junio de 2010 con estancias desde 1 mayo hasta el 31 de octubre de 2010.



> DESTINO



TOLEDO

UNA CIUDAD DEL RENACIMIENTO

TEXTO Y FOTOS **SERGIO PRIETO** sergioprieto2@gmail.com



La muralla de Toledo cuenta con numerosas puertas de acceso como la conocida Puerta del Cambrón, de origen musulmán y situada en el oeste de la ciudad.

La historia pesa sobre Toledo más que sobre cualquier otra ciudad. Sus reivindicaciones como ciudad imperial y sus prerrogativas como sede primada aluden a una tradición que nace en la época árabe y alcanza su apogeo al convertirse en sede del emperador Carlos V y su corte.

Cuando el embajador de la república de Venecia, Andrés Navajero, llega a Toledo en 1525, queda tan sorprendido de lo que vieron sus

ojos que consideró oportuno dejarnos el relato de sus impresiones inmediatas: “Las casas están muy juntas, sin solar alguno ni jardines, por lo que la ciudad alberga, en realidad, muchos habitantes. Hay una gran cantidad de buenas casas y, tal vez, más palacios confortables que en ningún otro lugar de España, pero no tienen vista alguna ni signos exteriores; están contruidos solamente con las esquinas y algunas otras partes de piedra, y el resto con tierra...”.

Aquel insigne ciudadano se refería, sin duda, al fenómeno bien conocido hoy, el de la falta de espacio en una ciudad tan rica en casas como en monumentos, pero desde una perspectiva optimista. El casco histórico toledano, perfectamente delimitado por la hoz del río Tajo y por las murallas, que ocupa una superficie de 122 hectáreas, es el espacio geográfico que contiene la mayor parte de los documentos y sectores notables desde el punto de vista histórico y arquitectónico. La escasez de espacio, debido a su emplazamiento en una colina, obligó a levantar, muro con muro, los monumentos más dispares, concentrando en este cerro la esencia de la historia y cultura toledanas. Todos los estilos conviven en la ciudad de las tres culturas: el estilo árabe, el mudéjar, el gótico o el renacentista, además de otros muchos, acumulando joyas artísticas de diferentes siglos que confieren a Toledo una de sus características esenciales.

La realidad urbana, contra la que los toledanos no pierden ocasión de

protestar, responde a un pasado islámico, pero a pesar del paso de los años, los siglos y modificaciones periódicas como el ensanchamiento de calles o la reforma de plazas, la ciudad siguió conservando aquel carácter hispanomusulmán que hoy, más que destruir, se pretende conservar.

INFLUENCIA ÁRABE

Los siglos durante los cuales Toledo estuvo bajo el dominio árabe van a ser decisivos para su historia y su casco histórico, que es, junto con el de Ecija, el que mejor ha guardado el entramado de calles y manzanas hasta nuestros días.

El islam estaba concebido fundamentalmente como una religión urbana y el urbanismo seguía fielmente a la religión. Los barrios comerciales estaban diferenciados de los residenciales y, además, hay una voluntad deliberada de separación entre la morada privada y el mundo exterior. La vida en el interior se hacía en torno a un patio que se configuraba como el elemento fundamental, mientras que las paredes exteriores carecían de huecos y los que había estaban protegidos por celosías. La posición económica de los dueños solamente se desvelaba a quienes eran invitados a penetrar en su interior.

La red viaria, como en cualquier ciudad hispanomusulmana que se precie, estaba y está formada por unas pocas calles principales de las cuales surgen otras secundarias, sinuosas y angostas que muchas veces acaban en callejones ciegos, llamados adarves. Esta organización estaba concebida para una mejor defensa, no sólo de un enemigo externo, sino también frente a las posibles revueltas internas. La toma de la ciudad por los cristianos, realizada en 1085, no se llevó a cabo por asalto sino por rendición, lo cual

Todas las ciudades poseen un mito que miman o del que reniegan y Toledo arrastra, además del de haber sido fundada por un Hércules de leyenda, el de haber sido la urbe de la convivencia pacífica de las culturas cristiana, hebrea y musulmana.



permitió que el Toledo hispanomusulmán pasara a manos de Alfonso VI prácticamente intacta.

Con los primeros emires dependientes de Damasco, vía Venecia, llegó a la capital la técnica del damasquinado, que consiste en embutir oro (o cobre o plata) en un telón de fondo de acero mate. El acero gris originalmente ligero es raspado y el oro es martillado en las hendiduras en diseños intrincados. Luego la placa de acero es horneada en un horno y desacreditada mientras el oro se pierde entre las hendiduras. Cuando se ha enfriado, el artista usa martillos especiales para crear marcas delicadas en el oro endurecido. Esta modalidad decorativa,

que alcanzó su auge en el Renacimiento, es hoy más una industria que un artesanado, aunque todavía quedan damasquinadores.

En el solar que ocupa actualmente la catedral se levantaba la mezquita y, dominando el Tajo y el puente de Alcántara, el emplazamiento del alcázar árabe revistió una gran importancia estratégica, contando con alguna edificación de carácter defensivo. El Alcázar que conocemos hoy, sede de la Biblioteca de Castilla-La Mancha y el Museo del Ejército, no comenzó a ser construido hasta 1542 bajo la dirección de Covarrubias y experimentó un fuerte empuje con Felipe II, pero sus obras duraron prácticamente un

siglo. Puertas como la del Sol, de traza mudéjar, la del Cambrón, erigida por los visigodos o la de Alfonso VI, árabe y mudéjar, delata la vocación defensiva de la capital.

EL MITO DEL PARAÍSO

Todas las ciudades poseen un mito que miman o del que reniegan, y Toledo arrastra, además del de haber sido fundada por un Hércules de leyenda, el de haber sido la urbe de la convivencia pacífica de las culturas cristiana, hebrea y musulmana. A los judíos se les asignó una zona que iba de la parroquia de Santo Tomás a la de San Martín. Mientras los moros fueron a vivir a la zona que se extiende entre el arco de



Extramuros, Toledo es una ciudad en constante evolución, que aporta al visitante todo tipo de servicios y comodidades.



En un corto paseo por las calles de Toledo no es difícil encontrarse con viviendas que mantienen detalles de otra época, como los portones de muchas viviendas, que tienen varios siglos de antigüedad.

Rutas nocturnas. El rico patrimonio de Toledo no se reduce a la arquitectura y la historia. Durante siglos, al caer la noche la ciudad ha experimentado multitud de acontecimientos que han sido silenciados o tachados de leyenda. En www.leyendasdetoledo.com se proponen diferentes rutas nocturnas por la ciudad para que seamos nosotros mismos quienes juzguemos si lo que cuentan fue realidad o ficción.



la Sangre, en la plaza de Zocodover, y el Tajo. Los cristianos, grupo heterogéneo formado por francos, mozárabes, castellanos y leoneses, ocupaban el centro de la ciudad y se aislaban del resto de comunidades durante la noche. Dado que los musulmanes conservaron sus propios jueces, religión y costumbres, siempre que se ejercieran en privado, la vida municipal era, más que idílica, extraordinariamente compleja. Dos siglos después de la toma de la ciudad se siguen escribiendo en árabe multitud de documentos e incluso en los redactados en romance se emplean invocaciones a la usanza musulmana como: “En el nombre de Dios clemente y misericordioso, gloria a Dios mucha”.

Existían en Toledo dos juderías bien diferenciadas. La Vieja, situada en las proximidades de las Cuatro Calles, más que un recinto era un enclave habitado preferentemente por judíos; a finales del siglo XIV fue asaltada y los habitantes que consiguieron escapar lo hicieron a la denominada Mayor. Como consecuencia de la expulsión de los judíos en 1492, del considerable número de sinagogas que existían a finales del siglo XIV sólo permanecen dos espléndidos ejemplares: Santa María la Blanca y el Tránsito.

En medio de este mundo mudéjar se alza un monumento cuyas formas góticas lo dominaban todo: la catedral.

El Alcázar toledano, visible desde todos los puntos cardinales, es un edificio singular en el panorama arquitectónico de la ciudad. Fue castro ibérico y baluarte romano, pero fueron los árabes los que le pusieron nombre: “Al-Quasar”, es decir, fortaleza

Obra del maestro francés Martín, se tardaron trescientos años en completar sus cinco naves y setenta y dos bóvedas. La catedral tendrá que esperar al siglo XIII para disfrutar de un nuevo edificio, pues hasta entonces ocupaba el local de la mezquita mayor. La catedral se inscribe en el programa de construcción de las grandes catedrales góticas que había comenzado unos años antes en nuestro país. A pesar de las formas francesas importadas, es importante observar cómo pervive la influencia mudéjar en las partes altas de la girola y en el presbiterio, plasmada en el empleo de arcos lobulados y entrecruzados.

El Alcázar toledano, visible desde todos los puntos cardinales, es un edi-

ficio singular en el panorama arquitectónico de la ciudad. Fue castro ibérico y baluarte romano, pero fueron los árabes los que le pusieron nombre: “Al-Quasar”, es decir, fortaleza. Hizo honor a esta función pues resistió a tres incendios devastadores y a un asedio terrible. Esta estructura imponente fue construida por Covarrubias y Herrera en el siglo XVI. Desde el punto de vista arquitectónico, se inserta en la tradición nacional y, al mismo tiempo, se adecua a la idea que representan los nuevos palacios que se estaban construyendo en Italia como el del Poggio Reale en Nápoles. El Alcázar prefigura el tipo palaciego de los Austrias: el propio palacio se convierte en imagen de la monarquía.



El Tajo sirvió durante siglos de defensa a la ciudad, ubicada en lo alto de una colina que aprovechaba el caudal del río como foso natural. Hoy, hay varios y pintorescos puentes de acceso.





El pavimento empedrado y las calles estrechas son dos de las señas de identidad más reconocibles de la ciudad Imperial. Su configuración se ha ido fraguando a lo largo de varios siglos de historia, dando como resultado una laberíntica ciudad de gran magnetismo para el turista.

Uno de los períodos más sobresalientes para la historia de Toledo fue la primera mitad del siglo XVI, al servir de residencia al emperador y a su corte. Durante las estancias de ésta, Toledo será un hervidero político en el que conviven personas de todos los horizontes del imperio de Carlos V y aunque los toledanos se quejen de inconvenientes como la carestía de la vida y la escasez de vivienda, no tardarán en añorarlos cuando la capitalidad del reino se desplace a Madrid.

ZOCODOVER

En aquella época la plaza más animada de la ciudad era la de Zocodover, que había cumplido funciones militares durante el período hispanomusulmán. En uno de sus laterales aún conserva una de sus antiguas entradas árabes: el

arco de la Sangre con la puerta interior en forma de herradura. Hoy lugar de cita, de paseo, de tertulia y de descanso, Zocodover estaba entonces habitada fundamentalmente por comerciantes y mesoneros, un uso no muy diferente del actual.

El casco histórico de Toledo, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1986, se asienta sobre un macizo rocoso separado por el río Tajo de los Montes de Toledo y si hasta la mitad del siglo XX se le identificó con la ciudad misma, hoy es solamente un fragmento de ella, si bien constituye s seña de identidad. Como vínculo entre la meseta y la ciudad, el pasado y el futuro, una escalera mecánica de reciente factura salva la pendiente que separa el río de la "roca" y hace de Toledo una ciudad siempre en movimiento. 📍

GUÍA PRÁCTICA

TOLEDO



LA CATEDRAL

La catedral de Toledo fue construida entre 1226 y 1493, un largo proceso que es reflejado en su variedad de estilos. La superposición pintoresca de estilos es el resultado de cinco siglos de incesante actividad arquitectónica, durante la que una sucesión de capillas conmemorativas, se ha añadido a las estructuras góticas originales. 925 222 241.

MUSEO DE EL GRECO

El edificio, que alberga una colección de pinturas del Greco, pertenecía en el siglo XIV a Samuel Halévy, al tesoro del Rey Pedro I. Después se hizo propiedad del Marqués de Villena, un conocido alquimista. El Greco alquiló la casa a Villena y vivió en ella, con interrupciones breves, durante 27 años. Tiene dos portadas renacentistas que dan acceso al edificio; son de piedra, ladrillo y mampostería. 925 224 046.

MUSEO-HOSPITAL DE SANTA CRUZ

Exhibe una colección de pinturas de El Greco, Goya, Ribera, Lucas Jordán, Carducho y otros artistas de Toledo, además de objetos valiosos, como un crucifijo de marfil, oro y plata, tapices belgas, mobiliario antiguo. 925 221 036

ALOJAMIENTO

- **AC CIUDAD DE TOLEDO.** Ctra. de Circunvalación, 15. 925 285 125.
- **ALFONSO VI.** c/ General Moscardó, 2. 925 222 600.
- **BEATRIZ.** Ctra. Ávila, 925 222 211.
- **DOMÉNICO.** Cerro del Emperador, s/n. 925 280 101.
- **EL CARDENAL.** Paseo de Recaredo, 24. 925 224 900.
- **PINTOR EL GRECO.** Alamillo del Tránsito, 13. 925 214 250.

RESTAURANTES

- **ADOLFO.** Platos de la comida regional de Toledo. Granada, 6. 925 227 321.
- **ALEX.** Los tres grandes platos que cocina la casa son perdiz, venado y conejo. Amador de los Ríos, 10. 925 223 963.
- **AMSTERDAM.** Un gran restaurante con variedades de cocina internacional. Plaza Magdalena, 10. 925 253 306.
- **ARRABAL.** Las especialidades de la casa son el cordero y la perdiz. Real del Arrabal. 925 210 640.
- **EL ÁBSIDE.** Restaurante para los amantes de la carne con venado y cabrito asado. Marqués de Mendigorría, 1. 925 213 202

PASTELERÍAS

- **CONFITERÍA DE SANTO TOMÉ.** Calle Santo Tomé. Grandes creadores y especialistas del conocido mazapán toledano.
- **CASA TELÉSFORO.** Plaza Zocodover. Dulces artesanales y mazapán toledano.
- **CONVENTO DE JESÚS Y MARÍA.** Avenida de Portugal. Convento con fabricación de dulces de todo tipo destacado, como en los demás, el mazapán toledano.

MUSEO DEL GRECO

- **OFICINA DE TURISMO** (Puerta de Bisagra). 925 220 843.
- **OFICINA DE TURISMO** (Plaza del Ayuntamiento). 925 245 030.



CASTILLA TERMAL
HOTELES

Escápate...

a menos de 2 horas de Madrid aguas termales,
edificios históricos y el mejor ambiente para relajarse
y disfrutar

BURGO DE OSMA HOTEL TERMAL
C/ Universidad, 5
42300 El Burgo de Osma - Soria

VILLA DE OLMEDO HOTEL BALNEARIO
Pago de Sancti Spiritus, s/n
47410 Olmedo - Valladolid

www.castillatermal.com | reservas@castillatermal.com | 902 330 015



CARAVACA

VISITAMOS LA CAPITAL DE LA COMARCA DEL NOROESTE
MURCIANO EN SU SEGUNDO AÑO JUBILAR DE LA HISTORIA

TEXTO **A.G.** alberto.gozalo@topviajes.net / FOTOS **IGOR DEMETRIO** redaccion@topviajes.net

La historia de los 'caballos de vino'
está muy presente en la fortificada
ciudad de Veracruz.



La importancia que Juan Pablo II otorgó a Caravaca, catalogándola en 1998 como uno de los cinco lugares de peregrinación católica, nace de un magnetismo recíproco, del que todavía queda el recuerdo en forma de foto papal en los escaparates de los comercios más variopintos del casco histórico

La ilusión con la que la Región de Murcia ha afrontado el año Jubilar de Caravaca 2010 ha creado un hito sin precedentes. Llegado al ecuador de la efeméride, podemos afirmar con total rotundidad que éste está siendo el año de Caravaca y, por extensión, de todo el Noroeste de la región. Este año ha venido cargado de agua. Abundantes lluvias han tamizado de verde ramblas y ríos, relegando el polvo del camino a un segundo plano. La vegetación luce en todo su esplendor y la huerta se muestra más frutal que nunca.

LIGNUM CRUCIS

Centrándonos en los motivos religiosos que hacen de Caravaca de la Cruz uno de los referentes turísticos más reconocibles de la Península Ibérica, hay que dejar patente que esta localidad de poco más de 25.000 habitantes es una de las cinco ciudades que la Ilgasia Católica reconoce como santas. La Basílica del Alcázar de la Vera Cruz, en lo más alto de la ciudad, alberga una parte de la cruz donde fue crucificado Jesús de Nazaret. Esta reliquia propiamente llamada lig-



num crucis, recibe entre los fieles el nombre de Santísima y Vera Cruz de Caravaca y su forma, de doble travesaño, se ha reproducido a lo largo y ancho de todo el planeta, sembrando una semilla del sentimiento murciano allá donde hubiere un portador de la misma.

Después de 2003, éste es el segundo año jubilar que se celebra en esta ciudad impregnada de leyenda. La importancia que Juan Pablo II otorgó a Caravaca, catalogándola en 1998 como uno de los cinco lugares de peregrinación católica, nace de un magnetismo recíproco, del que todavía queda el recuerdo en forma de foto papal en los escaparates de los

comercios más variopintos de su casco histórico.

ORIGEN MUSULMÁN

De origen y configuración musulmana, Caravaca no fue un lugar de gran importancia para la taifa de Murcia. Los pocos documentos de origen musulmán que datan de su existencia hablan de Caravaca como una aldea dependiente de Mula. Pero durante el mandato del reyezuelo Ibn Hud, su historia cambió para siempre. Corría el siglo XIII cuando un grupo de cautivos cristianos, entre los que se encontraba el clérigo Ginés Pérez Chirinos, llegó a Caravaca. Era un momento clave para la taifa murciana, fuertemente presio-



El interior de la Basílica de Caravaca se ha convertido en 2010 en punto de encuentro de millares de turistas.

Mármol rojo y negro

La Basílica comenzó a edificarse en el Alcázar del s.XII en el año 1617 por el carmelita Fray Alberto de la Madre de Dios, que trabajaba al servicio del Duque de Lerma. Las obras acabaron entrado el siglo XVIII. La Basílica está compuesta por tres naves de crucero no sobresaliente sobre el que descansa la cúpula. Su imagen más reconocible es la fachada, de mármoles rojos y negros.



nada por el poderío del Reino de Aragón y Castilla. El reyezuelo, interesado en sus prisioneros, fue preguntando uno por uno sobre sus oficios. Pérez Chirinos respondió que lo suyo era oficiar misa, pero que para ello necesitaba una cruz, fue entonces cuando se obró el milagro. Movidó por su curiosidad, Ibn Hud mandó que se aparejara lo necesario para realizar el ritual cristiano. Es aquí donde la realidad se mezcla con la leyenda, ya que al decir el sacerdote que precisaba de un crucifijo para tal menester, aparecieron dos ángeles que, transportando el relicario con el lignum crucis, lo colocaron sobre el improvisado altar. Este hecho propició que el reyezuelo y toda su corte se bautizaran.

Una década después, el reino murciano pasó al vasallaje del rey castellano Fernando III el Santo (1243-1244), que convirtió la Cruz en bandera y símbolo durante los posteriores ataques musulmanes. El éxito fue tal, que en poco tiempo Caravaca se consolidó como uno de los bastiones de la frontera hispano-árabe.

LOS CABALLOS DEL VINO

El enrevesado entramado urbanístico de Caravaca, que nos delata su pasado musulmán, se ha convertido a día de hoy en un escenario razonablemente bien conservado donde es

El folclore se ha hecho un hueco dando lugar a manifestaciones populares tan coloristas como 'Los Caballos del Vino', todo un alarde de destreza y vistosidad, que nace, una vez más, de esa mística combinación de realidad y leyenda

fácil evocar todos los siglos de historia que se han ido solapando apresuradamente. El Alcázar ha pasado a un segundo plano, siendo la Basílica el motor ideológico, turístico y económico de la ciudad. Junto a ella, el folclore se ha hecho un hueco dando lugar a manifestaciones populares tan coloristas como 'Los Caballos del Vino', todo un alarde de destreza y vistosidad que nace, una vez más, de esa mística combinación de realidad y leyenda.

El contexto fue el siguiente: año 1250. El bastión, que protegía la Vera Cruz desde hacía 19 años, carecía de agua. La situación era insostenible. Los alrededores, sitiados por moros proce-

dentos de Granada, eran un polvorín y el riesgo para conseguir agua sin ser atacados, excesivamente elevado. Así las cosas, un grupo de templarios salió extramuros a lomos de sus caballos y, tan rápido como pudieron, regresaron a territorio seguro cargados de pellejos de vino. A su regreso, el reducto cristiano les recibió entre vítores y flores, convirtiéndolos en auténticos héroes.

En la actualidad con la llegada de la Fiesta Mayor de Caravaca, el 2 de mayo se reproduce la proeza. Desde primeras horas de la mañana, Caravaca se convierte en un improvisado hipódromo y la cuesta que transcurre paralela a la muralla hasta llegar al Santuario, el lugar de mayor protago-



Las coloristas fachadas, como ésta, desconchada, del Camino Real (en Bullas), son una constante en los pueblos de la comarca del Noroeste.



En toda la Región de Murcia, y Caravaca no es una excepción, el café por excelencia es el denominado "Belmonte", compuesto por: café de máquina, leche condensada y un poco de brandy.

nismo. Esta empedrada rampa pone a prueba a cientos de muchachos que, junto a sus embelesados caballos, recrean aquel episodio convirtiéndolo en una competición cronometrada hasta la milésima de segundo y retransmitida por televisión para toda la Región.

CICLOTURISMO

Desde TOP VIAJES proponemos un particular 'peregrinaje' a Caravaca para toda la familia. La cada vez más creciente cultura cicloturista del interior murciano ha potenciado y mejorado mediante balizas y puntos de información turística el entramado de vías verdes que recorre el noroeste región.

Proponemos un tramo apto para todos los públicos, que apenas tiene desniveles y es fácilmente realizable para grupos con niños. La ruta nace en Baños de Mula y durante 25 kilómetros (poco más de dos horas en bicicleta), se puede contemplar una gran variedad de paisajes, ver cómo la huerta deja paso a la serranía, atravesando pintorescos e ineludibles pueblos como Bullas y, diez kilómetros antes de Caravaca, Cehégín, cuya vista panorámica desde la Plaza del Castillo es una de las postales más repetidas de cualquier recorrido por esta enriquecedora ruta en la que, afortunadamente, el protagonista siempre es el viajero. ❶

GUÍA PRÁCTICA

CARAVACA DE LA CRUZ



CÓMO LLEGAR

EN AVIÓN. Murcia cuenta con el aeropuerto de San Javier. También resulta interesante buscar vuelos a Alicante, ya que el aeropuerto alicantino está bien conectado con la capital murciana mediante autobuses.

EN TREN. La estación de tren de Del Carmen (Murcia Capital) está conectada con el litoral levantino gracias a la línea de Talgo Montpellier-Cartagena. El tren EuroMed, que llega hasta Alicante, también ofrece conexiones adecuadas.

EN AUTOBÚS. Caravaca se encuentra perfectamente conectada por carretera mediante las principales líneas de autocar.

EN COCHE. Desde Murcia, la vía natural es la carretera comarcal C-415.

DÓNDE DORMIR

HOTEL CENTRAL CARAVACA. Establecimiento ubicado junto al mercado municipal de abastos de Caravaca y a escasos metros del casco histórico.

www.hotelcentralcaravaca.com

CASA BEGOÑA. Alojamiento rural catalogado con la Q de calidad turística. Se encuentra en medio de la huerta y tiene capacidad para ocho personas. Está equipado con horno moruno, piscina y barbacoa.

968 700 532 / caravacarural@hotmail.com

CASERÍO PEÑA RUBIA. Caserío de montaña habilitado para el turismo con tres edificios independientes, con capacidad para 24 personas.

www.caravacadelacruz.com

GASTRONOMÍA

LA COCINA TRADICIONAL se basa en el trigo y el arroz. Entre los platos más típicos destacan las migas y el arroz, que puede ir acompañado con manitas de cordero o ternera. También tiene mucha fama la carne de cordero y los embutidos elaborados con carne de cerdo.

En cuanto a la repostería, Caravaca hace gala de sus *yemas*, pero la estrella es el alfajor. Se trata de una pasta, de origen musulmán, hecha a base de miel, pan rallado y frutas, colocada en dos obleas de harina y agua. Es el típico dulce navideño de la comarca.

MÁS INFORMACIÓN

AYUNTAMIENTO DE CARAVACA. www.caravaca.org

TURISMO DE CARAVACA. www.turismodecaravaca.org

AÑO JUBILAR. www.caravacajubilar.com

VÍA VERDE. www.viasverdes.com

MURCIA TURÍSTICA. www.murciaturistica.es



"Sólo unos locos hacen esta música"

Llevan 25 años especializados en la interpretación de las músicas medieval y litúrgica judeoespañola. Alia Mvsica [La otra música] reciben el nombre de un tratado anónimo del siglo IX. Son entre seis y nueve instrumentistas y cantantes, según los diferentes programas que conforman con repertorios rescatados de archivos medievales. Miguel Sánchez es el director de esta formación tan inusual como exitosa. info@aliamvsica.es

A quién se le ocurre hacer música medieval en estos días, con la que está cayendo?

Pues quizá ahora, con la que está cayendo como tú dices, aún cobra más sentido que hagamos estos repertorios, me aterra pensar que solo sea la "ley de los mercados" la que nos diga lo que tenemos que vivir, y de qué manera tenemos que hacerlo. Hace 25 años, cuando nosotros empezamos, aún era más inusual dedicarse profesionalmente a interpretar estas músicas, solo se nos podía ocurrir a un grupo de locos, idealistas, enamorados de una forma de vivir la música y de sentirla.

¿De dónde surge esa necesidad?

Entre otros elementos, en el auge que a principios de los 80 empezaba a tener la llamada "música antigua" en Europa, pero también la pasión por una época, la Edad Media, fascinante en todas sus manifestaciones: culturales, religiosas, sociales, artísticas...

¿Hay piratería con los discos de música medieval?

Sinceramente no lo sé. Pero el aficionado a esta música no sólo desea escuchar el audio, también quiere leer los textos, las fuentes y otros muchos datos que figuran en los libretos que acompañan al disco. Esa información no la tienen las copias pirata.

¿Qué supuso el medioevo musicalmente?

La Edad Media fue apasionante en muchos aspectos, un período muy amplio en el que se van desarrollando dife-

rentes géneros y formas musicales que serían el origen de lo que hoy llamamos música clásica en el mundo occidental. Desde la música de los trovadores y troveros que da cuenta de las teorías del "amor cortés" hasta la complejidad de la música del período llamado "Ars Subtilior" ya al final de la Edad Media. Al comienzo era una música monódica que progresivamente se va desarrollando hacia la polifónica con toda la riqueza armónica que eso supone y que da lugar a una belleza indescriptible. Eso nos atrapó desde el comienzo y aún nos tiene enganchados.

¿Hay nombres españoles en el top 10 medieval?

Se desconoce el nombre de la mayor parte de los compositores medievales, pero sí están en el top 10 algunos manuscritos hispánicos que a su vez son algunos de los más emblemáticos de la Europa medieval, como el Codex Calixtinus escrito en la segunda mitad del siglo XII, el códice de Las Huelgas, escrito a comienzos del siglo XIV para el servicio litúrgico del monasterio femenino de monjas cistercienses ubicado en las afueras de Burgos; o las cantigas de Santa María, que mandó recopilar el rey Alfonso X el Sabio, uno de los monumentos de la lírica medieval.

¿Qué título es el gran éxito medieval?

Yo no destacaría un título, en todo caso algún repertorio concreto, y ahí habría que citar el canto gregoriano, que como sabes, tuvo un enorme éxito hace unos años a través de un disco grabado por los monjes de Silos. Fue todo

un acontecimiento inesperado en el mundo discográfico. **¿Sus composiciones son más apropiadas para voz que para instrumentos?**

La música medieval es fundamentalmente vocal. No hay que olvidar que en su mayor parte está destinada a la liturgia cristiana, en la que los instrumentos apenas tenían cabida. Es un repertorio más adecuado para su interpretación vocal, porque así fue concebido por los compositores medievales. Pero también en la corte se hacía música en la que probablemente se utilizaban instrumentos, nunca demasiados en el sentido que hoy tenemos de una pequeña orquesta, pero sí participaban en la práctica musical. En nuestro caso le damos una mayor importancia y trascendencia a las voces.

¿Existe en España público para esta música?

Por supuesto; no hay más que ver la afluencia a los conciertos, la mayor parte de las veces con aforo completo. El público cada vez tiene más información sobre estos repertorios infrecuentes y los busca para disfrutar de ellos. En un mundo tan obsesionado por las finanzas y el materialismo inmediato, creo que es imprescindible, no solo desconectar de los problemas cotidianos, sino alimentar el espíritu y sentir el sosiego que provoca esta música.

Cuando ve una película medieval, ¿qué sensación le produce la música que hay en la banda sonora?

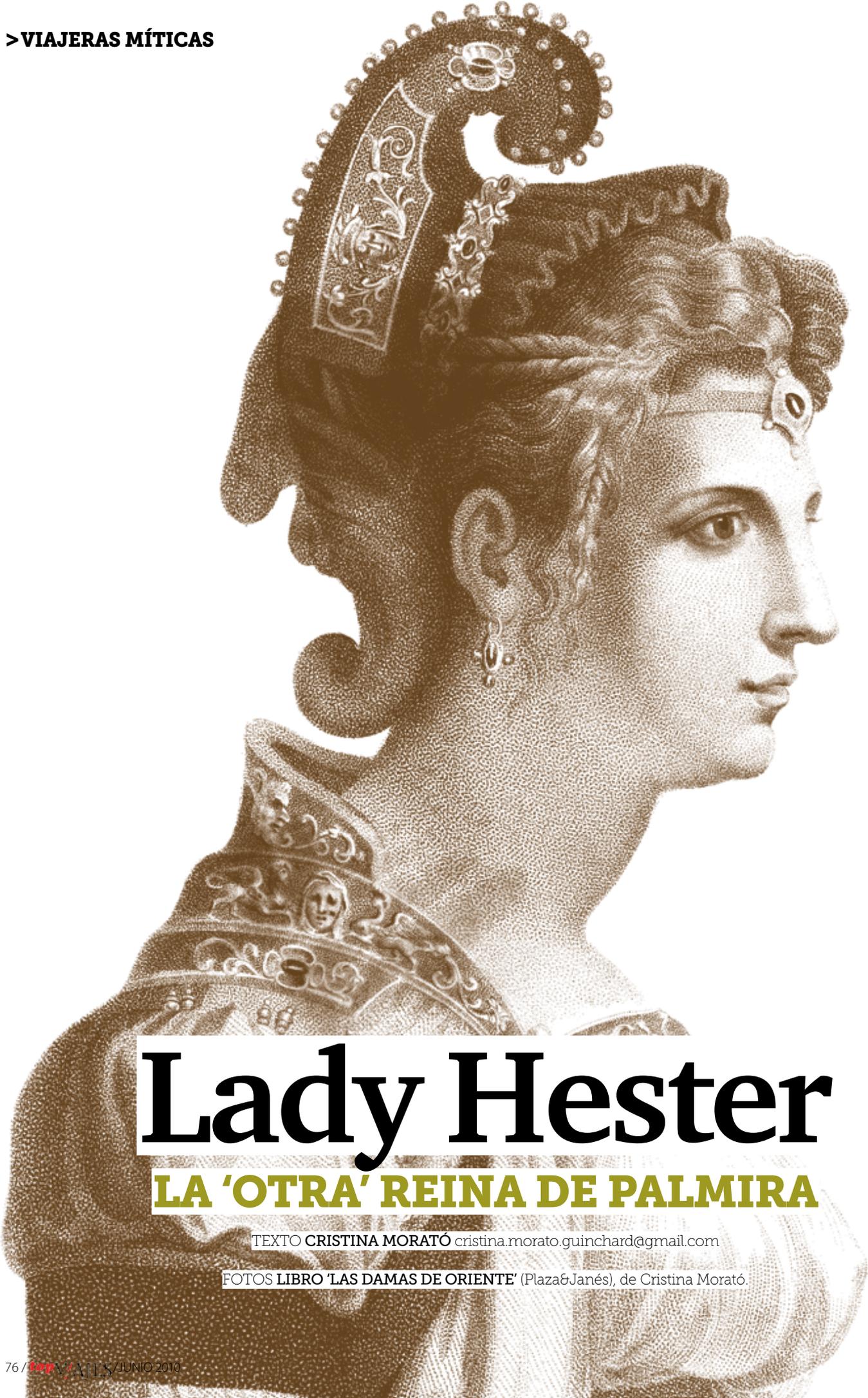
Pues justamente eso, una banda sonora que acompaña a un evento hollywoodiense, en la que todo parecido con la realidad es pura coincidencia. Lo que escuchamos en esas películas, nada o muy poco tiene que ver con la música que se podía escuchar en la Edad Media.

¿Dónde se aprecia más la música medieval?

Hemos visto emocionarse a gente de la selva boliviana escuchando música del siglo XIII en uno de nuestros conciertos ofrecidos allí, pero también al público que asistió en el Museo del Louvre a un concierto con el mismo programa. Ahí tienes la respuesta.

¿Dónde serán sus próximas actuaciones?

Las más cercanas en Jaca, en la Quincena Musical Donostiarra, en Bratislava, en tres de las Islas Canarias, en León...



Lady Hester

LA 'OTRA' REINA DE PALMIRA

TEXTO CRISTINA MORATÓ cristina.morato.guinchard@gmail.com

FOTOS LIBRO 'LAS DAMAS DE ORIENTE' (Plaza&Janés), de Cristina Morató.

Esta excéntrica dama inglesa, sobrina del primer ministro William Pitt, fue la primera europea en alcanzar la ciudad de Palmira, en el desierto sirio. En 1817 se instaló a vivir con su corte de sirvientes en una remota fortaleza de las montañas del Líbano, donde recibía a sus invitados vestida como una princesa oriental mientras fumaba en una larga pipa turca.

En 1813 lady Hester Stanhope entraba en la ciudad de Palmira al frente de una caravana formada por cincuenta camellos y escoltada por una tribu de beduinos. Allí, sus habitantes la recibieron como una moderna Zenobia, la mítica soberana que gobernó Palmira y se enfrentó al Imperio Romano en el año 270 d.C. Tres años más tarde, la intrépida dama inglesa se instaló a vivir con su corte de sirvientes y esclavos en Djoun, un remoto convento en las montañas del Líbano.

Hester, sobrina del primer ministro inglés William Pitt, tenía entonces 47 años, montaba a caballo con la destreza de un beduino, vestía como un druso, fumaba en su larga pipa turca y vivía como una monja, alejada de la civilización occidental. Nunca regresó a Londres, y su autoridad y poder en la zona llegaron a ser tan grandes que ni siquiera el sultán turco se atrevió a desafiarla.

UNA LADY MUY INTRÉPIDA

Lady Hester había nacido el 12 de marzo de 1776 en Chevening, en el condado de Kent, y a los diez años de edad ya tenía el título de lady, aunque sus gustos no se correspondían con los de una joven de su posición social. No le interesaba la música, la danza ni la pintura, sin embargo sentía una auténtica pasión por todo lo relacionado con los caballos y la caza.

Su tío William Pitt estaba muy compenetrado con su inteligente sobrina, que pronto se convertiría en una joven de imponente físico –media metro ochenta, era robusta y de fuerte complexión– que cada vez influía más en los asuntos de Estado. El brillante político siempre admiró la capacidad de la muchacha para gobernar y su extraordinario valor a la hora de afrontar los problemas.

A la muerte de su tío, ocurrida el 23 de enero de 1806, Hester decidió abandonar Londres y viajar a Oriente Medio



> La imagen de dama de la sociedad aristocrática londinense nunca fue con lady Hester, que cambió las poses angelicales por el trato rudo con los beduinos y los vestidos 'victorianos' por ropajes más acordes con su vida en el desierto de Palmira

La dama inglesa causó una gran expectación en Damasco al abandonar la ciudad seguida por una comitiva en la que destacaba su vistosa guardia personal, un grupo de beduinos que portaban largas lanzas adornadas con plumas de avestruz



en compañía de su doncella de confianza, Elizabeth Williams, un sirviente y un joven médico, Charles Meryon. Lo que en principio iba a ser un viaje de placer por el Mediterráneo de dos años de duración se convertiría en una gran aventura de la que nunca regresaría.

LA REINA DE PALMIRA

El 1 de septiembre de 1812, Hester entraba a lomos de caballo en la legendaria ciudad de Damasco, en Siria, dispuesta a visitar la antigua ciudad romana de Palmira. En aquellos

tiempos era muy arriesgado para un europeo realizar esta travesía ya que los beduinos no estaban bajo la autoridad del pachá de Damasco y tomaban prisioneros a los viajeros que con sus caravanas osaban pisar sus tierras. Haciendo caso omiso a los peligros que la acechaban, la viajera finalmente abandonó la ciudad el 4 de abril de 1813 al frente de una majestuosa caravana de camellos que causó una gran expectación entre los habitantes de Damasco. Detrás de la dama inglesa marchaba su vistosa guardia personal, un nutrido

> Al igual que Zenobia, la legendaria reina de Palmira que desafió al Imperio Romano en el siglo III d.C., Lady Hester superó las dificultades del desierto para, en 1813, convertirse en la primera mujer europea en alcanzar esa mítica ciudad y ser tenida durante un tiempo como una nueva reina

> **La autoridad** y el poder que llegó a ostentar Lady Hester en la zona de su influencia fue respetada incluso por el sultán turco, que nunca se atrevió a desafiarla



> VIAJERAS MÍTICAS

Lady Hester Stanhope era una experta amazona capaz de competir en destreza con los mejores caballistas beduinos. El mimetismo de la aventurera aristócrata inglesa con su entorno en tierras libanesas la llevó a imitarlos también en sus ropajes orientales



grupo de beduinos que portaban largas lanzas adornadas con plumas de avestruz.

A los ocho días de marcha por el inhóspito desierto, la caravana llegó sin contratiempos a los alrededores del oasis de Palmira. Era el 29 de marzo de 1813 y un millar de personas esperaban a la "gran reina blanca", que atravesó la avenida principal flanqueada por columnas creyéndose la reencarnación de la mítica reina árabe Zenobia.

Aquella visita a Palmira la convirtió en una leyenda y fue entonces cuan-

do decidió quedarse a vivir definitivamente en Oriente. La dama inglesa se instaló en una fortaleza en ruinas en lo alto de una colina del Líbano, a un paso de la aldea drusa de Djoun. Aislada de todos, rodeada de su extraña corte de sirvientes y esclavos uniformados, lady Hester gobernó a su antojo y con sus propias leyes en su mansión de la colina. Moriría el 22 de julio de 1839, cubierta por unos simples harapos, en un ambiente sórdido y rodeada de más de cuarenta gatos, los únicos que se quedaron junto a ella hasta el final de sus días. 🐾

> En sus últimos días, la que llegó a creerse una nueva Zenobia, reina de Palmira, vestía unos tristes harapos y sólo tenía la compañía de cuarenta gatos, los únicos que compartieron su desgraciado destino hasta el final



colonialnorte

Restaurante, Discoteca,
Sala de Eventos y Conciertos
Paseo de la Florida s/n
28008 Madrid
Centro de Ocio Príncipe Pío
T - 91 540 18 48 / 18 49



Restaurante Taberna del Puerto
c/ Diego de León, 58
28006 Madrid
T - 91 309 28 87



pedralbes

Restaurante Pedralbes
c/ Basílica, 15-17
28020 Madrid
T - 91 555 30 27



Restaurante El Telégrafo
c / Padre Damián, 44
28036 Madrid
T - 91 359 70 83 / 350 61 19

QUINTA DO RIO TOURO

**LOS ENCANTOS DE UNA CASA RURAL EN EL CORAZÓN DEL
PARQUE NACIONAL DE SINTRA, FRENTE AL ATLÁNTICO**

TEXTO INES DO SOUTO redaccion@topviajes.net

En el punto más occidental de la Península Ibérica, en el corazón del Parque Nacional de Sintra-Cascais, la Quinta do Rio Touro surge como un establecimiento insólito, tanto por su bella ubicación como por la singular personalidad con que los propietarios han sabido recuperar un edificio tradicional con personalidad.

Maria Gabriela y Fernando, retirados de su actividad diplomática, cuidan con mimo de la Quinta y de las tres hectáreas de jardines con árboles frutales de cultivo ecológico. Tres casas, en las que se ha preservado el estilo arquitectónico de las quintas portuguesas, integran este complejo de hostelería rural, que también conserva la hechicera atmósfera de su pasado, a la par que se han incorporado todas las comodidades del siglo XXI. Decoran las estancias de la Quinta libros, antigüedades, piezas arqueológicas y una increíble colección de abanicos, objetos todos recopilados por los propietarios a su paso por distintos países en su itinerancia diplomática.

En la Casa Principal se encuentran cuatro de las ocho habitaciones que ofrece la Quinta: tres elegantes suites y una doble. En la Suite Azenha, una de las favoritas de los huéspedes, se disfruta de unas preciosas vistas sobre el valle con el océano en el horizonte. Integran la suite un dormitorio, una salita de estar, vestidor y un baño con bañera de hidromasaje, además de terraza y balcón privados.

En el mismo edificio se encuentra el acogedor salón con chimenea –que concentra una exposición de antigüedades y tesoros de arte contemporáneo– y el comedor, donde se puede degustar, entre piezas originales de porcelanas chinas, el fantástico desayuno que organiza *dona* Gabriela, a base de mermeladas caseras, bollería artesanal de la zona, frutas y quesos portugueses, entre otras exquisiteces.

A escasos cien metros, con la piscina por medio, está la Casa das Hortas, que cuenta con dos suites, una habitación familiar y un dúplex, en un ambiente bucólico entre frutales de cultivo ecológico –la gran pasión del embajador– y pinos. Cuenta con una sala polivalente para lectura y juegos de mesa, en la que hay acceso gratuito a Internet mediante conexión ADSL.

Más información

www.quinta-riotouro.com



Los desayunos que prepara 'dona' Gabriela, la propietaria, son un deleite a la vista y un placer para el paladar.



Las habitaciones de la Quinta do Rio Touro destilan una elegancia que se complementa con el bello edificio donde se ubican y con un entorno bucólico.

FICHA

CATEGORÍA Casa rural

PRECIO

Entre 120 y 200€ por habitación y noche

NÚMERO DE HABITACIONES

Ocho, entre familiares, suites y dobles, repartidas en dos edificios perfectamente rehabilitados.

SERVICIOS

Dispone de piscina, sala de lectura –las estanterías contienen libros en varios idiomas– y conexión a internet. Pero el verdadero servicio de esta Quinta es su encanto, su entorno, sus alrededores, con las cercanas Sintra y Cascais, la playa de Guincho y el Cabo da Roca, el punto más occidental de Europa.

DIRECCIÓN

Quinta do Rio Touro
Caminho do Rio Touro. Azóia,
Colares (Portugal)
00 351 219 292 862
info@quinta-riotouro.com



'SEXO EN NY'

MANDARIN ORIENTAL CREA UN PROGRAMA ESPECIAL PARA DESCUBRIR LA CIUDAD DE CARRIE Y SUS AMIGAS

TEXTO MARTA REINO redaccion@topviajes.net



La inmersión en el mundo de 'Sexo en Nueva York' lleva a conocer, en limusina, el bar Pastis y el club SoHo, en los que las cuatro amigas de la película disfrutan de un 'brunch' y de sus cócteles favoritos



El mobiliario, la decoración y las vistas de las habitaciones del Mandarin Oriental neoyorquino invitan a disfrutar de una estancia 'glamourosa', tras los pasos de Carrie, Samantha y sus amigas.

Sex and the City Celebration es el programa que el hotel Mandarin Oriental de Nueva York ha creado para disfrutar de la ciudad de los rascacielos como lo harían Carrie Bradshaw y sus amigas, ahora que llega a la pantalla la segunda entrega del filme *Sexo en Nueva York*.

El programa sumerge en una de las glamorosas habitaciones de este lujoso hotel y tras un *american breakfast*, se explora en limusina los lugares de la ciudad con un guía que explica los secretos del rodaje: el apartamento de Carrie, el bar Pastis, donde toman el *brunch*, y el famoso club SoHo, para los cócteles de Samantha.

Disponible hasta el 6 de septiembre, este paquete especial incluye: una noche en habitación doble, desayuno americano para dos personas, recorrido en limusina de lujo, una ronda

de cócteles (como el Carrie Cosmo, el Miranda Takes Manhattan o el Samantha's Forbidden Apple) y el DVD con la película original, a partir de 1.850\$ (1.500 euros).

Claro, la diferencia está en la habitación elegida, pues aunque todas disponen de características similares y buenas vistas, no es lo mismo la Standard de 39 m² con vistas a Time Warner Center y Manhattan, que la Deluxe Hudson River, de 39m², asomada al río de la ciudad, o la Central Park View Room, de 40m², que domina el famoso parque, hasta llegar a la exclusiva Premier Central Park View Suite, de 76m², que domina las vistas de Central Park y una panorámica de la sky line de la ciudad al ocupar las esquinas del edificio entre las plantas 38 y 54. Y con la Quinta Avenida a un paso.

Más información

www.mandarinoriental.com

FICHA

CATEGORÍA ★★★★★

PRECIO

Desde 889€ (Standard), 959€ (Deluxe), Central Park (1.109€) y 2.559€ (Premier), en función de las vistas y la amplitud.

NÚMERO DE HABITACIONES

202 habitaciones y 46 suites, con vistas a Central Park, el río Hudson y la sky line de Manhattan.

SERVICIOS

2 restaurantes, 1 bar, gimnasio de alto rendimiento de 1.800 m², piscina, centro de negocios, salón diáfano de 1.800 m², sala de juntas, 14.500 m² de spa (6 cabinas de tratamientos, salón de té, cocina, yoga, juegos de agua, sauna, etc.)

DIRECCIÓN

Mandarin Oriental New York
80 Columbus Circle and 60th Street, New York, NY 10023
+1 (212) 805 88 00
monyc-reservations@mohg.com
mandarinoriental.com/newyork

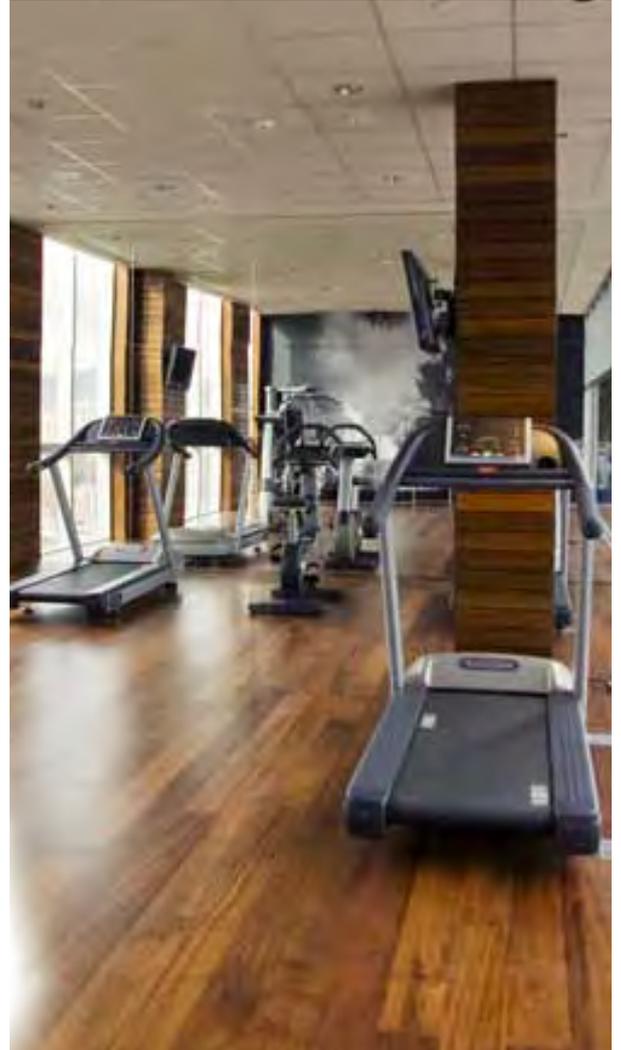
Es el cuarto hotel que abre la cadena Novotel en Cataluña y el primero en su capital. El Barcelona City reúne las características y peculiaridades que la marca francesa quiere imponer en sus establecimientos de toda Europa.



BCN CITY

LA MARCA NOVOTEL INAUGURA ESTABLECIMIENTO EN BARCELONA CON IDEA DE CONVERTIRLO EN MODÉLICO

TEXTO INÉS DO SOUTO redaccion@topviajes.net



En la decoración se utilizan tonos vistosos relacionados con la naturaleza; el gimnasio, equipado con máquinas modernas, y la piscina exterior con vistas espectaculares sobre la ciudad. Dispensa una atención especial a los niños.

Llamado a convertirse en el buque insignia de la marca Novotel, el Barcelona City ha abierto sus puertas en un emplazamiento estratégico de la capital catalana, céntrico pero moderno: el denominado distrito 22@, junto a la Torre Agbar, la plaza de Glòries, el Teatro Nacional de Cataluña, el Auditorium y no lejos de la Sagrada Família, el Centro de Convenciones Internacional de Barcelona y las playas urbanas.

La decoración del Novotel Barcelona City continúa el espíritu multicultural e integrador del novedoso y dinámico distrito en el que se localiza, basándola en los cuatro elementos fundamentales de la naturaleza: agua, fuego, tierra y aire.

Cuenta con 264 habitaciones, de ellas, 22 junior suites; cuatro salas de

reuniones, con un total de 600 m²; el restaurante Claravía, dirigido por el chef madrileño Rafael Mena; dos bares, una zona *fitness*, un *hamman* y piscina exterior en una terraza del piso 19 desde la que se alcanza una de las mejores vistas panorámicas de la Ciudad Condal.

Los servicios incluyen lo más moderno en conexiones cibernéticas: *wifi* con cobertura en todo el hotel y una *web corner* con iMac de 24 pulgadas, de interfaz claro y uso sencillo. Sin olvidar las ventajas que ofrece la política familiar de Novotel, que establece el alojamiento y desayuno gratuitos para dos niños menores de 16 años que compartan la habitación con sus padres o abuelos, regalos de bienvenida, sala de juegos con X-Box...

Más información
www.accorhotels.com

FICHA

CATEGORÍA ★★★★★

PRECIO

Desde 99 euros

HABITACIONES

242 habitaciones y 22 junior suites

SERVICIOS

Restaurante Claravía, Zity Bar, salas de conferencias, gimnasio, piscina exterior, espacio informático con ordenador iMac, wifi gratuito

DIRECCIÓN

Novotel Barcelona City

Av. Diagonal, 199

08019 Barcelona

+34 933 262 499

h5560@accor.com

www.novotel.com

AQUEDUTO

LA CADENA HOTELERA M'AR DE AR RECUPERA UN PALACIO DEL SIGLO XV Y LO ACONDICIONA PARA EL XXI

TEXTO ÁLVARO FERNÁNDEZ redaccion@topviajes.net



FICHA

CATEGORÍA ★★★★★

PRECIO

Entre 150 y 250 euros

HABITACIONES

58 habitaciones de tres categorías y 4 suites

SERVICIOS

Aire acondicionado, cuarto de baño completo, secador de pelo, teléfono directo, TV LCD por cable, DVD, internet, minibar, servicio de habitación y garaje.

Restaurante, bar, salas de reuniones, dos piscinas exteriores, jardín y spa.

DIRECCIÓN

Hotel Aqueduto
Rua Cândido dos Reis, 72
7000-582 Évora, Portugal
+351 266 740 700
geral@mardearhotels.com

El hotel Aqueduto ha combinado con acierto la arquitectura de un edificio histórico con una moderna distribución de sus espacios y un diseño elegante y actual.

De la acertada adaptación del antiguo palacio de los Sepúlveda, edificio del siglo XV ubicado en el centro de Évora, ha surgido un hotel con historia, pero al mismo tiempo con todas las comodidades propias del siglo XXI. Conserva de sus orígenes la capilla, los techos abovedados y tres ventanas de estilo manuelino en la fachada principal. Pero ahí se acaba la historia para dar entrada a un diseño y una decoración actuales, eso sí, en un entorno único, marcado por la presencia del acueducto de la ciudad.

El hotel Aqueduto, perteneciente a la cadena Mar De Ar, dispone de 58 habitaciones y cuatro suites acogedoras, dos salas polivalentes y tres salas comunicadas –todas con luz natural y aire acondicionado– para la celebración de reuniones, dos piscinas

exteriores –una para adultos y otra infantil–, un amplio jardín y varias terrazas con vistas al acueducto que le da nombre.

Cuenta, además, con otros dos servicios que marcan las peculiaridades más destacables del hotel: el spa y el restaurante. Los 220m² del spa están divididos en espacios diferenciados para gimnasio, sauna, baño Vichy e hidromasaje. En sus cabinas hay tratamientos para todos los gustos, desde masajes ayurvédico y de piedras calientes, hasta drenaje linfático.

La gastronomía tiene como nombre propio António Nobre, chef que ha creado una carta basada en una cocina sofisticada y creativa de influencia mediterránea, respetuosa con los sabores tradicionales portugueses.

Más información

www.mardearhotels.com

UBUD GARDENS

UN HOTEL PARA CONSEGUIR EL EQUILIBRIO DE CUERPO Y MENTE, COMO HACE JULIA ROBERTS EN 'EAT, PRAY, LOVE'

TEXTO CARMEN RAMÍREZ redaccion@topviajes.net

Aprovechando el argumento de la película *Eat, Pray, Love*, que se estrenará en otoño, el hotel Ubud Hanging Gardens ha creado un programa especial para seguir los pasos de Julia Roberts y Javier Bardem.

La búsqueda del equilibrio entre el placer y la espiritualidad de la protagonista del filme finaliza en Ubud, donde desciende las laderas del monte Batur en bicicleta y atraviesa sus campos de arroz para conocer a sus apacibles gentes, practicar el yoga y consultar a un médico tradicional y a una curandera.

El programa *Eat, Pray, Love* del Ubud Hanging Gardens incluye una romántica cena a la luz de las velas para dos personas en un templo hindú, seguida de una ceremonia de consagración en el Templo del Agua. Bicicletas para excursiones, traslado al aeropuerto con tratamiento VIP y alojamiento de lujo en una villa con piscina privada, desayuno, té de la tarde, wifi gratuito y un servicio de transporte para visitar Ubud, la capital artística de Bali, que cuenta con numerosos estudios y galerías de arte y restaurantes de comida típica. Este programa está disponible desde 410 euros por habitación y día, para estancias mínimas de dos noches.

Situado en las terrazas del arrozal de Ubud, el Ubud Hanging Gardens, aprovecha al máximo la belleza del entorno, con una distribución que integra sus 38 villas privadas en las formas de las laderas con vistas al antiguo templo de Pura Penataran Dalem Segara, que se encuentra en la colina opuesta al complejo hotelero. Los desniveles existentes entre las diferentes instalaciones del hotel y las villas se salvan mediante un funicular privado.

Todas las villas disponen de piscina privada climatizada con unas vistas panorámicas que se repiten desde su restaurante Beduur, de comida indonesia e internacional, y el bar Bukit Becik, en el que se puede disfrutar de una increíble puesta de sol mientras se toma una copa. La cafetería Diata Pohon, especializada en ligeros tentempiés, completa la oferta de ocio gastronómico.

La ciudad de Ubud es conocida como lugar de curación, u 'obat', una especie de refugio para quienes buscan la paz interior y la inspiración artística.

MÁS INFORMACIÓN

www.ubudhanginggardens.com



Todo en el Ubud Hanging Gardens está pensado para buscar la máxima relajación de cuerpo y mente, en un entorno apacible.

FICHA

CATEGORÍA ★★★★★

PRECIO

Entre 280 y 500 euros, en función de las vistas de cada villa. Hay ofertas en su página web.

HABITACIONES

38 villas privadas: cama con dosel (o dos camas), ducha externa, piscina climatizada panorámica privada.

SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO

Flores frescas en la habitación, servicio 24 horas, servicio de hielo, almohoceros y pantuflas, TV por cable, DVD, minibar, aire acondicionado, caja fuerte. Restaurante Beduur, cafetería Diata Pohon y bar Bukit Becik. Spa repartido en tres suntuosos pabellones, cada uno con dos grandes espacios: uno con dos mesas de masaje y sofá balinés y otro con vestíbulo y baño.

DIRECCIÓN

Ubud Hanging Gardens
Gianyar, Bali, Indonesia
(+62-361) 982 700
reservations@ubudhanginggardens.com

AL CUIDADO DEL CUERPO

TEXTO CARMEN RAMÍREZ redaccion@topviajes.net



El 'watsu', la última técnica de masajes corporales aplicada en una piscina de agua marina, es el gran hallazgo de este hotel-talaso con el que se estrena el grupo Selenza.

La apertura de Selenza en Estepona (Málaga) hace tres años supuso el arranque de este grupo hotelero, que cuenta con otro hotel, en Madrid, y dos proyectos: Brihuega (Guadalajara) y Valladolid. El concepto que une a estos hoteles de cuatro y cinco estrellas es el culto al cuerpo basado en tres aspectos: salud, bienestar y alta cocina.

En el caso del Selenza Estepona las habitaciones y los espacios comunes del hotel son, lógicamente, importantes y tienen todas las comodidades, pero por encima de todo priman el moderno centro de talasoterapia (con canalización propia del agua del mar) y la cocina. En muchos casos estos dos conceptos se combinan para lograr los mejores resultados con los tratamientos. El doctor Lorenzo Guerra, director del centro de talaso, crea programas especiales antiestrés,

reductor, desintoxicante o de belleza acordes con cada cliente y en estos tratamientos incluye las comidas más adecuadas a cada caso, pero siempre sabrosas.

En la zona húmeda hay piscina, spa, circuito, duchas... todas de agua marina, además de saunas, baños turcos, etc. Este centro es el único de España autorizado para impartir sesiones de *watsu*, una técnica de trabajo corporal acuático que consigue al mismo tiempo relajar y dar energía al combinar de una manera natural la técnica del *shiatsu* y las terapias acuáticas en una piscina de agua marina a 35°C. Es una sensación única, de relajación profunda mientras el masaje descomprime las vértebras y moviliza músculos y articulaciones. Es como volver al seno materno.

Más información
www.selenzahoteles.es

FICHA

CATEGORÍA ★★★★★

PRECIO

Desde 76 a 275 euros. Comprobar en la web en temporada alta.

HABITACIONES

91 habitaciones y suites y 21 villas independientes (Excellence Villas Selenza)

SERVICIOS

Talaso de 2.000 m² (el más grande de Andalucía) con todo tipo de terapias y tratamientos, gimnasio, dos restaurantes, dos bares, servicio de habitaciones, piscina exterior, piscina infantil, jardines, salas de reuniones y de internet, garaje, cajero automático, traslado gratuito a la playa, peluquería, dependencias e instalaciones habilitadas y adaptadas para el uso de personas discapacitadas

DIRECCIÓN

Hotel Selenza Estepona
Carretera Nacional 340 km 165.
29680 Estepona (Málaga)
+34 952 899 499
reservas@selenza.com

Colaboremos juntos
en la reconstrucción de

Haití



© UNICEF NYHQ2918-0151 Shahzad Noorani

Ahora cuando compres en Air Europa también podrás ayudar a UNICEF en la reconstrucción de Haití.

Haz tu donativo, de sólo 1, 3 o 5€ y Air Europa donará la misma cantidad que tú aportes.



Ventas sólo en España. La donación es adicional al precio final del billete.





La total renovación llevada a cabo ha recuperado el encanto del hotel Das Cataratas.

ORIENT-EXPRESS REABRE UN EMBLEMÁTICO ESTABLECIMIENTOS DE BRASIL

HOTEL DAS CATARATAS, UN CLÁSICO COLONIAL A DOS PASOS DEL SALTO DE IGUAZU

Dos años han durado las obras de renovación de uno de los hoteles brasileños más emblemáticos. El Hotel Das Cataratas / www.hoteldascataratas.com/, abierto por primera vez en 1958, es un edificio de dos plantas de estilo colonial portugués, situado en uno de los parajes más visitados y espectaculares de Sudamérica, en el parque nacional de las Cataratas de Iguazu, de la que le separa dos minutos a pie.

Dispone de 178 habitaciones y 15 suites –algunas de ellas con unas vistas sorprendentes sobre las cataratas–, que han sido decoradas respetando el estilo colonial, con tradicionales azulejos pintados especialmente diseñados para el establecimiento.

Cuenta con dos restaurantes. El Itaipu, situado en la planta principal de edificio y con una veranda para cenar al aire libre, sirve cocina brasileña e internacional. El Ipê Bar & Grill, junto a la piscina principal, que toma su nombre de una madera local, sirve pequeños

aperitivos durante todo el día y, para cenar, *churrascaria* (la barbacoa brasileña) con música en directo.

En la planta baja se encuentra el Belvedere Look-out Point, un excelente emplazamiento para disfrutar de una copa tranquila con unas vistas inigualables a las cataratas.

A finales de octubre está prevista la inauguración de un spa con tratamientos de la marca brasileña Nature, que usa frutas tropicales e ingredientes del Amazonas en sus cremas. Contará con cinco salas de tratamientos, una sala de relajación y una sauna, y dispondrá de iPod para que sean los huéspedes quienes elijan su propia música.

Desde el hotel se pueden concertar actividades como tours en helicóptero para sobrevolar las cataratas, excursiones en barca por los rápidos, aventuras en 4x4 por la selva o caminatas por el parque nacional.

El precio de una habitación doble parte de los 260€/noche, desayuno incluido.



OFERTA DE LA RESIDENCIA

Hasta el 30 de junio, el lujoso hotel La Residencia / reservas@laresidencia.com / 971 636 946), ubicado en Deiá, Mallorca, y perteneciente a la cadena Orient-Express / www.orient-express.com /, ha preparado una oferta relacionada con la muy poblada y selecta carta de vinos que sirve en su restaurante El Olivo. Una selección que ha sido premiada en numerosas ocasiones por la revista del sector Wine Spectator como la mejor de España.



La expansión de Orient Express ha alcanzado a Italia, donde ha adquirido los hoteles Villa Sant'Andrea (foto izquierda) y Grand Hotel Timeo, ambos en Taormina, Sicilia, y ubicados en sendos edificios del siglo XIX. El primero con 78 habitaciones y el segundo con 83. La cadena ha incorporado también el hotel Río Sagrado (arriba), ubicado en el Valle Sagrado de Perú, entre Cuzco y Machu Picchu.

La inusual oferta propone la oportunidad de degustar los caldos de su carta sin coste alguno. En concreto, la propuesta, con un precio de 245 euros por habitación, IVA incluido, consiste en:

- estancia para dos personas en habitación doble
- copa de cava a la llegada
- desayuno completo
- almuerzo –bebidas no incluidas– en el bistró Son Moragues o en el restaurante de la piscina
- y, con la condición de cenar en El Olivo, elegir entre los vinos de la carta sin cargo, hasta un precio de 100€ por botella y sin límite de consumo

Es una buena ocasión para disfrutar de las creaciones gastronómicas de Guillermo Méndez, el entusiasta chef de El Olivo, que basa su cocina en las recetas mallorquinas y mediterráneas, siempre elaboradas a partir de productos de primera calidad. Sin olvidar que La Residencia dispone de unas lujosas suites con piscina privada y un spa con seis cabinas para tratamientos, piscina cubierta, jacuzzi, sauna y baño turco.



DISFRUTE DE UNA CENA ESPECIAL EN EL PALACE Y LLEVE SU PROPIO VINO

El Palace madrileño ha creado unas cenas especiales en las que el comensal puede aportar su propio vino, si así lo desea. El equipo del hotel se encarga de la ceremonia del descorche de esa botella exclusiva que se había guardado para una ocasión especial: una cena romántica o entre amigos.

Aportado el vino, sólo queda elegir los platos de una propuesta gastronómica especialmente creada para este programa, que incluye diversos entrantes, plato principal a elegir entre carne o pescado, varias sugerencias de postre y café con tejas y bombones, al precio de 55 euros por persona, IVA incluido.

El programa Cenar con sus propios vinos / www.westinpalacemadrid.com / es uno más de los muchos puestos en marcha desde la llegada de Marc Lannoy a la dirección del Palace, como La cena del Titanic o Cenar como Reyes (el menú de la boda de Alfonso XIII).



NH, CADENA ESPAÑOLA CON MAYOR PRESENCIA EN EUROPA

Por primera vez, NH / www.nh-hotels.com / se sitúa a la cabeza de las cadenas hoteleras españolas con mayor volumen en Europa, hasta situarse en el quinto puesto de los mayores grupos hoteleros del continente.

Con 353 establecimientos en 15 países europeos y un total de 50.777 estancias, NH Hoteles se convierte en la firma española con más instalaciones en Europa tras haber incrementado sus dimensiones en un 16,2% durante el último año, en buena parte tras la incorporación a su cartera de los establecimientos de Hesperia, compuesto por 40 hoteles de España, Andorra y Reino Unido.



LUABAY INCORPORA EL HOTEL COSTA DE LOS GIGANTES

Luabay hotels & leisure, la división hotelera de Orizonia Corporación, ha incorporado a su cartera el Hotel Costa de los Gigantes (922 868 109), un *cuatro estrellas* en régimen de todo incluido situado en el sur de Tenerife. Cuenta con 481 junior suites y 37 espaciosas habitaciones individuales desde las que se disfrutan unas excelentes vistas al Atlántico ya la isla de La Gomera.

Entre la amplia variedad de sus servicios figuran: 6 restaurantes, 6 bares con diferentes ambientes, 7 piscinas (una climatizada), gimnasio y un spa de 1.800m².



TERMALISMO NOCTURNO EN LAS CALDAS VILLA TERMAL

El complejo Las Caldas Villa Termal / www.lascaldasvillatermal.com /, situado a 7 kilómetros de Oviedo, ha lanzado el programa Noche Termal. Esta iniciativa permite utilizar el circuito El Manantial o reservar para uso exclusivo la Sala de las Columnas (en la foto) los viernes, sábados y vísperas de festivo en horario nocturno, entre las 22.00 h y la 01:00 h.

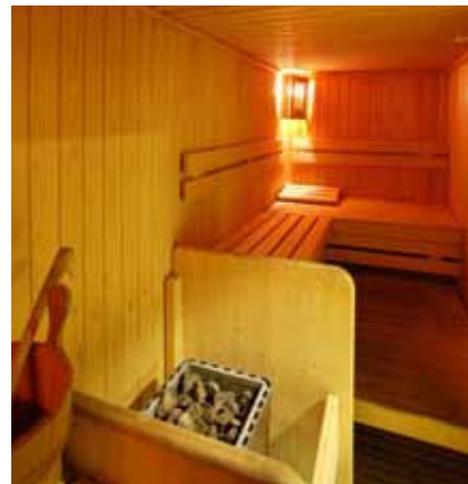
Para experimentar el termalismo nocturno hay varias opciones: utilizar el circuito (30€/persona), cenar en el restaurante Viator y hacer el circuito (60€) o alquilar la Sala de las Columnas (600€).

SUITES ALBA, EN EL ALGARVE, CREA EL SERVICIO 'ALL INCLUSIVE, À LA CARTE'

Desde su excelente ubicación, en el paradisíaco pueblo de Carvoeiro, en el acantilado Algarvia y con impresionantes vistas a la playa de Albandeira, Suites Alba Resorts & Spa lanza un producto exclusivo y pionero en el mercado hotelero portugués: *All Inclusive, à la carte*. Se trata de un todo incluido, pero con una característica innovadora: el servicio personalizado, lo que permite a los

clientes elegir todas sus comidas a la carta y acompañarlas con la bebida más apropiada / www.suitesalbaresort.com/

La propuesta incluye hospedaje en Suite Familiar, desayuno buffet, comida, cena, barra libre, spa (sauna, jacuzzi) y gimnasio por 143€ (junio), 155€ y 199€ (julio, agosto) o 99€, en otoño.



EL HOTEL LAKUA DE VITORIA ABRE SU SPA RELAIS A TODO EL PÚBLICO

Relais Lakua, el spa urbano situado en la azotea del Gran Hotel Lakua de Vitoria / www.gruposasoibide.es/, ha abierto sus puertas al público en general con unas instalaciones renovadas y una completa programación de tratamientos estéticos y de salud.

Entre el renovado equipamiento del spa, que permanece abierto hasta las 21:30 h, destaca el moderno circuito, que combina técnicas de termoterapia (sauna finlandesa, baño turco, tumbonas térmicas) e hidroterapia (dos jacuzzis) y cuyas sesiones concluyen con una infusión relajante en una zona de descanso. En la carta de tratamientos figuran envolturas en chocolate, manicuras, pedicuras y exfoliantes.

Relais Lakua ha preparado un paquete especial que incluye la estancia en el hotel, con una cena romántica, desayuno y un circuito por 63 euros por persona.



TARIFA PLANA PARA LAS VACACIONES DE LOS NIÑOS EN NOVOTEL: 0€

La cadena Novotel / www.novotel.com/ ha pensado en las familias que viajan y, reforzando su conocida política Family & Novotel, ha ampliado el uso de la tarifa de 0€, para los niños durante las vacaciones veraniegas. Un precio que la marca aplica en la totalidad de sus hoteles, sin excepción alguna.

Con una media de cerca de dos millones de niños alojados en sus hoteles cada año, Novotel creó esta fórmula especial, que ofrece numerosas ventajas: alojamiento y desayuno gratuitos para dos niños menores de 16 años que compartan habitación con sus padres o abuelos, 50% de descuento en la segunda habitación para niños de 8 a 16 años, habitación disponible hasta las 17:00 h del domingo, regalos de bienvenida para todos los niños, espacios de juego (construcciones de madera, consolas x-Box), equipamiento gratuito para familias con bebés....



AC ATOCHA, NUEVO EN MADRID

La cadena hotelera AC Hotels ha inaugurado recientemente el AC Atocha (Pº de las Delicias, 42 / 91 506 22 21), una apertura que supone el décimo establecimiento de la marca en Madrid.

Ubicado a 200 metros de la estación del AVE, y próximo al Paseo del Prado y el triángulo museístico Thyssen-Prado-Reina Sofía, AC Atocha /acatocha@ac-hotels.com / cuenta con 161 habitaciones, minibar gratuito, gimnasio, wifi, servicio de habitación 24 horas, lavandería, desayuno buffet, aparcamiento... Dispone, además, de dos salas de reuniones para la celebración de eventos en las que los clientes dispondrán de modernos equipos audiovisuales y asesoramiento profesional.



REEBOCK FIRMA EL GIMNASIO PRIVADO DE SELENZA MADRID

El Selenza Madrid /www.selenzahoteles.es / madrid@selenzahoteles.es / 91 781 01 73) ha alcanzado un acuerdo con la firma Reebok para crear la Selenza Junior Suite by Reebok, la primera suite de hotel en Madrid dotada con un gimnasio propio.

Gracias al acuerdo, el cliente de este *cinco estrellas* podrá disfrutar de un moderno equipo para un completo entrenamiento sin salir de la habitación. Consta de dos aparatos de serie exclusiva, la bicicleta estática y la elíptica, ambos con pantalla de LCD y base para conectar la iPod con la música preferida mientras se hace ejercicio. La serie se completa con mancuernas, balones medicinales y *gym balls* para practicar yoga. Elementos que vienen a completar el equipamiento de la Selenza Junior Suite, en la que destaca un baño dotado de una bañera Kaos con hidromasaje y una ducha de lluvia, también con hidromasaje.



PREMIOS INTERNACIONALES PARA LOS 'ME BY MELIÁ' DE MADRID Y BARCELONA

ME by Meliá / www.solmelia.com / ha sumado sendos nuevos reconocimientos internacionales para sus establecimientos de Madrid y Barcelona. Creada hace poco más de tres años, esta marca hotelera del grupo español Sol Meliá tiene otros dos establecimientos, ambos en México.

ME Madrid ha sido reconocido como uno de los 100 establecimientos hoteleros del sur de Europa más valorados por los lectores de la revista Condé Nast Traveller, publicación que otorga cada año los premios que destacan los mejores hoteles, resorts, cruceros, islas y ciudades del mundo.

La lista se elabora con los votos de los lectores de la revista, que otorgaron a ME Madrid una valoración global de 82 puntos sobre 100. Los lectores de la revista destacan de este hotel su diseño minimalista y *trendy*, la espectacular terraza The Penthouse con una bella vista de Madrid y, especialmente, la calidad del servicio, expresada en el lema de la marca: *Todo es posible*. Este eslogan "es tomado muy en serio por el personal del hotel, que pone a disposición del cliente todas las comodida-

des", se asegura en la explicación que hace la revista de la concesión del premio.

En el listado de los mejores hoteles del sur de Europa figuran otros 11 españoles: Urban, de Madrid (92,2 puntos); Alfonso XIII, de Sevilla (91,9); Arts, de Barcelona (89,1); Parador dos Reis Católicos, de Santiago de Compostela (89,0); María Cristina, de San Sebastián (88,5); The Westin Palace, de Madrid (88,0); Parador de Ronda (87,9); Ritz de Madrid (87,0); Jazz, de Barcelona (86,1); Le Méridien de Barcelona (82,7), y Villa Real, de Madrid (82,0).

El ME Barcelona, por su parte, abierto hace poco más de un año, ha sido escogido por la revista CNBC Business como uno de los 25 mejores hoteles de Europa para un viaje de negocios. La inclusión en esta lista se debe a la localización del establecimiento, su servicio *Todo es posible*, sus amenities de Aveda, su estilo y ambiente, su facilidad en la reserva a través de la web y su relación calidad-precio. Este galardón viene a sumarse a los ya concedidos por las revistas Travel+Leisure y Condé Nast Traveller como uno de los mejores nuevos hoteles del mundo.



APERTURA DE SIDORME GRANADA

La cadena Sidorme / www.sidorme.com / de bajo coste ha abierto hotel en Granada (hotel.granada@sidorme.com), con lo que ya dispone de seis establecimientos en España: Mollet y Granollers (Barcelona), Girona, Figueres (Girona) y Valencia. Situado en la entrada norte de la ciudad, en el Centro Comercial y Ocio Kinépolis, Sidorme Granada cuenta con 101 habitaciones de diseño moderno, baño con amplia ducha, televisión LCD, mesa de trabajo y varios servicios gratis: aparcamiento, conexión wifi en todo el hotel, sala de reuniones, café y rincón de juegos para los más pequeños.

Durante 2010, la cadena Sidorme tiene previsto abrir otros dos establecimientos de bajo coste en Madrid y Albacete.



A CUERPO DE EMPERADOR

El Hotel du Palais / www.hotel-du-palais.com /, que ocupa las dependencias del que fuera palacio de verano de Napoleón III y Eugenia de Montijo, destaca por su oferta gastronómica y por poseer un spa de 3.000m². Peculiaridades que permiten a este lujoso hotel crear una serie de paquetes relacionados con ellas. *Co-cooning Imperial*: habitación doble, desayuno buffet, sesión de 50 minutos en Spa Imperial Guerlain, acceso a piscina, jacuzzis, hammams y gimnasio, por 450€/persona. *Forfait Gourmet*: habitación Prestige Océan, desayuno buffet, cena gastronómica (champán y vinos incluidos) y un regalo de bienvenida, por 715€/ persona. *Lujo Imperial*: 4 noches en habitación doble, desayuno buffet y el programa *Luxe Imperial*, con tres tratamientos: cuerpo intensivo (110 minutos), facial completo (80) y cuidado del cabello (80), además de acceso ilimitado al spa, con piscina, sauna, pilates..., por 1.544€/ persona hasta el 30 de octubre.

TRAVELODGE ANUNCIA LA GESTIÓN DE 10 NUEVOS HOTELES

La cadena de hoteles de bajo coste Travelodge / www.travelodge.es / ha anunciado la firma de 10 nuevos hoteles urbanos en el Reino Unido, que añaden 1.133 habitaciones a las más de 28.000 de que dispone en las principales ciudades del país. La mayoría de estas aperturas se harán en grandes ciudades, incluyendo tres nuevas propiedades en Londres, que vienen a poner de manifiesto la apuesta de la cadena por los Juegos Olímpicos 2012. Por otra parte, Travelodge ha puesto en marcha la campaña de otoño y ha sacado a la venta a través de su web, y a precios reducidos, más de 250.000 habitaciones de sus 395 hoteles de Reino Unido (entre 9 y 25 L), Irlanda (desde 19 €) y España (a 10 y 20€ la noche) para estancias comprendidas entre el 28 de agosto y el 28 de noviembre.



GLOBALIA DESEMBARCA EN MARRUECOS CON UN RESORT DE CINCO ESTRELLAS

El grupo Globalia / www.globalia.com/ ha firmado un acuerdo con la sociedad de inversión marroquí Madaëf, especializada en inmuebles turísticos, para la gestión del resort Oasis Saidia, cuya apertura está prevista para este verano.

Situado en el norte de Marruecos, en primera línea de playa y junto a un campo de golf de 18 hoyos, el complejo hotelero

cuenta con 476 habitaciones, 55 de ellas suites, y está equipado con piscinas, spa a escasos metros de la playa, gimnasio y cabinas de masaje.

La gastronomía es otro punto fuerte del Oasis Saidia, que dispone de restaurantes asiático y asiático-italiano, buffet internacional y dos bares en la piscina para comidas desenfadadas.



EL RENOVADO HOTEL TROU AUX BICHES ABRIRÁ EN NOVIEMBRE

Las obras de renovación del hotel Trou aux Biches concluirán con un ascenso a la categoría *cinco estrellas* cuando se produzca su reapertura en noviembre de este año. Perteneciente a la cadena de Hoteles Beachcomber (www.beachcomber-hotels.com), el hotel mantendrá las características que le calificaron como el "hotel más auténtico de isla Mauricio", aunque con otros pluses añadidos: más espacio, más lujo y más modernidad. El novedoso Trou aux Biches, situado en la costa noroeste de Mauricio, contará con 329 habitaciones y suites, y seis restaurantes a pie de playa de cocina local e internacional.



EL HOTEL ORFILA ABRE SU TERRAZA ESTIVAL

PEI Hotel Orfila / www.hotelorfila.com/ / inforeservas@hotelorfila.com /, único de Madrid integrado en la denominación Relais & Châteaux, ha abierto su terraza veraniega con una nueva carta creada por David Cruz, chef de su restaurante, El jardín de Orfila. Un espacio para el relajante disfrute de una cocina actual basada en las recetas clásicas de nuestra gastronomía: jamón ibérico de bellota con pan tumaca, sopita de fresón con tartar de gambas y aire de cítricos, vieiras glaseadas con ajo y perejil. Este año hay un menú de tres platos por 35 euros.



NOCHES DE VERANO GRATIS EN LA MANGA CLUB

El resort murciano de lujo La Manga Club / www.lamangaclub.es/ ha creado unas ofertas basadas en una noche gratis por cuatro contratadas. Hasta el 23 de julio se puede disfrutar de cuatro noches de estancia en una habitación doble del Hotel La Manga Club Príncipe Felipe, de cinco estrellas, desde 71€/persona/noche, incluido el acceso al spa, desayuno e IVA. La propuesta también alcanza a Las Lomas Village, en apartamento de dos dormitorios, cuatro noches desde 36€/persona/noche, con spa e IVA incluidos, aunque en este caso es para cuatro personas.



IHG ABRE SU PRIMER HOTEL EN DINAMARCA

InterContinental Hotels Group (IHG) ha abierto su primer hotel en Dinamarca, el Crowne Plaza Copenhagen Towers (www.ihg.com), ubicado a pocos minutos del aeropuerto internacional y con fácil acceso al Tivoli, el Castillo Real y Nyhavn. El edificio, de 85 metros de altura, cuenta con 366 habitaciones y unas impresionantes vistas de Copenhague y de la región de Oeresund. Entre sus instalaciones figuran un restaurante escandinavo y un bar, y 3.500 m² repartidos en 12 salas adaptables y un gran salón de baile con capacidad para 800 personas. Todas las habitaciones están equipadas con mobiliario de diseño, pantalla plana de TV, mini bar, caja fuerte...



THE GIRI RESIDENCE, NUEVO HOTEL BOUTIQUE EN IBIZA

El municipio ibicenco de Sant Joan de Labritja cuenta con un nuevo hotel boutique, que responde al nombre de The Giri Residence (www.thegiri.com). Acomodado en una villa con 150 años de antigüedad que ha sido reformada con materiales de alta calidad, el pequeño hotel consta de cinco habitaciones, todas ellas suites con capacidad para tres o cuatro personas, lo que garantiza la atención personalizada. Cuenta, además, con una suite spa, un espacio con piscina climatizada y jacuzzi que los clientes pueden reservar de forma individual para disfrutar de los tratamientos en privado.

The Giri Residence es el miembro más reciente de cuantos integran el colectivo The Pure Destination, que cuenta con otros dos destinos asociados en Masrakech y Bali, cuyo objetivo es ofrecer un turismo privilegiado.



BLAU PORTO PETRO INVITA A DESCUBRIR LA MAGIA DEL AGUA

El exclusivo hotel mallorquín Blau Porto Petro (portopetro@blauhotels.com) ha diseñado un atractivo paquete veraniego para disfrutar del agua en todas sus posibilidades y que ha denominado, lógicamente, Agua. Desde 280 euros por persona, este programa del Blau Porto Petro, incluye:

- dos noches de alojamiento en habitación doble

- desayuno con vistas al mar
 - curso de submarinismo e inmersión de iniciación
 - curso de vela
 - acceso gratuito al spa
- Este cinco estrellas mallorquín cuenta con 309 habitaciones y 10 villas privadas, cuatro restaurantes, tres bares, un lujoso spa de 1.500 m², un moderno centro de convenciones con capacidad para 550 personas, tres piscinas exteriores, miniclub, sala de lectura, sala de billar y juegos de mesa, gimnasio, 10 pistas de tenis, pádel...

IBIS ABRE EN RIPOLLET SU HOTEL NÚMERO 40



La cadena de hoteles económicos Ibis (www.ibishotel.com) ha abierto en Ripollet el que hace el número 40 de esta marca en España.

Situado estratégicamente entre los polígonos de la Ferrería de Montcada, Santiga de Barbera y el Parc Tecnològic del Valles de Cerdanyola, en el centro de la ciudad de Ripollet (a 10 minutos en coche de Barcelona), tiene 100 habitaciones modernas e insonorizadas, con suelo de parquet, televisión de pantalla plana LCD y equipadas con cuanto ofrece un hotel actual: cama de amplias dimensiones, aire acondicionado, teléfono con PC módem, Canal+, canales de televisión nacionales e internacionales y conexión *wifi*.

Dispone de restaurante, Vino & Compañía, y un bar abierto las 24 horas del día, en el que destaca su fórmula de desayuno ocho horas sin interrupción, que adapta el horario de la primera comida del día al ritmo de todos los clientes, con servicio de *buffet* entre las 4:00 h y las 12:00 h.

Los hoteles Ibis han creado el *Contrato Satisfacción 15 minutos*, por el que el personal se compromete a resolver cualquier problema que sea responsabilidad del hotel en el plazo máximo de un cuarto de hora; de lo contrario, el cliente es invitado a su estancia.

Y todo esto con la calidad que asegura la certificación ISO 9001 y por un precio desde 49 euros la habitación



UN NUEVO MERCURE EN MADRID

La marca Mercure continúa su crecimiento en España con la apertura en régimen de franquicia del hotel Santo Domingo, en el centro de Madrid, prevista para este mes de junio. Es la fórmula adoptada por el grupo Accor para hacer crecer esta firma hotelera, de reciente creación, centrada en el segmento de gama medio-alta. Será el tercer hotel de la red en España, tras los ya en activo Mercure Madrid Plaza de España y Mercure Monte Igueldo, en San Sebastián.

El Mercure Santo Domingo, que consta de 10 plantas, más solarium y piscina en la cubierta, se distingue por tener sus 80 habitaciones tematizadas y un vestíbulo coronado de bóvedas de porcelana.

Más información www.hotelsantodomingo.es



ALL SEASONS, EL PRIMER HOTEL ITINERANTE, LLEGA A MADRID

Durante 40 días, un inédito hotel ambulante de la marca All Seasons (www.allseasons-hotels.com) recorre seis países europeos, entre ellos España. Es la forma utilizada por esta nueva cadena de hoteles económicos para dar a conocer el modelo de habitación: confortable, de diseño, luminosa y con multitud de servicios: desayuno, prensa gratuita, televisión, acceso *wifi*... Pasó por Madrid del 24 al 27 de mayo y en junio hará paradas en Milán (del 4 al 7), Zúrich (8 al 11), Múnich (12 al 15), Berlín (16 al 19) y finalizará en Bruselas (21 al 24).

Más información www.allseasons-tour.com



LUJO EN LA NATURALEZA

Con la entrada en funcionamiento del Hotel Hermitage Casares nace un concepto de hotel boutique bajo el lema Lujo en la Naturaleza, en el que tendrán cabida otros dos establecimientos. El de Casares está formado por tres edificios integrados en la naturaleza.

Más información www.hotelhermitage.com



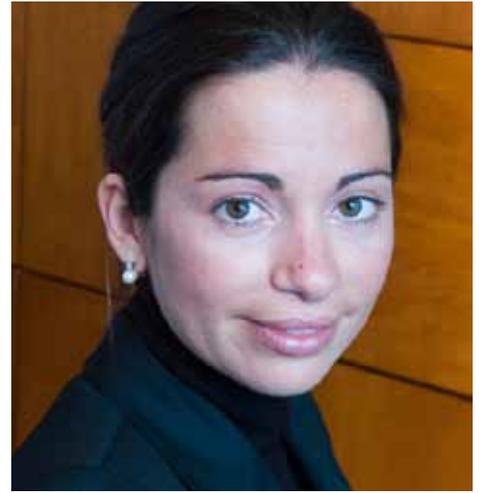
NOMBRAMIENTO EN DOLCE HOTELS: PHILIPPE ATTIA

La compañía Dolce Hotels & Resorts ha designado a Philippe Attia vicepresidente senior de Desarrollo en Europa, Oriente Medio y África, lo que le hace responsable de ampliar la presencia del grupo en esas zonas de negocio. Su primer reto ha sido la apertura del Dolce Munich Unterschleissheim, un hotel de 255 habitaciones en las afueras de la capital bávara.



RICHARD EAMES, DIRECTOR DE HOLIDAY INN EXPRESS BILBAO

Richard Eames ha sido nombrado director general del Holiday Inn Express Bilbao de reciente inauguración. Británico de 54 años, Eames lleva 20 años unido a Inter-Continental Hotels Group (IHG), donde ha desempeñado diversos cargos en Madrid y ha sido responsable de la puesta en marcha de hoteles en Vitoria (Álava) y Rivas y Alcorcón (Madrid).



RIVERO DELGADO, DIRECTORA GENERAL DEL VILLA PADIERNA

Rivero Delgado, que hasta ahora ejercía de directora en el hotel Arts de Barcelona, ha sido nombrada directora del Hotel Villa Padierna de Marbella. Licenciada en hostelería y turismo por la Universidad de Barcelona, su trayectoria profesional ha estado íntimamente ligada al sector hotelero y a la cadena The Ritz-Carlton Hotel Company para la que ha trabajado en Qatar, Portugal e Indonesia.



ROOM MATE Y COCA COLA, UNIDOS EN LA CAMPAÑA 'I LIGHT IT'

Durante un mes, la fachada del Room Mate Oscar (www.room-matehotels.com) ha estado cubierta por una curiosa lona metálica confeccionada con 15.000 botes de aluminio de Coca Cola Light para celebrar el 25 aniversario del refresco bajo en calorías. Kike Sarasola (a la derecha de la imagen) y Jorge Fernández aparecen en el momento de la presentación de esta original iniciativa, que se sirvió del conocido eslogan / *Light It*.



TÀPIES, REELEGIDO PRESIDENTE DE RELAIS & CHÂTEAUX

Jaume Tàpies ha sido reelegido por otros cuatro años como presidente internacional de Relais & Châteaux, con el voto unánime de los miembros de la asociación. Fundada en Francia en 1954, esta agrupación de hoteles selectos y restaurantes de alta cocina siempre había contado con presidentes galos hasta la elección de Tàpies, que ahora ha visto refrendada su gestión con una renovación para el Comité Ejecutivo que encabeza.

En el congreso que decidió la renovación del cargo se dio a conocer la lista de 31 nuevos establecimientos de la guía 2010, en la que figuran Hotel Ferrero (Bocairent) y Palacio de las Luces (Colunga).



DÍEZ-VALCARCE, DIRECTORA DE VENTAS DE PARADORES

Paradores de Turismo ha nombrado a Elena Díez-Valcarce nueva directora de ventas de la compañía. Díez-Valcarce viene a sustituir en el puesto a Khadija El Gabsi, que ha abandonado la empresa pública hotelera por motivos personales después de cinco años. Diplomada en Empresa y Actividades Turísticas, Díez-Valcarce tiene una amplia trayectoria en el sector, con diferentes responsabilidades entre las que destacan los puestos que ocupó como directora comercial y de marketing del Hotel Gran Meliá Fénix de Madrid, de directora del Hotel Botánico y como miembro de la Junta Rectora del Patronato de Turismo de Madrid.

Hasta el momento de su incorporación al equipo de ventas de Paradores, Díez-Valcarce ocupaba la dirección comercial de la Sociedad Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas (SEGITTUR).



El Txoko de Martín, abre en El Corte Inglés

MARTÍN BERASATEGUI SIGUE A SU RITMO, MÁS TRANQUILLO Y CONSTANTE QUE EL DE OTROS COMPAÑEROS DE OFICIO. CON UNA COCINA ACTUAL BASADA EN PRODUCTOS DE CALIDAD Y RECETAS DE SIEMPRE, CON UN TRABAJO SERIO JUNTO A SU EQUIPO EN LA COCINA, CON LA PROFESIONALIDAD QUE LE HA ENCUMBRADO A LA CIMA DE LOS 'CHEFS'. AHORA TRASLADA LA CERCANÍA Y FAMILIARIDAD DE LOS 'TXOKOS' VASCOS A UN NUEVO ESPACIO GASTRONÓMICO DE EL CORTE INGLÉS.



EN EL TXOKO HAY MENÚS DESDE 8,95€ PERO TAMBIÉN SE PUEDE RECORRER LA COCINA DE BERASATEGUI EN UN MENÚ DEGUSTACIÓN DE 35,95€. PARA BEBER: TXAKOLÍ



'El Txoko de Martín' es un espacio propio dentro de unos grandes almacenes; una excepción a la regla, pues es la primera vez que El Corte Inglés cede un restaurante a un cocinero de prestigio, como Berasategui, un 'seis estrellas' Michelin, tres de ellas conseguidas en su restaurante de Lasarte, abierto en 1993

La cocina de toda la vida siempre tendrá un hueco en la gastronomía más rabirosamente actual y buena muestra de ello es Martín Berasategui, un cocinero apegado a las recetas tradicionales de su tierra, que ha sabido renovar con tanto arte que ya luce en la pechera de su chaquetilla nada menos que seis estrellas Michelin.

En su afán por acercar la cocina de los grandes chefs a la gente de a pie, como a él le gusta decir, ha llegado a un acuerdo con El Corte Inglés para instalar un restaurante dentro de uno de esos grandes establecimientos. Una unión que muchos pensaban descabellada pero que tal vez no lo sea tanto si se piensa que tanto cocinero como marca coinciden en ofrecer calidad para todos los públicos. Y esa es una de las propuestas del vasco: "Hacer comida rápida de calidad con platos caseros al alcance de cualquier bolsillo", dice. O sea, un Berasategui a precios asequibles, que no es poca cosa en estos tiempos que corren.

Una cocina familiar, que quiere quedar reflejada en las fotos que cuelgan de las paredes del reservado, que representan a *aitona*, *amona*, *ama* y *aita*, entre otros miembros de la familia Berasategui. Es el toque entrañable a una decoración más bien funcional, apartada de lo que es un *txoko*, aunque acogedora. Otro de los aspectos que se persigue en este local: la cercanía rayana en la campechanía.

DOS ESPACIOS, CUATRO MENÚS

El Txoko se divide en una cafetería restaurante, para tapas (albóndigas en salsa de verduras, salmorejo, ajo blanco, medallón de solomillo) y menús que cambian cada día (a 8,95€, 10,95€ y 12,95€), y la sidrería, por si se quiere disfrutar más en profundidad de la cocina de Martín, con carta y un menú degustación a 35,95€.

Todavía podría definirse un tercer espacio, la sección dedicada a la comida para llevar a casa y que aquí recibe el nombre de *txake away*. Seguro que la iniciativa cuaja y se reproduce.

CHEF

Martín Berasategui

DIRECCIÓN

El Corte Inglés
c/ Goya, 87 6ª planta
Madrid

91 576 47 17

WEB

www.

eltxokodemartin.com

DECORACIÓN

Espacio diáfano, sobrio, moderno, de materiales de hoy. Nada que ver con lo que es un *txoko*.

AMBIENTE

Acogedor, se da cita un público variopinto, desde la señora que ha salido de compras, al ejecutivo o jóvenes.



ABADES TRIANA, DOS AÑITOS

A punto de cumplir su segundo año, el restaurante Abades Triana (Betis, 69 / 954 28 64 59) confirma su apuesta por la cocina andaluza de vanguardia que introdujo en la carta Elías del Toro a principios de 2010, con recetas como el solomillo de ciervo marinado, el canelón de foie con reducción de oloroso o el lenguado con fideuá de ibérico. O el picoteo de su terraza junto al Guadalquivir.



CAFFÈ ROMANO CUMPLE UN AÑO

El ambiente decimonónico de Caffè Romano (Ayala, 6 / 915 75 92 54) cumple su primer aniversario y propone un giro a la cocina del joven chef italiano Francesco Dassisti, con platos como la terrina de foie al vino, el tartar de buey preparado en la mesa o las orecchiette con brócoli y pan aromatizado con anchoas, para terminar con un semifrío de turrón o una mousse de plátano. Un menú secundado por cualquiera de las 50 referencias de sus vinos.



LOS HERMANOS ROCA, EN AC

La vanguardista y sofisticada gastronomía de los hermanos Roca se asoma al restaurante Numun, situado en el interior del hotel AC Palau de Buenavista / www.ac-hotels.com /, en Girona, actividad que comparten en sus otros restaurantes: Mas Marroch, Moo y El Celler de Can Roca, éste con tres estrellas Michelin. La gestión se complementa con el Catering Singulares que elaboran para llevar a casa.



EL BERNABÉU, A TODAS HORAS

El Realcafé Bernabéu (Estadio Santiago Bernabéu, puerta 30 / www.realcafebernabeu.es / 91 458 36 67) ha creado unos desayunos especiales, de 9 a 12 de la mañana, que permiten practicar lo que ha dado en llamar el *food bol*. Una selección de bocados y bebidas de calidad en este restaurante con vistas al campo de fútbol, que hasta ahora estaba reservado a almuerzos y cenas. En la carta no faltan alusiones futbolísticas, como los huevos 'al corner'.



LA CARNICERÍA DEL COCODRILO

Este céntrico restaurante madrileño (Santo Domingo, 8 / 91 559 94 20) especializado en carnes de ternera de la Sierra del Norte, buey gallego de raza Frisona y Rubia gallega, cada vez ha dado mayor entrada a las carnes exóticas en preparaciones distintas a la habitual de la brasa. Y así, encontramos en su carta ragú de camello al tomillo, asado de búfalo con crema de patata y cocodrilo a la brasa en salsa de pistacho (en la foto). Preparaciones habituales en las que el toque distinto lo da el producto.



LAS RACIONES DE COMBARRO

Los restaurantes Combarro (Reina Mercedes, 12) y Sanxenxo (Ortega y Gasset, 49) de Madrid acercan su bien conocida gastronomía gallega a un público más amplio mediante raciones y medias raciones para disfrutarlas en sus barras: ostras flor, zamburiñas a la plancha, pulpo a la gallega con cachelos, berberechos al vapor, lacón con grelos o un centollo. Una variedad de tapas típicas gallegas que se acompaña de vinos como el albariño o el ribeiro.



EL 'BRUNCH' DEL DOMINGO AL MÁS PURO ESTILO ENRICH

Desde hace unos meses, Víctor Enrich ha puesto en marcha uno de los *brunch* dominicales más sugerentes del panorama gastronómico madrileño. Entre las 12 y las 16 horas, en todo el espacio Enrich (Estafeta, 2. Alcobendas / 91 650 29 32) se despliega una oferta de *buffet* (35€; niños, 15€) que arranca con zumos y frutas, ensaladas y vinagretas, arroz o fideuá, callos a la madrileña, tortilla española, selección de quesos artesanales, pan de cereales, bollería artesanal, (cruasanes, *muffins*, *brownie*). Fuera del *buffet*, y en la carta, figuran el *steak tartare*, huevos benedictine ibéricos, ostras de distintas calidades y tamaños (Gillardeau nº1, 6,50€; Gillardeau nº2, 4,50€ o Finnes de Claire nº3, 2,00€), y los cócteles, como el *bloody Mary* o el infantil *Espinete*, con sabor a chicle.



'UN LUGAR' MUY INTERESANTE

Saturnino Martínez "Nino", viejo conocido de la parroquia madrileña tras su paso por Señorío de Bertiz, se ha instalado de nuevo en la capital con Unlugar / Mauricio Legendre, 33 / 91 314 77 27 / www.unlugarmadrid.com / La carta de este restaurante está basada en el recetario de la cocina tradicional española, especialmente riojano y cántabro, dando como resultado los espárragos rellenos de txangurro o la paletilla de cabrito.



ÁNGEL LEÓN RENUEVA LA CARTA DE A PONIENTE

Las recetas más tradicionales y típicas de la cocina gaditana se incorporan a la carta creada por Ángel León para su restaurante de El Puerto de Santa María / www.aponiente.com / El chef portuense hace un hueco a la caballa curada en sal de esteros o el chicharrón de atún de almadabra (en la foto), sin olvidar nuevas preparaciones del plancton de la Bahía de Cádiz, que el cocinero descubrió para la gastronomía. De postre, propone títulos tan sugerentes como burbujas de galleta maría o manzana pura helada.



CORINTO RECIBE AL LABRADOR

Estefanía Luyck ejerció de anfitriona en el encuentro gastronómico que organizó el restaurante vallisoletano Corinto Chillout (María de Molina, 16 / 983 345 937) para dar a conocer la cocina de El Rincón del Labrador (José Antonio, 14. La Santa Espina, Valladolid / www.elrincondellabrador.com / 639 340 008), una casa de turismo rural en La Santa Espina (Valladolid). En la foto, la anfitriona junto al propietario de El Labrador, Fernando Martín.



LAS ENSALADAS DE LA GRANJA

El verano hace más ligera, pero no menos atractiva, la carta de La Granja / Victoria, 33. El Plantío. Madrid / www.restaurantelagranja.com /, con propuestas de novedosas ensaladas. Como el pollo de grano asado a la parrilla de leña de encina es el producto que más fama ha dado al restaurante, se le ha aderezado con pimienta roja y mayonesa ligera para crear la ensalada La Granja, o el salpicón de pollo asado, si se presenta en tiras con manzana sobre lechuga en juliana, zanahoria rallada y rodajas de tomate aliñado con una suave salsa de mostaza y yogur. Otras seis nuevas propuestas de ensaladas, entre 7 y 9 euros, pasan por la *mediterránea*, con lechu-



ga, tomate, cebolla, atún, huevo duro, espárragos y aceitunas; la de *queso de cabra* templado con beicon crujiente y mermelada de tomate sobre una variedad de lechugas frescas (en la foto); la ensalada *crujiente*, con rodajas de manzana envueltas en *brick* que se fríe y acompaña de lechugas; la *templada*, con queso brie, sobre lechugas aliñadas con una exclusiva salsa y nueces picadas; de *tomate* "pata negra", con ajo y perejil picados, y de *setas* salteadas sobre rúcula. En carnes hay desde toro de lidia al potro pasando por otras más exóticas, como camello, reno, bisonte, gacela y avestruz. Platos servidos ahora en el escenario veraniego de su terraza.



EL GRAN FESTIVAL DE LA BROCHE

Ángel Palacios ha diseñado nuevos menús para disfrutar de toda la cocina que elabora el chef en La Broche / Miguel Ángel, 29 / 91 399 34 37 / www.labroche.com / y que le hizo merecedor de una estrella Michelin. Son cuatro tapas, tres entrantes, tres pescados, tres carnes, un previo al postre y dos postres, servidos en medias raciones, por 100€ (sin IVA ni bebidas). También ha creado los menús Express (48€), Degustación (70€) y Ejecutivo (34€).



LA DORADA SE LLEVA A CASA

El restaurante La Dorada de Las Rozas / Cerezales, 2 / 91 638 94 65 / www.ladorada.es / ofrece la posibilidad de llevar a casa todos los platos de su carta, elaborados al momento de su recogida, iniciativa que se suma a la de *catering* lanzada hace meses. Pescados como la corvina blanca, salmonetes de roca, filete de rodaballo salvaje, o mariscos como cigalas, carabineros, langostas, almejas o coquinas, traídos diariamente desde la lonja de Málaga, se preparan en unos envases especialmente diseñados.



LOS GALAYOS, DOS TERRAZAS

Se llamaba Casa Rojo cuando abrió sus puertas, ¡en 1894!, y desde entonces defiende la cocina de siempre. Los Galayos / Botonerías, 5 (91 366 30 28 / www.losgalayos.net), que mantiene abiertas sus dos terrazas –una en la Plaza Mayor– durante todo el año sirve ahora platos veraniegos, pero también, por qué no, se puede disfrutar de su afamado cochinillo con patatas revolconas o sus caseras milhojas de nata.



LAS MILHOJAS DEL MIRAGE

Mirage, el restaurante gastronómico del hotel Axor Barajas / www.axorhoteles.com, elabora una cocina mediterránea que en el plato es puro diseño. En su carta hay recetas acertadas, como el solomillo al Pedro Ximénez con hongos confitados o los lomos de bacalao al pil pil de limón con pimientos asados, sin desmerecer postres como la milhojas de chocolate blanco y crema de Calvados al curry.



EL MENÚ FRESCO DE LA CASUCA

La primavera ya ha animado a La Casuca / Agustín de Foxá, 16 / 91 314 56 96 / www.lacasuca.com / a incluir en su carta platos frescos como el tradicional gazpacho con guarnición y virutas de jamón ibérico o el arroz ciego con productos del mar y de la tierra o unos calamaritos crujientes con pisto en su tinta. Lo mejor es que ha creado un menú de dos entrantes a compartir, un plato y postre, con su vino, por 24€.



LAS SOPAS DE HAKKASAN

Incluso en esta época, una buena sopa resulta reconfortante y más si tiene ese toque que se le da en la cocina china. Hakkasan / Estafeta, 2. La Moraleja / www.hakkasan.es / 91 625 00 72 / es un especialista en estos platos milenarios, elaborados con verduras, carnes y pescados de primera calidad y a buen precio: miso con tofu y algas marinas (5€), caldo de pato laqueado con jengibre y cilantro (5€), la Wan-Ton de Shanghai (9,50€), la clásica de aleta de tiburón con picadillo de pato (7€) o la especial de gallina y ginseng (19,50€ para dos personas).



KRACHAI, PLATOS Y CÓCTELES TROPICALES

El restaurante tailandés Krachai / Fernando VI, 11 / 91 833 65 56 / www.krachai.es, de Madrid, ha incorporado a su menú diario (13€) platos tradicionales a base de verduras y frutas de temporada, como la ensalada de tallarines transparentes con salsa de lima o los tallarines de soja salteada con langostinos, que pueden acompañarse con un cóctel de frutas tropicales, como el mojito de violeta, el daiquiri de fresa, fruta de la pasión, frambuesa y rosa, o un martini de sandía o de lichys con rosas.



EL FAR Y SUS MENÚS MENSUALES DE TEMPORADA

Ubicado en un enclave excepcional de la Costa Brava, a 175 metros de altura, El Far / Playa de Llafranc, Palafrugell, Girona / 972 301 639 / restaurant@elfar.net / continúa con la confección de menús mensuales basados en un producto de temporada, que completan la oferta de su muy cuidada carta marinera en la que destacan arroces, carnes, verduras, pescados y mariscos de la lonja de Palamós. El menú de junio está centrado en el pescado azul; en julio es el turno de las gambas; en agosto, los mejillones de roca; en septiembre, el arroz; en octubre, las setas; en noviembre, la caza, y en diciembre, las conchas. Acompañan a estos menús, que se sirven tanto en el almuerzo como en la cena, los vinos de Castillo de Perelada. Para redondear, su precio: 30€.



BOCCONDIVINO VIAJA POR LAS GASTRONOMÍAS DEL MUNDO

Propuesta interesante la de Ignazio Deias desde Boccondivino (Castelló, 81. Madrid / 91 575 79 47) con los "viajes inmóviles". La idea consiste en viajar por distintas gastronomías sin salir del local para recrear recetas o técnicas tradicionales en sus platos. De Francia trae el alsaciano guiso *beackeoffe*, pero sustituye la carne por calamar; de Perú llega una ensalada de pollo de corral y bogavante aliñada como un ceviche, y Japón le inspira un *tataki* a la italiana, atún a la plancha con aceite a las hierbas.



PATO MATSURI, EN TRES PASOS

El oriental Matsuri / López de Aranda, 38. Madrid / 91 742 79 89 / www.matsuri.es / ha rescatado la tradición de servir el pato laqueado en sus tres pasos. Primero, se presenta el pato en una pieza y se corta ante el comensal, reservando la crujiente piel para hacer los crepes; luego, el resto de la carne se lleva a la cocina, donde se saltea en el *wok* y se sirve junto a verduras frescas, y, por último, se saborea la digestiva sopa elaborada con los huesos del pato.



DE TAPAS EN EL PALACE

Varios *chefs* de los Starwood Hotels & Resorts / www.starwoodhotels.com / de España y Portugal se reunieron en el Palace de Madrid para participar en la primera edición de su carta *Tapas, Pintxos y Petiscos*. Ugur Talayhan, *chef* del Sheraton Algarve (Albufeira) y Juan Manuel Rodríguez, del Alfonso XIII de Sevilla, fueron los ganadores exaequo, con sus preparaciones *Sardinas portuguesas a la brasa con su terrina y salsa de cilantro* y *Canelón vertical de chocolate blanco con crema de suspiro andaluz, sopa de naranja y cristales de azahar*. El segundo fue para el *Euskaltalo* de Iker González, del María Cristina donostiarra, y el tercero para el *Canelón de pulpo a la gallega con trilogía de patata* (en la foto), de Sandro Di Marco, del Palace. Todas las tapas se encuentran en los hoteles de la cadena Starwood.



ABRE LA SUPERTERRAZA DE BABY BEEF RUBAIYAT

Baby Beef Rubaiyat (Juan Ramón Jiménez, 37. Madrid / www.rubaiyat.es / 91 359 10 00) adapta parte de su carta de cocina brasileña para disfrutar de la magnífica terraza de que dispone, con capacidad para un centenar de comensales. Mantiene la base de platos elaborados a la parrilla (el *Queen beef*) y en hornos de barro, pero crea entrantes frescos, ensaladas, pescados y arroces acordes con las temperaturas de la estación veraniega.



LA MÁQUINA SE PONE EN MARCHA Y ABRE SUCURSAL

Ni en verano se me ocurre renunciar a la fabada de La Máquina de Lugones / Conde Santa Bárbara, 59, Lugones / www.restaurantelamaquina.es / en una visita a tierras asturianas. Monchu ha puesto de nuevo en marcha la locomotora tras el incendio sufrido en su sala de calderas, al tiempo que abre sucursal en Madrid (Habana, 107 / 91 343 05 38). ¿El Menú?: fabada y arroz con leche o tabla de quesos asturianos, por 29,75€.



TEITU CEDE SUS FOGONES A COCINEROS ASTURIANOS

Los restaurantes madrileños Teitu (Capitán Haya, 20 / 91 556 22 60) y La Leñera (Hernani, 60 / 91 534 27 24) acogieron unas jornadas de cocina asturiana con elaboraciones de Marcelino Niño Abad y Óscar Peña, *chefs* de los restaurantes Conrado (Oviedo) y Galeón (Navia), respectivamente. Hicieron propuestas tan sugerentes como merluza de pincho con salsa mariscada (16€), alcachofas con almejas de Carril (21€), pote asturiano al estilo de Tineo (16€) o frisuelo crujiente al estilo de Carbayón (6,50€), por parte de Marcelino. Óscar, por su lado, preparó, entre otros platos, unas andaricas a la plancha (8€/pieza), cebolla rellena de bonito (16€), caldereta de pescado de roca (26€) y sorbete de reineta al aguardiente de sidra (5,75€). A ninguno se le olvidó aportar su fabada: de casa Conrado, la de Niño, y con andaricas, la de Óscar.



AQ, CONVENCE

Ana Ruiz y Quintín Quinsac o, lo que es lo mismo, AQ (Carrer les Coques, 7 / www.aq-restaurant.com / 977 21 59 54), se han convertido en uno de los grandes atractivos gastronómicos de Cataluña. Su restaurante es de obligada visita en Tarragona, para degustar su increíble falso ravioli de gamba de Tarragona al ajillo, o la cigala al natural, o la crema de *foie* con cítricos y gengibre, o la escórpora en *all i pebre*, o...



MIMOLET Y MAS DE TORRENT, JUNTOS POR SEIS DÍAS

Los restaurantes Mimoslet (/Pou Rodó, 12. Girona / 972 202 124 / www.mimole.net / y Mas de Torrent (Afueras de Torrent, s/n / www.mastorrent.com / 972 303 292) unieron sus cocinas para crear un menú degustación en el que no faltarán platos de arroz (de setas, alcachofas y butifarra), carne (duet de ternera, *foie* especiado) ni dulces (bizcocho de chocolate).



ALEJANDROY EL ATÚN

Durante el mes de junio, el restaurante Alejandro /Antonio Machado, 32, Roquetas de Mar / 950 32 24 08 / www.restaurantealejandroyelaton.es / ofrece, además de su carta habitual de pescados frescos y platos de siempre (jesas migas de mi abuela con gamba roja!), el *Menú de atún*, elaborado con distintas partes de este túnido, como la ventresca vuelta y vuelta con verduras y el lomo al natural.



CAMA Y COCINA EN LA CASONA DE MONTEALEGRE

El restaurante Fátima / Nicolás Rodríguez, 64, Montealegre de Campos, Valladolid / 983 71 80 92 / www.restaurantefatima.es /, que dirige Fátima Pérez, combina las bondades de la cocina castellana con el alojamiento en la Posada Real La Casona, un edificio del XVIII con siete cómodas habitaciones. Como Fátima es una enamorada de los productos de temporada, tanto la carta como los menús sufren transformaciones periódicas, que van desde el cocido castellano a las setas, la caza, el cordero y postres como el chocolate con regaliz.



EN MADRID, SÍ HAY... LA PLAYA

Desde 1943, Madrid tiene, en pleno barrio de Chamberí, La Playa / Magallanes, 24 / 91 446 84 76 / www.grupo-oter.net /. Especializado en platos tan castizos como la ensaladilla rusa, las mollejas de cordero al aroma de Jerez o los callos "con mucho morro", ha abierto su carta a arroces, pescados y mariscos: arroz con verduritas y chipirones, bacalao gratinado con almendra y ali oli, además de las jornadas habituales en los restaurantes del grupo Oter, centradas en productos de temporada: ostras, carabineros, mejillones, lamprea, centollo, pulpo, bacalao...



EL 'MONSTRUO' DE 'EL LAGO'

Sólo cinco años necesitó el malagueño Paco García (en la foto) para conseguir que su local fuese reconocido con una estrella Michelin. O sea, un "monstruo". El restaurante El Lago (Urb. Elviria Hills. Av. Las Cumbres, s/n, Marbella / www.restauranteellago.com / 952 83 23 71) es un compendio de buen emplazamiento, bellas vistas, excelente servicio y cuidada cocina, en la que se mima el producto con técnicas no agresivas, cultivadas por el *chef* rondeño Diego del Río. Hay platos muy conseguidos, como el ajoblanco con caballa, huevas de tobico, mango y cilantro (16€); las millojas de pollo en escabeche con *foie* y manzana caramelizada (17€); la merluza con jugo de judías verdes y chipirones (25€), o ese delicioso chivo asado con crema de queso payoyo, tomate y escarola (27€). Hay menús *gourmet* (60€) y *ligero* (45€), con maridaje de vinos (15€).



TODA LA COCINA DEL SUDESTE ASIÁTICO, EN YAKITORI

Recetas de Japón, China, Corea, Tailandia y Vietnam están en Yakitori (Av. Europa, 27. Pozuelo de Alarcón / www.yakitori.es / 91 351 99 14), la última apuesta de la emprendedora Elisa Ming. Son platos elaborados mediante una de las cuatro técnicas tradicionales: *wok*, *teppanyaki*, *sushi* y *yakitori*. Es una especie de *buffet* asiático en el que se puede elegir entre una gran variedad de platos por 11,80€ (de lunes a viernes; 15,80€ la cena) o 16,80€, fin de semana y festivo.



EL CORTE INGLÉS CREA UN ESPACIO DE ALTA GASTRONOMÍA

El Corte Inglés de Goya /Goya, 87. Madrid / www.elcorteinglescorporativo.es / ha creado un multiespacio gastronómico que combina la degustación con la venta de productos *gourmet*. Gourmet Experience reúne a firmas y cocineros de prestigio internacional junto a espacios dedicados al tapeo de gran calidad. Entre los *chefs* figuran dos con estrella Michelin: Dani García, que incorpora un bar La Moraga, y Ricardo Sanz, con un Kabuki de estilo japomediterráneo. Entre las firmas hay espacios dedicados a los productos ibéricos, Cinco Jotas; al mundo del ahumado de calidad, Ahumados Domínguez, o a los chocolates de Godiva, además de una ostería y champanería, una tienda de café recién hecho, etc.



MENÚS DEGUSTACIÓN DE ESMARRIS

Jaume Balada, *chef* del restaurante Esmarris, del hotel Dolce Sitges /Camí de Miralpeix, 12 / 938 109 000 / www.dolce-sitges-hotel.com/, ha creado tres menús degustación para la temporada, con recetas que recuerdan la alta cocina clásica: con productos casi olvidados (jarrete de ternera con millojas de patata), creaciones de otras décadas (rape con tierra de romesco) y actuales (vieiras y percebes con su velo, ajo negro japonés y hoja de mostaza, en la foto).



DANS LE NOIR?, CENAS A OSCURAS

Desde el último día de 2009, Barcelona cuenta con el único restaurante a oscuras del sur de Europa. Dans le noir? (Picasso, 10 / www.danslenoir.com/ / 93 268 70 17) ofrece una comida que combina sabores de la cocina catalana, del resto de España e internacional, con la salvedad de que los platos se sirven en completa oscuridad por camareros invidentes. Los menús sorpresa pueden ser completo (39€), de dos platos y una tapa (34€) o gastronómico, con el vino incluido (59€).



ØLSEN CELEBRA CUMPLEAÑOS

Para celebrar su quinto aniversario, Ølsen (c/ Prado, 15. Madrid / www.olsenmadrid.com / 91 429 36 59) ha creado una oferta muy especial. Todos los martes, los clientes que reserven mesa en la semana de su cumpleaños recibirán un suculento regalo: el 50% de descuento en la factura. Es una buena ocasión para disfrutar con los platos de Germán Martitegui: blinis con salmón ahumado, trucha salvaje y caviar, o vieiras frescas con huevas de salmón, tapioca, lima y peras.



NUEVO 19 SUSHI BAR, AHORA PARA LLEVAR A CASA

La fórmula de los hermanos Pedro y Fernando de León ha dado un nuevo resultado. La familia de los 19 Sushi bar y 99 Sushi bar tiene un nuevo integrante: 19 Sushi Take Away / C.C. La Moraleja Green, 1ª planta. Av. Europa, 13. Alcobendas. Madrid / 902 101 704 / www.19sushibar.com/. Este local viene a instaurar un nuevo concepto de comida japonesa para llevar, ya que el cliente puede confeccionar a su gusto su propia bandeja, sin que nada esté predeterminado. El producto se envasa en paquetes individuales de fácil apertura, de una pieza en el caso de los *nigiris* (salmón, pez mantequilla, lubina, etc.) y de dos piezas para los *makis* (atún toro con cebolleta, salmón...). Además ofrecen ensaladas, sopas y paquetes con sobres de soja, *wasabi* y jengibre. Los precios oscilan entre 0,90 y 1,90€; las sopas, de 2 a 2,50€.



OFERTA GASTRONÓMICA EN EL AEROPUERTO DE MÁLAGA

La terminal del aeropuerto de Málaga acoge una variada oferta gastronómica, con establecimientos poco frecuentes en estos espacios. Figuran La Moraga, de Dani García; el primer VIPS que se instala en un aeropuerto; el estreno de Caviar House en España, y un Whopper Bar, el nuevo concepto de Burger King, segundo que se abre en Europa.



PETIT SAIGON SE RENUEVA

Tras una estancia de dos meses en un restaurante de Hanoi, Chiu Kam Hoy, *chef* ejecutivo del grupo Café Saigón, ha creado una nueva carta para el Petit Saigón (Capitán Haya, 43. Madrid / 91 567 27 22). No faltan los rollitos imperiales, las delicias al vapor o los fideos transparentes con pollo, pero a estos platos se suman ahora otros elaborados con corvina, cangrejo de caparazón blando, solomillo de buey y especias exóticas.



LA CAMARILLA SE COME MADRID

A la iniciativa gastronómica *¡Cómete Madrid!*, secundada por cerca de 70 restaurantes, que crearon menús especiales para dar a conocer sus especialidades, se sumó La Camarilla / Cava Baja, 21 / 91 354 02 07 / www.lacamarillarestaurante.com / Su menú: pincho de bacalao con verduras, espárragos, alboronía madrileña (guiso de berenjenas, tomates, calabaza y pimientos) y arroz con leche.



OTER PREPARA NUEVAS JORNADAS MONOGRÁFICAS

La fórmula de dedicar jornadas gastronómicas a productos de temporada se interrumpe con la llegada del verano en los restaurantes del grupo Oter / www.grupo-oter.com /, aunque en los primeros días de junio todavía coleará el menú dedicado a la carne de toro de lidia, con el rabo a la cordobesa como plato estrella, en sus locales de Gerardo (Don Ramón de la Cruz, 86 / 91 401 89 46) y las dos Taberna del Puerto (Fernán González, 50 / 91 504 45 07 y Diego de León, 58 / 91 309 28 87). El menú (39€+IVA) es para no pensárselo: banderilla de anchoa del Cantábrico, boquerón en vinagre y aceituna, con una copa de manzanilla Juncal; a compartir: salmorejo con cigala, jamón ibérico y calamar a la andaluza; a elegir: rabo de toro, chuletitas de lechal, bienmesabe a la andaluza o lomos de merluza a la gaditana, y un tocino de cielo. Para brindar, se recomienda un Marqués de la Olivara 2006 (18€/botella), D.O. Toro, lógicamente.

Este año gastronómico, que acaba con la llegada del verano, ha habido jornadas dedicadas a las ostras y champán, pitu caleya, carabineros, centollo, lamprea, pulpo y un largo etcétera.

La próxima campaña dará comienzo, probablemente con los arroces, en septiembre.



COCINA SUDAFRICANA EN WAGABOO

La cadena Wagaboo / www.wagaboo.com /, con locales en Madrid y Barcelona, continúa todos los miércoles con su iniciativa de "noches temáticas de gastronomía global". A las dedicadas a las cocinas de Nueva Orleans, París y el Caribe, en junio le llega el turno a la sudafricana. Una cocina mestiza, de la que se ofrecen samosas vegetales portuguesas, bolitas de carne zulués, gambas *peri-peri* mozambiqueñas, brochetas boers... Precio del menú: 19,90€.



PREMIO A LA COCINA DE LA VERANDA

El restaurante La Veranda, del marbellí hotel Villa Padierna, (carretera de Cádiz km 166. Urb. Flamings Golf. Benahavis, Málaga / www.hotelvillapadierna.com / 952 88 91 52) y su *chef*, Víctor Taborda, han recibido el premio "a la mejor cocina", concedido por la Academia Gastronómica de Málaga. Taborda anunció la carta de verano, en la que incluye salmorejo cordobés con gambas marinadas y perfume de albahaca y terrina de puerros con gambas rojas.



'BRUNCH' EN EL BAR ROSSO

Cada domingo, de 11 a 15 h, el Bar Rosso, del hotel Market (Comte Borrell, 68. Barcelona / www.markethotel.com / 93 325 121 05) sirve un 'brunch' en el que se da a elegir entre dos tipos de *baguette*, un *antipasti* acompañado de una crema, una ensalada de pollo o la hamburguesa Market, además de una tarta de manzana o un *brownie* de chocolate con vainilla. Pero también hay una opción de almuerzo más tradicional, como los tallarines con salsa de setas o un *carpaccio* de carne con queso parmesano. Una propuesta que crece con la estética del local inspirada en los años 30.



LA COCINA DIVERTIDA DE SUSIWAKKA

No es fácil, pero la emprendedora María Li Bao ha dado con una fórmula de éxito en el muy cargado sector de la comida asiática. En menos de un año ha puesto en órbita, en Madrid, dos locales con el mestizo nombre de Sushiwakka (Serrano, 93 / 91 564 61 01 e Infanta Mercedes, 62 / 91 571 27 37 / www.sushiwakka.com) basándose en una cocina respetuosa con sus orígenes, pero adaptada al gusto español. Hay, claro, los clásicos *sashimi* y *temaki*, pero también se puede optar por el atún a la parrilla sobre salmorejo. Sirve tres menús: español (11,50€), japonés (17€) y wakka (24€).



EL RESTAURANTE SULA CREA EL ESPACIO HAM & CHAM

Dos productos tan excelsos como el jamón ibérico de bellota y el champán francés tardaron tiempo en conocerse, pero el maridaje ha resultado todo un éxito. El romance nació en París, el año 2004, y la boda se celebró en Madrid, hace algo más de un año, donde se hizo la presentación oficial de la pareja. El restaurante Sula (Jorge Juan, 33. Madrid / www.sula.es / 91 781 61 97) ha creado un rincón especial para la pareja, que ha denominado Ham & Cham, en el que degustar una ración –o una tapa– de jamón Joselito Gran Reserva, de 60 meses de curación, con una botella –o una copa– de Dom Pérignon Vintage 2000. Ham & Cham es un espacio en el que la decoración ayuda a compartir la experiencia de estas dos exquisiteces de la gastronomía mundial: tonos rojos y negro, colores que identifican con cada marca, bien presentes, pues en sus paredes se ven las cajas de Joselito y las botellas de Dom Pérignon. Una nueva oferta gastronómica de este sofisticado local, que viene a ampliar la carta del *chef* Domingo Urosa, amante y renovador de la cocina tradicional, con propuestas como el cubalibre de *foie* con *gelé* de ron y cola o el pulpo a la gallega y cremoso de patata, como entrantes, o los taquitos de atún rojo a la mostaza o el bacalao a la brasa con néctar de pimiento y lascas de cebolla tierna, como platos principales.



CINCO AÑOS DEL 19 SUSHI BAR

Auténtica cocina japonesa con materia prima de calidad y precios ajustados son las premisas de 19 Sushi Bar (Salud, 19 / www.19sushibar.com / 91 524 05 71), un local de decoración minimalista en tonos claros, maderas y detalles en rojo. Un ambiente joven para degustar desde los tradicionales *sushis*, *sashimis*, *temakis* y *makis*, hasta elaboraciones más innovadoras, como la tempura de langostino tigre en salsa cremosa picante o el atún en *tataki* con sésamo blanco. Hay cuatro menús, de 15 a 25€.



BELLANCA LEVANTA EL VUELO

En pleno barrio de Chamberí, el polifacético multiespacio Bellanca (García de Paredes, 86 / www.bellanca.es / 91 319 88 80) cumple su primer año. Este local de diseño funcional, cuyo nombre recuerda al aviador que creó el primer monomotor, está dividido en dos zonas: una barra con mesitas altas y un salón con un ventanal abierto a un jardín. Ambos espacios evolucionan en el transcurso del día: menús ejecutivos (11,50€), cena en pareja (tapas, pastas, solomillo ibérico; precio medio 25€) y copas.



EL RESTAURANTE LA MASON DU LANGUEDOC ROUSSILLON ABRE UN BAR DE OSTRAS

La barra de mariscos (cañaillas, almejas, bogavantes...) y ostras de Bouzigues ha sido la seña de identidad del restaurante barcelonés La Maison du Languedoc Roussillon / Pau Claris, 77 / 93 301 04 98 / www.restaurantelanguedocroussillon.com / desde su apertura por el *chef* francés de origen catalán Romain Fornell.

Ahora, Fornell ha ampliado la oferta ostrera con ejemplares procedentes de Grau de Vendres, Sorlut y las piezas planas de Riec Sur Belon de Bretaña, que ha reunido en un bar de ostras abierto en su restaurante. Para servir en una barra de tapas en cuya carta se anuncian también algunas tan típicamente españolas como los boquerones en vinagre o las patatas bravas, y otras más historiadas, como el *foie gras* de pato o los caracoles de Borgoña. Desde que Fornell tomó las riendas de La Maison, el local se ha convertido en un *bistrot* de referencia en Barcelona. En su carta mediterránea, de influencias compartidas entre las cocinas francesa y española, destacan como platos principales el *confit* de pato, el tartar de buey cortaro a cuchillo y el rodaballo Meunière, y entre los postres la sopa de chocolate blanco, composiciones heladas y *moelleux* de chocolate. Hay un menú por 19,90€. Fornell es también responsable del restaurante Caelis, del Hotel Palace, donde logró una Michelin.



Sólo 500 jamones de cerdos ibéricos puros Zancao al año

El Zancao es una finca dedicada desde siempre a la cría de ganado vacuno y porcino, especializada en animales del tronco ibérico (negros lampiños) puros, sin mezcla de otras razas, cebados exclusivamente en montanera, con la bellota como alimento fundamental, y sometidos a un proceso de maduración de tres años. Hasta hace poco, la mayor parte de su producción terminaba en mataderos de Guijuelo que vendían el producto con su propia marca. Pero el éxito de sus piezas animó a los propietarios a hacer su propia comercialización y han creado El Zancao, del que sólo se ponen a la venta 500 jamones y 500 paletas al año, con el certificado de pureza que otorga la Junta de Castilla y León. www.elzancao.com



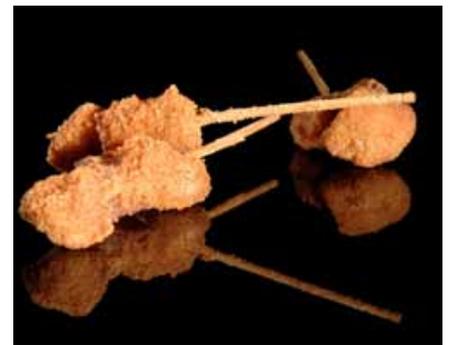
LOS BUEYES DEL VALLE DEL ESLA, UNA CARNE ÚNICA

De color rojo intenso, sabor poderoso, textura consistente y melosa, y grasa corpulenta y blanca es la carne de buey, muy distinta a la que habitualmente se vende con ese apelativo siendo, en realidad, carne de vaca vieja. Desde hace 10 años, Valles del Esla se dedica a la cría exclusiva de bueyes de raza Parda, que pasan cuatro años pastando al aire libre. Legalmente, sólo es buey el macho mayor de 48 meses castrado, lo que produce cambios hormonales que se corresponden con una mayor infiltración y jugosidad del producto. www.vallesdelesla.com



Panes de todo para todos los gustos

La panadería Viena La Crem (Santa Brígida, 6. 91 521 68 90) ha creado una singular selección de panes de elaboración completamente artesanal con más de 60 variedades, entre las que figuran panes de setas, de cacao. Pero también hay una línea dulce de pasteles, como *petit fours*, *macarons*, tartas y tartaletas, y otros tan originales como las *focaccias*, las *piruletas* de parmesano y los *hojaldres*.



CONGELADOS DE DISEÑO PARA LOS MÁS SIBARITAS

Productos de La Real Carolina, del Grupo La Toja, ha puesto en el mercado una línea de productos ultracongelados elaborados de manera artesanal con materias primas naturales y de primera calidad, sin conservantes ni colorantes añadidos. La exclusiva carta de estas delicias, que sólo hay que freír, está compuesta por: cigarrillos de morcilla, saquitos de gambas, caramelos de paté, brochetas de pollo y bacon, aceitunas escudadas, saquitos de foie y jamón, crujiente de langostino y bombas de foie. Son unos aperitivos perfectos por su sabor y originalidad, fáciles de preparar en la cocina de casa para sorprender a las visitas, unas delicias sencillas que, no obstante, ocultan técnicas gastronómicas innovadoras diseñadas por el chef de Relais Châteaux, Didier Clement.

Estas recetas congeladas se suman a los platos preparados con que ya contaba Productos La Real Carolina, como perdiz y codorniz en escabeche o lomo de orza, sin olvidar las confituras elaboradas artesanalmente de ceboll confitada, frambuesa o tomate y su línea de patés: perdiz, morcilla, avestruz y ciervo. www.grupolatoja.es

FÁCIL DE
PREPARAR

 cascajares

POR SÓLO
59 €
IVA incluido

pularda trufada

asada al horno



4/6
raciones



SIN GLUTEN

para más información visita:

www.cascajares.com



TÍO PEPE VIAJA EN UN GALEÓN HASTA SHANGHAI

Como una forma de recuperar sus inicios exportadores y travesías, y también para celebrar su 175 aniversario, González Byass / www.gonzalezbyass.es/ ha embarcado una bota de Tío Pepe en el Galeón Andalu-cía, que navega hacia la Expo de Shanghai. Ese *mareado* que sufrían los vinos en el transporte marítimo mejoraba la calidad de los caldos hasta el punto de que, como ya dejó escrito Cervantes, "no hay néctar que se les iguale". En los inventarios de Tío Pepe de 1838 ya figuran viajes de botas de vino a Manila en las fragatas Victoria y Colón.



BODEGAS ZARRAGUILLA PRESENTA NUEVAS AÑADAS

Enclavada en Sacramenia, en el norte de Se-govia, entre los ríos Duero y Duratón, Zarra-guilla es una bodega familiar creada en 1997 que apuesta por la calidad y la singularidad, dentro de una nueva manera de entender la tempranillo, y que acaba de poner en el mercado las nuevas añadas de sus vinos: Zarraguilla Roble 2007, Vennur Crianza 2007 y Zeta 37 2006, la joya de la bodega segovia-na, con 18 meses de crianza en bodega nueva de roble francés.



FINCA NUEVA, RIOJAS DIVERTIDOS DE ALTA CALIDAD

El viticultor Miguel Ángel de Gregorio ha dado rienda suelta a todo el desenfado de que es capaz para crear unos vinos sin encorsetamientos, especialmente pensados para el consumidor. Así ha nacido Finca Nueva, etiqueta que engloba seis vinos de nueva generación, frescos, divertidos, desenfadados, como su autor, y más asequibles sin perder un ápice del carácter de su creador.

La bodega trata las uvas cosechadas en 20 hectáreas de viñedos situados en Briones (La Rioja), terruños que tradi-cionalmente no eran utilizados en Finca Allende, su hermana mayor, y en las que se cultivan las variedades tempranillo, algo de viura y un poco de garnacha.

También es refrescante y divertida la imagen que luce Finca Nueva en su etiqueta y que viene a resumir la filoso-fía de la bodega: una jaula abierta y un pequeño colibrí, que reflejan la libertad con que De Gregorio ha abordado, sin ataduras ni compromisos, la elaboración de estos caldos actuales, que conforman una doble gama.

De un lado, los vinos con madera, en los que el viticultor recupera la clasifica-ción de los vinos por tiempos en bodega y en los que figuran:

– Finca Nueva Blanco Fermentado en

Barrica 2008. Elaborado con viura 100%. Fermentación de 20 días en bodega de roble francés y crianza de tres meses. Pro-ducción: 6.000 botellas. Precio: 9,50€.

– Finca Nueva Crianza 2006. Elabo-rado con 100% tempranillo. 20 días de fermentación y crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Embotellado sin filtración ni clarificación. Producción: 60.000 botellas. Precio: 9,50€.

– Finca Nueva Reserva 2004. Elabo-rado con uva 100% tempranillo. 20 días de fermentación y 24 meses de crianza en barricas de roble francés. Embotellado sin filtración y sin clarificación. Producción: 12.000 botellas. Precio: 12€.

La segunda gama Finca Nueva de vinos divertidos se compone de:

– Finca Nueva Blanco 2008. 100% viura. Fermentación de 20 días. Producción: 20.000 botellas. Precio: 6€.

– Finca Nueva Tinto 2008. 100% tempranillo. 20 días de fermentación. Producción: 30.000 botellas. Precio: 6€.

– Finca Nueva Rosado 2008. Elabora-do con 50% tempranillo y 50% garnacha. Fermentación de 20 días. Producción: 6.000 botellas. Precio: 6€.

En todos los casos, en la vendimia se ha seguido el procedimiento manual y posterior despalillado.



GENIUM ECO, VINO CUIDADOSO 2010

La cata específica para designar los vinos más respetuosos con el medioambiente dio como ganador de 2010 al Genium Eco, de la bodega Genium Cellers. Es un caldo DO Priorat, elaborado con uvas garnacha, cariñena y merlot cosechadas en una finca de producción 100% ecológica. En las otras tres categorías resultaron premiados: Olivastro (mejor vino biodinámico), Brincho (mejor vino kosher) y Bronce (mejor vino cuidadoso). Casi 40 bodegas y un centenar de vinos se presentaron a estos premios que organiza el Círculo del Vino y patrocina La rebelión de los mandiles.



MEDALLA DE ORO PARA UN VINO DE SONSIERRA

La riojana Bodegas Sónsierra ha obtenido el máximo galardón del concurso Challenge International du Vin, celebrado en Burdeos (Francia) con su vino Sónsierra Vendimia Seleccionada 2007. Se trata de un vino color cereza brillante, de aroma expresivo con notas a fruta madura, especias dulces y roble cremoso. Su paso por boca es sabroso, frutado, especiado y taninos maduros. La evaluación de los vinos se hace mediante la cata a ciegas.

BODEGAS ÁNGEL PRESENTA BLANC DE BLANCA

La segunda cosecha de esta joven bodega mallorquina, inaugurada en 2008, ha dado como fruto un vino con carácter, de color amarillo y tonos dorados, con potencia aromática y sabores a frutas tropicales; en boca resulta equilibrado y fresco, con sabor a piña y un retrogusto persistente. El propietario de la bodega, Andrés Gelabert, ha bautizado esta creación como Blanc de Blanca 2009, en homenaje a su hija recién nacida, a la que ha puesto el nombre de Blanca. www.bodegasangel.com



MÁRTIRES 2008, UN TESORO EN LA BOTELLA

Finca Allende ha conseguido uno de los caldos más prestigiosos, selectos y pretendidos en el mercado español. Pocos son los afortunados que se hacen con una de las escasas 1.300 botellas borgoña tradición que se ponen a la venta en tres formatos: 50 cl, 75 cl y 150 cl. El precio del tamaño habitual, 75 cl, ronda los 90 euros, pero merece la pena darse un capricho que se recordará siempre y más en la época veraniega, cuando mejor se aprecian los vinos blancos. Se trata de un monovietal elaborado exclusivamente con las uvas viura procedentes de la Finca Mártires, de cepas plantadas en 1970. La recolección de los racimos se hizo a mano y fueron seleccionados a pie de bodega. Tras un suave prensado y fermentación de mosto flor en barrica nueva de roble francés Allier, se crió sobre lías durante ocho meses en roble Allier nuevo. Un auténtico tesoro. www.finca-allende.com



MUGA PRESENTA SUS BLANCO Y ROSADO DE LA AÑADA 2009

La bodega riojana Muga ha puesto en el mercado la añada 2009 de sus vinos blanco y rosado, que casan perfectamente con las comidas de temporada veraniega. El blanco, frutal y fresco, está elaborado con viura (90%) y malvasía; en el rosado, de color salmón, se unen garnacha (60%), viura (30%) y tempranillo. Este Muga Rosado 2009 ha sido elogiado por el *gurú* Parker. www.bodegasmuga.com



Una ginebra con collar

Hasta 12 ingredientes se manejan en la elaboración de esta ginebra, que debe su nombre a haber nacido en 2006, el año del perro en el calendario chino. Contiene amapola y ojo de dragón, una fruta de origen chino a la que se atribuyen propiedades curativas y afrodisíacas, pero también limón, almendra, casia, regaliz, lavanda, hojas de loto, cilantro, angélica, enebro y raíz de lirio. El envase resulta un tanto agresivo con forma poderosa y un collar en el cuello de una botella de color gris oscuro para contener una bebida que ha sido destilada tres veces y triplemente filtrada. En su combinación con tónica, aconsejan mezclar, nunca agitar, con una varita de regaliz. www.bulldoggin.com



BOMBAY RESCATA EL 'COLLINS'

Una receta del XIX: 50 ml de ginebra, zumo de un limón pequeño, dos cucharaditas de azúcar muy fino, hielo, soda y una rodaja de limón. Es el cóctel Collins, que Bombay ha rescatado para combinar con su botella Sapphire, una ginebra cítrica que va perfectamente con este combinado: en un vaso alto se pone el limón y el azúcar, se añade la ginebra, se remueve con una cucharilla, se cubre con hielo y se completa con soda; se sirve decorado con la rodaja de limón. Bombay comercializa un paquete con los utensilios necesarios para hacerlo.



CERVEZA MEXICANA CONTEQUILA

Salitos Tequila es una cerveza mixta rubia, nacida en México como resultado de una mezcla de un concentrado de tequila e ingredientes naturales como la lima y el limón. El proceso de alta gravedad a que es sometida la "cerveza madre" permite que Salitos tenga una graduación alcohólica final de 5,9% y el resultado sea una bebida dulce a la vez que fresca.

El árbol de la vida en una botella

La ginebra Whitley Neill se elabora en Inglaterra a partir de nueve ingredientes botánicos, entre los que destaca el exótico baobab africano, conocido como "el árbol de la vida" y es el que manda en la etiqueta de la botella. Este árbol, que puede alcanzar los 3.000 años de vida, aporta una alta dosis de vitamina C y contenido proteico a la ginebra, además de un ligero sabor cítrico. Canela, angélica, grosella, enebro, raíz de lirio, limón... son otros ingredientes.

info@thewatercompany.es





BERONIA
D.O. de BURA



FINCA MONCLOA
VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ



VILARNAU
D.O. CAVA Y D.O. TENEDES



GONZÁLEZ BYASS JEREZ
D.O. JEREZ



FINCA CONSTANZA
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA



VIÑAS DEL VERO
D.O. SOMONTANO

González Byass

www.gonzalezbyass.com



Aceite para 'spas' de Japón

La empresa de base tecnológica almeriense I+D Salud distribuirá los nuevos aceites de la gama Oleospa en centros deportivos y de estética japoneses. En el país asiático hay una fuerte demanda de estos aceites naturales para su uso en centros de belleza elitistas, que han descubierto las cualidades saludables del aceite de oliva aplicado a la piel. I+D Salud, perteneciente al Grupo Castillo de Tabernas / www.castillodetabernas.com/, comercializa productos para la piel.



Gin tonic en O'Clock

El pub madrileño O'Clock (Juan Bravo, 25 / www.oclockpub.com/ / 91 563 23 49) se ha apuntado a la tendencia creciente del gin tonic en todo el mundo y los martes, por 15 euros, propone la cata de cuatro de esos combinados, con distintas ginebrs y tónicas, desde el más ligero o cítrico al más refrescante.



Buenos vinos de Madrid

El vino Licinia 2007, producido en Morata de Tajuña por las Bodegas Licinia / www.bodegaslicinia.es/, ha sido seleccionado entre los finalistas al premio Nariz de Oro a los mejores vinos de España, en la categoría de tintos con más de nueve meses de crianza. Es un nuevo éxito para un vino D.O. Madrid que, con poco más de seis meses en el mercado, ya ha recibido un Baco de Oro, un Bachus de Plata y un Zarcillo, además de los 92 puntos otorgados por Parker.



Bodegueras unidas...

La Asociación de Mujeres Amigas del Vino / www.amaviamigasdelvino.com/ sigue su expansión y ya se ha creado el embrión incluso en Venezuela. En España, presidida por Sonia Galimberti, nació en 2002 con la misma filosofía que en el resto de los países de promover y fomentar la cultura del vino y el intercambio de información e ideas entre las mujeres profesionales del sector. El congreso anual de la asociación internacional se celebró este año en Madrid.



VI Premio El Cava

El jurado (en la foto) del VI Premio El Cava / www.crcava.es/ eligió a Frédéric Galtier, de la revista belga *VinoMagazine*; Carmen Garrido, de Radio Exterior de España, y el programa Buenos días, Madrid, de Telemadrid, como acreedores al galardón por sus trabajos periodísticos en prensa, radio y televisión, respectivamente. Dotado con 12.000 € en cada categoría, el premio El Cava quiere reconocer el respaldo de los medios a este vino espumoso.



Los andaluces, en privado

Los *estrella Michelin* de Andalucía celebraron el X aniversario del restaurante El Lago, de Marbella, auténtico precursor de la alta cocina andaluza. Esta especie de convención en privado contó con Diego del Río (El Lago, Marbella), Dani García (Calima, Marbella), Víctor Trochi y Daniel Rosado (Skina, Marbella), José Carlos García (Café París, Málaga), Walter Geist (Tragabuches, Ronda), Julio Fernández (Abantal, Sevilla), José Álvarez (La Costa, El Ejido) y Alejandro Sánchez (Alejandro, Roquetas).



Santi, en Singapur

Al frente de su equipo de chefs con siete *estrellas Michelin*, Santi Santamaría mostró la actualidad de la alta gastronomía española en Singapur. Durante una semana, el hotel St. Regis acogió actividades relacionadas con la cultura española –escultura, pintura, música y baile– en las que tuvieron un gran eco los menús degustación elaborados en directo por el chef catalán. Entre los proyectos de Santi Santamaría figura la apertura de un restaurante en el complejo hotelero Marina Bay Sands de Singapur.



El concurso más dulce

Marike van Beurden, *chef* de la Maison Pic a Valence (Francia), se hizo con el premio del II Concurso Internacional C³, que organiza cada dos años la marca de chocolates Valrhona (www.valrhona.com). Dispuso de cuatro horas para elaborar con chocolate negro Macaé Puro Brasil 62% su *Couronne de Carnaval*.



La cocina en tiempos de crisis

Recetas para comer y cenar en casa por menos de dos euros al día es la más que atractiva propuesta

que hace la editorial SIMPEI con la publicación de la colección *Cocina deliciosa para tiempos de crisis*. Consta de ocho libros temáticos, acompañados de DVD, con 10 recetas fáciles y baratas, repartidos en: *Sopas y cremas*, *Ensaladas y verduras*, *Tapas*, *Pescados y mariscos*, *Pastas y arroces*, *Aves y carnes*, *Entradas y guisos*, y *Postres*. ¿Un menú tipo? Comida: puré de lentejas (0,23€/ración) y huevos al estilo de Ávila (0,77€); cena: coliflor dorada (0,36€) y croquetas de pollo (0,49€). Precio de cada libro: 2,90€.



Corderex a tope

Corderex no para en sus actos promocionales de la raza merina autóctona extremeña. Lo mismo organiza los premios Espiga–Forte García, ganador de este año con su *carpaccio* de cordero con setas y praliné de piñones– que prepara la caldereta más pequeña del mundo.



El lacón del siglo XXI

Empeñado en perfeccionar el proceso tradicional de elaboración del lacón, El

Charcutero / www.elcharcutero.com/, marca creada en 1982 por Cárnicas Oriente, ha sustituido el salado por unos aditivos y especias necesarios para mejorar el efecto de sazón de antaño, que completa con una cocción lenta al vapor (de dentro hacia fuera) de la pieza. Un proceso que permite a la carne enriquecerse con la sustancia, aroma y sabor de su propio hueso. Un producto tradicional de muchos recursos: lacón a la gallega (con patatas, aceite y pimentón), a la cazuela con huevos...



La 'web' de los 'take away'

Just-Eat / www.just-eat.es/ ha presentado en España la guía *online* para la búsqueda de restaurantes que ofrecen comida para llevar o con entrega a domicilio. Para presentar la Guía Just-Eat, primera incursión de esta plataforma europea *online* en España, se contactó con más de mil restaurantges de todo el país solicitando información sobre su oferta gastronómica, tipo de cocina, disponibilidad para llevar, entrega a domicilio, horario, perfil del cliente, etc.



Un champán artístico

Para conmemorar el 250 aniversario de los champanes Henri Abelé, integrada en el grupo catalán Freixenet / www.freixenet.es /, su Millésimé 1998 sale al mercado con una etiqueta ilustrada por el pintor zaragozano Vicente Villarocha (a la izquierda). El cuadro original que reproduce la etiqueta fue adquirido en 2007 por Pedro Bonet, presidente de Henri Abelé y director de comunicación del grupo Freixenet, para la colección de la bodega en Reims, con la concejala zaragozana de Turismo, Elena Allué, como madrina.



Klimer para todos

Especializada en soluciones integrales para hostelería y alta restauración, la empresa Klimer / www.klimer.es / amplía su ámbito de actuación dirigiéndose a particulares. Vajillas, cristalerías, uniformes... hasta 3.000 artículos recoge en su catálogo que puede ser consultado en la web.



La cocina de Arguiñano

Karlos Arguiñano ha inaugurado nueva temporada televisiva con una cocina renovada. Por sexto año consecutivo, el popular cocinero vasco utiliza en el estudio la gama más novedosa de electrodomésticos de cocción de la marca Fagor (www.fagor.com): campana Effisilent CFB-90AXES, el horno pirolítico 6H-870ATCX, la placa de inducción IF-30ALX y el microondas TC-580A TCX. Es una gama que se integra estética y funcionalmente con el resto del mobiliario.



Enoturismo maduro

El restaurante riojano La cueva de doña Isabela (www.lacuevadedonaisabela.com) ha elaborado un vino dulce a partir de uvas sobremaduras, a la manera tradicional, pero con técnicas actuales. Junto a la agencia Enoviajes / www.enoviajes.com / ha creado una experiencia culinaria centrada en este vino y con la bodega del S. XVII donde está el restaurante como escenario.



Lechazo asado de Aranda

Del 5 al 27 de junio, diez asadores de Aranda de Duero celebran el décimo aniversario de las Jornadas del lechazo asado / www.lechazo.com / en esta localidad burgalesa. Ofrecen un menú que incluye, además del lechazo asado, una selección de entrantes, como morcilla, paté de lechazo, mollejas de lechazo con gambas al jerez en nido de patata, pimientos, hamburguesa de lechazo con huevo y crujiente de panceta o ravioli de pensamientos de lechazo; vino Ribera de Duero, pan de torta de aceite y ensalada de productos de la huerta. Por 37€.



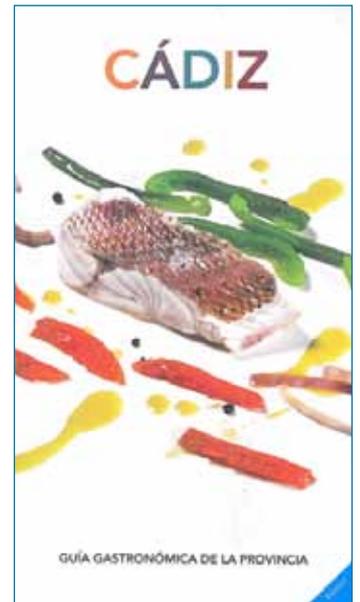
Premios Vino y mujer

Hasta 115 muestras de vino se valoraron en la final de los premios Vino y Mujer / www.vinoymujer.com / que entregó 42 premios en sus distintas modalidades: blancos, blancos con madera, rosados, tintos genéricos, crianzas hasta 15 meses, crianzas con más de 15 meses y dulces). El mejor valorado fue el rioja Zinio Vendimia Seleccionada Reserva 2004, de Bodegas Patrocinio. Sólo participaron vinos producidos con intervención de personal femenino, al menos en un 50%, en su creación, producción y comercialización. También son las mujeres quienes catan, juzgan y valoran estos caldos en un concurso organizado por el Aula Abierta del vino / www.circulodelvino.com



Extregusta 2010

Hasta 33 empresas extremeñas participaron en el quinto certamen Extregusta, que se celebró en la Plaza Mayor de Cáceres. Se cocinaron 132 tapas diferentes, elaboradas con productos extremeños como la marca protegida Ternera de Extremadura (www.terneradeextremadura.org).



Guía para gastronomos

El Patronato de Turismo de la Diputación de Cádiz / www.cadizturismo.com / ha editado una *Guía gastronómica de la provincia* en la que lo importante no son las recetas ni los restaurantes exclusivos, sino los lugares que merecen la pena por su singularidad, por conservar las tradiciones, por el trato que dan al visitante, por innovar en la cocina, por lo que venden o por lo que sirven en el plato. Una guía atípica en la que tienen cabida las ventas, las panaderías, las tabernas, los mercados, las pastelerías... Una selección amena y rigurosa que no distingue de precios, ni de números de tenedores, y que invita a descubrir los lugares gastronómicos más interesantes de la provincia de Cádiz.



Solobuey, a domicilio

La familia De Blas, en el sector cárnico desde 1912, ha abierto una nueva línea de venta al público a través de www.solobuey.net con entrega a domicilio. En su mostrador: buey gallego, ternera de la Sierra Norte de Madrid, cerdo ibérico, cordero churro lechal de Zamora, caza, aves, potro, reno o ñu.



'Maitres' cinco estrellas

Maite Echezarreta Arzuaga, del restaurante Príncipe de Viana (Manuel de Falla, 5 / www.principedeviana.com / 91 457 15 49), ha sido elegida la Mejor jefa de sala en los premios *Maitres cinco estrellas*, que reconocen y premian a los mejores profesionales del sector de la restauración madrileña. Se entregaron premios en otras categorías, como la de medios de comunicación que fueron a parar al suplemento *Metrópoli* y al periodista gastronómico, y colega, Carlos Maribona.





Escandalosamente asequible

El mercado de los todo terreno entra en una nueva fase con la llegada del Dacia Duster. Austero en los detalles hasta la cicatería, su mayor atractivo está en el precio: desde 11.900 euros.

Duster, el nuevo vehículo de la marca Dacia, llama a la puerta de los todoterrenos compactos sin ningún complejo. Fiel a la filosofía y a los valores de la marca –perteneciente al grupo Renault-, este nuevo vehículo ofrece una relación precio/habitabilidad bastante interesante para quienes quieran adquirir un 4x4 económico de mantener. Caracterizado por unos consumos optimizados, un alto nivel de seguridad y una fiabilidad a toda prueba, Duster refleja a la perfección los valores que han dado a Dacia su reputación: unos vehículos asequibles y de calidad contrastada. Su interior puede acoger confortablemente hasta 5 adultos. Desde la parte delantera hasta la trasera, Dacia Duster ofrece a sus ocupantes el mismo nivel de habitabilidad que la berlina Dacia Logan. Su maletero ofrece hasta 475 dm³ VDA (según las versiones) y, con la banqueta abatida, llega a los 1.636 dm³ VDA.

Además de una versátil carrocería y habitáculo, la motorización del Duster es otro de los aspectos a tener en cuenta. Disponible en 4X2 y 4X4, el Duster puede esconder en su capó 2 motores diésel dCi de 85 y 110 cv y un motor gasolina 1.6 16v que genera una potencia de 110 cv. Estos motores, de sobra contrastados en numerosos coches del grupo Renault, responden perfectamente a los criterios de coste, robustez y de facilidad de mantenimiento que caracterizan a la marca Dacia. Otra característica a tener en cuenta es su vocación ecológica, ya que dos de sus modelos cuentan con el distintivo Dacia Eco2. El Dacia Duster dCi 85 en su versión 4x2, además de consumir unos escasos 5,1 l/100km, sólo emite 135 g CO₂/km, por lo que exhibe con orgullo el emblema Dacia eco². Su hermano 'ecológico' es el Dacia Duster dCi 110, que en la versión 4x2 sólo emite 139 g CO₂/km, y consume 5.3 l/100

La versión deportiva de Dacia Duster, pilotada por Alain Prost, se ha lanzado a las pistas de hielo del Trofeo Andros durante el invierno 2009-2010. Al volante de Dacia Duster, Prost se ha colocado en la segunda posición de la clasificación general.



km en ciclo mixto. En versión 4x4, este motor dCi hace que Dacia Duster pueda ofrecer un balance ecológico y económico especialmente bueno en un vehículo todoterreno: 145 g CO₂/km, y un consumo de 5.6 l/100 km en ciclo mixto. Este motor diésel dispone de un sistema de inyección directa common rail de segunda generación que permite poner bajo presión la cantidad estrictamente necesaria de gasóleo, en beneficio del rendimiento y del consumo. La oferta de gasolina se concentra en el motor 1.6 16V 110, que genera 105 CV reales. Su consumo, en ciclo mixto, es de 7,5 l/100 km en versión 4x2 y de 8 l/100 km en la versión 4x4. Duster también se beneficia del saber hacer reconocido del grupo Renault en el ámbito de la seguridad. En cuanto a seguridad activa, recibe el sistema ABS Bosch 8.1 equipado con un repartidor electrónico de frenada (EBV) y con la asistencia a la frenada de emergencia (SAFE) de serie. En cuanto a la seguridad pasiva, en Europa Dacia Duster incorpora de serie dos airbags frontales y cinturones de 3 puntos con limitador de esfuerzo en las plazas delanteras. Según las versiones, se añaden dos airbags laterales cabeza/tórax. ¿Alguien ofrece más por menos precio?

DACIA DUSTER

Tipo: 2 motores diésel de 85 y 110 CV y uno de gasolina 1.6 16v 110CV.

Par máximo: según motorizaciones

Consumo medio: desde 5,1 l/100 km

Peso en vacío: 1.160 kg en versión 4X2 y 1.250 kg en versión 4X4

Dimensiones: 4,31 m de largo y 1,82 m de ancho

Capacidad maletero: 475-1.636 litros

Precio: desde 11.900 euros en 4x2 y desde 13.900 en 4x4.



XF AMPLÍA LA MANADA DE JAGUAR CON UNA NUEVA VERSIÓN DIESEL DE 211 CV.

La berlina de lujo XF de Jaguar cuenta desde este año con una nueva motorización. Se trata de un motor diésel de 211CV que se suma a las dos versiones existentes equipadas con turbodiesel V6 de 3 litros. Desde que se presentase en sociedad, el XF ha sido reconocido de inmediato como la nueva expresión del lenguaje de diseño de berlinas de Jaguar, superando rápidamente todas las expectativas depositadas en él.

LAND ROVER CONSIGUE UN NUEVO RECORD HISTÓRICO DE VENTAS.

Land Rover alcanza un nuevo record de ventas a nivel mundial en marzo de 2010 con más de 24.000 vehículos entregados en un sólo mes – un incremento del 43,1% respecto al mismo periodo de 2009. Con los resultados mundiales registrados en marzo de 2010, Land Rover mejora sus cifras de ventas por sexto mes consecutivo lo que indica una creciente estabilización de los mercados, especialmente en los emergentes.



MICHELIN, EL NEUMÁTICO DEL AÑO EN ESPAÑA.

Dos productos Michelin han sido galardonados con el prestigioso premio "Neumático del año en España 2010", otorgado por la revista "Neumáticos & Mecánica Rápida". En esta undécima edición del certamen, el jurado, compuesto por distribuidores de neumáticos, profesionales del mundo de la mecánica rápida y por periodistas especializados, ha valorado aspectos como la contribución al ahorro de carburante, el confort de conducción, el respeto por el medio ambiente, y la seguridad vial.

GINEBRA ES TESTIGO DEL NACIMIENTO DEL TATA NANO ELÉCTRICO

Tata Motors ha presentado en el 80 Saló del Automóvil de Ginebra el Tata Nano Electric Vehicle, basado en la galardonada plataforma del Tata Nano. Su lanzamiento representa la ampliación de la cartera de la empresa de vehículos eléctricos, que ya incluye el Tata Indica Vista. El Nano EV ofrece cuatro cómodas plazas en su espacioso interior, una autonomía prevista de hasta 160 km, y acelera de 0 a 60 km/h en menos de 10 segundos.





HD DE BOLSILLO

La nueva videocámara Xacti-SH1 es la solución de Sanyo para quienes quieran grabar vídeo de alta calidad con un aparato ágil, ligero y polivalente. Pesa 203 gramos, tiene una lente con un angular de 35mm y un zoom de 30x. ¡Ya no hay excusa para no tener un verano de película! www.sanyo.com



EL BLUETOOTH HI-FI PARA EL AUTOMÓVIL

Buddy vuelve a revolucionar el mundo del *manos libres* sacando al mercado el SuperTooth. Conecta vía *bluetooth* dos móviles y ofrece una autonomía de 20 horas de conversación, que se traducen en 1.000 horas de espera. PVP: 49 €.

PREPARANDO EL VERANO MÁS DESEADO



TONIFÍCATE

¿Te ha pillado la operación bikini haciendo las maletas? Si es así, en Sport Zone podrás encontrar estas mancuernas de viaje. Pesan 1,5 kg cada una y son una opción cómoda y fácil para seguir con la tabla de ejercicios allí donde estés. PVP: 6,90 €.

Después de uno de los inviernos más duros de los últimos años, la breve primavera ha cedido el testigo directamente a un verano muy deseado por todos. Aquí tenemos el avance tecnológico de la temporada acompañado de los complementos que harán de cada escapada un recuerdo imborrable. También prestamos especial atención al turismo activo que, al ser año jubilar, viene con dos peregrinaciones: el Camino de Santiago y Caravaca de la Cruz.



CHIRUCA PARA SANTIAGO'10

Las 'Peregrino' están llamadas a ser las botas más populares en las sendas que llegan a Santiago. De hecho, Chiruca es el patrocinador oficial de la ruta xacobeá.



EXPERTOS EN EL CAMINO

Otra opción de Chiruca para largas caminatas son las 'Andorra', unas botas versátiles que podemos encontrar en el catálogo de Chiruca. www.expertosenelcamino.com



'DECID PATATA'... EN REMOJO

La nueva Cybershot aporta el *water resistant* a la familia de compactas de Sony. Sumergible hasta 3 metros y con un amplio catálogo de accesorios. También en verde y negro.



TUS FESTIVALES VERANIEGOS EN EL BOLSILLO

La firma especializada en dispositivos musicales MemUp lanza su nuevo Klip Street, un reproductor de mp3 y wma de 4 GB de capacidad y con una autonomía en modo audio de cinco horas. Su diseño está pensado para gente jo ven y urbana. PVP: 25'99€.



AISLADOS DE TODO

Los nuevos MDR-570 ofrecen, además de toda la calidad del sonido Sony, un toque de estilo a la creciente tendencia de auriculares de diadema. Cable ajustable, tres colores a elegir. PVP: 49 €.

ME LO LLEVO TODO

Deeplay, marca de distribución exclusiva en tiendas Sport Zone, tiñe de colores llamativos y alegres sus bolsos más polivalentes.

Por 24,90 € nos soluciona un problema cuando no sepamos qué bolso o mochila llevar al vestirnos de forma deportiva.



ELEGANCIA LIMITADA Y NUMERADA

La nueva joya de Lindt Wederlin es una edición limitada a 29 piezas. Se llama Oktopus Moonphase, tiene caja de titanio y bisel y detalles de oro rosa en la esfera. También marca las fases lunares. Se puede preordenar a partir de septiembre de 2010 en www.LindeWederlin.com

R.I.P. PALAS

Las palas han muerto... ¡Viva el badminton! El deporte de la pluma vuelve con más fuerza que nunca de la mano de Sport Zone.

Un kit de viaje lleno de diversión, competitividad y un toque de *glamour* por sólo 19'90 €.





MUSEO HERMITAGE DE ÁMSTERDAM

EL MODERNISMO CONECTA LOS CANALES DEL NORTE

La característica fachada del Hermitage es de estilo clásico. Construido a finales del siglo XVII, el museo se extiende en la orilla del río Amstel y su fachada, de 102 metros de longitud, se erigió como la más larga de la ciudad.

El Museo Hermitage de Ámsterdam expone obras maestras de Matisse, Picasso, Van Dongen, De Vlaminck, Derain y muchos otros pintores contemporáneos hasta el 17 de septiembre de 2010 en la exposición 'De Matisse a Malevich'. Para esta muestra se han seleccionado aproximadamente 75 cuadros procedentes del Hermitage San Petersburgo, gran valedor del arte del siglo XX.

El germen de esa extraordinaria colección que ofrece el Hermitage de Ámsterdam procede de dos famosos coleccionistas de arte rusos, Ivan Morozov (1871-1921) y Sergei Shchukin (1854-1936), dos prósperos negociantes moscovitas del sector textil. En su deseo de hacer transitar el arte de su país natal por senderos completamente nuevos, llevaron el arte francés a Rusia. Su intención era poner en marcha un proyecto absolutamente estimulante. Shchukin era el más notable coleccionista de su época; ningún otro superaba su colección de obras de Picasso (51) y de Matisse (37). Morozov y Shchukin se atrevieron a adquirir y a encargar obras de arte revolucionarias, frecuentemente con la pintura todavía húmeda, durante el cambio de siglo en Moscú. Sus adquisiciones fueron exhibidas en determinados momentos en sus propias mansiones. De esta forma, los artistas jóvenes rusos pudieron ponerse al tanto de las tendencias artísticas en Francia.

El inicio de la Primera Guerra Mundial puso fin al coleccionismo. Durante la Revolución de octubre de 1917, las dos colecciones fueron expropiadas y en 1948 el museo Hermitage de San Petersburgo recibió la mayor parte de las mismas. En una presentación documental en una de las salas de exposiciones del Hermitage Ámsterdam, el visitante podrá obtener una imagen de las vidas de ambos coleccionistas y comprender su afán coleccionista, obstinado y visionario. Artistas como Matisse, Picasso, Derain, De Vlaminck y Van Dongen buscaban una renovación, la liberación de la naturaleza y de las tradiciones académicas en el mundo de la pintura. Formaron la primera corriente de vanguardia importante en el siglo XX, que surgió en el ambiente artístico de Francia hacia 1900 como una reacción hacia el impresionismo y el puntillismo. Esta renovación se caracterizaba por colores vehementes y contrastados, un acabado en pinceladas



NOVEDAD EN HOLANDA

Es la primera vez que se exhibe esta amplia colección de obras artísticas de vanguardia en los Países Bajos. La exposición centra la atención en la génesis del arte moderno como un fenómeno de la historia del arte, pero también hace hincapié en la inspiración de los artistas mismos, que a principios del siglo pasado desencadenaron una auténtica revolución plástica, en lo que llegó a ser un momento crucial para la historia de los movimientos artísticos.

El Museo Hermitage de Ámsterdam abre sus puertas diariamente de 10:00 a 17:00 horas y los miércoles hasta las 20:00 horas. Se encuentra en el número 51 de Amstel, Amsterdam, y está perfectamente comunicado mediante transporte público.

Para más información: + 31 (0)20 530 74 88 / www.hermitage.nl

Precio de la entrada: general 15 €, reducida 12€. Menores de 16 años, entrada libre.

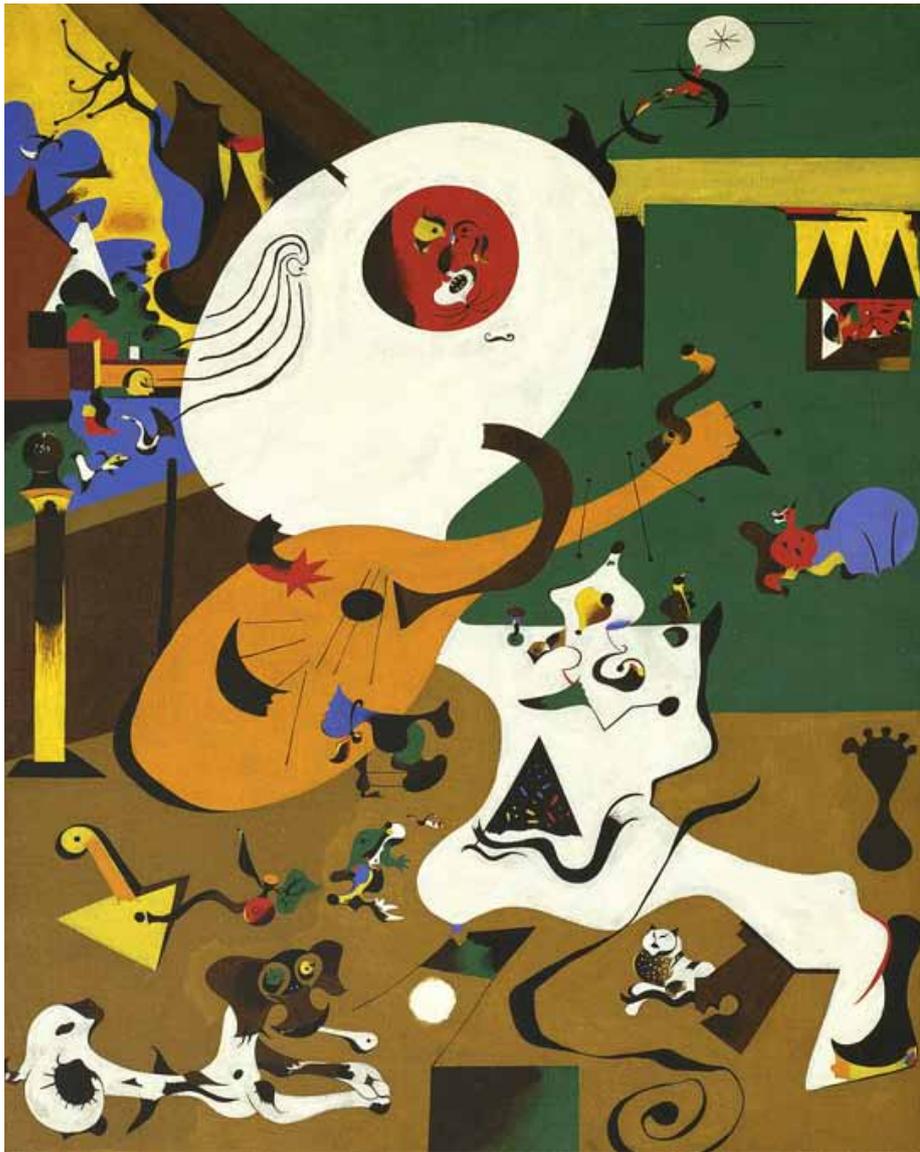
libres, formas simplificadas y deformaciones audaces. Las luces y las sombras se reproducían sin tonos intermedios y sin matizar las transiciones. En la pintura tradicional, los artistas seguían ofreciendo espacios tridimensionales. Para los pioneros, este hecho ya no tenía ninguna importancia, para eso estaba presente una nueva forma de captar la realidad: la fotografía. Con sus obras, los pintores deseaban provocar reacciones emocionales. Matisse, el pintor que ejerció mayor influencia, fue el elemento central del grupo de pintores que se denominarán fauvistas, "animales salvajes". En la exposición se pueden ver 12 pinturas y cuatro esculturas de Matisse.

El malagueño Picasso está representado por 12 cuadros. Durante su larga y fructífera vida, el artista español experimentó constantemente con nuevas técnicas, y desde 1907 sentó las bases del cubismo. Este nuevo estilo se caracterizaba por formas de expresión más duras y rígidas, y por el uso de gruesas capas de pintura. Kandinsky conoció a Picasso y a Matisse durante su estancia en París y asumió la influencia de los efectos del color en sus obras, viéndose también influido por la música (Schönberg). No solamente deseaba reproducir sus propios sentimientos y expresiones, sino que "oía" los colores de la música y sus colores evocaban la música. Malevich llegó aún más lejos. Tras familiarizarse con todas las novedades del siglo XX, finalmente las incorporó todas juntas, la naturaleza, la vida, el "ser", en un plano geométrico.



Visitas guiadas. El Hermitage se ha sumado a una interesante iniciativa, que compagina deporte y cultura, ofreciendo recorridos con guía en bicicleta por la ciudad que finalizan con una visita guiada de una hora de duración a las instalaciones del museo. La jornada, de tres horas de duración, comienza en el AmsterBike (Piet Heinkade, 11) con un paseo en bicicleta coordinado por un guía oficial,

que, a golpe de pedal, explica los vínculos entre Holanda y Rusia a lo largo de la Historia. Durante este paseo se hace una parada de 'avitallamiento' no incluida en el precio. El itinerario concluye con la visita guiada de una hora a la exposición. Estas jornadas se organizan los sábados y domingos a las 10:30 a.m. hasta septiembre. Se puede hacer cualquier día de la semana si se trata de grupos.



Reinterpretando genialidades

Jan Steen es uno de los grandes maestros del Siglo de Oro holandés y es conocido sobre todo por sus divertidas escenas de la vida cotidiana. Joan Miró ya era considerado en los años veinte como uno de los principales exponentes del surrealismo en la pintura y se convirtió en uno de los artistas más influyentes y conocidos de su generación. Más información en la web: www.rijksmuseum.com

RIJKSMUSEUM, ÁMSTERDAM

EL SURREALISMO DE JOAN MIRÓ SE CUELA EN EL INTERIOR DE HOLANDA

En mayo de 1928 Miró viaja desde París a los Países Bajos y visita, entre otros, el Rijksmuseum. Como un turista más, envía una postal a sus amigos, pero hay dos tarjetas que se lleva a casa: reproducciones a color de *El tocador de laúd*, de Hendrick Martenszoon Sorgh (1661), y *Niños enseñan a un gato a bailar (La clase de baile)*, de Jan Havickszoon Steen (aprox. 1660-1679). Ambas forman parte de la colección permanente del Rijksmuseum. Es en ese momento cuando nace el surrealismo más íntimo de Miró. En las dos pinturas de Jan Steen la figura central es un músico, flanqueado por uno o más oyentes, un gato y un perro. En *Interiores holandeses* Miró

introduce a estos personajes en su propio mundo surrealista de fantasía y somete las escenas a una completa metamorfosis. En el verano de 1928, durante una estancia en su taller de la masía familiar en el municipio catalán de Montroig, Miró toma estas dos tarjetas postales como punto de partida para tres pinturas que tituló *Interior holandés*. En lugar de trabajar de esa forma tan espontánea que era habitual en él, elaboró una amplia serie de bocetos y dibujos preparatorios. Actualmente estas pinturas se encuentran en las colecciones del Museum of Modern Art (Nueva York), la Peggy Guggenheim Collection (Venecia) y el Metropolitan Museum of Art (Nueva York).

Miró donó en los años setenta las tarjetas postales, los bocetos y los dibujos preparatorios al Museum of Modern Art y a la Fundació Joan Miró (Barcelona). Este material de estudio ofrece una imagen única de la transformación a la que Miró somete las pinturas del siglo XVII que le sirvieron de ejemplo. Con estas 'copias creativas' Miró se sumó a una larga tradición de artistas que volvían a interpretar y a utilizar como fuente de inspiración las obras maestras de sus predecesores. Es ahora, desde el 15 de junio hasta el 13 de septiembre de 2010, cuando por primera vez se podrá disfrutar de las tres pinturas en los Países Bajos y su lugar de exposición aquél que sirvió de inspiración al maestro Miró: El Rijksmuseum.



EXPO'10 SHANGHAI

'MEJOR CIUDAD, MEJOR VIDA' SERÁ LA EXPOSICIÓN MÁS GRANDE DE LA HISTORIA

Es la primera vez que una nación de economía emergente –China– organiza una exposición universal. Por sus dimensiones, número de participantes y expectativas de visitantes, Expo Shanghái 2010 está llamada a ser la mayor Expo de la Historia. Con ello, China suma una nueva apuesta para afianzar su imagen internacional tras el éxito que obtuvo con los Juegos Olímpicos de Pekín, en 2008. El recinto consta de 520

hectáreas de superficie (más de 20 veces la extensión de Expo Zaragoza 2008) y está ubicado en pleno corazón de la ciudad de Shanghái, capital económica del país. A lo largo de seis meses, del 1 de mayo al 31 de octubre de 2010, se espera una afluencia aproximada de 70 millones de visitantes (cinco de ellos extranjeros), lo que supone una media de 450.000 personas al día, que disfrutarán de los más de 20.000 even-

tos artísticos y culturales previstos. La Expo cuenta con 50 organizaciones internacionales y 190 países participantes, de los cuales 42, entre ellos España, construyen un pabellón propio (la fotografía superior corresponde al pabellón español). Shanghái ha elegido como hilo conductor para su exposición universal uno de los grandes desafíos globales que ha de afrontar la humanidad. Si en el año 1800 tan sólo el 2% de la población vivía en ciudades, ese porcentaje había crecido ya en 1950 hasta el 29% y, según datos de la Organización de Naciones Unidas, en 2010 alcanzará el 55% de la población mundial. Convocados bajo el tema *Mejor ciudad, mejor vida*, los países participantes en Expo Shanghái intentarán ofrecer soluciones a los retos que plantean megalópolis cada vez mayores.

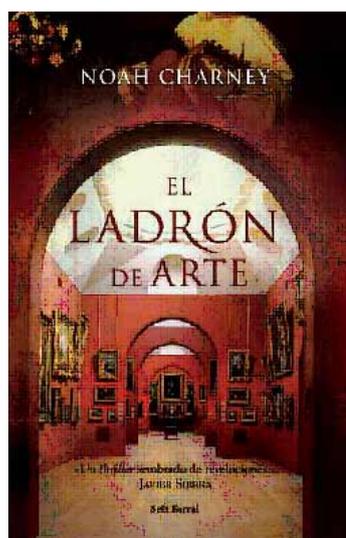
HARLEY'S DAYS EN BARCELONA

LA CIUDAD CONDAL SE PONE COMO UNA MOTO

Vuelve Barcelona Harley's Days del 18 al 20 de junio, el mayor evento urbano de Harley-Davidson en Europa. Tras el éxito de la primera edición, la compañía americana apuesta de nuevo por Barcelona para celebrar esta gran concentración motera, que espera reunir más de 18.000 motos.



Esta segunda edición (la primera se celebró en 2008) incorpora importantes novedades, tanto a nivel de actividades como de organización. Los horarios nocturnos se amplían hasta las 2 de la madrugada el viernes y sábado, y hasta las 12 de la noche el domingo, y se habilitará una exhibición de motos Harley-Davidson en el interior del recinto. En cuanto a actividades, la principal novedad es la exposición de la sensacional Harley-Custo, moto diseñada por Custo Dalmau y personalizada por Ferry Clot, campeón del mundo de *customización*, y que será subastada en verano en beneficio del proyecto que el Hospital de Sant Joan de Déu lleva a cabo en Sierra Leona. Serán tres días que harán rugir Barcelona con las motos más espectaculares, conciertos, exposiciones y un sinfín de actividades para vivir la auténtica experiencia Harley-Davidson en un evento festivo y totalmente gratuito.



Ficha técnica

4 títulos Madrid, Barcelona, Sevilla y País Vasco. Ediciones independientes. PVP recomendado: 12,50 € c/u. La foto corresponde a la novela de Charney.

EL LADRÓN DE ARTE

Cuando visitamos una ciudad nos gusta ir “de tapas” o “de compras” seleccionando unas cuantas direcciones imprescindibles. ¿Por qué no ir también “de museos”? Así lo plantea geoPlaneta en su nueva colección de guías *De Museos*, que acaba de lanzarse en toda España, con versiones en castellano (*De museos*) y en inglés (*Museum Time*). Son “guías de autor”, escritas por Noah Charney (New Haven, 1980), considerado como el mayor experto mundial en historia y prevención de delitos de Arte. Charney se ha especializado en seguridad de museos y asesora a la policía de muchas ciudades. En 2007 saltó a la fama con su primera novela, *El ladrón de arte*, que se convirtió rápidamente en un éxito en todo el mundo. En ella aplicaba también su peculiar forma de explicar el arte a todos los públicos, fijándose en esos detalles clave que a veces pasan inadvertidos. En estas guías, además de la vida del autor de cada obra y su estilo artístico, comenta la terminología artística, las técnicas, y muchas anécdotas.

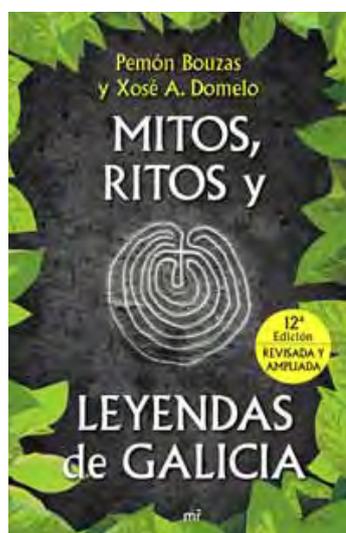


Ficha técnica

La guía incluye mapas de Europa, los puertos y ciudades de escala en el Mediterráneo, el Mar del Norte y el Báltico. PVP recomendado: 22,50€.

GUÍA DE CRUCEROS

Una nueva guía imprescindible para los cruceristas con información sobre puertos, excursiones y vida a bordo. Con información sobre todo lo que hay que saber antes de embarcar: los tipos de barcos, los cruceros temáticos, las compañías navieras y las rutas y excursiones más atractivas. Con todos los datos sobre la vida a bordo: cómo reservar y hacer la maleta, el embarque y desembarque, tipos de camarotes, restaurantes y bufés, salud y atención médica, piscinas, gimnasios, pistas especiales para viajar con niños y toda la diversión a bordo. Y la información más interesante de las escalas en Europa: los puertos y ciudades de las escalas en Europa. Anaya Touring también amplía su catálogo de publicaciones con la edición de nueve destinos, englobados en su colección *Viva Express* (Estambul, Praga, Nueva York, Varsovia, Dublín, Viena, Atenas, Budapest, Venecia, Santiago de Compostela, Valencia, Córdoba y Bilbao) y dos diccionarios de viaje: *Portugués para viajar* y *Griego para Viajar*.



Ficha técnica:

MR Dimensiones. Precio: 17,95 €

HABERLAS HAYLAS

Galicia es sin duda una de los lugares más mágicos de España. En sus tierras reposan tesoros ocultos bajo piedras encantadas, se hallan encrucijadas por donde vagan las ánimas y circulan leyendas sobre personajes históricos como La Reina Lupa, Pedro Madruga o Prisciliano. En cada uno de sus rincones se siente lo esotérico: la Santa Compañía, las meigas... Este título propone una travesía romántica por los misterios, supersticiones y tradiciones que componen la cultura gallega, cuya sutil línea de separación entre la leyenda y la historia define su particular interpretación del mundo. Sus autores, Pemón Bouzas y Xosé A. Domelo, funden a la perfección el pasado con el presente, lo mágico con lo real, lo posible con lo imposible, en esta guía práctica, ilustrada con fotografías, en la que lo mitológico y lo histórico se combinan en sugerentes itinerarios que trasladan al lector a una Galicia infinita que este año celebra su año Xacobeo.



Ficha técnica:

Las guías Trotamundos tienen un PVP recomendado de 21,90 € por título.

13 TROTAMUNDOS

La mítica colección de guías *Trotamundos*, completamente renovada por Anaya Touring Club, incorpora en 2010 trece nuevos títulos: Egipto, Estambul, Finlandia, Florencia, Irlanda, Marruecos, México, República Dominicana, Senegal, Túnez, Venecia, Viena y Austria y Vietnam. De esta manera, ya son 33 los títulos a los que Anaya Touring Club ha dado un nuevo aire. Para ello, ha actualizado, dotado de color y devuelto al espíritu original de “las guías que te llevan donde las demás no llegan”. Contenidos originales y con encanto que además ofrecen de manera absolutamente práctica la información necesaria para disfrutar cada momento del viaje. Nuevos títulos para recorrer los lugares paso a paso y llevarnos a “los sitios imprescindibles”, pero también a lo menos convencional: los rincones más insospechados, fascinantes y atractivos de cada destino. Todo recogido por Philippe Gloaguen, “trotamundos original”, y su equipo de campo de 20 profesionales de la comunicación y expertos viajeros.

ADIVINA POR QUÉ LAS **GUÍAS EL PAÍS-AGUILAR** están en la cresta de la ola

GUÍAS EL PAÍS-AGUILAR
NÚMERO 1 EN VENTAS

Porque te ofrecen
la información más actualizada
de cualquier destino que elijas



PREMIOS

**EL PAÍS
AGUILAR**

www.elpaisagUILar.es

**¡PARTICIPA Y GANA
UN INCREÍBLE
CRUCERO!**

El patrocinador es
Quail Travel



VIAJAR
el mundo más cerca

SINGAPUR, DESIGNADO EL MEJOR AEROPUERTO DEL MUNDO

El aeropuerto de Singapur, Changi Airport, es el mejor del mundo, según la consultora británica Skytrax. En la lista de los 25 mejores aeropuertos no figura ninguno español y de los cinco primeros cuatro son asiáticos, sólo se cuela el de Múnich.

El aeropuerto de Singapur dispone de sala para dormir, gimnasio, piscina, zona de masaje, ducha, peluquería, restaurantes de primer orden, cine gratis y permite ir de tiendas a la ciudad en transporte gratuito. Pero todavía hay más cosas que se pueden disfrutar sin coste alguno, como la conexión *wifi* a internet y las llamadas locales que se realizan desde la zona de salidas y de tránsito. El centro médico y los cambios de divisas están abiertos las 24 horas.

En Incheon, Seúl, hay sala infantil, peluquería, centro de negocios, un museo de cultura local y jardines ecológicos con cascadas y árboles.

Hong Kong, el tercero, tiene un cine 4D con capacidad para 360 personas y un centro de simuladores para la práctica virtual de golf, fútbol, esquí y carreras de coches y una zona PlayStation.

El aeropuerto de Múnich cuenta con campo de golf, servicios de fisioterapia y maquillaje, y un *biergarten* donde degustar las mejores cervezas bávaras y comer salchichas.

El quinto es Kuala Lumpur, con salas de reflexología para el descanso de los pies, centro de negocios y gimnasio.



AIR EUROPA INAUGURA RUTAS A LIMA Y MIAMI

En menos de un mes, Air Europa ha inaugurado dos rutas desde Madrid a ciudades americanas, Lima y Miami, en ambos casos, operadas por Airbus A330-200, con capacidad para 299 pasajeros. La ruta con la capital peruana cuenta con tres frecuencias semanales, y la que une con Miami, cuatro a la semana, trayecto que se suma al que desde hace un año conecta Tenerife con la ciudad de Florida. En el caso de Miami, además, se trata del primer vuelo comercial "carbón neutral" a EE UU, ya que las emisiones de CO₂ se compensan con el equivalente de proyectos de reducción de emisiones.

Más información www.aireuropa.com



BRITISH AMPLÍA VUELOS A ESPAÑA DESDE LONDON CITY

La aerolínea británica mejora su oferta entre España y Londres con la incorporación de vuelos desde Barcelona al aeropuerto de London City con billetes desde 71 euros por trayecto, con tasas e impuestos incluidos. Madrid, Palma de Mallorca e Ibiza son las otras ciudades españolas que están unidas con el London City, aeropuerto desde el que BA ha establecido 10 rutas europeas, un vuelo a Nueva York y otros dos dentro del Reino Unido. British Airways incluye en sus vuelos comida y bebida a bordo, facturación *online*, franquicia de equipaje y selección de asiento 24 horas antes de la salida del vuelo, todo ello de forma gratuita.

Más información www.ba.com

EL AL, ELEGIDA LA LÍNEA AÉREA CON LA MEJOR SEGURIDAD DEL MUNDO

Por tercer año consecutivo, la compañía El Al Israel Airlines ha conseguido ser votada como la línea aérea con la mejor seguridad del mundo, según la respuesta obtenida por la revista Global Traveler (GT) entre más de 25.000 lectores de la publicación.

La compañía israelí, que ha establecido en la seguridad de sus pasajeros una auténtica prioridad, es pionera en algunas de las medidas de seguridad que pone en marcha cada vez y antes de que un avión inicie su despegue o aterrizaje, normas que afectan también a los aeropuertos en los que opera.

Una designación que estuvo a punto de coincidir en el tiempo con la participación de El Al en la celebración del 62 aniversario del Día de la Independencia del Estado de Israel.

La contribución de la compañía aérea a los actos festivos consistió en el sobrevuelo de la costa de Israel desde Nahariya, en el norte, hasta Ashkelon, en el sur, y la ciudad de Jerusalén.

Los cuatro aviones de El Al que surcaron los cielos portaban nombres de ciudades y lugares de Israel: el Boeing 747-400, *Jerusalén*; el Boeing 777, *Carmel*; el Boeing 767, *Daliat* (bautizado así recientemente como homenaje a la comunidad drusa), y el Boeing 737, *Ashkelon*.

El Al se constituyó en 1948 como línea aérea de bandera israelí y en la actualidad cuenta con una flota aproximada de 40 aparatos, todos ellos procedentes del constructor norteamericano Boeing, en sus modelos 737, 747, 757, 767 y 777.

Más información

www.elal.co.il / <http://tourism.elal.co.il>



CONTINENTAL AIRLINES + UNITED AIRLINES = UNITED

Los primeros días de mayo se dio a conocer la fusión entre iguales de las compañías aéreas americanas Continental Airlines y United Airlines para dar como resultado la empresa número uno del mundo en el sector, en una operación valorada en 3.170 millones de dólares. La nueva aerolínea operará con el nombre de United a 370 destinos de 59 países y transportará 144 millones de pasajeros al año.

Antes de conocerse esta fusión, Continental informó del incremento de vuelos entre Nueva York y Londres-Heathrow hasta alcanzar las cinco frecuencias diarias en octubre. **Más información** www.united.com / www.continental.com



DOS VUELOS DIARIOS DE SWISS ENTRE MÁLAGA Y ZÚRICH

La compañía Swiss ha añadido cinco vuelos semanales a la ruta Zúrich-Málaga para dar un servicio directo dos veces al día, entre la ciudad suiza y la Costa del Sol. Es uno de los 48 destinos europeos a los que opera la aerolínea suiza, que también cuenta con 25 destinos intercontinentales. A estos se ha unido desde el 2 de junio, la ruta Zúrich-San Francisco, segundo destino de Swiss en la costa oeste norteamericana, con una frecuencia de seis veces por semana.

La expansión de la red de rutas y de frecuencias se corresponde con la renovación de la flota, que pasa por la sustitución de los A330-200 por A330-300.

Más información www.swiss.com



LUFTHANSA VOLARÁ EN VERANO A 204 DESTINOS DE 81 PAÍSES

Con la incorporación de seis nuevos destinos (Rostock-Laage, Alemania; Zadar, Croacia; Chisinau, Moldavia; Taskent, Uzbekistán, y Bari y Palermo, Italia), Lufthansa volará este verano a 204 destinos en 81 países.

Uno de esos destinos es Madrid, que por primera vez superará los 100 vuelos semanales. Además, aumentará las frecuencias de los vuelos entre Frankfurt y Málaga y de Düsseldorf a Valencia.

En los destinos de larga distancia destaca la reanudación de los vuelos a Irak, entre Frankfurt y Erbil, y la incorporación de los modernos y gigantescos A380 en las rutas que unen Frankfurt con Tokio, Pekín y Johannesburgo.

Más información www.lufthansa.com



SKY WORK INAUGURA VUELO DIRECTO BARCELONA-BERNA

Desde la primavera, Berna cuenta con un vuelo directo a Barcelona, el primero de la historia entre la capital suiza y España. Este vuelo de Sky Work Airlines, la línea aérea regional suiza, opera inicialmente tres veces por semana (martes, jueves y domingo) desde 65 euros / trayecto.

Este vuelo directo, de 90 minutos, se realiza con avión de turbohélice Bombardier Dash 8, de 72 plazas, lo que supone la mejor opción para viajar a Berna y la zona circundante, pues ahorra entre tres y cuatro horas de viaje si hay que hacerlo a Zúrich, Basilea o Ginebra para luego trasladarse en tren a Berna.

Más información www.skywork-airlines.ch



ALDEASA FIRMA ACUERDOS CON LUFTHANSA Y SPHERE

La aerolínea alemana Lufthansa ha firmado un acuerdo con Aldeasa para premiar a sus pasajeros de Business Class que vuelen desde Madrid o Barcelona a Düsseldorf o Milán. Con su tarjeta de embarque, los viajeros recibirán un bono de descuento de 20€ para sus compras en las tiendas de Aldeasa canjeable hasta el 30 de junio.

En otro acuerdo de carácter muy distinto, Aldeasa ha incorporado a sus tiendas las bolsas ciento por ciento biodegradables fabricadas por la empresa SPHERE a partir de fécula de patata. Con 15 patatas se fabrican 100 bolsas.

Más información www.aldeasa.es



LAS GRIEGAS AEGEAN AIRLINES Y OLYMPIC AIR SE FUSIONAN

Los accionistas principales de Aegean Airlines y Olympic Air han llegado a un acuerdo de fusión de sus actividades que dará como resultado un nuevo grupo que llevará el nombre y los logos de Olympic Air. Según los términos del acuerdo, el principal accionista de Aegean y el único de Olympic tendrán la misma participación en la nueva compañía, mientras que los demás grupos accionistas conservarán su participación proporcional.

Tras la fusión, la nueva aerolínea contará con una flota de 64 aviones, una plantilla de 3.350 trabajadores y 65 rutas domésticas y 41 internacionales.

Más información www.aegeanair.com



GERMANWINGS INCORPORA LOS VUELOS MADRID-COLONIA

La programación de verano avanzada por la compañía alemana de bajo coste incluye este año la incorporación de los vuelos entre Madrid y Colonia/Bonn para disfrutar de los cruceros que se organizan por el Rin.

A estas ciudades alemanas vuela también Germanwings desde Barcelona, Ibiza, Fuerteventura, Gran Canaria, Tenerife Sur y Palma de Mallorca.

Otro destino que se recupera con el verano es Stuttgart, la ciudad que sirve de puerta de entrada a la Selva Negra, y a la que hay vuelos directos desde cuatro ciudades españolas: Madrid, Barcelona, Palma de Mallorca e Ibiza.

Más información www.germanwings.com



CONVENIO DE COOPERACIÓN ENTRE AIR FRANCE Y AEROFLOT

Las aerolíneas Air France KLM y Aeroflot han suscrito un acuerdo de cooperación para realizar vuelos en código compartido hacia seis destinos en Rusia, operados por Aeroflot, (Khabarovsk, Novosibirsk, Krasnoyarsk, Irkutsk, Yekaterinburg y Nizhnevartovsk) y cuatro destinos en Francia y Europa, operados por Air France desde París (Estrasburgo, Lyon, Marsella y Lisboa).

Air France y KLM, por otra parte, han lanzado en España Bluebiz, su programa conjunto dedicado a la pequeña y mediana empresa, que permitirá ahorros adicionales en 258 destinos. **Más información** www.airfrance.es / www.klm.es

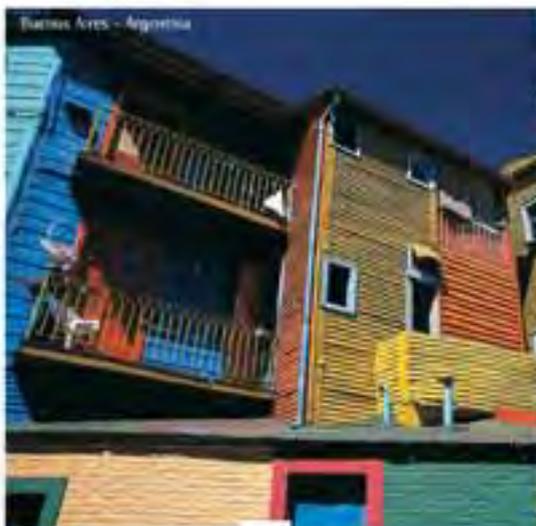


CONDOR ENLAZA MADRID Y BARCELONA CON ALEMANIA

Durante el verano, Condor vuelve a enlazar las dos mayores ciudades españolas con destinos a Alemania, a raíz de un acuerdo firmado con Spanair.

Gracias a esta colaboración, Condor ofrece vuelos con salida desde Madrid y Barcelona con destino a Alemania y haciendo escala en Palma de Mallorca. Los trayectos entre las dos ciudades peninsulares y la insular están operados por Spanair, y los vuelos entre Palma de Mallorca y los aeropuertos de destino alemanes (Berlín-Schoenefeld, Colonia, Düsseldorf, Leipzig, Frankfurt, Hamburgo, Hanover, Múnich y Stuttgart) son operados por Condor.

Más información www.condor.com



Buenos Aires - Argentina



Laguna Negra - Brasil



São Paulo - Brasil

La mejor manera de descubrir si un destino es tan impresionante como su fotografía es viajar y conocerlo

Volamos diariamente a más de 50 destinos en América del Sur desde Madrid, Londres, Milán, Frankfurt y París



• Modernas aeronaves • Más de 40 destinos incluyendo Brasil y 18 de América del Sur, Europa y Estados Unidos • Primera Clase y Clase Ejecutiva • Programa TAM Fidelidade

Información
y reservas:
900 900 354
www.tamairlines.com

A STAR ALLIANCE MEMBER 

TAM
AIRLINES



EN VERANO, 'DELIZIOSA' VA A LAS CIUDADES DEL BÁLTICO Y ESCANDINAVIA



Tras su periplo por los Emiratos Árabes, donde ha desarrollado la temporada de invierno con el crucero *Las mil y una noches*, por Dubai, Omán y Bahrein, el Costa Deliziosa se encuentra ya en el norte de Europa para llevar a cabo sus itinerarios veraniegos por los fiordos noruegos y los países bálticos con programas de títulos tan sugerentes como *Tierra de vikingos* o *Capitales del norte*. Este barco, el último salido de los astilleros Marghera, en Venecia, y construido por la firma Fincantieri para la compañía italiana Costa Cruceros, es llamativo en todos sus aspectos.

El Costa Deliziosa desplaza 92.600 toneladas y tiene capacidad para 2.826 huéspedes. Dispone de 1.130 camarotes, 52 de los cuales tienen acceso directo al *spa*, al igual que cuatro suites, y otros 662 cuentan con balcón privado. Para el ocio

a bordo cuenta, entre otras muchas actividades, con cuatro restaurantes, 11 bares, cuatro *jacuzzis*, tres piscinas y un *spa* de 3.500 m², con gimnasio, termas, talasoterapia, tratamientos y masajes, sauna, baño turco, solarium y rayos UVA.

En un terreno aún más lúdico se encuentran la discoteca, los simuladores de Fórmula 1 y de golf, una zona especial dedicada a la PlayStation 3, el teatro, un cine 4D y un casino.

El Costa Deliziosa utiliza en su decoración diversos tipos de mármol y granito, estucado de técnica veneciana y otros acabados como el lamé de pergamino, madera refinada de zebrano y wengué, cristal de Murano, acero pulido y abrigantado y 970 lámparas de araña, además de exhibir obras de arte en su impresionante atrio.

Más información www.costadeliziosa.com.



VACACIONES EN LOS BARCOS CASA DEL ALENTEJO

Una propuesta bien distinta, en todos los sentidos, a los cruceros al uso es la que hacen en Amieira Marina, un complejo turístico instalado en el embalse alentejano de Alqueva, de 250 km² de extensión y 1.160 kilómetros de perímetro.

Es una modalidad de turismo fluvial, que consiste en alquilar un barco-casa para grupos de dos a 12 personas por periodos de dos a siete días y sin tripulación. Son embarcaciones de lujo que disponen de la última tecnología, que no superan los 10km/h de velocidad y cumplen con todas las normas medioambientales, como es el depósito de aguas negras y limitación de emisión de CO₂ al aire.

Más información www.amieiramarina.com



HURTIGRUTEN

NUEVOS VIAJES TEMÁTICOS DE HURTIGRUTEN

La temporada de la compañía noruega de barcos de exploración ha creado nuevos viajes temáticos relacionados con la naturaleza, la cultura o la gastronomía, como el titulado *Sabor y sonidos de los fiordos: estudio de cocina flotante*, un curso de cocina noruega a bordo de manos de reconocidos *chefs*, que enseñarán a tratar el cangrejo real, el reno o el cordero de Lofoten en recetas tradicionales. Una actividad que se hace durante el recorrido Kirkenes-Bergen, el 16 de septiembre, por un precio de 595 euros por persona. Los hay para melómanos como *El rey de la montaña: un viaje musical con Edvard Grieg*, el 16 de octubre.

Más información www.hurtigrutenspain.com



EL COSTA MÁGICA VUELVE A VALENCIA

Costa Cruceros ya ha diseñado el catálogo de viajes para 2011 con algunas sorpresas. Entre las novedades figura el regreso de la compañía al puerto de Valencia con su buque Costa Mágica, que hará 35 escalas en la ciudad del Turia durante todo el año.

Pero hay más: un crucero por el Mar Rojo, la inauguración del Costa Favolosa, un barco con 114.500 toneladas y capacidad para 3.780 pasajeros; la vuelta al mundo en 98 días en el Cosata Deliziosa, entre diciembre de 2011 y abril de 2012; tarifas especiales para familias y la denominada *¡Ahorra ya!*; nuevos paquetes de excursiones, y nuevas rutas por el Mediterráneo (noviembre de 2010 a marzo de 2011), el Caribe y Sudamérica. **Más información** www.costacruceros.es



DE CRUCERO POR EUROPA, SIN PERDERSE EL MUNDIAL DE FÚTBOL

Los pasajeros que disfruten de sus vacaciones a bordo de los cruceros NCL en el Mediterráneo o el Báltico no se perderán, ni aun estando en alta mar, los partidos más interesantes del Mundial de fútbol en los que estén implicadas las selecciones de España, Alemania, Argentina, Brasil, EE UU, Inglaterra, Italia y Holanda, además de los cuartos de final, semifinales y final.

La compañía norteamericana, por otra parte, ha presentado su programa para la temporada 2011/2012, en la que incorpora dos nuevos puertos de embarque: Tampa (Florida, EE UU) y Civitavecchia (Roma, Italia). Recupera su presencia en Israel, 11 años después de su última visita, formando parte de la ruta de un crucero de 11 noches por el Mediterráneo y Tierra Santa, con escalas en Alanya, Turquía; Limassol, Chipre; Haifa y Ashdod, Israel, y Puerto Said y Alejandría, Egipto. Las excursiones en tierras israelíes incluyen visitas a Jerusalén, Galilea, Tel Aviv, Jaffa, el Mar Muerto y Masada.

Desde Civitavecchia parte un crucero de 10 noches por el Mediterráneo que incluye escalas en Katakolon (Olimpia) y El Pireo (Atenas), Grecia; Izmir (Éfeso, Tur-

quía), y Alejandría, Egipto, donde el barco permanece una noche, ofreciendo dos días completos para disfrutar de los tesoros del antiguo Egipto.

El Caribe sigue siendo un destino mayoritario en las rutas de NCL, que ahora se amplían con las salidas desde Tampa. Hasta cuatro buques de la flota NCL dejarán su estela en este cálido mar entre octubre de 2011 y abril de 2012, con itinerarios que van de siete a 11 noches.

También hasta abril de 2012 estará abierto el crucero de siete noches entre las islas del Pride of America, con salida desde Honolulu (Hawái, EE UU). Las escalas incluyen: Kahului, Maui; Hilo y Kona, Hawái; Nawiliwili, Kauai; un crucero vespertino por la costa Na Pali, y una navegación al atardecer junto al volcán Kilauea.

Otro de los barcos de NCL realizará cuatro cruceros de siete noches desde la ciudad de Nueva York a Canadá y Nueva Inglaterra, entre el 17 de septiembre y el 8 de octubre de 2011. Las escalas de estos cruceros incluyen Sydney, Halifax y Saint John (Bahía de Fundy), en Canadá, y Portland, en Estados Unidos.

Más información www.ncl.eu / www.es.ncl.eu



NUEVO CRUCERO PULLMANTUR POR EL CARIBE MAYA

Junio es el último mes del crucero que el buque Pacific Dream realiza en su ruta por el Caribe Maya, que parte desde el puerto mexicano de Cozumel. El paquete incluye vuelo desde Madrid, todos los sábados, y siete noches a bordo. Incluye escalas en Montego Bay (Jamaica), Grand Cayman, y Chetumal (costa maya) y Puerto Progreso (Mérida), en México.

Entre las excursiones programadas se podrá visitar el mausoleo de Bob Marley, la ciudad de Uxmal o Chichén Itzá, además de disfrutar de la gastronomía típica de cada lugar y de actividades como vela, *kayak*, *windsurf* y esnórquel.

Más información www.pullmantur.es



IBEROCRUCEROS EXPLORA GROENLANDIA E ISLANDIA

El Grand Mistral es el barco destinado por Iberocruceros para desarrollar las rutas creadas a Groenlandia e Islandia, en tres espectaculares trayectos de dos semanas de duración.

Los viajeros podrán disfrutar en estos días de navegación de visitas a pueblos inexplorados próximos al Círculo Polar Ártico, avistar icebergs, glaciares, ballenas, osos polares y montañas vírgenes formando paisajes tan espectaculares como poco frecuentes.

Iberocruceros ha sido reconocida recientemente como la Mejor Compañía de cruceros por la relación calidad-precio en los premios Excellence de cruceros 2010. **Más información** www.iberocruceros.es



LA SUITE PRIVILEGE AUMENTA EL LUJO DEL TRANSCANTÁBRICO

La elegante y amplia Suite Privilege es una de las grandes novedades que presenta el Transcantábrico en esta temporada, que recupera a San Sebastián como cabecera y final de ruta, tras varios años sin estar presente en los itinerarios de este tren. Además de la ruta San Sebastián-Santiago de Compostela-San Sebastián, el Transcantábrico cubre la ya tradicional de León-Santiago de Compostela-León, lo que confirma la apuesta por la celebración del Año Xacobeo. En la primera se recorre la cornisa cantábrica: Zarautz, Guetaria, Santander, Liébana, Llanes, Ribadesella, Taramundi, Teixois y Ferrol. Mientras que la segunda cruza por Cistierna, Guardo, el Valle del Esla, el Pantano

del Ebro, Las Merindades, el Valle del Mena, Carrión de los Condes, Frómista, el río Eo, Ribadeo, Viveiro y Ferrol.

Ocho días y siete noches de auténtico placer, mayor aún si se disfruta de la Suite Privilege, que incorpora cama de 150x200, cuarto de baño completo con sauna e hidromasaje, salón con sofá convertible, equipo de sonido, televisiones TFT, DVD, consola de juegos, ordenador, conexión a internet y telefonía inalámbrica, además de un amplio armario ropero. La otra novedad radica en el moderno coche cocina completamente equipado para continuar su apuesta gastronómica de calidad.

Más información

www.trenesturisticosdelujo.com



TRES ITINERARIOS PARA EL EXPRESO DE LA ROBLA

Feve ha recuperado el nombre de la emblemática línea León-Bilbao, construida a finales del siglo XIX, para poner en marcha un proyecto de cruce sobre railes por tierras leonesas, palentinas y burgalesas. El tren está constituido por nueve coches con capacidad para 56 pasajeros, en los que se mezcla clasicismo y modernidad.

Este expreso turístico cubre tres itinerarios: Taller del Románico, La Robla y Jacobeo, todos ellos con tres noches de alojamiento en el tren, tres cenas y tres comidas típicas, tres desayunos en bufé, excursiones, prensa diaria... **Más información** www.elexpresodelarobla.com



UNA JOYA DE TREN RECORRE CANTABRIA

Por cuarto año consecutivo se ha puesto en marcha el tren turístico *El histórico*, una joya ferroviaria que recorre durante los fines de semana la geografía cántabra. Las dos excursiones programadas en el acuerdo de Feve y gobierno de Cantabria tienen como destinos la cueva El Soplao (jueves de junio y sábados de julio, septiembre y primera quincena de octubre) y los valles del Pas y Miera (domingos de julio, agosto y primera quincena de septiembre). La tarifa, que incluye el viaje, visita a los lugares de interés de los respectivos recorridos y la comida en un restaurante de la zona, es de 54 euros. Se puede contratar para grupos. **Más información** www.trenesturisticosdelnorte.com



INTERRAIL: RENFE AMPLÍA EL PERIODO DE VENTA ANTICIPADA

InterRail ha creado un quinto nivel de precios para el Pase One Country, ha introducido una nueva modalidad "senior" del Pase Global para mayores de 60 años y ha ampliado el periodo de venta anticipada, de dos a tres meses. Son medidas que, sin duda, contribuirán a incrementar la venta de pases, que en 2009 se acercó a la cifra de 18.500. El grupo más numeroso lo constituyen los menores de 26 años (81%), que a la hora de elegir un país se inclinan por Italia (30% del total). Madrid fue la comunidad autónoma en la que más pases se vendieron (31% del total).

Más información www.interrailnet.com



SEXTO AÑO DEL 'TREN MEDIEVAL' DE SIGÜENZA

Hasta el 3 de julio, cada sábado, el *Tren Medieval* parte de la estación de Chamar-tín, a las 10:00 h, con destino a la villa de Sigüenza, adonde llega a las 11:25 h, con regreso a las 19:40 h. El precio del billete, que incluye visita a la catedral seguntina, degustaciones a bordo, animaciones y seguro de viajeros, es de 26 y 16 euros para adultos y niños, respectivamente.

Más información www.renfe.com



INICIATIVA DE RENFE PARA DIFUNDIR EL AÑO SANTO 2010

Los viajeros de los Trenhotel podrán degustar a bordo el *Menú Xacobeo*, una serie de platos de la cocina gallega que se ofrecerán en la carta de estos servicios nocturnos de Renfe. Es una de las iniciativas adoptadas por la compañía ferroviaria para apoyar y difundir el Año Santo compostelano 2010, que también prevé favorecer los viajes de vuelta a los peregrinos que acuden a la capital gallega. El menú ofrece dos opciones para cada plato: pulpo a feira o lacón a la gallega, chipirones encebollados o entrecot de ternera gallega, y tarta de Santiago o filloas.

Más información www.renfe.com



50 MILLONES DE VIAJEROS HACEN MAYOR DE EDAD AL AVE

Más de 50 millones de viajeros utilizaron los trenes AVE en sus primeros 18 años de servicio en la línea Madrid-Sevilla. Una mayoría de edad que ha venido acompañada con un incremento constante del número de circulaciones que se producen cada día entre ambas ciudades. En estos 18 años, los trenes AVE Madrid-Sevilla, que han circulado a una velocidad máxima de 300 km/h por los 471 kilómetros de la línea, han mantenido un índice de puntualidad del 99% en cada ejercicio. Lo que sí ha variado en estos años ha sido

el perfil del viajero. Si en 1992 el usuario tipo era un hombre (70%) de 25 a 44 años (63%), con estudios universitarios (62%), que viajaba por ocio (37%) o trabajo (36%) y ocupaba cargos de decisión en su empresa (49%), el viajero de 2010 es hombre (56%) o mujer (44%), de 30 a 44 años (58%), con estudios universitarios (69%), que lo hace por motivos profesionales (61%) y ocupa cargos de decisión en su trabajo (60%). A estos se ha añadido otro dato: el 40% de los clientes viajan al menos una vez cada dos semanas.

Más información www.renfe.com



Nones convoca a los solteros

El I Encuentro Nacional de Singles ya está en marcha. A la hora de escribir esta información todavía no se conocen las fechas exactas de la convocatoria, pero Nones, empresa especializada en organizar viajes y actividades para personas sin pareja, ya se ha puesto manos a la obra; por eso será mejor estar atentos a las novedades que puedan producirse con entradas periódicas a su página web: www.nones.es

No obstante, las propuestas de la agencia no se limitan a esta concentración tan 'singular' y mantiene abiertas sus propuestas para todos los gustos, con viajes a destinos tan dispares (o sea, nones) como Túnez, Bélgica (Bruselas, Brujas y Gante), Siria, Múnich y Uzbekistán, además de cruceros programados por el Mediterráneo y el Adriático, con todo incluido.

Para cubrir todas las opciones, Nones también organiza viajes de fin de semana a sitios más cercanos, pero igual de interesantes, como Madrid, Asturias, León o Teruel y temas más concretos como los grandes premios de Fórmula 1.

Más información www.nones.es

En par, viajes de dos en dos

De cara al verano, la joven agencia de viajes En Par (fue creada en febrero de este año) desvela sus propuestas más interesantes.

Especializada en organizar viajes en exclusiva para parejas que huyen de los grupos más numerosos, En Par tiene en su programa veraniego propuestas de

viajes a destinos –algunos de ellos poco usuales– de cuatro continentes.

En Europa, propone conocer Islandia, esa isla increíble salpicada de géiseres, fiordos, cascadas y... volcanes; en América lleva a conocer el legado maya de Guatemala y la naturaleza salvaje de Costa Rica; de Asia ofrece los desiertos de Jordania, el reino Jemer de Camboya,

la India profunda, *trekking* en Tailandia, las ciudades milenarias de Myanmar (ex Birmania), el clasicismo persa de Irán y el Valle Khumbu de Nepal, y en África: la antigua Abisinia de Etiopía, ascender al Monte Kenia, la ruta del Níger en Mali, un recorrido en 4 x 4 en Marruecos, la costa de Senegal y el colorido de Tanzania. **Más información** www.viajesenpar.com



LOCOS POR EL FÚTBOL EN DIRECTO

KUONI TE LLEVA A SUDÁFRICA PARA VER EL MUNDIAL



Ya suponemos todos que Sudáfrica es mucho más que el Mundial de Fútbol, pero lo cierto es que el deporte del balompié tiene mucho tirón. Y desde esta premisa, Kuoni ha creado una serie de paquetes de viaje para que los aficionados futboleros puedan disfrutar de algo más en su visita al país austral africano y, de paso, que quienes van de acompañantes, no se pasen el día despotricando. Todas las propuestas de Kuoni incluyen el vuelo de ida y vuelta a Sudáfrica, el alojamiento, las entradas para ver los partidos seleccionados y los desplazamientos hasta los estadios correspondientes. Los precios, claro está, varían en función del hotel escogido, del tiempo de perma-

nencia en el país y de la fase del campeonato a la que se quiera asistir, y oscilan entre los 3.000 (para cinco noches y una entrada para un partido de la fase de grupos) y los 9.000 euros (12 noches y cuatro entradas, una para cuartos, dos para las semifinales y la de la final).

El caso es buscarse un hueco entre tanto patadón para disfrutar de un safari por el parque Kruger, visitar los poblados zulúes de Shakaland, conocer la reserva de pingüinos de Boulders o participar en una cata de los cada vez más apreciados vinos de Ciudad de El Cabo.

Los hoteles propuestos por Kuoni, céntricos y confortables, están en las ciudades de El Cabo, Durban y Johannesburgo. Ánimo y, por una vez, vayamos todos al fútbol

Más información www.kuoni.es



Kirunna pone el punto de mira en el Índico

La demanda de viajes a las islas del Índico parece que ha tenido el crecimiento suficiente para justificar la creación de un catálogo monográfico con este destino exótico y de mar y playa. Kirunna Travel así lo ha entendido y ha ampliado contenidos específicos de Mauricio, Seychelles, Reunión, Zanzíbar y Maldivas. Como también es apreciable la tendencia de que los novios se inclinen cada vez más por estos destinos, Kirunna tiene una serie de detalles con los recién casados. El nuevo catálogo incluye hoteles de alto nivel en las principales islas de este océano, de amplias playas y aguas en las que practicar deportes acuáticos, como buceo y *snorkel*. **Más información** www.kirunna.es



Premio 'Best Agent' para Destinia.com

La aerolínea Air Berlin ha concedido el premio *Best Agent* a Destinia.com por ser la agencia con mayor crecimiento en 2009. Emelie Viklund y Mónica Emilio, directora del área de vuelos y directora comercial, respectivamente, recogieron el galardón. También fueron premiadas las compañías Politours, de reservas de grupos, y Viajes Servivuelo, por su volumen de ventas. **Más información** www.destinia.com

NUBA: UN VERANO PARA PASAR EN FAMILIA

ACTIVIDADES PARA DISFRUTAR EN TODO EL MUNDO



Bajo el título *Experiencias que unen*, la empresa NUBA, especializada en diseñar viajes exclusivos, a medida y en privado, ha pensado este año en las vacaciones en familia y ha planteado una serie de viajes a destinos que sean compatibles a los gustos de padres e hijos.

En este aspecto, las propuestas de NUBA se han dirigido primordialmente a tres países que reúnen atractivos naturales y cierto toque de aventura, además de exotismo: Costa Rica, Tanzania y Vietnam.

En el país centroamericano la propuesta va dirigida a conocer las frondosas junglas y la amplia variedad de especies animales (monos aulladores, iguanas, tucanes, etc.), y jornadas de buceo y *snorkel* en fondos de coral, paseos en motoras para acercarse a ver a las tortugas o los delfines y disfrutar de los atardeceres en playas vírgenes.

El programa organizado en Tanzania ofrece un espectacular vuelo en globo por el parque Nacional de Serengeti y dormir al aire libre en un campamento, rodeado de animales salvajes sin oír otros sonidos de

fondo que los proporcionados por la propia naturaleza, al calor de una hoguera, eso sí, en exclusivos *lodges*.

No menos atractivo parece el plan que ha organizado para viajar a Vietnam. Propone visitar las minorías étnicas Zao y Hmong, en el pueblo de Ta Phin, disfrutar de las vistas que proporcionan los inmensos arrozales en una excursión organizada en coche privado por el valle de Muong Hoa, o recorrer el recóndito pueblo de Vinh Long, donde está previsto tomar un tentempié a base de frutas, mientras se visitan sus parques de bonsáis y los estrechos canales. La guinda es un paseo en junco privado por la Bahía del Dragón.

NUBA, además, ha redactado un decálogo con consejos para el viaje perfecto en familia, entre los que figuran: preparar el viaje con antelación, encontrar un destino a gusto de todos, aprovechar para restablecer los lazos familiares, llevar un botiquín de primeras necesidades y conocer los lugares donde hay clubes de niños.

Más información www.nuba.net



Hay un Caribe diferente

Pullmantur ha puesto en marcha Grand Class, un producto con el que busca dar a conocer un Caribe diferente, en dos destinos emblemáticos, Playa Bávaro, en República Dominicana, y Riviera Maya, en México, y en resorts de alta gama, en régimen de todo incluido. Para esta oferta, Pullmantur se ha aliado con tres cadenas hoteleras: Grand Palladium, Occidental y NH. **Más información** www.pullmantur.es



Novedades PortAventura

Tres novedades apunta PortAventura esta temporada, que fue inaugurada por el jugador de baloncesto Ricky Rubio, para conmemorar sus 15 años. El parque temático se vuelca en los espectáculos: *PortAventura Live!*, basado en danza y acrobacia; el *Can Can Forever del Saloon* y un asalto a la diligencia. **Más información** www.portaventura.es



Lujo familiar en la India

El grupo Oberoi ha creado el paquete familiar *Indian summer*, que permite a los huéspedes alojarse durante seis o más noches y disfrutar de una habitación gratis para los niños. La oferta, válida hasta el 30 de septiembre,

incluye alojamiento y desayuno para dos personas, una segunda habitación gratis para dos niños de hasta 15 años, traslados entre el aeropuerto y el hotel, un descuento del 25% en los tratamientos de *spa* y una sesión diaria de yoga.

Más información www.oberoihotels.com



Cuba, apuesta de Globalia

Air Europa y Travelplán, compañías del Grupo Globalia, han apostado este verano por Cuba, con la intención de convertirse en los principales emisores de turistas a la isla caribe. Globalia dispone de seis hoteles de su propia cadena,

Oasis, en algunos de los lugares más turísticos de Cuba y Air Europa vuela seis veces por semana entre España y La Habana, argumentos que permitirán alcanzar los objetivos marcados. Travelplán, por su parte, ha presentado a las agencias la oferta veraniega.

Más información www.globalia.com

Transcontinental recupera destinos

UN CATÁLOGO CONCENTRA TODO EL PRODUCTO DE IBEROJET TRANSCONTINENTAL, QUE RECUPERA TRES DESTINOS EN ASIA: LÍBANO, JORDANIA Y SIRIA, Y CREA EL DE GAMBIA, EN ÁFRICA.

Más información www.iberojet.es



VUELOS GRATIS NUEVA YORK MIAMI

VIVATOURS LO HACE POSIBLE HASTA EL 30 DE OCTUBRE



Aunque parezca increíble, ahora se puede volar gratis desde Nueva York a Miami, si se contrata el programa *Pack 7*, una promoción que ha lanzado el turoperador Viva Tours con vigencia hasta el 30 de octubre.

Esta oferta es para aquellos clientes que contraten viajes con siete noches de estancia en la ciudad de los rascacielos e incluye los vuelos Nueva York-Miami-España, traslados en limusina en Nueva York, traslados en Miami y descuentos de hasta el 50% en las excursiones y visitas de Nueva York y en las que se realicen a Washington y Boston, desde Nueva York. Los clientes también se beneficiarán de otros obsequios, como mapas guía de las ciudades, maletas y descuentos especiales en grandes almacenes.

Más información: www.vivatours.es



Brabante

Cerveza Especial Tradición de Flandes



Siempre sabe como la primera vez



www.brabantecervezas.com

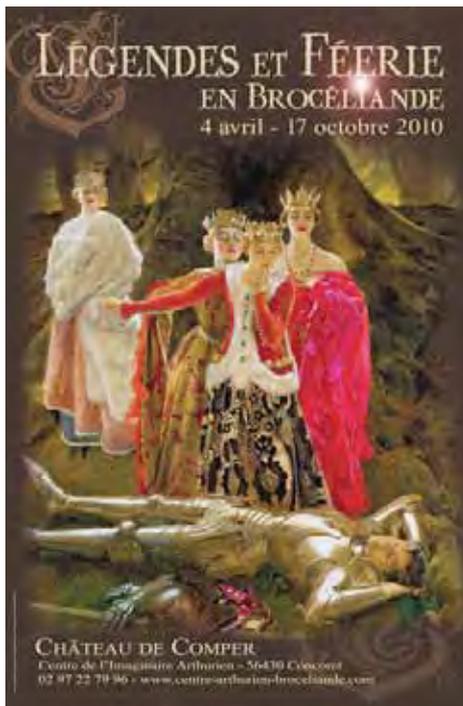
Brabante Blanca

Brabante Lager

Brabante Oro

Brabante Oscura

Brabante Gran Triple



Leyendas artúricas

El Castillo de Comper, en la Bretaña francesa, acoge hasta el 17 de octubre una nueva temporada de *Leyendas y cuentos en Brocéliande*, organizada por la asociación del Centro Artúrico, que tiene como objetivo compartir el conocimiento de las leyendas de la Tabla Redonda: literatura medieval, orígenes celtas, etc. Así, en el programa se contemplan sábados de magia, cuentos bajo los robles y actividades infantiles. Este año se presta especial atención al cuento de hadas del siglo XII *Lai de Lanval*, uno de los mejores de la historia. **Más información** www.centre-arthurien-broceliande.com



Música, cocina y... póker

El Casino de Barcelona ha incorporado nuevas máquinas de azar a su tradicional oferta de juego, que incluye ruletas francesa y americana, black jack, punto banco, mini punto banco y póker sin descarte. Pero a esta oferta lúdica añade espectáculos musicales y una cocina variada en sus distintos restaurantes: japonés, italiano... **Más información** www.casino-barcelona.com



Gran espectáculo español en Expo Shanghai 2010

EN LA PRIMERA SEMANA, 250.000 PERSONAS VISITARON EL PABELLÓN DE ESPAÑA

Shanghai ha organizado la mayor Exposición Universal de la historia, con números apabullantes: 5 km² de superficie para acoger a 193 países participantes y 40 organizaciones internacionales. Hasta el 31 de octubre se espera que pasen por este inmenso recinto (más del doble de la extensión de Mónaco) unos 70 millones de personas.

Atendiendo al lema de la convocatoria universal, *Mejor ciudad, mejor vida*, España está presente con un pabellón que representa un enorme cesto, un entramado de 8.524 paneles de mimbre que simboliza la sostenibilidad y encuentra un punto de conexión entre las tradiciones artesanales española y china. En el interior de este pabellón, de 7.000 m², se desarrolla el tema *De la ciudad de*

nuestros padres a la ciudad de nuestros hijos, hilo conductor de la muestra que se ofrece al público y que en la primera semana desde su apertura recibió a más de 250.000 visitantes. La exposición se compone de tres salas diseñadas por otros tantos directores de cine: Bigas Luna, Basilio Martín Patino e Isabel Coixet. En la creada por esta última, titulada *Hijos*, el protagonista indiscutible es Miguelín, un bebé de 6,5 metros de altura, que respira, parpadea y sueña con las ciudades que legamos a las nuevas generaciones. Ante el gigantesco Miguelín se hicieron la foto los integrantes de la delegación oficial que asistieron a la inauguración y degustaron el tradicional chocolate con churros que sirvió el cocinero Pedro Larumbe, responsable de la cena espectáculo que se ofrece dos veces al día. **Más información** www.pabellonshanghai.es

'Octoberfest', 200 años

LA EXPLANADA DE LA THERESIENDWIESE ACOGE UN AÑO MÁS LA OCTOBERFEST, O FIESTA DE LA CERVEZA, QUE TUVO SU ORIGEN EN LA CELEBRACIÓN DE LA BODA DE LUIS I DE BAVIERA CON TERESA DE SACHSEN-HILDBURGHAUSEN, EL 12 DE OCTUBRE DE 1810. ESTE AÑO LA FIESTA CUBRE DESDE EL 18 DE SEPTIEMBRE AL 4 DE OCTUBRE. ¡DOS SIGLOS BEBIENDO CERVEZA! **Más información** www.germany.travel





Mil formas de casarse en LV

Las Vegas es tan conocida por sus casinos como por la rapidez con que organiza una boda. Más de 100.000 licencias de matrimonio se emiten cada año en la ciudad más grande del estado de Nevada, en todo tipo de ceremonias, que van desde las bodas furtivas a las celebraciones masivas o las rápidas, que se celebran sin bajarse del coche. Tampoco el escenario es único, pues el matrimonio se puede celebrar en una capilla romántica, en el último piso de la torre Eiffel del hotel Paris Paris, a bordo de un barco en el lago Mead o en un globo aerostático. Una versatilidad que alcanza también al celebrante, pues lo mismo es un émulo de Elvis Presley que un vaquero o un pastor con alzacuellos. Así es que en Las Vegas es tan fácil echar unas manitas al póker o apostar a la ruleta como volver casado. Sólo se necesita ser mayor de edad, el pasaporte, un certificado de nacimiento y unos 55 dólares para adquirir la licencia de matrimonio... y una pareja que esté dispuesta a dar el "Sí, quiero". Luego, para que sea válida en España hay que pasar por cualquier consulado español en EEUU para inscribirla.

Más información www.visitlasvegas.com/
www.ancestry.com

Nueve 'ciudades Schumann'

Zwickau (Sajonia), su ciudad natal, no será la única que rinda homenaje a Robert Schumann en el 200 aniversario de su nacimiento. Otras ocho ciudades alemanas se han unido a esta conmemoración que permitirá recorrer la vida y obra de este compositor romántico con festivales, exposiciones, conciertos y visitas a los escenarios que conoció. Baden-Baden, Frankfurt, Heidelberg, Düsseldorf, Leipzig, Stuttgart, Bremen y Bonn, donde murió, en 1856, son las otras "ciudades Schumann".

Más información www.schumannjahr2010.de



J. DAMASE - CRT

Amboise descubre un inédito Da Vinci

LEONARDO MURIÓ EN EL CASTILLO DE CLOS LUCÉ

Hasta finales de 2011, el castillo de Clos Lucé, en Amboise, acoge la exposición Leonardo da Vinci y Francia, centrada en los tres años (entre 1515 y 1519) en que el emblemático hombre del Renacimiento vivió en Francia. Dibujos de sus diseños, maquetas y reconstrucciones en tres dimensiones de sus proyectos permiten tener una idea de la vida cotidiana del maestro italiano y de su participación en todo tipo de actividades al servicio del rey Francisco I, desde la organización de fiestas y eventos, hasta la realización de diseños arquitectónicos. Durante este año, los meses de junio, julio y agosto, el castillo de Amboise será escenario de espectáculos y recorridos nocturnos.

Más información www.vincci-closluce.com/ / www.amboise-valdeloire.com

Poitou jacobeo

LA REGIÓN FRANCESA DE POITOU-CHARENTES CUENTA CON TRES RUTAS JACOBEAS HISTÓRICAS, QUE SUMAN 820 KM. UN RECORRIDO DE GRAN RIQUEZA PATRIMONIAL Y PAISAJÍSTICA POR POITIERS, MELLE, AULNAY-DE-SAINTONGE, SAINT-JEAN-D'ANGÉLY, SAINTES Y PONS.

Más información

www.poitou-charentes-vacaciones.com



CRIPC / P. BAUDRY



Una abadía milenaria

El canto gregoriano llena las paredes de la abadía de Solesmes desde 1010, año en que dió comienzo la vida monástica en este edificio levantado a orillas del río Sarthe. Un amplio repertorio musical que quedará registrado en un CD para conmemorar los mil años de la abadía, que ha organizado además un Programa milenio, repartidos en varios puntos de la región de Sarthe.

La iglesia abacial de Solesmes impresiona por sus dimensiones y por la riqueza artística que guarda en su interior: un magnífico conjunto de estatuas de finales del siglo XV y principios del XVI, que se conoce como "los santos de Solesmes", una estatua de San Pedro, del siglo XV, patrón del monasterio, que se erige a la derecha de la nave, o las vistosas vidrieras de la capilla del Sagrado Corazón, obra de Maurice Denis.

Más información

www.solesmes.com
www.sarthe.com



Gijón, destino de cócteles

Siguiendo con la campaña iniciada en junio de 2009 para promocionar la gastronomía asturiana, le ha tocado el turno a la coctelería. *Gijón de cócteles* ha tomado el testigo de otras jornadas similares, que pasaron por *Gijón de sidras*, *Gijón goloso* y el *Menú Gijón Gourmet*. Durante cinco semanas, los jueves y viernes se ha establecido una ruta por diferentes establecimientos de la ciudad, que han creado una carta con más de 25 combinados para todos los gustos, algunos sin alcohol, a un precio único de 3 euros.

Más información www.gijon.info



Festival de la piña

POCOS SABEN QUE LA PIÑA ES UN FRUTO ORIGINARIO DE ELEUTHERA (LIBERTAD, EN GRIEGO), UNA DE LAS ISLAS BAHAMAS, DE DONDE PASÓ A HAWAI, EN 1892, Y DE AHÍ AL RESTO DEL MUNDO. ESE ES EL ORIGEN DE LA FIESTA DE LA PIÑA QUE SE CELEBRA TODOS LOS AÑOS EN ESTA ISLA PARADISIACA DE PLAYAS IDÍLICAS.

Más información www.bahamaturismo.es



Semana del Orgullo Gay en Nueva York

DEL 19 AL 27 DE JUNIO, BAJO EL LEMA "LIBERTAD Y JUSTICIA PARA TODOS"

Heritage of Pride, organizadora de las celebraciones integradas en la Semana del Orgullo Gay, cuenta con el respaldo de la organización oficial del marketing, el turismo y las asociaciones de la ciudad (NYC & Company) en el festejo de este año, que cuenta con el lema *Libertad y justicia para todos*.

Entre las actividades previstas figuran: *The Rally* (sábado 19 de junio), el espectáculo gratuito con el que se dará el pistoletazo de salida a las celebraciones en el Campo Rumsey de Central Park; *Rapture on the River* (sábado 26), el baile oficial para mujeres de la semana del

orgullo, en el Muelle 54; *La marcha* (domingo 27), que comienza en la calle 52 con la Quinta Avenida y finaliza en el West Village; *PrideFest* (domingo 27), en la calle Hudson, es la feria callejera LGTB anual que reúne a residentes, familias, líderes de la comunidad, comerciantes de la zona y visitantes, y el ya legendario *Dance on the Pier* (domingo 27), baile al son de la música pinchada por conocidos DJ en el muelle 54 del parque del río Hudson, que finaliza con un espectáculo de fuegos artificiales.

Las celebraciones conmemoran los disturbios producidos en Stonewall en 1969.

Más información www.nycgo.com

Esquí náutico en El Puerto

El Campeonato de Europa de Carreras de Esquí Náutico se celebrará en El Puerto de Santa María, del 21 al 28 de agosto, con la participación de los mejores deportistas continentales de esta espectacular especialidad deportiva.

Más allá del espectáculo a 180 km/h, el objetivo del campeonato es la promoción de este deporte en la Bahía de Cádiz y su fomento como destino invernal para seguir los entrenamientos. Esto, con la idea de conseguir la concesión del Mundial 2012.

Más información www.cadizturismo.com/
www.patronatoturismocadiz.com



BILL CLINTON PONE EN MARCHA EL MOVIMIENTO MUNDIAL 'MASSIVEGOOD'



El ex presidente de los Estados Unidos Bill Clinton es el impulsor del movimiento internacional Massivegood, cuyo acto de presentación se celebró en la sede Naciones Unidas, en Nueva York, con asistencia de la Infanta Cristina.

Massivegood, que cuenta con un fuerte apoyo de la industria del turismo, es un movimiento mundial para recaudar fondos destinados a la consecución de tres objetivos de Desarrollo del Milenio relacionados con la salud: mortalidad infantil, mejorar la salud de las madres y combatir enfermedades como el sida, la malaria y la tuberculosis.

En esta iniciativa se implica a los viajeros, pues es a ellos a quienes se pide que

hagan microcontribuciones de al menos dos euros cada vez que compren un billete de avión, reserven una habitación de hotel o alquilen un coche, tal y como hizo Clinton durante la presentación.

Entre los firmantes de la declaración, se encuentran el Consejo Mundial de los Viajes y el Turismo; Amadeus, Sabre y Travelport, en representación de los sistemas de distribución mundial de reservas; American Express Business Travel y Carlson Wagonlit Travel, en la gestión de viajes; Voayagers du Monde, como agencia de viajes; Mondial Assistance, como centro de atención al cliente asociado; la Alianza Empresarial Mundial contra el sida, la tuberculosis y la malaria, y la cadena hotelera Accor.



TURISMO DE TAILANDIA (TAT)

ha celebrado recientemente su 50 aniversario con un acto organizado en el Hotel Gardens Convention Centre Building de Bangkok, en el que Suraphon Svetasreni, gobernador del organismo, enumeró los pilares que aseguran el crecimiento del número de visitantes: calidad y variedad de sus atractivos turísticos, compras, servicios y una buena relación calidad-precio.

Más información www.turismotailandes.com



MÁS DE 700 PERSONAS asistieron a la entrega de los premios Reyno de Navarra, cuya sexta edición se celebró en la mítica cueva de Zagarramurdi y en la que se anunció la entrada en vigor de una nueva tarjeta por valor de 34 euros que ofrecerá descuentos en restaurantes y alojamientos de la comunidad foral.

Más información www.turismo.navarra.es



LUIS MATA, NUEVO DIRECTOR GENERAL DE TRAVELPLÁN

El presidente del grupo Globalia, Juan José Hidalgo, decidió recientemente el nombramiento de Luis Mata como director general de la mayorista Travelplán, cargo en el que sustituye a José Duato. Nacido en Bárcabo (Huesca), en 1954, Luis Mata se inició en el sector turístico en Iberojet, en cuyo departamento comercial trabajó hasta ocupar el cargo de director comercial. En 1994 se incorporó a Travelplán, como director comercial para toda España, y en 2004 fue nombrado subdirector general del turoperador, cargo en el que ha permanecido hasta ahora. **Más información** www.globalia.com



LA OFICINA MARROQUÍ de Turismo ha puesto en marcha una campaña promocional que le llevará a instalar unas simbólicas puertas rojas, color con el que se identifica la ciudad magrebí, en Nueva York y en cinco ciudades europeas... ninguna de ellas española. Londres, Milán, París, Berlín y Moscú conocerán el proyecto Red^M By Marrakech.



SALLY CHATTERJEE **CEO de VISIT LONDON**

Sally comenzó a trabajar para Visit London en abril de 2007 y como CEO es responsable de la consecución de los objetivos de la compañía garantizando la obtención de beneficios económicos para Londres a través del turismo. Antes de unirse a Visit London, trabajó como consultora independiente para distintas compañías de telecomunicaciones y la industria televisiva. Comenzó su carrera en Unilever y posteriormente ha desempeñado varios cargos en empresas de telecomunicaciones, medios de comunicación y comercio. Lideró la creación de Tesco Mobile, la segunda operadora de telefonía móvil más grande de Europa, además de doblar los beneficios e ingresos de las marcas de telecomunicación de Tesco en menos de dos años. También dirigió y supervisó el Departamento de Ventas, Marketing y Servicio al Cliente de British Telecom. Sally Chatterjee es licenciada en Derecho y contabilidad y posee un MBA por la prestigiosa Escuela de Negocios INSEAD.

“¡LONDRES YA NO ES LA CIUDAD DE LA NIEBLA!”

¿Cuánto tiempo llevan trabajando en España?
Visit London no tiene oficina en España, sin embargo lleva a cabo campañas en España desde hace bastantes años.

¿Cómo se presenta la campaña turística de Londres? ¿Cuáles son las previsiones para 2010?

2009 fue un año difícil para la industria del turismo en Londres, aunque algunas cifras muestran síntomas de recuperación por primera vez desde el inicio de la crisis económica. De todas maneras, ha habido algunas excepciones, sobre todo en el número de turistas procedentes de España, que creció un 27% y su gasto medio en Londres aumentó un 30% en 2009. Es difícil hacer una previsión, pero tenemos confianza en que esta tendencia continúe.

¿Hay algo que invite a confiar en la recuperación?
Parece que la peor parte de la crisis económica ha terminado y, por supuesto, esto tendrá repercusión en el número de visitantes de 2010. Es importante que sigamos promocionando Londres, asegurándonos de que continúa siendo un destino prioritario para los españoles.

¿Cuáles son los objetivos de Visit London para este año?
Continuar promocionando la diversidad y la variedad de la oferta turística de Londres en todos los países del

mundo. Londres es una ciudad que no para nunca y trabajamos para promover nuestra cultura, la historia, las compras o la gastronomía.

A pesar de la difícil situación económica, Visit London se enorgullece de ver cómo sigue habiendo miles de razones para viajar a nuestra ciudad. Además, en dos años, la ciudad acogerá los Juegos Olímpicos, un acontecimiento que ya está transformando Londres. Se trata de una oportunidad para dar aún más razones para visitar Londres.

¿Cuántos visitantes españoles recibió Londres el año pasado y cuántos londinenses visitaron España?

En 2009, 605.000 españoles visitaron Londres en viajes de ocio. Esto ha supuesto un incremento del 26,63% con respecto al año anterior. España es el quinto mercado emisor más importante para la ciudad y estas cifras demuestran que los viajeros españoles realmente aprecian la cantidad y variedad de la oferta turística y cultural de Londres. Por otro lado, España es también un destino muy popular entre los londinenses y creo que esto hace que los españoles sean especialmente bienvenidos en nuestra ciudad.

¿Cuál es el perfil del turista español?

Una gran parte de los turistas españoles son relativamente jóvenes; de hecho más del 50% tienen entre 25 y 44 años. Viajan fundamentalmente para visitar a

amigos y familiares y venir de vacaciones. La herencia cultural e histórica, ir de compras y la gastronomía son otros factores.

¿Qué similitudes encuentra entre su país y sus habitantes y España?

Los dos países tenemos una larga historia y nuestra herencia cultural es muy importante. Creo que éste es uno de los motivos más importantes por los que los españoles se sienten tan atraídos por Londres. Saben que en la ciudad encontrarán lugares históricos que visitar, cultura, etc... Por supuesto, nuestra tradición política también es muy similar. Las monarquías tanto de España como de Reino Unido se encuentran entre las más antiguas de Europa y los españoles que nos visitan siempre han mostrado mucho interés por conocer lugares e historias relacionadas con nuestra Casa Real.

Un cliché sobre Londres que eliminaría porque no es exacto o pertinente.

Algunas de las historias sobre Londres, especialmente los relatos de Charles Dickens, sugieren que Londres es una ciudad que siempre está tapada por una tupida niebla. Los días de la época victoriana quedaron atrás y aunque el tiempo nunca es del todo fiable, ¡Londres ya no es la “ciudad de la niebla”!

¿Cuáles cree que son las peculiaridades de Londres? Creo que el multiculturalismo es una de las principales bazas de Londres. Visitar la ciudad te permite dar “una vuelta al mundo”. Aquí se puede disfrutar de la herencia cultural inglesa, pero también de la india, la caribeña, la latina, etc., todas las culturas están bien representadas y son parte fundamental de la vida de la ciudad. Esto hace que todo el mundo pueda sentirse bienvenido en Londres.

Otro de los puntos fuertes de Londres es su sistema de transporte público. El metro es realmente fácil de utilizar y puede ser la forma más barata de recorrer la ciudad, especialmente cuando se usa la Oyster Card, una tarjeta electrónica recargable.

Por favor, destaque un plato que sea indispensable probar cuando se viaja a Londres.

La dieta típica en Londres es muy variada. Al ser una ciudad multicultural, es muy normal encontrar comidas de cualquier parte del mundo. De hecho, ¡el curry es uno de los platos más populares!

¿Cuál es la frase que mejor describe Londres?

Hemos descubierto que sea lo que sea lo que el viajero esté buscando, lo que más le gusta es encontrar y experimentar cosas nuevas de Londres, especialmente si son algo único. Con esto en mente, tenemos en marcha una campaña que se llama *Only in London* [Sólo en Londres], que pone de manifiesto todas aquellas atracciones que únicamente pueden ser vistas y disfrutadas en nuestra ciudad.

¿A dónde suele ir de vacaciones?

Lo que más disfruto es visitar lugares nuevos cuando viajo. Si no puedo hacerlo y tengo que quedarme en Londres, también me gusta encontrar sitios nuevos que ver y cosas originales que hacer; en Londres siempre están pasando muchas cosas.

La verdad es que soy muy afortunada con mi trabajo porque me permite estar al día de las últimas novedades en eventos, exposiciones, etc., que luego puedo disfrutar con mi familia. 📍

A STAR ALLIANCE MEMBER

swiss

Swiss
International
Air Lines



If you're going to San Francisco: Vuele con SWISS



¡Siéntase libre! A partir del 2 de junio, seis vuelos semanales le permitirán viajar de Zúrich a San Francisco. SWISS hará que se sienta completamente relajado y usted mismo durante el viaje - como en San Francisco, ciudad con un atractivo mágico para los individualistas y librepensadores.

¡GANE VUELOS SWISS BUSINESS!
SWISS.COM/SANFRANCISCO

PEACE & LOVE, **SWISS** MADE.

SWISS.COM

¿A qué sabe Asturias en Gijón?

Gijón sabe a saber saborear. A ganar el Norte sin perder la orientación, a estar atados sólo a la libertad, a empaparse de ¡holas! en cada esquina, a dorarse en el juego lento de noches y días. Sabe a descubrir quiénes somos dejando de ser nosotros, sabe a todo y sabe a poco, sabe a sabiduría de siglos, sabe a sabernos en casa. Sabe a la tierra con un paraíso dentro de otro, donde la luz se hace de encargo sólo para tus ojos, donde los árboles tienen madera de sabios, donde los sabios tienen arrugas de árboles...



www.gijon.info

Asturias con sal

gijón