

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año II Nº 18 DICIEMBRE 2011

HONG KONG
EL GRAN BAZAR DEL MUNDO

PERNAMBUCO
EL AMANECER DE BRASIL

CHILE
DE SANTIAGO A PATAGONIA

EXPOSICIÓN
'L'HERMITAGE EN EL PRADO'

NUEVA YORK
DISEÑO EN LA GRAN MANZANA

HOTELES
Ofertas

GASTRONOMÍA
Restaurantes, vinos...

AGENDA CULTURAL
Exposiciones, libros...

NOTICIAS
viajeras

EDITORIA

Ana Reino
areino@reinodelmo.com

DIRECTOR

José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

SUBDIRECTORA

Virginia Verdejo
virginia.verdejo@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL

Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

MAQUETACIÓN

Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN

redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

Pilar Arcos, Leticia Fernández, Paloma Gil, Antonio Gómez Rufo, Mercedes Hervás, Lime XL, Pedro Menéndez, Carlos Monselet, Eduardo Moret, Fernando Pastrano, Alberto Peral, Carmen Ramírez, Hernando Reyes Isaza, Jaime Soler, Mónica Vaz, Virginia Verdejo.

PUBLICIDAD

publicidad@topviajes.net
+34 91 811 75 92

EDITA



Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

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

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

FOTO DE PORTADA

THE STANDARD HOTEL (NUEVA YORK)
Jaume Soler

“El viajero perfecto, el viajero a secas, se mueve ligero de equipaje, como decía Machado”

VISADO DE ENTRADA

El arte del desapergo

Viajar es una liberación. Nuestro yo, limitado y pusilánime, tiende a protegerse en lugares y escenarios próximos, habituales, seguros. Se aferra a las cosas y a las personas cotidianas, repetitivas, previsibles. Y si no las tiene, se las inventa, como esos coleccionistas de objetos inverosímiles y absolutamente prescindibles.

Las personas sedentarias tendemos, por consiguiente, a empujarnos.

En cambio, viajar supone cultivar el exquisito arte del desapego: depender solo de uno mismo, descubrir que en todas partes existen personas, lugares y objetos iguales o mejores que los que uno ha dejado atrás. Ser libre, en definitiva.

Por eso, el viajero perfecto, el viajero a secas, se mueve ligero de equipaje, como decía el poeta Antonio Machado. Y eso que él, viejo, feo y pobre, no disponía entonces de una tarjeta de crédito a la que aferrarse. Porque el único equipaje digno de tal nombre, digámoslo ya, es ese nimio objeto de plástico que nos permite pagar en lugares remotos y en monedas muchas veces ininteligibles.

Por eso, para aprender, para vivir y para gozar de todo lo nuevo e imprevisible del ancho mundo, hay que dejar atrás lo antiguo y rutinario, sabiendo que inevitablemente permanecerá ahí cuando uno vuelva.

Entonces, a su regreso, el viajero podrá verlo con unos ojos renovados, siempre mucho más jóvenes y más despiertos que cuando inició su viaje.



ENRIQUE ARIAS VEGA
Periodista y escritor
enrarias@hotmail.com

EDITORIA

Ana Reino
areino@reinodelmo.com

DIRECTOR

José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

SUBDIRECTORA

Virginia Verdejo
virginia.verdejo@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL

Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

MAQUETACIÓN

Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN

redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

Pilar Arcos, Leticia Fernández, Paloma Gil, Antonio Gómez Rufo, Mercedes Hervás, Lime XL, Pedro Menéndez, Carlos Monselet, Eduardo Moret, Fernando Pastrano, Alberto Peral, Carmen Ramírez, Hernando Reyes Isaza, Jaime Soler, Mónica Vaz, Virginia Verdejo.

PUBLICIDAD

publicidad@topviajes.net
+34 91 811 75 92

EDITA



Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

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

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

FOTO DE PORTADA

THE STANDARD HOTEL (NUEVA YORK)
Jaume Soler

“El viajero perfecto, el viajero a secas, se mueve ligero de equipaje, como decía Machado”

VISADO DE ENTRADA

El arte del desapergo

Viajar es una liberación. Nuestro yo, limitado y pusilánime, tiende a protegerse en lugares y escenarios próximos, habituales, seguros. Se aferra a las cosas y a las personas cotidianas, repetitivas, previsibles. Y si no las tiene, se las inventa, como esos coleccionistas de objetos inverosímiles y absolutamente prescindibles.

Las personas sedentarias tendemos, por consiguiente, a empujarnos.

En cambio, viajar supone cultivar el exquisito arte del desapego: depender solo de uno mismo, descubrir que en todas partes existen personas, lugares y objetos iguales o mejores que los que uno ha dejado atrás. Ser libre, en definitiva.

Por eso, el viajero perfecto, el viajero a secas, se mueve ligero de equipaje, como decía el poeta Antonio Machado. Y eso que él, viejo, feo y pobre, no disponía entonces de una tarjeta de crédito a la que aferrarse. Porque el único equipaje digno de tal nombre, digámoslo ya, es ese nimio objeto de plástico que nos permite pagar en lugares remotos y en monedas muchas veces ininteligibles.

Por eso, para aprender, para vivir y para gozar de todo lo nuevo e imprevisible del ancho mundo, hay que dejar atrás lo antiguo y rutinario, sabiendo que inevitablemente permanecerá ahí cuando uno vuelva.

Entonces, a su regreso, el viajero podrá verlo con unos ojos renovados, siempre mucho más jóvenes y más despiertos que cuando inició su viaje.



ENRIQUE ARIAS VEGA
Periodista y escritor
enrarias@hotmail.com

06



PILAR ARCOS

06 EL GRAN BAZAR DEL MUNDO

Puerto franco desde hace muchos años, la que fuera colonia británica hasta 1997 hizo de su comercio un auténtico leitmotiv. **HONG KONG** aún hoy lo sigue siendo y sus calles son una sucesión de tiendas grandes y pequeñas, restaurantes y centros comerciales.

26



HERNANDO REYES ISAZA

26 EL SOL DE BRASIL

Si hay un estado brasileño en el que el sol sale antes que en el resto ese es **PERNAMBUCO**. Los carnavales de Olinda, las olas de Recife y Puerto Gallinas, las aguas transparentes de Fernando de Noronha o la belleza colonial de Recife, conocida como la Venecia de Brasil, muestran al viajero la realidad de un Brasil lleno, además de historia.

Y ADEMÁS...

03 **VISADO DE ENTRADA**
ENRIQUE ARIAS VEGA
'El arte del desapego'

69 **LAS COSAS DEL TURISMO**
EDUARDO MORET
'Redes sociales', aliadas del turismo"

70 **HOTELES**
noticias del sector

72 **GASTRONOMÍA**
restaurantes, vinos, premios...

"No aceptes nunca como compañero de viaje a quien no conozcas como a tus manos."
RÓMULO GALLEGOS (Caracas, 1884-1969), novelista y político venezolano.

58



ALBERTO PERAL

58 UN VIAJE ALARGAADO

Un recorrido por las calles de Santiago sirve de preparación para viajar hasta la muy ecológica región de Patagonia. Y mejor ahora, que en **CHILE** es primavera.

76 VISITA A L'HERMITAGE

Un acuerdo entre ambas instituciones culturales permite contemplar en las salas del **MUSEO DEL PRADO** una cuidada selección de 179 obras excepcionales de la colección de L'Hermitage de San Petersburgo: pinturas, dibujos, esculturas, artes decorativas...



76

42



JAUME SOLER

76 PISTAS CULTURALES
exposiciones, libros...

86 BAZAR
regalos para todos

87 PREMIADO DE TOPVIAJES
Francisco Aguilera: "El balneario de Olmedo es un auténtico placer"

88 CLUB
descuentos en restaurantes, hoteles y viajes para los amigos de topVIAJES

90 KILÓMETRO 0 ANTONIO G. RUFO
"El acueducto seco"

42 GASTRONOMÍA COSMOPOLITA

Hay una interesante visión de **NUEVA YORK** que pocos turistas buscan cuando visitan La Gran Manzana: la buena cocina que se hace en la ciudad más cosmopolita del mundo. Locales con ese punto de glamour que aparecen continuamente en el cine y la televisión.



Siete millones de habitantes en poco más de 1.000 km². Hong Kong es un auténtico hormiguero de constante actividad tanto de día como de noche. Vista general nocturna desde el Pico Victoria.

HONG KONG

EL GRAN BAZAR DEL MUNDO

TEXTO **FERNANDO PASTRANO** fpastrano@gmail.com

FOTOS **PILAR ARCOS** pilararcos.m@gmail.com



Puerto franco desde hace muchos años, la que fuera colonia británica hasta 1997, hizo de su comercio un auténtico leitmotiv. Aún lo sigue siendo y sus calles son una sucesión de tiendas grandes y pequeñas, restaurantes y centros comerciales

Hong Kong es una ciudad de superlativos. Esto, que podría parecer un simple eslogan turístico, es una realidad. La economía de Hong Kong ocupa el primer puesto mundial en términos de libertad. Su puerto (vía por la que penetra lo mejor y lo peor de este enclave) es uno de los más concurridos y profundos del mundo. Su *skyline* (horizonte) de rascacielos es, según la inmobiliaria alemana Emporis, el más espectacular del mundo. En Hong Kong se vendió en 1997 la que entonces fue la casa más cara del mundo por un valor de 115 millones de dólares. El de Tsing Ma es el puente colgante más largo del planeta y el aeropuerto de Chek Lap Kok, uno de los mejores del mundo, según Skytrax. Aquí se encuentra la mayor aglomeración per cápita de coches Rolls Royce, unos 1.400, y las escaleras mecánicas al aire libre más largas del mundo... La ciudad tiene el mayor registro de consumo de coñac por habitante. Sin olvidar el restaurante flotante más grande, el Jumbo, y la mayor superficie de anuncios luminosos de neón.

Pero con todo, el mayor superlativo de Hong Kong es su comercio, sus



compras, que lo han convertido en el gran bazar del mundo. Puerto franco desde hace muchos años, la que fuera colonia británica hasta 1997, hizo de su comercio un auténtico leitmotiv. Aún lo sigue siendo y sus calles son una sucesión de tiendas grandes y pequeñas, restaurantes y centros comerciales. Aunque la producción china es muy importante, más de la mitad de los productos que se venden en Hong Kong proceden de más de 160 países, es decir, de todo el mundo, y por extraños azares del libre mercado, aquí muchos de ellos son más baratos que

en sus lugares de origen. En Hong Kong hay de todo, sólo es cuestión de buscarlo. Se dice que si algo no está a la venta en Hong Kong es sencillamente porque no existe.

Catorce años después de haber pasado a la soberanía de la República Popular China, Hong Kong, la más antigua de las metrópolis futuristas, la más occidental de las ciudades orientales, mantiene vigentes todas las costumbres que le han hecho ser durante siglos un ejemplo vivo de culto a la tradición. Si alguien te-



A muchos turistas no les llama la atención porque confunden sus rasgos orientales con los de las chinas. Pero muchas de las chicas que se ve por las calles son sirvientas domésticas filipinas. Hong Kong es el principal destino de la mano de obra filipina. Los días de libranza se reúnen en las calles a comer, charlar y bailar. No es difícil ver carteles de "No tirar basura" escritos en chino, inglés... ¡y tagalo!



Hermanitas invitadas

En chino les llaman *bun mei*. *Bun* significa invitado, huésped y *mei* hermanita. Se refieren a las 150.000 filipinas que han emigrado a Hong Kong para trabajar en el servicio doméstico. Empezaron a emigrar a esta ciudad a finales de los 80 y hoy, especialmente en los días festivos, se las puede ver por todas las calles del centro.



Tocarte el corazón

Hong Kong es un enclave fundamentalmente receptivo. Esto se pone de manifiesto de forma especial en su gastronomía.

Es como una enorme esponja que absorbe todo tipo de cocinas occidentales y orientales. Aquí se pueden encontrar desde 28 restaurantes con estrellas Michelin hasta puestecillos callejeros de asombrosa calidad culinaria.

El *dim sum*, literalmente "tocar el corazón", es una especialidad hongkonesa-cantonesa que podríamos comparar en algún sentido con las tapas españolas. Platos pequeños, pero no por ello poco elaborados, que se suelen acompañar con té. La mecánica de los restaurantes de *dim sum* es muy peculiar. Una vez sentados a nuestra mesa, esperaremos que pasen los camareros con carritos en los que los platos se exhiben listos para ser consumidos. Este sistema es muy práctico para el turista que no sabe el idioma pues basta que señale el plato en cuestión para que se lo pasen a la mesa. Así se puede ir pidiendo mientras se tenga hambre. La factura se hará contando el número y el tamaño de los platos que han quedado vacíos en la mesa. Nunca el precio es excesivo.



Si alguien creía que la administración central le robaría a Hong Kong su personalidad, se equivocaba. Como se equivocaron los que pensaban que la colonización británica acabaría con su embrujo oriental

mía que la administración de Pekín le iba a robar parte de su personalidad secular, se equivocaba, como se equivocaron los que pensaban que la colonización británica acabaría con su embrujo oriental. En Hong Kong, quizá como en ninguna otra parte, el viajero puede constatar la vigencia de costumbres ancestrales chinas, como la práctica del *feng shui*, una técnica milenaria que consiste en armonizar la actividad humana con el medio ambiente, modificando el entorno en el que nos movemos, especialmente la casa en la que vivimos, para atraer el éxito, la salud, la riqueza... es decir, lo positivo, y repeler el fracaso, la enfermedad, la pobreza... en definitiva, lo negativo.

En Hong Kong el *feng shui* lo impregna todo. Desde sus numerosos

rascacielos, que aunque pudiera parecerlo no están contruidos al azar, hasta las más mínimas actividades cotidianas de sus habitantes, como la apertura de una tienda o el rezo en un templo, todo está regido por el *feng shui*.

El edificio del Banco de China, por ejemplo, uno de los más fotografiados de Hong Kong (73 pisos, 369 metros), no ha dejado de despertar controversias desde que el arquitecto cantonés afincado en los Estados Unidos Ieoh Ming Pei empezase a realizar sus planos en 1984. Su atractiva estructura, tan cortante que hace que popularmente se le conozca como "el cuchillo", lo convierte en un edificio "agresivo" para los de su entorno, especialmente para la competencia encarnada en el cercano Banco de



Tranvías y ferries

Los tranvías de dos pisos son toda una reliquia colonial aunque ahora vayan decorados con publicidad moderna. Siguen en uso en el barrio Central. Abajo el Star Ferry, un clásico con plena

vigencia que todavía sigue siendo el mejor medio para atravesar el puerto, pese a los modernos túneles que cruzan la bahía. En los nueve minutos que dura el viaje (0,23 €) se tiene una perspectiva inmejorable de Hong Kong y Kowloon



El skyline de Hong Kong es, según Emporis, el más espectacular del mundo. Sus rascacielos se recortan delante del Pico Victoria y cobran su máximo esplendor al encenderse los neones al atardecer



Hong Kong. Tras la ceremonia de coronación del Banco de China, un rito al más puro estilo *feng shui* celebrado el día 8 del mes octavo del año 88 (el 8 es un número favorable ya que se pronuncia en cantonés igual que la palabra “riqueza”), el Banco de Hong Kong, “herido” en su *feng shui*, no tuvo más remedio que invertir sumas multimillonarias en la adquisición de todos los terrenos que le separaban del mar, para evitar que se construyera en ellos y ganarse así una salida directa al agua, algo que compensa en parte el *sha* (energía negativa) generado por “el cuchillo” y restablece el *chi* (energía positiva) que tenía el Banco de Hong Kong, edificado según las normas más positivas del *feng*

shui. De igual manera, todos los edificios de la zona se han construido con esquinas redondeadas y materiales reflectantes que hagan de espejo para repeler la mala influencia del Banco de China.

¿Simples anécdotas? Lo cierto es que casos como estos abundan en Hong Kong. Y si entidades tan sesudas como los bancos, cuya principal función es ganar dinero, invierten cantidades tan importantes en mejorar su *feng shui*, deberíamos admitir, como el clásico gallego, que aunque no creamos en el *feng shui*, “haberlo haylo”. Por eso los hongkoneses prestan tanta atención a la decoración. En esta ciudad, quizás como en ningún

Durante mucho tiempo Hong Kong fue la segunda ciudad con más rascacielos, después de Nueva York. Luego superó a la Gran Manzana y hoy compite con el gigante emergente que es Shánghai.

El Hong Kong & Shanghai Banking Corporation (a la derecha) fue diseñado por el arquitecto británico Norman Foster asesorado por maestros de *feng shui* chinos.



HSBC



otro lugar, los arquitectos de interiores tienen el trabajo asegurado. Aunque el arte del *feng shui* puede aplicarse a cualquier espacio, es en las casas en las que pasamos más tiempo (vivienda y trabajo) donde cobra mayor importancia. Y como la mayoría no tiene acceso al diseño del edificio, concentra todos sus esfuerzos en la decoración.

Superstición, fetichismo u obscurantismo, son sólo algunos de los epítetos más frecuentes que se han

utilizado en Occidente para atacar al *feng shui*, término que se ha traducido erróneamente por geomancia. Si, como el diccionario, entendemos por superstición “aquella creencia contraria a la razón”, el *feng shui* no es una superstición, pues emplea la razón hasta tal punto que, al aplicarlo, descubrimos muchas veces que algunas de sus técnicas ya las utilizábamos aun antes de conocerlas, simplemente por lógica y sentido común. Si entendemos por fetichismo “el culto a un ídolo en tierra de salvajes”, el

feng shui tampoco es fetichista, pues no propugna ningún culto, ni China, cuna de muchos de los principales inventos de la humanidad (el papel, la brújula, la imprenta, la pólvora, el espejo... hasta las cerillas y los espaguetis), no es precisamente una tierra de salvajes. Y si entendemos por obscurantismo “ocultar, mantener en la incultura a las clases populares”, no estamos hablando del *feng shui*, pues éste proporciona sabiduría básica a los menos ilustrados, y la existencia de tantos libros publicados sobre el



Junto a la modernidad de los rascacielos convive la tradición de los *rickshaws*, esos carritos tirados a mano que ya solo funcionan para unos pocos turistas.



Falsificaciones auténticas

Hong Kong es el paraíso de las compras de productos auténticos y falsos, aunque a veces la definición de esta segunda categoría no esté muy clara. Junto a un distribuidor oficial de una primera marca internacional podemos encontrar un puestecillo o un vendedor ambulante que nos ofrece un artículo muy parecido a un precio muchísimo menor. Es evidente que existen las falsificaciones burdas que no pueden competir ni de lejos con la calidad del original legítimo (unas zapatillas "Adibas" que quieren parecerse a las Adidas, por ejemplo), pero también hay copias que resisten cualquier prueba minuciosa. Normalmente proceden del interior de China donde hay una fábrica legal de esa marca.

Una red fraudulenta se encarga de hacer desaparecer alguno de esos productos que han sido confeccionados con el mismo material y maquinaria que los originales y que son vendidos a precios de risa. Son lo que se conocen en el argot de mercadillo como réplicas AAA.



Más de la mitad de los productos que se venden en Hong Kong proceden de más de 160 países. Si hay algo que no esté a la venta aquí, dicen que es porque no existe

tema y tantos cursillos abiertos en todos los países, nos induce a pensar que no se trata de ninguna ciencia oculta.

El *feng shui*, literalmente "viento agua", trata en definitiva de la búsqueda de la armonía del ser humano con el medio ambiente, entre el yin y el yang, que es como decir entre lo negativo y lo positivo. Igual que el viento y el agua fluyen en la naturaleza, todo debe circular sin impedimentos ni estancamientos. En principio, si todo fuera natural, no haría falta aplicar las técnicas de *feng shui*. Pero conforme se ha ido complicando el desarrollo del ser humano, su acción sobre el medio ambiente se ha ido haciendo más intensa y más compleja. Es decir, cuanto mayor es el

desarrollo del hombre, más necesaria es la aplicación del *feng shui* para corregir la distorsión que produce en la Naturaleza. Con una historia de más de 5.000 años, los mismos que tiene la cultura china, el *feng shui* empieza a llegarnos ahora a Occidente. Creamos o no en él, debemos admitir que, al menos, ya viene rodado.

Así que dejémosnos llevar por sus calles arrullados por el *feng shui* y armados de una buena tarjeta de crédito pasemos por sus innumerables tiendas de moda. Pero ¡ojo!, si eres un *fashion victim* aquí podrás sucumbir. No hay firma internacional de prestigio (o no) que no tenga varios establecimientos abiertos en la ciudad. Cualquier barrio es bueno, especialmente la zona de Central. Es-



¡Cuidado con la VISA!

En realidad en Hong Kong no es que haya muchas tiendas. Todo Hong Kong es una enorme tienda. En el nivel de la calle se suceden los establecimientos sin solución de continuidad, pero también en el primer piso y en el de arriba, y en el otro.... De las fachadas salen carteles en chino e inglés que casi tocan a los carteles de la otra acera. Muchas calles son bosques de afiches luminosos. Ropa, complementos, electrónica... hay de todo. Desde grandes almacenes a tiendas de lujo, pequeñas boutiques o puestecillos callejeros. Nathan Road, bajo estas líneas, es una de las calles más comerciales de Kowloon.



Las mejores marcas tienen su representación en Hong Kong. Los originales en las tiendas se codean con los falsificados en los mercadillos, desafiando al comprador a diferenciarlos



pecial atención habrá que poner en los numerosos *outlets*, que surgen y desaparecen como las setas. La economía de Hong Kong, y por lo tanto su comercio, son muy dinámicos. Y si lo que te chifla es la electrónica o la telefonía, lo mismo, aunque debes de encaminar tus pasos a la zona de Tsim Sha Tsui, especialmente a la calle Nathan Road. Para bolsillos menos pudientes están las numerosas tiendas y mercadillos desparramados por toda la ciudad, aunque tendrás que emplearte a fondo en la zona de Kowloon y Mong Kok con sus célebres mercadillos como el del Jade, el de las Señoras (Ladies Market) y el nocturno de Temple Street. Un poco más

alejado está el de Stanley, pero no hay que dejar de visitarlo, sobre todo si se quiere buena ropa de marcas no muy conocidas y a precios increíbles.

No es su lujo oriental, su exquisito trato con el cliente, ni el casi centenar de premios recibidos en sus veinte años de existencia, si no su situación, y sobre todo su construcción siguiendo estrictamente los cánones del *feng shui*, lo que más valoran muchos de los huéspedes (especialmente si son asiáticos) del hotel The Regent de Hong Kong. Dentro de la abrumadora oferta hotelera de la ciudad, ésta puede ser una excelente opción que hay que tener en cuenta.

Kowloon es la punta de la península en la zona continental de Hong Kong. Buena parte de este barrio ha sido ganado al mar y en la calle Nathan Road y sus alrededores abundan las tiendas de primeras marcas mundiales. Los precios aquí son, como no podía ser de otra forma, muy elevados.

GUCCI







95 por ciento de chinos

Con más de siete millones de habitantes, Hong Kong ocupa el cuarto lugar del mundo en densidad de población (6.467 hab/km²), pero el barrio de Kowloon llegó a ser en 1991 el núcleo urbano de mayor densidad del planeta: 40.426 hab/km². A pesar de la apariencia occidental de sus calles, el 95% de los habitantes de Hong Kong son de raza china.



Las tiendas de artesanías chinas son toda una tentación difícilmente superable. A la derecha, sobre el mapa de China, la bandera de Hong Kong.

Situado en un emplazamiento privilegiado, literalmente al borde del mar, The Regent ofrece las mejores panorámicas de los mundialmente conocidos rascacielos del puerto de Hong Kong, gracias al enorme ventanal de la cafetería de su planta baja, y a las paredes acristaladas (por su longitud no se pueden llamar ventanas) de muchas de sus habitaciones. Según las creencias chinas, en la península de Kowloon (Nueve Dragones) viven estos animales mitológicos y benéficos, que todas las mañanas bajan de las montañas a tomar su baño en el mar, justo donde se encuentra este hotel. Si no fuera por su diseño, The Regent les impediría el paso y fomentaría así un mal *feng shui* en toda la zona. Pero sucede todo lo contrario. Los arquitectos Skidmore, Owing y Merrill, de San Francisco, que lo construyeron en 1980, tuvieron en cuenta los consejos de un prestigioso maestro de *feng shui* hongkonés. Desde la fuente de la entrada, que representa una perla, objeto preferido por los dragones y símbolo de la salud, hasta la gran cristalera de la cafetería, pasando por las puertas, siempre de cristal (los dragones, como la luz, pueden atravesarlo), todo está pensado para no interrumpir el fluir natural de las fuerzas cósmicas. A diferencia de la mayoría de los hoteles, el mostrador de recepción del The Regent, de forma circular, se encuentra en el centro del vestíbulo, como si fuera una isla a la que no hay más remedio que llegar. ¿Será por eso por lo que le van tan bien los negocios?

Y Hong Kong tiene mucho más, especialmente las esencias más puras de la China milenaria, pero debe de ser el viaje sin prisas el que lo descubra. 📍

GUÍA PRÁCTICA

HONG KONG



CÓMO LLEGAR

No hay vuelos directos entre España y Hong Kong. **EMIRATES AIR** vuela de Madrid a Dubai y desde allí (cambiando de avión) a Hong Kong. Excelente servicio a bordo (en la foto). Ida y vuelta desde 562 €. www.emirates.com



Por su parte, **QATAR AIRWAYS** lo hace vía Doha desde 595 €. www.qatarairways.com Y **AIR CHINA**, vía Frankfurt desde 634 €. www.airchina.es. **CATAI TOURS** tiene varios paquetes de viajes organizados, uno de ellos combinado con China: 13 días desde 2.539 €. www.catai.es

DÓNDE DORMIR

La oferta hotelera en Hong Kong es amplísima y de buena calidad. Entre las muchas posibilidades hemos elegido en esta ocasión



el hotel **THE REGENT** (18 Salisbury Road, Kowloon) por su calidad, localización y porque fue construido siguiendo estrictamente las reglas del *feng shui*, lo que sin duda se nota en el bienestar que experimentan sus clientes, en esas noches tranquilas de sue-

ño reparador. A diferencia de la mayoría de los hoteles, el mostrador de recepción, de forma circular, se encuentra en el centro del vestíbulo, como si fuera una isla a la que no hay más remedio que llegar. Otro detalle del estilo *feng shui*. www.regenthotels.com

QUÉ Y DÓNDE COMER

Además del paraíso de las compras, Hong Kong es la gloria para el gourmet. Numerosos restaurantes de comida occidental y oriental salpican su geografía. Entre la comida china destaca el llamado *dim sum* (ver el despiece de la página 12), una serie de platos de pequeño tamaño, una cocina en mi-



niatura presidida por los platos al vapor, uno de cuyos escaparates destacados es la **LUK YU TEA HOUSE** (24 Stanley Street), fundada en 1933 en un edificio colonial del distrito Central.

Entre los restaurantes muy recomendables se encuentra **THE SWEET DYNASTY** (100 Canton Road, Tsim Sha Tsui, tel. +852 2199 7799, en la foto) en la zona comercial de Kowloon, lugar inmejorable para reponer fuerzas entre compras y compras, sin gastarse mucho dinero y con una calidad superior. Especializado en comida cantonesa con pla-



tos originarios en la Dinastía Tang, es el favorito de muchos jóvenes hongkoneses por su ambiente y por sus famosos postres dulces.

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Hong Kong
www.discoverhongkong.com/spanish

top V!AJES

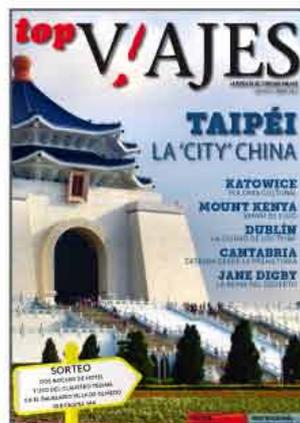
La primera revista de turismo online



grandes reportajes • destinos del mundo • rincones de España
pistas culturales • entrevistas • hoteles • gastronomía • motor • bazar
noticias del sector • biografía de viajeras míticas



Además, **SORTEOS** de viajes, alojamientos,
cenar... entre nuestros lectores



conócenos en

www.topviajes.net



PERNAMBUCO

EL AMANECER DE BRASIL

TEXTO Y FOTOS HERNANDO REYES ISAZA hreyes@altum.es

Embarcaciones locales, o 'jangadas', en la playa de Puerto Gallinas.



Suaves colinas tapizadas de cultivos de caña de azúcar, un litoral con la segunda barrera de coral más larga del mundo y una tradición histórica marcada por la esclavitud, la raza indígena y la influencia de Holanda y Portugal, son la esencia del estado brasileño por el que sale el sol...

Son diez las letras que conforman la palabra Pernambuco y ninguna de ellas se repite. De origen indígena, significa “donde el agua penetra en la piedra” debido a que su costa está protegida por la segunda barrera coralina más larga del mundo después de la australiana. En ella, al bajar la marea, quedan al descubierto miles de agujeros rocosos llenos de aguas turquesas y peces multicolor: las “piscinas naturales”.

En este estado tuvo su inicio gran parte de la historia brasileña. Aquí la sangre negra de los esclavos ha penetrado hasta las raíces más íntimas de la sociedad, fundiéndose con la amplia herencia indígena y los aportes de los blancos europeos de una manera



que exalta cualquier principio de eso que el sociólogo pernambucano Gilberto Freyre llamara “A brasilidade”: una especie de genoma presente en una sociedad orgullosa como pocas de lo que es suyo, creativa y diversa.

El motor económico de esta zona del país ha sido tradicionalmente el azúcar, aunque en las últimas épocas la investigación científica ha convertido la región en uno de los polos médicos más relevantes de Brasil, además de la industria turística –en gran parte la de congresos e incentivos-, va alcanzando las cuotas de crecimiento

estimadas por las autoridades competentes.

LA “VENECIA DE BRASIL”

Recife, la capital, fue fundada por los holandeses en 1537 y es la más antigua del país. Erigida sobre la desembocadura de dos ríos, la capital de Pernambuco es llamada la “Venecia Brasileña”. Son cincuenta los puentes que unen el entramado de canales e islas que dibujan su croquis, por lo que lo más indicado para poner forma a esta ciudad tan codiciada en tiempos pasados, es realizar un crucero en

Panorámica de Olinda desde el arte da Sé.



Porto de Galinhas

Esta región debe su nombre, Puerto de Gallinas, a una peripecia de la historia. Cuando se prohibió la esclavitud, llegaban a sus costas barcos que escondían esclavos en las bodegas, debajo de las cajas de gallinas de Angola. Hoy es un destino turístico de primer orden en el que disfrutar de sus playas y actividades como conocer el funcionamiento de un antiguo ingenio productor de azúcar, saborear una *rapadura* o comprar miel de ingenio para comer con queso cuajo.



El carnaval en la calle

El carnaval de Recife es para una inmensa mayoría el más original y divertido del país. La fiesta se inicia oficialmente el sábado de carnaval con el "Galo da Madrugada", la comparsa más grande del mundo (registrada en el Libro Guinness con más de un millón setecientos mil componentes) Su afamado "Club de máscaras" es una de las apariciones más esperadas y bailadas en toda la ciudad. Durante tres días el "frevo" y "maracatú" son ritmos que sin parar de sonar llevan a todos a una especie de frenesí colectivo que cada año gana más adeptos. En el barrio de Boa Viagem son los "trios eletricos", una especie de palcos móviles que encienden la fiesta por las calles. En el centro de la ciudad todos se entregan al movimiento malabarístico de sombrillas multicolor. Uno de los momentos más solemnes es el de la "Noche de los Tambores Silenciosos", que en homenaje a los esclavos muertos en cautiverio rinden varias agrupaciones de maracatú en el céntrico "Patio de Tercio" al amanecer del lunes.



La zona más antigua de Recife es Patrimonio de la Humanidad y abriga el arte y la belleza típicas de la etapa colonial portuguesa y holandesa

barco por el río Capibaribe para apreciar desde el agua las diferentes zonas de la ciudad y disfrutar del valor arquitectónico de sus edificios.

El llamado Recife Antiguo es Patrimonio de la Humanidad y abriga el arte y la belleza típicas de la era colonial, que en Brasil se extendió desde su descubrimiento en 1500 hasta su independencia en 1822.

En él destacan la primera sinagoga de las Américas ubicada en la Rua de Bom Jesus antigua Rua dos Judeus, construida por los holandeses a su llegada al país. Las iglesias barrocas portuguesas con su gran patrimonio de arte religioso no dejan indiferente a nadie. De especial relevancia es la llamada Capela Dourada en el Convento de Santo Antonio con los techos y paredes decoradas con imágenes santas y profanas enmarcadas

en tallas de polisandro o cedro dorado. La Torre Malakoff, por su parte, es un antiguo observatorio convertido actualmente en centro de exposiciones, y el antiguo edificio de la aduana, se ha transformado en un concurrido centro comercial llamado Paço Alfandega. No puede faltar una visita a la Plaza de la República con los palacios de justicia y gobierno, y con el mítico Teatro Santa Isabel.

La parte moderna de la ciudad discurre a lo largo de los siete kilómetros de longitud de la playa de Boa Viagem, todo un balneario urbano inmensamente atractivo.

Pasear por Recife es confirmar que el estilo europeo imperante en la mayoría de las construcciones antiguas se supo adaptar al húmedo calor tropical. Las grandes "casonas" tienen como principal característica



Patio de esculturas en el instituto Brennard. En la página anterior: banco y edificio de la Bolsa y máscara de carnaval de Recife



Pasear por Recife es confirmar que el estilo europeo imperante en la mayoría de las construcciones antiguas se supo adaptar al húmedo calor tropical

unos pronunciados balcones que sobresalen sobre los pisos inferiores y la tradición portuguesa de revestir las fachadas con azulejos es algo a lo que los brasileños no han renunciado. De hecho, existen en la actualidad varias fábricas locales dedicadas a este negocio.

UN APELLIDO ARTÍSTICO

El trabajo y los grandes aportes hechos a la cultura y el arte nacional por el vanguardista ceramista de Recife, Francisco Brennand, así lo demuestran: en los jardines de la llamada “Oficina Brennand”, se exponen varias de las esculturas del artista. Y en las que fueran las instalaciones de un antiguo ingenio de caña se congrega

gran parte de su obra. En este museo es posible observar el trabajo de muchos artesanos dedicados a la elaboración de exclusivos baldosines muy apetecidos en todo el país por su calidad y un diseño típicamente brasileño resultado de esa “fusión cultural” que tanto gusta en estas tierras.

La inmensa colección de arte de la familia Brennand se expone en un museo en las afueras de la ciudad en el que Ricardo Brennand –hermano de Francisco–, ha conseguido crear un espacio de renombre mundial. Esculturas de grandes maestros como Rodin o Botero adornan unos artísticos jardines. Cuadros de la época del dominio holandés junto a ejemplares contemporáneos del país de la samba,

un rico acervo de arte religioso, muebles y tapices y una riquísima colección de armas de los siglos XV y XVIII se exhiben en el “Instituto Brennand”, el más visitado del norte del país.

HIJA DE HOLANDA Y PORTUGAL

Pintores, escultores o artesanos de la era *hippy* han caído rendidos a los pies ante la belleza de Olinda, una de las ciudades históricas de Brasil, que enclavada en un majestuoso escenario tropical, quita el sueño a muchos y es Patrimonio de la Humanidad desde 1982.

Son sólo veinte kilómetros los que la separan de la gran Recife y su carácter no puede ser más estimulante y creativo. De fisonomía barroca, la



'Jangadeiro' en Puerto Gallinas. En la otra página, Palacio de Justicia de Recife.



Sorprenden los techos en tres capas de tejas contruidos por los holandeses para facilitar el discurrir de la nieve en unos trópicos que solamente entienden de sol y de calor

multitud de iglesias y capillas erigidas por comunidades religiosas provenientes de Portugal, se encargan de marcar la imponencia de una villa que, gracias a los 24 años que duró la colonización holandesa en estas tierras, mantiene aún en su croquis cierto efluvio neerlandés.

Una sucesión de calles empedradas invitan a recorrerla. Descubrir conventos, arte sacro brasileño o los techos de los holandeses contruidos en tres capas de tejas de barro para facilitar el discurrir de la nieve en unos trópicos que solamente entienden de sol y de calor, son algunas de las insignias coloniales que acompañan al visitante en el ascenso desde la Praça do Carmo hasta el Alto da Sé.

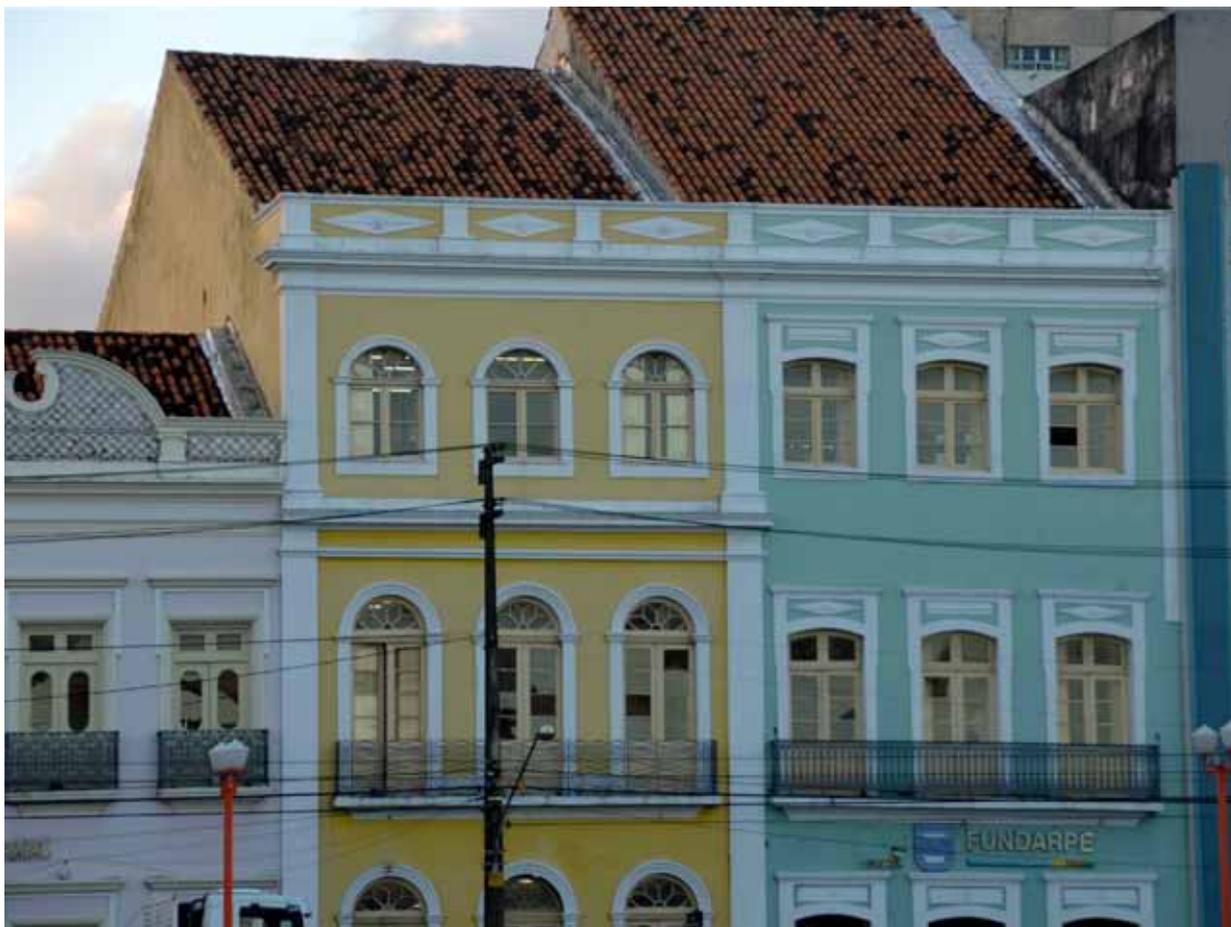
A lo largo de la Rua de Amparo, los vestigios de una Holanda tropical se funden con el poderío del imperio portugués. El color salpica todas las fachadas con la fuerza del pueblo brasileño y los sonidos de ritmos africanos fundidos con la influencia blanca de la tradición festiva del carnaval, imponen a cada paso la esencia de Olinda: histórica, artística y mestiza.

Al legar al Alto da Sé la plaza de la Catedral aflora majestuosamente. En ella se congregan los cantantes de poemas y ritmos del interior de Pernambuco, quienes a golpe de guitarra ofrecen sus nostálgicas serenatas en un escenario regado de platanales y palmeras que mira al Atlántico sobre



Chiringuito portátil de playa en Puerto Gallinas y entrada al Museo Instituto Brennand.

En Puerto Gallinas, decenas de pequeñas tablas a vela llamadas 'jangadas' están dispuestas a acercar a los visitantes hasta la gran barrera coralina



Detalle de casas en el centro de Recife.

los campanarios y las emblemáticas torres de los templos del catolicismo.

LA COSTA DE LOS ESCLAVOS

Alguna vez la playa que hoy en día se llama Puerto Gallinas, y que ha sido escogida en nueve ocasiones como la más bonita del país, tuvo el nombre de Puerto Rico. La remota aldea que recibía continuamente barcos atestados de esclavos requeridos para el cultivo de la caña de azúcar, cambió su nombre por el topónimo actual. La razón fue sencilla: gran parte de estas almas explotadas venían hacinadas en las bodegas de los navíos entre jaulas de gallinas procedentes de Angola.

Desde hace algunos años se ha convertido en uno de los lugares favoritos de los viajeros que optan por llegar hasta el nordeste brasileño, y está ubicada a 60 kilómetros al sur de Recife. Dividida en distintos sectores que reciben varios nombres – Camboa, Muro Alto, Cupe, Porto do Galinhas y Maracaípe –, la extensión de este litoral repleto de cocoteros es de 35 kilómetros de punta a punta. La mejor manera para moverse entre ellos son los *buggies*, esos vehículos de chasis ligero y carrocería sin techo, especiales para terrenos discontinuos y de arena, que los brasileños fabrican desde hace años con mucho éxito. En

el exclusivo sector de Muro Alto se agrupan la gran mayoría de hoteles y *pousadas*, quizá porque aquí el fenómeno de las piscinas naturales emerge durante la bajamar con todo su esplendor. Más popular, pero no por ello menos espectacular, es la propia de Puerto Gallinas. En ella se aúnan decenas de pequeñas tablas a vela llamadas *jangadas* dispuestas a acercar a los visitantes hasta la barrera coralina. El mismo “*jangadeiro*” se encarga de suministrar al viajero el pienso suficiente para que la experiencia de sumergirse en las “piscinas naturais” y dar de comer en la mano a los peces, sea “muito gostosa”.





Fernando de Noronha

A 340 kilómetros de Recife, en pleno Atlántico, el archipiélago de Fernando de Noronha es para muchos la "sede del Paraíso en Brasil" y el único en el que existe el concepto de "playas perfectas"... Selva tropical y aguas cristalinas dan cobijo a especies únicas o en vía de extinción: tiburones, rayas, delfines, ballenas y aves marinas. Este territorio se encuentra comunicado por avión con el continente desde 1988 cuando se declaró Parque Nacional. Hasta ese momento era uno de los Territorios Federales al que no se le reconocía ninguna otra importancia que la estratégica. Desde entonces existe un claro empeño por preservar su riqueza natural y por ello el número de personas autorizadas a pernoctar está reducido a 500, tras previo pago de una tasa de 20 €. No está permitida la construcción de hoteles, solo existen *pousadas*, que se han convertido en el destino TOP por excelencia en Suramérica de las *celebrities* mundiales. Es recomendable reservar al menos con tres meses de antelación; aquí lo básico es caro, y el concepto de *boutique* o de diseño, es exorbitante. Los desplazamientos se realizan por lo general en *buggies*, motos y bicicletas.



Las inmensas olas de la playa de Maracaípe son un auténtico imán que atrae a los amantes del 'surf' en cualquier época del año

El río Maracaípe desemboca al final de la playa de su mismo nombre formando un pequeño estuario de prístinas y tranquilas aguas en las que varios *jangadeiros* locales ofrecen al visitante un paseo hasta la cercana zona de manglares para enseñar la variedad de flora y fauna. Siempre consiguen algún cangrejo entre el barro y se zambullen para extraer en un frasco alguna pareja de caballitos de mar que son devueltos al mar tras su contemplación.

Es en el inicio de esta misma playa donde los aficionados al *surf* encuentran su lugar porque las inmensas olas no defraudan a los amantes de la tabla en ninguna época del año.

RUTA DE LOS INGENIOS

Con el paso del tiempo los ingenios de azúcar se han ido modernizando

y convertido en prósperas industrias. Desde los tiempos del llamado "ciclo del azúcar", el cultivo de la caña juega un papel preponderante en el desarrollo pernambucano, aunque el romanticismo propio de la vida de grandes haciendas azucareras es algo ya pretérito que solamente la literatura clásica brasileña consigue recrear. Existe sin embargo un recorrido llamado la "Ruta de los Ingenios". Un trazado diseñado por Empetur, la máxima autoridad de turismo de la región, que discurre por varias casonas nobles de algunas de las emblemáticas haciendas azucareras y que incluye los históricos ingenios de Gai-pó, Massangana, Crauassu, Trapiche y Tabatinga.

De la mano del proceso azucarero, la industria de la cachaça -el aguardiente de caña brasileño-, ha jugado



Cachaça artesanal del Ingenio Canoas, paseo en barco por el río Capibaribe, detalle de baldosas antiguas portuguesas, y un pernambucano sonriente. En la otra página, el archipiélago de Fernando de Noronha y la sinagoga más antigua de América, levantada en Recife Antigo.





Calle de Olinda. En la guía: mapa con localización de Recife, escudo, y bandera de Pernambuco, el Hotel Nannai Beach resort y el restaurante Beijupirá.

un papel importante en Pernambuco. En algunos casos su proceso sigue siendo completamente artesanal y resulta muy interesante acercarse hasta la población de Nossa Senhora de Ó para conocer el "Ingenio Canoas", cuya historia comenzó hace más de trescientos años y sus herederos, de ancestros portugueses, continúan con la trayectoria familiar. Bajo la marca "Cachaça da Serra", esta propiedad consigue -gracias a la maquinaria inglesa originaria del s.XVIII-, colocar anualmente 2000 litros de cachaça blanca y de cachaça dorada en el mercado. Está última, envejecida durante dos años en barriles de roble.

El ingenio es además el mayor proveedor de "miel de caña" de restaurantes y hoteles de la zona, quienes la emplean en la repostería local.

LA FUERZA DE BRASIL

Decimos adiós a Pernambuco en el aeropuerto internacional "Guararapes Gilberto Freyre" habiendo comprobado que gran parte de la fuerza y la pujanza que caracteriza al pueblo brasileño se originó en estas tierras nororientales; por ellas entraron los conquistadores y los esclavos y fue en su suelo donde se fundieron diversas razas. Desde aquí se trazaron las principales rutas comerciales con la vieja Europa... probablemente por ello Pernambuco jamás ha cesado en su afán de progreso.

Tras el despegue de nuestro avión observamos la innumerable cantidad de rascacielos, símbolos de la modernidad y el desarrollo de una ciudad que hace parte de las doce sedes de Brasil 2014, el próximo Campeonato Mundial de Fútbol. ●

GUÍA PRÁCTICA

PERNAMBUCO (BRASIL)



CÓMO LLEGAR

La aerolínea española **Air Europa** vuela directamente de Madrid a Salvador de Bahía tres veces por semana, desde donde es posible enlazar con vuelo nacional a Recife.

www.aireuropa.com

Por su parte la brasileña **TAM** vuela diariamente de Madrid a Recife, vía Sao Paulo.

www.tam.com.br

Con **Tap** es posible volar desde varias ciudades españolas a Lisboa para enlazar con vuelo directo a Recife. www.flytap.com

DÓNDE DORMIR

Nannai Beach Resort Elegido recientemente como el mejor resort de playa de Brasil, este hotel de lujo aúna 91 apartamentos y bungalows en un ambiente exquisitamente tropical cuidando al máximo cada detalle. En su política de tarifas siempre aplica la media pensión: desayuno y cena. Su playa, en el



sector de Muro Alto de Puerto Gallinas ofrece las más espectaculares "piscinas naturales". www.nannai.com.br

Best Western Manibu Este cuatro estrellas en pleno barrio recifense de Boa Viagem recibía en días pasados el premio al mejor hotel de la cadena en Brasil. Cómodas habitaciones y WiFi gratuito.

www.hotelmaniburecife.com

Pousada do Amparo En pleno centro de la histórica Olinda, esta posada es el establecimiento con mayor encanto de la ciudad. Sobre la Rua do Amparo o de los artistas, reúne todo el encanto de las antiguas quintas de la región y es el preferido por todos aquellos

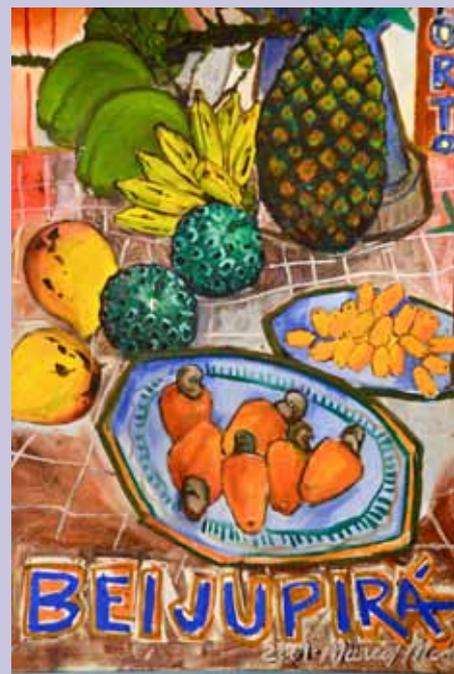
que aquí pernoctan.

www.pousadadoamparo.com.br

Pousada Maravilha Este refugio del lujo, lleno de encantos, es el lugar ideal para la más exquisita luna de miel o para darse un capricho de esos con los que siempre se ha soñado. Sus 5 bungalows y sus tres habitaciones llenas de sorpresas y "charme", son motivo de disputa entre los miembros del Jet-Set internacional. Es considerado uno de los hoteles pequeños más exclusivo del mundo. www.pousadamaravilha.com.br

DÓNDE COMER

Restaurante Beijupirá Con sedes tanto en Puerto Gallinas como en Olinda y Fernando de Noronha, se dedica a la cocina creativa con productos regionales de una forma que en gran parte ha ayudado a la difusión internacional de la cocina pernambucana. Su carta de vinos reúne más de 150 etiquetas y sin duda alguna es todo un "must" a nivel nacional. www.beijupiraporto.com.br



Oficina do Sabor Hace 18 años el chef Cesar Santos abrió en Olinda esta casa de comidas considerada uno de los mejores restaurantes de Brasil. Uno de sus platos estrellas es el gratin de yuca con carne seca al sol, un exótico plato propio para estos trópicos. La decoración del local otorga un papel importante las obras de diversos artistas locales. Es aconsejable reservar para cenar en su terraza. www.oficinasabor.com

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Brasil www.embratur.gov.br

Oficina de Turismo de Pernambuco

www.empetur.com.br

Carnaval de Recife

www.carnavaldorecife.com.br

Bringing back **Hope** in peoples lives

We aim to bring hope and kindness to people in need, through selfless service, compassion and respect for those whose circumstances are such that they have difficulty coping with the simple things in life.

Coming together collectively, we are determined to make a difference to the lives of those who are socially disadvantaged, in pain, disabled, or have special educational needs.



Hope & Compassion is a charity that works with other organisations in India & abroad to improve the lives of children with Special Educational Needs and their families living in poverty in developing countries.

Hope
& **Compassion**
India

india@hopecompassion.org

Get involved or donate

Hope & Compassion India: GH-13, Flat No. 233, SFS Flats, Passchim Vihar, New Delhi - 110087
Cell: 98110 56127, 98107 81997

> DESTINO

NUEVA YORK GASTRONÓMICA

LOS MEJORES HOTELES Y RESTAURANTES DE LA GRAN MANZANA

TEXTO MERCEDES HERVÁS mercedeshervas@yahoo.com

FOTOS T. SOLER / TRACY HAMILTON

PRODUCCIÓN GUSTAVO VALVERDE

A los pies de los gigantescos árboles de hormigón, metal y vidrio se hallan locales de auténtico glamour.



La ciudad de los rascacielos ha experimentado un auténtico boom hotelero y gastronómico en los últimos años. Los diseños futuristas y las renovaciones millonarias de sus alojamientos y comedores reflejan el espíritu pionero y la contagiosa energía de la capital del mundo

Dicen sus moradores que cada diez años Nueva York se convierte en una ciudad nueva. Su última metamorfosis ha catapultado barrios como el SoHo o Tribeca a la más candente vanguardia arquitectónica y artística, además de impulsar ambiciosas renovaciones en los opulentos edificios de Midtown y del elegante Upper East Side. Ni siquiera el huracán financiero de los últimos tiempos ha logrado acallar el sonido de las piquetas y los martillos por toda la isla de Manhattan, donde una cosecha de nuevos hoteles y restaurantes compite estas navidades con los veteranos de más pedigrí. El ingenio comercial de que ha hecho gala la ciudad a lo largo de su historia surge con fuerza por todas partes, con provocadoras ofertas de alojamiento en zonas hasta hace poco malditas como el Bowery, o tan alejadas del centro como el West Village o el Meatpacking District. Pero apreciar la belleza de los lugares poco convencionales ha sido siempre uno de los rasgos de identidad de esta isla, un laboratorio flotante de innovación y diseño que crea para el presente sin perder de vista el futuro.

Precisamente la promesa de ese futuro ha alentado la cuantiosa in-



versión efectuada para restaurar a su antiguo esplendor a The Pierre, uno de los grandes hoteles de Manhattan de todos los tiempos. Las mismas suites por las que antaño pasaron el Príncipe Philip de Inglaterra y Coco Chanel, Aristóteles Onassis y los Rolling Stones, Elizabeth Taylor, Cary Grant y Katherine Hepburn, ofrecen hoy a sus huéspedes el mismo lujo, el mismo servicio excepcional y la última tecnología. Cien millones de dólares y cinco años se han invertido en restaurar este monumento neoyorquino fa-

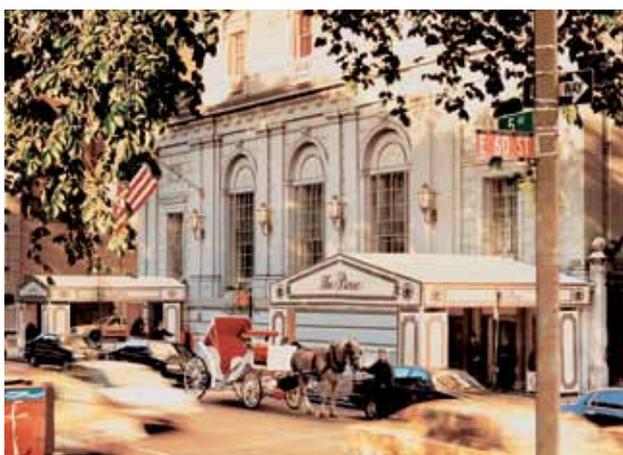
vorito de banqueros y empresarios, que abre sus puertas a Central Park, a un tiro de piedra de los principales museos y las elegantes tiendas de Madison Avenue, la zona preferida por los bolsillos más profundos y los paladares más exigentes.

TORRE PIRAMIDAL

No muy lejos se encuentra el Four Seasons Hotel, cuya torre piramidal domina el centro de Manhattan, con sus más de 200 metros de altura. Diseñado por el célebre arquitecto I.M.Peí, cuya pirámide más famosa



Vista nocturna de la Grand Central Station 'vigilada' por el hotel Grand Hyatt.



Un edificio majestuoso

Charles Pierre Casalasco, un inmigrante de principios del siglo XX que había trabajado con su padre en el Hotel Anglais de Montecarlo, convenció a grandes financieros neoyorquinos para crear The Pierre. De arquitectura georgiana, fue inaugurado en octubre de 1930 con 700 habitaciones y hoy mantiene ese aire majestuoso que le distingue entre los edificios de todo Nueva York.



Cerrada por reformas

Seguramente una visita a Nueva York no necesita de justificación, pero si se trata de buscar algún argumento para hacerlo el de su pujante gastronomía es uno inmejorable. Especialmente ahora que durante casi todo el año 2012 la estatua de la Libertad (*La libertad iluminando el mundo* según la bautizó el escultor que la creó, Frédéric Auguste Bartholdi) permanecerá cerrada al público, sometida a obras de reforma 125 años después de su inauguración. Entre las obras que serán abordadas en esta remodelación figura la adecuación de la tortuosa escalera de caracol que une los pies y la cabeza de la dama de cobre mediante 154 peldaños. También está previsto mejorar las medidas de seguridad del monumento e instalar cinco cámaras en la antorcha para ofrecer inmejorables vistas de Nueva York a través de internet.



Flanqueado por elegantes mansiones decimonónicas, el Surrey Hotel es uno de los más refinados del Upper East Side

es la entrada del parisino Museo del Louvre, este hotel fue descrito tras su inauguración como “un gigantesco Templo de Dendur”, aludiendo al espectacular santuario egipcio albergado en el Metropolitan Museum. Pei supo crear un matrimonio perfecto entre la elegancia más sobria y el minimalismo modernista, un gran hotel para viajeros sofisticados que buscan el mejor servicio en un ambiente de sosiego casi zen. El hotel, cuyo impresionante vestíbulo con techo de alabastro se abre a las galerías de arte de la calle 57, alberga también L'Atelier, el restaurante de Joël Robuchon, premiado con una estrella de la guía Michelin. Igualmente premiado por la célebre guía está Daniel Boulud, una de las grandes estrellas de la gastronomía neoyorquina, cuyas cocinas surten al servicio de habitaciones del Surrey Hotel. Flanqueado por elegantes mansio-

nes decimonónicas, a un paso de los principales museos y de los grandes de la moda de Madison Avenue, este hotel es uno de los más refinados del Upper East Side. Sus propietarios, la cadena Affinia a la que pertenecen también The Shelburne Hotel y el Affinia Gardens, han volcado 60 millones de dólares en redecorar sus salones y suites, para casar el máximo confort tradicional con el arte contemporáneo. Desde la terraza ajardinada que lo corona, en el piso 17, se puede contemplar el espléndido panorama otoñal de Central Park antes de dejarse llevar de la mano de Boulud para una experiencia gastronómica sin igual en el contiguo Café Boulud, o tomar una copa que abra el apetito en el Bar Pleiades del vestíbulo.

TECHO DE CONSTELACIONES

En el camino hacia el sur de Manhattan, no muy lejos de la



El elegante bar Pleiades en el vestíbulo del Surrey Hotel y, en la página anterior, una de sus habitaciones.



El célebre hotelero André Balazs levantó el Standard Hotel en el Meatpacking District, el barrio de almacenes de carne al otro lado del río Hudson, hoy convertido en núcleo de la moda

esbelta torre deco del Beekman Tower Hotel, se encuentra el Grand Hyatt. Este hotel ofrece una excelente ocasión para albergarse junto a Grand Central Station, la monumental estación ferroviaria de principios del siglo XX cuyo vestíbulo central, coronado por el Techo de las Constelaciones, merece una visita. Confortable y bien situado en Midtown, es un hotel renovado con instalaciones funcionales y amplias habitaciones, cercano a Times Square y al célebre distrito de los teatros, Broadway. Más asequible que los anteriores, el Hyatt ofrece un excelente servicio las 24 horas del día, para quienes están dispuestos a vivir al ritmo de la ciudad que nunca duerme.

Más recoleto y romántico es el Gramercy Park Hotel, que se abre ante las verjas del pequeño parque del mismo nombre, el único privado de la ciudad, en una de las barriadas más antiguas y chic de Nueva York. Tras una larga restauración que ha costado doscientos millones de dólares, el famoso hotelero Ian Schrager ha convertido a una venerable dama en un gran albergue con aires bohemios y excéntricos, decorado con gruesas cortinas de terciopelo, paredes de estuco y lámparas de hierro forjado. Sus dos bares, el Rose y el Jade, donde cuelgan obras de Andy Warhol, Jean Michel Basquiat y Julian Schnabel, se llenan cada noche de una multitud en busca de ambiente pues, como dijo

el propio Schrager, “esto no es un hotel, es una experiencia”.

Radicalmente distinta es la que se experimenta en The Standard Hotel, la última creación del no menos célebre hotelero André Balazs en el Meatpacking District, el distrito de almacenes de carne que no hace mucho era la lejana frontera del río Hudson, un territorio poblado por carniceros, junkies y marginados que ahora es la niña bonita del mundo de la moda. Se trata de una estructura de cristal de veinte pisos que se abre en dos como un libro y permite contemplar la Estatua de la Libertad y el vecino estado de New Jersey prácticamente desde la bañera de la habitación. El hotel ‘flota’ además sobre el High

Fachada del moderno edificio del The Standard Hotel y, en la página anterior, una de sus habitaciones 'asomada' al río Hudson.





El boom hotelero ha llegado incluso al Bowery, un barrio que hasta anteayer era territorio marginal

Line, las antiguas vías ferroviarias de la zona que, en lugar de ser desmontadas, se han transformado en un parque público. Su decoración se va haciendo más moderna en los pisos superiores, creando una especie de cruce entre los años setenta y Le Corbusier.

ECLECTICISMO

También ecléctico pero de una forma más tradicional es The Greenwich Hotel, la fantasía del actor Robert de Niro en su faceta hotelera. Situado en el corazón de TriBeCa, cerca de los muelles del río Hudson donde en otros tiempos atracaban los grandes transatlánticos llegados de Europa, sus ocho pisos de ladrillo recrean “los ambientes cálidos de los hoteles de todo el mundo donde he estado”, explicó al inaugurarlos el actor. Cada una de sus 13 suites es diferente, un lujo decorativo que permite incluir desde alfombras tibetanas a mármoles de Carrara, pasando por baldosines marroquíes y hasta un spa al estilo japonés.

El boom hotelero ha llegado incluso al Bowery, una calle maldita, hasta anteayer territorio del Ejército de Salvación y los centros de desintoxicación y acogida de marginados, que empieza a levantar el vuelo, como enlace entre el East Village y NoHo, dos barrios de moda. Allí se levanta The Bowery Hotel, decorado al estilo de una mansión decimonónica neoyorquina, con gastados tapices y ascensores forrados con paneles de madera. No muy lejos se encuentra el New Museum, una curiosa estructura de cubos superpuestos cuya misión es servir de escaparate a los artistas que viven y trabajan en el fértil Downtown

Los vestíbulos de los hoteles Pierre (en la otra página) y Four Seasons son claros ejemplos de los distintos estilos que luce la hotelería neoyorquina.



Balthazar es un espacio acogedor que ha sabido reproducir una auténtica 'brasserie' parisina en pleno SoHo neoyorquino, con especialidades como las ostras regadas con vino de Alsacia



Habitación del Standard Hotel. En la página siguiente: restaurante y bar del Manhattan Sky del Grand Hyatt Hotel.

neoyorquino. Hotel y museo han sumado fuerzas para catapultar esta calle, donde empieza a instalarse la más rabiosa vanguardia comercial, como la tienda del diseñador John Varvatos, o gastronómica, como DBGB Kitchen and Bar, abierto hace poco más de un año por el mismísimo Daniel Boulud.

Si los hoteles de diseño dominan el panorama actual de Manhattan, otro tanto sucede con los restaurantes, porque a la sombra de los rascacielos cuenta casi tanto lo que se pone sobre la mesa como el decorado que lo acompaña. Aún y así, hay pesos pesados que temporada tras temporada siguen siendo los más admirados en esta exigente ciudad, de gusto volátil y escasa paciencia. El primero de ellos es Gramercy

Tavern, declarado "restaurante más popular" de Nueva York por la Guía Zagat, tras encabezar la lista varios años. El difícil equilibrio entre el refinamiento culinario y el calor hogareño de la casa de un amigo es el principal atractivo de este restaurante, cuyo excelente menú cambia con las estaciones, lo mismo que sus bellísimos centros de flores y su selecta carta de vinos, tutelada por las expertas manos de Juliette Pope. En sus filas se formó Paul Grieco, actual copropietario de Hearth, otro acogedor restaurante situado en el East Village. Cocina americana con toques italianos, una selecta carta de vinos y hospitalidad llevada a su máxima expresión lo convierten en un puerto seguro para paladares sensibles.

Más sencillo pero de calidad imbatible es Bar Pitti. Esta trattoria florentina del West Village tiene siempre a su propietario, Giovanni Tognozzi, al pie del cañón. El menú diario, escrito en un pizarrín que recorre las mesas, trae lo mejor de la estación regado con un buen Chianti, como si nos hallásemos en las abundantes colinas toscanas. Su terraza, siempre repleta de esbeltas modelos, periodistas y rostros conocidos del mundo del cine y la moda, es un festival permanente.

MENÚ PARA FAMOSOS

Lo mismo pasa en Waverly Inn and Garden, paraíso de los buscadores de famosos, que confluyen en esta taberna del West Village, propiedad del director de la conocida revista

Vanity Fair, Graydon Carter. El menú satisface al más exigente, aunque para lograr sentarse haya tenido que esperar largo y tendido, puesto que, igual que en Bar Pitti, no se admiten reservas. Donde sí se admiten es en Balthazar, un clásico que ha logrado crear una auténtica *brasserie* parisina en pleno SoHo neoyorquino. Del desayuno a la cena, es un espacio acogedor con variadas alternativas culinarias, desde unas deliciosas ostras regadas con un vino blanco de Alsacia hasta platos más consistentes. Su propietario, Keith McNally, ha logrado reproducir la fórmula con similar éxito en Pastis, un *bistro* francés en el Meatpacking District, ideal para ver y dejarse ver en las concurridas noches de los fines de semana.

UN ANTIGUO BANCO

Frente al emblemático Flatiron Building abre sus puertas Eleven Madison Park, el vestíbulo de mármol y granito de un antiguo banco transformado en refinadísimo restaurante, donde el impecable servicio y el creativo menú de estación compiten con el impresionante espacio que lo alberga. En el Upper East Side, donde se asientan los principales museos, Café Sabarsky es uno de los secretos mejor guardados de la zona, al estar escondido dentro de la elegante Neue Galerie, el museo dedicado al modernismo alemán. Sabarsky, que no admite reservas, es un auténtico viaje a la Vieja Centroeuropa, con un menú minimalista cuyas principales tentaciones son los irresistibles postres y cafés a la vienesa. Al otro extremo de la ciudad el último grito en el orientalismo gastronómico que barre Manhattan es Momofuku, el imperio de restaurantes establecido en el East Village por David Chang, que propone cocina americana con toques asiáticos en sus cuatro establecimientos. Más clásicos son la mayoría del millar y medio de restaurantes japoneses que han surgido en Manhattan en los últimos años, a un ritmo creciente e imparable. Cada esquina tiene el suyo pero uno de los más apreciados es Megu, un establecimiento situado en la esquina de la moderna Trump World Tower, frente a las Naciones Unidas, que prepara uno de los mejores *sushis* con toques modernos de la ciudad. 🍣







Representaciones de las cocinas de todo el mundo

La hostelería neoyorquina está en pleno auge, con locales de todos los ambientes, decoraciones y cocinas, como el DBGB Kitchen and Bar. En la página anterior, de arriba abajo: el acogedor y colorista local de la Gramercy Tavern, y la animada terraza del italiano Bar Pitti, en el West Village.



Daniel Boulud y Jim Leiken, chef propietario y jefe de cocina de DGB Kitchen and Bar. Abajo, mapa, bandera y escudo de Nueva York.

GUÍA PRÁCTICA

NUEVA YORK

CÓMO LLEGAR

Desde España, **AMERICAN AIRLINES** ofrece vuelos sin escalas a Nueva York, con co-



nexiones a más de 250 destinos de América. www.aa.com

DÓNDE DORMIR

THE PIERRE 2 East 61 St. Tel. 212-838-8000. Habitaciones dobles desde 600€. www.tajhotels.com

THE FOUR SEASONS 5 East 57 St. Tel. 212-758-5700. Desde 550€.

www.fourseasons.com/newyork

THE SURREY HOTEL 20 East 76 St. Tel. 212-288-3700. Dobles desde 420€. www.thesurrey.com

AFFINIA SHELburne 303 Lexington Avenue. Tel. 212-689-5200. Dobles desde 246€. www.affinia.com

AFFINIA GARDENS 215 East 64 St. Tel. 212-355.1230. Dobles desde 220€. www.affinia.com

BEEKMAN TOWER HOTEL 3 Mitchell Place. Tel. 212-355-7300. Dobles desde 170€.



www.thebeekmanhotel.com

GRAND HYATT (en la foto) 109 East 42 St. Tel. 212-883-1234. Dobles desde 250€. www.grandnewyork.hyatt.com

GRAMERCY PARK HOTEL 2 Lexington Avenue. Tel. 212-920-3300. Dobles desde 445€. www.gramercyparkhotel.com

THE STANDARD HOTEL 848 Washington St. Tel. 212-645-4646. Dobles desde 200€. www.standardhtels.com

THE GREENWICH HOTEL 377 Greenwwich St. Tel. 877-888-1255. Dobles desde 320€. www.thegreenwichhotel.com,

THE BOWERY HOTEL 335 Bowery. Tel. 212-505-9100. Dobles desde 285€. www.theboweryhotel.com



DÓNDE COMER

GRAMERCY TAVERN 42 East 20 Street. Tel. 212-477-0777. Cena para dos 100€. www.gramercytavern.com

ELEVEN MADISON PARK 11 Madison Avenue, esquina a la calle 24. Tel. 212-889-0905. Cena para dos 200€.

www.elevenmadisonpark.com
HEARTH 03 E. 12 Street. Tel. 646-602-1300. Cena para dos 100€.

www.restauranthearth.com

BAR PITTI 268 Sixth Avenue, entre las calles Houston y Bleecker. Tel. 212-982-3300. Cena para dos 60€.

DBGB KITCHEN & BAR 299 Bowery. Tel. 212-933-5300. Cena para dos 54€ www.danielnyc.com.

CAFÉ BOULUD 2 East 76 Street. Tel. 212-772-2600. Cena para dos 90€. www.danielnyc.com

PASTIS (foto de la fachada) 9 Ninth Avenue. Tel. 212-929-4844. Cena para dos 90€. www.pastisny.com



WAVERLY INN & GARDEN 16 Bank Street. Tel. 212-243-7900. Cena para dos 90€.

BALTHAZAR 80 Spring Street. Tel. 212-941-0364. Cena para dos 60€. www.balthazarny.com

CAFÉ SABARSKY Neue Galerie. 1048 Fifth Avenue, esquina a calle 86. Tel. 212-288-0665. Cena para dos 60€. www.wallse.com

MOMOFUKU SSAM BAR (en la foto) 207 Second Avenue. Tel. 212-254-3500. Cena para dos 55€. www.momofuku.com

MEGU World Trump Tower, 845 UN Plaza



en esquina con calle 47 y Primera Avenida. Tel. 212-964-7777.

MÁS INFORMACIÓN

Centro de Información en 810 Seventh Avenue. www.NYCgo.com

Sandals

THE *Luxury Included*[®] HOLIDAY



El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

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

formado por el Gremio Profesional de los Mayordomos Ingleses.

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

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

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



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

[®]con coste adicional [®]solamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED

> DESTINO

CHILE

DESDE SANTIAGO A PATAGONIA

TEXTO **PALOMA GIL** paloma.gil@revista80dias.es

FOTOS **ALBERTO PERAL** alberto.peral@revista80dias.es

La Patagonia chilena es de una naturaleza apabullante.



Santiago de Chile es una de las ciudades más interesantes de Sudamérica. Un simple paseo por el centro de la ciudad es suficiente para hacerse una idea de las maravillas que se esconden detrás de cada esquina. Una ciudad divertida, dinámica y muy moderna

Chile es un país particular en muchos sentidos. Sólo su forma ya es bastante peculiar. Lo que no da pistas para pensar en las muchas razones por las que un país puede ser tan diferente. Y es que Chile, desde su punta norte hasta la parte más al sur del territorio es como un mundo en sí mismo. Recorrerlo es como dar la vuelta al globo: podemos encontrar desiertos, glaciares, islas polinésicas, montañas, lagos o ciudades cosmopolitas y de lo más europeas. Un mundo entero en una franja larga y angosta.

LA CAPITAL

Santiago de Chile es la capital del país. Extrañamente parecida a Madrid, a Praga, quizá a Munich, dependiendo de por dónde se pasee uno. Es parecida en tanto que es una ciudad muy cosmopolita, muy dinámica y muy intelectual. Una ciudad de negocios que cuenta con algunos edificios de vanguardia, algunos de ellos en construcción, pero darán en breve un aspecto mucho más moderno aún a la ciudad.

La Avenida Providencia es el punto por el que empezar una primera vi-



sita a la ciudad. Es la arteria principal de Santiago y su nombre viene de la Iglesia Matriz de las Hermanas de la Providencia, al sur de la avenida, que hoy es el Monumento Nacional Iglesia de la Divina Providencia. En su origen fue un simple camino rural de arena y se llamaba Tajamares, pero gracias a la proliferación de coches y la creciente expansión urbana, la Avenida Providencia, que era la continuación natural de la Alameda, fue creciendo en popularidad y atrayendo el comercio. Todo ello dio nombre a la comuna, es decir, un barrio que actualmente es residencial, con algunas de las casa más bonitas de la ciudad y centro de la actividad comercial y fi-

nanciera. Tanto en torno a la Avenida Providencia como a la nueva Avenida 11 de septiembre. En esta comuna hay diversos puntos que son muy interesantes de visitar, como la Casa Lo Contador, que pertenece a la Facultad de Arquitectura, Diseño y Estudios Urbanos, un fiel testimonio de la época colonial de Chile.

Entre estos edificios y lugares visitables también se encuentran la Parroquia de los Santos Ángeles Custodios; la Iglesia de la Divina Providencia, ahora sin su cruz superior, debido a los terremotos; la Chascona, preciosa casa de Pablo Neruda y hoy museo convertido en un rincón



Panorámica de Santiago desde el Cerro de San Cristóbal.



El Palacio de la Moneda

Originalmente fue la residencia del presidente de la República, sin embargo, debido a la política de despilfarro de Ibáñez del Campo, el pueblo con razón, decidió convertirlo únicamente en la sede de gobierno de forma "diurna". Es la única edificación de estilo italiano puro que hay en toda América y actualmente se puede visitar. En su interior, recientemente restaurada se encuentra la sala donde, al parecer, se suicidó Allende tras el golpe de Estado de 1973.

La Chascona de Neruda

La casa que Neruda tenía en Santiago de Chile es conocida popularmente como La Chacona.

Comenzó a construirla en 1953, en una ladera del cerro San Cristóbal; con el dormitorio sobre el cerro y la cascada, la casa parece sacada de un cuento de hadas, con un precioso jardín que cuelga sobre la ciudad. Es evidente que fue un lugar en el que Neruda pudo inspirarse para su obra ya que el carácter del poeta aparece reflejado en cada rincón. Senderos al aire libre que serpentean entre jardines y estanques bordeados de flores exóticas y repletos de pececillos de colores, con grandes jaulas de loros, que conducen a un bar de madera rústica semi-descubierto. Junto a éste está el estudio del artista. Sin duda, lo más interesante de toda la casa: su escritorio, cientos de libros, fotografías antiguas en torno a una chimenea, para caldear el ambiente.

La casa es obra del arquitecto español Germán Rodríguez Arias, refugiado en Chile y amigo de Neruda.

También fue él quien construyó la casa de Isla Negra. Actualmente es un museo gestionado por la Fundación Pablo Neruda, según fue el deseo que su viuda, Matilde Urrutia, dejó en su testamento. También desarrolla actividades culturales.



Santiago se divide en comunas, que se subdividen en barrios. Las comunas centrales son las más interesantes para los turistas: Santiago Centro, Providencia, Recoleta y Ñuñoa. Otras, como Vitacura y Las Condes, son centros de negocios y comerciales

especial para los mitómanos; el modernista Parque de las Esculturas, y el Museo Nacional de Benjamín Vicuña Mackenna. Pero sin duda, lo mejor de este barrio, aunque también pertenece al de Recoleta, es Bellavista. En sus inicios era una zona muy aristocrática y fundamentalmente católica, pero en la actualidad es uno de los lugares más populares para salir de noche, repleto de bares de moda, discotecas y centros culturales nocturnos. Algunos de ellos con música en directo.

En este mismo barrio está el Parque Metropolitano de Santiago, un espacio verde urbano de unas 722 hectáreas y que incluye los cerros de San Cristóbal, Tupahue, Chacarillas, Pirámide y del Bosque. Aquí es donde se encuentra el zoo nacional y el jardín botánico. Un verdadero pulmón en plena ciudad y un extraordinario

paseo para liberar tensión. Desde la cima de los cerros la panorámica es extraordinaria.

SANTIAGO CENTRO

Otro barrio que hay que visitar, el más céntrico y, con toda lógica, es el conocido por los santiaguinos como Santiago Centro. Aquí se encuentra el Palacio de la Moneda, actual sede del gobierno, pero que dejó de ser la vivienda del presidente. Parece ser que en esta decisión influyó la celebración de las numerosas grandiosas fiestas que comportaban un despilfarro tal de los fondos públicos que los chilenos decidieron que este sería el lugar de trabajo, pero que para dormir el presidente se fuese a su propia casa.

En la misma Plaza de la Constitución donde se encuentra el Palacio de la Moneda se halla también el Palacio de Tribunales (sede del Tribunal



Bellavista

Este barrio del centro de Santiago, en la ribera norte del río Mapocho, es uno de los más interesantes y populares. Restaurantes y locales de moda de todo tipo, estilo y para todos los bolsillos.

Las fachadas de las casas están pintadas de colores y el ambiente es muy animado. En un principio fue una zona católica y aristocrática que ha derivado en la Meca de la vida nocturna. En este barrio está La Chascona, junto a un café literario muy visitado por los intelectuales.





Una gastronomía exquisita

La hora de comer en Chile es sagrada y se la toman con calma. Porque cada plato es tan sabroso que debería convertirse en un ritual. La situación geográfica los convierte en los reyes del pescado y del marisco por lo que la mayoría de los platos parten de esos ingredientes, ya sea en crudo, como el cebiche o cocinados de mil y una maneras. Especialmente el atún, el salmón, el congrio y toda clase de marisco... desde la langosta, hasta el centollo, las conocidas almejas chilenas, sus navajas e incluso los mejillones. Todo delicioso. También se les da bien la carne, sobre todo, el cordero. En el sur lo cocinan de forma particular, abriéndolo por la mitad y estirándolo para asarlo al fuego, muy lentamente. Frutas y verduras de toda clase, algunas desconocidas para nosotros. Y no olvidemos los vinos, pero mención aparte merece el pisco, que preparan a modo de combinado con limón (pisco sour) o con cualquier otra fruta. Es fantástico.



La cocina mapuche y la chilota aportaron platos deliciosos a la cocina chilena, como el curanto o el licor de oro. Maíz, zapallos, porotos, papas, mariscos y pescados son la base de algunos platos tan deliciosos como el cebiche o las empanadas

Supremo), pero ya no el Congreso Nacional, que lo estuvo hasta que lo trasladaron a Valparaíso, quizá más cerca de la casa particular de algún presidente... También en esta comuna está la Bolsa de Comercio de Santiago y muchos edificios antiguos de corte colonial. Además, es el barrio que acoge la mayoría de las universidades y las sedes de los bancos, así es que es un lugar perfecto para cambiar moneda a buen precio. Además, a poca distancia está también el Museo Nacional de Bellas Artes, la coqueta estación Mapocho (como el río) y el fantástico Mercado Central donde uno puede comer verdaderas maravillas preparadas al estilo más tradicional y con los ingredientes más frescos.

LAS CONDES Y ÑUÑO A

Otra comuna, o barrio, vecina es Las Condes, un eje comercial, financiero

y turístico muy importante, fundamentalmente porque en él están los hoteles más lujosos de la ciudad, lo mismo que ocurre con Vitacura, pues son zonas de muy alto nivel con tiendas de súper lujo y grandes almacenes y centros comerciales.

Por último, hay que destacar también la comuna de Ñuñoa, famosa por el alto nivel de vida de sus habitantes, gracias a las áreas verdes y las instalaciones deportivas de que dispone. Además, sus calles son de las más bonitas de la ciudad, repletas de flores y árboles frutales, sobre todo cerezos y almendros. Con grandes y anchas aceras y una arquitectura residencial muy cuidada, es un auténtico placer pasear por aquí. Es la comuna más antigua de su sector y a pesar de las muchas innovaciones y avances de la modernidad, aún conserva un marcado carácter tradicional. Pero



Torres del Paine

El Parque Nacional Torres del Paine es uno de los mayores atractivos de Chile y especialmente de la Patagonia chilena. A 112 km. de Puerto Natales y a 312 km. de Punta Arenas, tiene una superficie de 242.242 hectáreas y una gran variedad de entornos naturales, desde montañas (entre las que destacan las Torres del Paine y los Cuernos del Paine) a valles, ríos, lagos y glaciares. Es un pequeño paraíso tanto para los animales como para los visitantes.

Pingüinos, cormoranes, caballos salvajes, osos, leones marinos, picuñas, llamas y muchos otros animales viven prácticamente en libertad en los parques nacionales chilenos. También en sus ciudades donde perros y gatos campan a sus anchas



eso no es todo, porque se la conoce como la “comuna cultural de Santiago”, ya que ahí se encuentran las sedes universitarias más importantes de Chile. Aquí es donde se celebra la Feria del Libro y la famosísima Fiesta Chilena, en septiembre. Algunos de los sitios que hay que visitar son la Plaza Ñuñoa, también bastante entretenida para la vida nocturna; el teatro de la Universidad Católica; la Mezquita As-Salam, que es la única de la ciudad; el Castillo del Conde Pedro Torres, donde está el Liceo Experimental Manuel de Salas; la Casa de la Cultura, y su biblioteca, Gabriela Mistral. Un edificio bastante interesante por cierto.

LA PATAGONIA CHILENA

Pero un viaje a Chile no puede bastar

con la sola visita de la capital, porque un país tan grande y tan rico, se merece una excursión al norte, al desierto de Atacama, al oeste, a Isla de Pascua o bien, al sur... a las ignotas tierras patagónicas. Y eso es lo que vamos a hacer, un breve acercamiento a la Patagonia Chilena y todos sus encantos.

Lo más destacado de la Patagonia occidental, la chilena, es su biodiversidad. Una fauna muy variada y particular, pero sobre todo una diversidad geográfica y paisajística que impresiona: montañas, fiordos, canales, islas, lagos y pequeños pueblecitos. Todo ello gracias a la cordillera de los Andes, que decide hundirse caprichosamente bajo el agua en este punto. Un mundo en sí mismo con paisajes que nos recordarán otros lugares del

globo, lugares muy lejanos entre sí, pero recogido en un territorio relativamente pequeño, por comparación.

El punto neurálgico de la Patagonia es Punta Arenas, donde aterriza el avión. Aunque también es posible hacer todo el recorrido desde Port Mont en un barquito a modo de crucero por los fiordos. Desde Punta Arenas, hacia el sur, están el Estrecho de Magallanes y la Tierra del Fuego, legendaria y bucólica excursión donde las haya. Hacia el norte, el primer lugar de interés y, para muchos, lo más interesante de Patagonia, es el parque nacional Torres del Paine.

Torres del Paine es un entorno maravilloso, no sólo un parque natural, sino el paraíso para todos aquellos



Una fauna sin límite

Al sur del país, se esconde una zona con algunos de los paisajes más hermosos que una persona puede ver en su vida: la Patagonia Chilena. Enormes montañas, lagos, fiordos, glaciares, caballos salvajes corriendo en libertad, cormoranes, leones marinos, pingüinos, osos o delfines nadando a sus anchas, incluso de vez en cuando alguna ballena despistada. Un absoluto paraíso.



que buscan formar parte de la Naturaleza, en una excursión de uno o varios días, para recorrer lagos, glaciares y montañas. Para empezar, el río Paine y las fabulosas torres de piedra de la Montaña Paine, cuya vista es fantástica desde el Lago Grey, mirador también del glaciar. Un recorrido que luego lleva por La Laguna Amarga, el Lago Azul, la Laguna Verde, el Lago Pingo, el glaciar Zapata. Y todos ellos se pueden visitar haciendo una ruta fijada, como la famosa W que parte de la Laguna Amarga al Lodge de Montaña Paine Grande (o al revés, según gustos) pasando por el Valle Francés, los cuernos del Paine o el propio Lago Grey. Una auténtica maravilla.

Un poco más al norte, Puerto Natales, frente al fiordo Última Espe-





Colonia de cormoranes en el fiordo Última Esperanza

ranza, un nombre muy revelador. Un pueblecito diminuto y encantador. Un absoluto pueblo de cuento. Donde uno puede coger un hotel como base de operaciones, ya que la mayoría de las excursiones de la zona parten desde aquí, por ejemplo, a la Cueva del Milodón, un oso perezoso prehistórico que fue hallado en una cueva cercana al Parque Nacional Torres del Paine. O bien, un paseo en barco atravesando los fiordos y que nos lleve hasta el Parque Nacional Bernardo O'Higgins, donde está el glaciar más famoso: Valmaseda. También el Glaciar Serrano y en el que se puede aprovechar para pasear por alguna granja típica y conocer el delicioso cordero asado al estilo magallánico.

Claro que todo esto también se puede recorrer, colina arriba, a lomos de un precioso caballo pingo, es decir, salvaje. Esta es una de las formas más auténticas de sentir en la piel el modo de vida de la región y un inmenso e indescriptible sentimiento de libertad, ante tanta belleza, pero sobre todo, ante tanto territorio porque la vista no alcanza, especialmente a los europeos acostumbrados a espacios mucho más reducidos, a darnos una información aproximada de la grandeza a la que nos enfrentamos.

Una recomendación: tomarse tiempo para disfrutar de la compañía de los chilenos en general y de los patagones en particular y, por supuesto, de su gastronomía, porque la mesa en todo Chile es cosa muy seria. 🍷

GUÍA PRÁCTICA

CHILE



CÓMO LLEGAR

La forma más cómoda de hacer este largo recorrido entre Santiago y la Patagonia es en avión, desde la capital hasta Punta Arenas (cuatro horas y cuarto de vuelo) y después en coche (20 km. al centro de Punta Arenas y 226 km. a Puerto Natales). LAN tiene vuelos diarios. También se puede hacer este trayecto en barco desde Port Montt, con salidas los lunes y llegada a Puerto Natales los jueves. www.lan.com

DÓNDE DORMIR

En Chile hay hoteles de todas las categorías y de muy buena calidad, especialmente los de alta gama, que son realmente de súper lujo. **NOI VITACURA** fiel reflejo de la cadena NOI es un hotel de súper lujo, con infraestructuras de primerísima calidad: spa, terraza superior, bar, dos restaurantes, etc. www.noihotels.cl **ÍNDIGO PATAGONIA**: un extraordinario establecimiento, remodelado y a todo lujo. Cálidas habitaciones y un servicio muy cercano. Lo mejor es el spa con tres jacuzzis exteriores. www.indigopatagonia.com

QUÉ COMER Y DÓNDE

Los horarios de las comidas son bastante parecidos a los de España en una jornada laboral normal, quizá un poco más temprano. Se puede desayunar hasta las 10 de la mañana, la comida se hace en torno a las 12:30-14:00 y la cena, puede comenzarse a las 21:00h. El servicio en los restaurantes chileno es lento, muy, muy lento. No hay que perder la paciencia. Es conveniente pedir las bebidas primero e insistir para que las traigan antes de la comida, y después pedir todos los platos de una vez o las comandas tienden a duplicarse y entonces se hace eterno. **EL CIUDADANO** es un famoso rincón gastronómico de Santiago, un restaurante de buena comida y ambiente muy divertido. Es al mismo tiempo un bar de copas para la noche. Muy popular en la ciudad. www.ciudadanorestaurant.cl **MAMÁ ROSA** Restaurante internacional ubicado en el Hotel Índigo Patagonia. Deliciosa comida, con especial atención al mojito de Calafate. www.indigopatagonia.com **AFRIGONIA** (Eberhard 343. Puerto Natales

/ 56-61-412232) una magnífica fusión entre la comida patagónica y la africana en Puerto Natales. Es divertido y dinámico. La comida es excelente y la calidad acorde. Además el trato del personal es muy cercano y agradable.

TIENDAS

El horario de las tiendas es muy particular y puede sorprender, aunque pensando en un comercio normal, como norma general, es semejante al español.

DATOS PRÁCTICOS

El **IDIOMA** oficial es el español, claro que hay que tener en cuenta sus particularidades dialectales, que en ocasiones pueden inducirnos a error; como pedir un tinto, que en Chile es un café solo.

El **CLIMA** en la ciudad de Santiago es templado y cálido, con lluvias en invierno (de mayo a octubre) y verano caluroso, un clima mediterráneo continentalizado. Mientras que en Patagonia, como es una región muy extensa, puede variar desde el clima de estepa fría hasta el continental central. Por ejemplo, en Punta Arenas varía entre los 15°C en verano y los 0°C en invierno. En Torres del Paine hay un microclima que alcanza los 30°C en vera-



no. Y al ser una zona austral, en estaciones cálidas (de noviembre a abril) se alcanzan las 18 horas de luz.

La **ELECTRICIDAD** es de 220 voltios CA, 50 Hz. Y los enchufes son los típicos de dos clavijas redondas.

La **MONEDA** es el Peso chileno (CLP). Un euro es aproximadamente 714 pesos chilenos. La mayoría de los establecimientos aceptan tarjetas de crédito como forma de pago.

MÁS INFORMACIÓN

Servicio Nacional de Turismo de Chile

www.sernatur.cl

Información Turística en Patagonia

www.patagonia-chile.com

Información Turística Magallanes

informagallanes@sernatur.cl

Información Turística Punta Arenas

informacionturistica@puntaarenas.cl

Información Turística Puerto Natales

infonatales@sernatur.cl

Información Porvenir (Tierra de Fuego)

municiporvenir@terra.cl

Las 'redes sociales', aliadas del turismo

Uno de los factores más importantes en un negocio es mantener el *porfolio* de clientes. En el sector turístico siempre se ha tenido en cuenta cuidar al cliente *repetidor*, identificado gracias a las bases de datos con registros históricos que nos permiten las nuevas tecnologías. Pero ocurre que estos sistemas, llamados CRM, a menudo no están al alcance de todos los establecimientos.

Otro de los sistemas ha sido el tradicional de fidelización a través de tarjetas VIP, Club u otras. Por el sólo mérito de disponer de ellas, el cliente cambiaba de categoría y obtenía unos beneficios extra. Este sistema, aparte de ser caro, impedía conocer la percepción final del cliente y su nivel de satisfacción.

Con el *boom* tecnológico de Internet y de las *redes sociales*, los procesos de fidelización han cambiado y ahora son más ágiles, más fáciles, más rápidos... y muchísimo más económicos. Sin embargo, y justamente por todas estas ventajas, se produce un abuso de esta herramienta, en detrimento de su efectividad.

Antes de implementar cualquiera de las opciones que ofrecen las *redes sociales*, habría que preguntarse: ¿Cuál se va a utilizar? ¿Con qué fin? ¿A quién se dirigirá? Y una de las cuestiones más importantes: ¿Quién la va a gestionar y con qué frecuencia? Ocurre que por su aparente facilidad de gestión y la posibilidad que ofrece de acercarse mucho más al cliente, también tiente con la super-

"El bombardeo informativo en las redes sociales provoca una ceguera receptiva en quien recibe de los mensajes"

abundancia informativa. Y esto ocasiona los frecuentes *bombardeos* de novedades, cambios, ofertas y beneficios. Para evitar el dispendio informativo –que sólo provoca una especie de "ceguera receptiva" en quien lo recibe– y aprovechar la máxima rentabilidad que pueden procurar las *redes sociales* como herramienta, deberían tenerse en cuenta desde el perfil que se va a utilizar (personal o profesional); qué red es más eficaz para las marcas; la posibilidad de insertar un motor de reservas –que permite interactuar con el cliente, responder preguntas, resolver problemas...–, y la frecuencia con la que se enviará información al destinatario.

Hoy en día la clave no es tener presencia en las *redes sociales* de cualquier manera y a cualquier precio; sino que el éxito de la gestión tecnológica pasa por no caer en la saturación y conseguir la efectividad de la llegada del mensaje a partir de una estrategia previamente diseñada. ¹



Eduardo Moret
Director general
de Promotourist



FIN DE AÑO DISTINTO EN EL SONEVA FUSHI

El resort de Six Senses, ubicado en Maldivas ha preparado un evento lleno de glamour para despedir el año y dar la bienvenida a 2012. La fiesta comenzará en el banco de arena frente a la playa, donde

se servirá un cóctel al atardecer. Después, por la selva se recorrerán varios puestos de comida thai y cócteles, para pasar a la comida japonesa y finalizar el año con música en vivo. www.sixsenses.com



ECORESORT DE LUJO EN SALVADOR DE BAHÍA

Los amantes de la ecología, la belleza y el lujo podrán disfrutar de una fiesta al más puro estilo salvadoreño con cena, música en directo y un espectáculo pirotécnico en la playa, en el el Tivoli Ecoresort Praia do Forte, uno de los hoteles más sofisticados y exclusivos de la costa norte de Salvador de Bahía. Está situado en un área de Conservación Ambiental, cerca de las reservas ecológicas de Mata Atlántica, en donde se ubican las playas de desove de tortugas marinas, además de una de las colonias de arrecifes de coral mejor conservadas. Este ambiente tan especial, unido al respeto que el hotel mantiene hacia la naturaleza hace que sus huéspedes disfruten de una estancia incomparable. Una buena propuesta para recibir al año 2012.

www.tivolihotels.com



MERCURE SE INSTALA EN BURGOS

La marca hotelera Mercure opera su quinto hotel en España: Mercure Burgos Rice. Este *cuatro estrellas*, en régimen de franquicia se encuentra en pleno corazón de Burgos, en una de las calles más emblemáticas de la ciudad, a dos pasos del centro histórico y a tan sólo unos minutos a pie de los principales monumentos históricos. Cuenta con 50 habitaciones (con 8 Executive Rooms y 3 Junior Suites) caracterizadas por un elegante estilo clásico inglés, que cuentan con baños completos de mármol, wifi gratuito, televisión por satélite, hilo musical y caja fuerte www.mercure.com



DOLCE INCORPORA NUEVAS HERRAMIENTAS DE GESTIÓN

Dolce Hotels and Resorts, el operador privado que gestiona 27 exclusivos hoteles de conferencias y resorts en Norte América y Europa, incorporará en breve Libra OnDemand, un innovador sistema de gestión de las relaciones con el cliente (CRM, en inglés) que permitirá una mejor comprensión de las necesidades de los clientes para poderles ofrecer experiencias personalizadas. Gracias a su funcionalidad, Libra OnDemand es capaz de crear perfiles completos de los clientes y compartirlos con todos los hoteles del portafolio del grupo. www.dolce.com



HOTEL BRICK, EN LA ZONA MÁS SELECTA DE MÉXICO D.F.

Ubicado en el corazón de la emblemática colonia mexicana de La Roma, el Hotel Brick ofrece a sus huéspedes una singular alternativa de alojamiento que combina lujo, servicio y gastronomía en una de las capitales más interesantes del continente americano. Declarada patrimonio Cultural por el Instituto de Bellas Artes, la residencia que hoy ocupa el Hotel Brick está llena de historia, ya que tiene su origen a principios del siglo XX, cuando el entonces presidente del Banco de Londres y México mandó construir esta gran mansión en la prestigiosa colonia Roma. www.hotelbrick.com



JORDI CARALT, DE NH RESORTS, "HOTELERO REVELACIÓN"

Jordi Caralt, director general de NH Resorts, ha sido distinguido con el galardón al "Hotelero Revelación" en el marco de la mayor feria internacional de turismo del mundo, la WTM de Londres. La gala de los premios, que se celebró en el lujoso hotel Corinthia de Londres, reunió a numerosas personalidades de primer orden del mundo del turismo. El Hotel Conrad Maldivas Rangali Island; el hotel Le Palais, de Praga; o el Resort A-Rosa, en Badrow, Alemania, también fueron merecedores de sendos galardones por su gestión. www.nh-hoteles.es



OFERTA DE NAVIDAD EN EL HESPERIA LANZAROTE

Para las vacaciones de Navidad, el hotel Hesperia Lanzarote ofrece una estancia en habitación doble, en régimen de Alojamiento y Desayuno por 238 € más el 5% IGIC (249.90€ precio total) para dos personas; o en régimen de Media Pensión (desayuno y cena) por 285,62 € + 5% IGIC (299,90 € precio total) para dos personas. Además, el hotel ofrece una Cena de Gala por 150 € por persona (+ IGIC) en el caso de clientes que estén alojados en régimen de AD; y de 125 € por persona (+IGIC) en el caso del régimen de MP. www.hesperia-lanzarote.es



© Diaz Wichmann Photography y Hotel la Guardia

ALMABARCELONA, UN 5* QUE INVITA A VIAJAR SIN PRISAS

La compañía AlmaHotels ha abierto recientemente un hotel 5* Gran Lujo en Barcelona, AlmaBarcelona, ubicado en un singular edificio del Eixample, al lado de Paseo de Gracia. AlmaBarcelona va más allá del concepto de boutique-hotel, ya que ofrece la posibilidad de aprovechar las virtudes de un hotel urbano contemporáneo pero con todo el sabor de los antiguos establecimientos. El hotel invita a viajar sin prisas y a integrarse en la ciudad, respirando un clasicismo actualizado, sobrio y elegante. www.almahotels.com



EL PARADOR DE ALCALÁ DE HENARES, PREMIADO

El Parador de Turismo de Alcalá de Henares ha sido reconocido por la Revista Gran Hotel como el mejor hotel de nuestro país para la celebración de Congresos y Convenciones. Un galardón que se engloba dentro de los premios a la Iniciativa Hotelera otorgados por la publicación del Grupo Curt Ediciones y que este año han cumplido su IX edición. Además del Parador de Alcalá de Henares, la revista Gran Hotel Turismo premió al hotel Mandarín Oriental Barcelona en la categoría de Rehabilitación. www.parador.es



FEIJOADA-BUFFET LIBRE LOS SÁBADOS EN RUBAIYAT

En invierno, los pucheros, platos de cuchara y guisos más contundentes vuelven a ser protagonistas en las cartas de los restaurantes. Baby Beef Rubaiyat se propone descubrir los sabores y matices más tradicionales de la cocina carioaca a través de su original Feijoada. Original porque no se trata de un plato más en la carta, sino que se sirve a modo de buffet libre, todos los sábados a mediodía. La base son alubias pintas y arroz, que se acompañan de una gran variedad de carnes ahumadas, saladas y frescas. El precio es de 36 € los adultos y 16 € para los menores de 12 años. www.rubaiyat.es



CENA DE FIN DE AÑO EN VISUAL

El restaurante Visual, situado en la planta 23 del Hotel Torre Catalunya de Barcelona, despide el 2011 por todo lo alto con una lujosa y muy especial cena de Nochevieja dedicada a la ciudad de Nueva York. Los comensales podrán disfrutar de una selecta cena a base de siete platos que evocan emblemáticos lugares de la Gran Manzana. www.torrecatalunya.com

CHAMPÁN Y OSTRAS EN LA TERRAZA DE JUAN BRAVO 25

Una botella de champagne, una docena de ostras y toda la noche por delante... En los bulevares de París es muy habitual ver a las parejas saborear, a la luz de las velas, uno de los maridajes más sensuales que existen. Ahora, Juan Bravo 25, en Madrid, recupera este pequeño placer y brinda la posibilidad de disfrutarlo en su terraza, que se viste de invierno al estilo parisino. Porque cada jueves, viernes y sábado desde las 20.00 y hasta las 00.00 horas, el cliente puede dejarse llevar por las sensaciones que inspira este afrodisíaco dúo, presentado en dos formatos diferentes: una botella de champán y una docena de ostras, por 60 €; o bien una copa y una unidad, por 8 €. Las ostras son de la variedad Fine de Claire, criada en los Parques de Marennes, con un gusto yodado. www.juanbravo25.com



JORNADAS DEL CENTOLLO EN LOS RESTAURANTES DE OTER

El mejor período de captura y consumo del centollo coincide con el otoño, entre octubre y noviembre, cuando tienen un mayor volumen y su carne es más sabrosa. Conocedores de ello, el Grupo Oter desde el día 17 de noviembre hasta el 4 de diciembre han ofrecido al increíble precio de 55€ la pieza de kilo, un auténtico centollo gallego; es decir, un 30% más barato de lo habitual. www.grupo-oter.com



EL REY GAMBÓN, UN MAR DE SABORES

En El Rey Gambón (Avenida de Europa, 16. Pozuelo de Alarcón. Madrid), a la entrada se encuentra un 'puesto' con la mejor selección de frutos del mar: gambas, cigalas, centollos, nécoras, etc. Esta marisquería contemporánea propone, además de mariscos, platos de autor donde los productos del océano son los auténticos protagonistas. Procedentes de las aguas de Huelva y Galicia, y realmente frescos, el cliente también puede encargárselos o llevárselos para disfrutar en casa de todas sus posibilidades. También cuenta con una barra de ostras que se transforma en zona de cócteles y combinados; una amplia terraza y una dinámica barra con una oferta en la que destacan langostinos a la milanesa o croquetas de marisco. www.elreygambon.es



LA CASITA, RESTAURANTE & FUN

La Casita abre sus puertas (Pº de la Castellana, 188. Madrid) con un innovador concepto, que nace hace casi un año en el corazón de Los Alpes, en Verbier. Tras la gran acogida de La Casita Verbier, ahora llega el turno de traer aquí su *savoir faire* con una sede que viene a representar la vocación internacional del concepto, que pronto se proyectará a ciudades como Londres o Dubai. www.lacasitaworld.com



EN WRIASKO EL VINO ES GRATIS

Con el menú degustación –tanto a la hora de la comida como a la hora de la cena–, el chef del restaurante Wriasko regala el vino a sus clientes. Por un precio de 40,50 € se pueden degustar los platos más imaginativos de este chef, acompañados por un Valdebebas 2006 Crianza, un Rioja que acompaña perfectamente a este menú. El restaurante Wriasko está en la calle del Cristo de Majadahonda (Madrid).
www.wriasko.com



ANTONIO MADRIGAL Y SUS PUCHEROS INVERNALES

Hasta finales de febrero, Antonio Madrigo sube la temperatura con deliciosos guisos de cuchara en su restaurante de Colmenar Viejo (Madrid) Sierra Madrigo. A Madrigo le fascina la cuchara, podría decirse que es otra de sus pequeñas debilidades. Tanto que en estos meses, deleitará a su clientela con hasta 150 guisos diferentes. Sin duda, un reto en lo que a calidad y cantidad se refiere y que, por supuesto, depende de aquellos



alimentos que le seduzcan en su visita diaria a Mercamadrid y a los agricultores y ganaderos de las proximidades. De martes a viernes, por 18 € (bebida, postre e IVA incluidos), en horario de almuerzo, propone 8-10 platos y el comensal elige tres. Y llegado el fin de semana, el cliente puede saborear el Menú Degustación: cinco especialidades de la carta por 35 € (IVA incluido).
www.restaurante-sierra-madrigo.com



LOS GALAYOS ABRE DOS NUEVOS SALONES

Los hermanos Grande, propietarios de Los Galayos (en la Plaza Mayor de Madrid) no se conforman con una fórmula que funciona desde hace más de un siglo, e inauguran dos nuevos espacios gastronómicos: son El Refugio y El Altílo, salones que ‘rozan’ el cielo madrileño. En cuanto a la oferta culinaria, la calidad domina en una carta tradicional pero salpicada de notable originalidad mediterránea: Lomos de merluza rellenos de chipirones y setas o su premiado cochinito. Además, diseñan menús personalizados.
www.losgalayos.net

HAMBURGUESAS PARA GOURMETS EN NIMÚ BAR & GRILL, EN PLENO CENTRO DEL triBALL DE MADRID



Nimú Bar & Gill, en la calle Desengaño, 14, de Madrid, debería figurar en la guía de locales con las mejores hamburguesas, sin lugar a dudas. Ofrece diez sorprendentes variedades, incluidas dos para vegetarianos. Hay hamburguesas de pollo y curry, de bacalao y gambas, de magret de pato, y por supuesto para los carnívoros, la de buey de Wagý –estilo Kobe–, la gallega premium, la de secreto y presa ibérico... Todas las hamburguesas van servidas en panes artesanos creados a propósito para cada variedad (de



cerveza, de aceitunas verdes, de especias, pan gallego, negro por la tinta de chipirón...) y con guarnición de verduras y vegetales de cultivo ecológico del norte de España. Además, en Nimú Bar & Grill se puede encontrar cortes de carne al estilo americano (T-Bone), cremas, ensaladas, pastas... y la posibilidad de crear una hamburguesa a la medida, combinando los panes, las carnes, la salsa y la guarnición de la forma en que uno prefiera.
www.nimurestaurante.com



El "take away" de la cocina gallega

Estas Navidades los locales del grupo Combarro se convierten en la mejor opción para agasajar a los invitados con marisco fresco, sin necesidad de cocinar. Los restaurantes Combarro (Reina Mercedes, 12) y Sanxenso (José Ortega y Gasset, 40), considerados como referentes indiscutibles de la mejor cocina gallega en Madrid por la calidad y frescura de sus productos y la cuidada elaboración de sus platos, ofrecen ahora sus especialidades marinas y de tierra también para llevar: desde lacón con grelos hasta el mejor marisco fresquísimo.

Los locos maridajes de The Gin Room



The Gin Room es un local situado en la calle de la Academia, de Madrid, que se ha especializado en servir cócteles a base de ginebra y maridarlos con tapas y aperitivos de lo más peculiares: ginebra Citadelle con navajas de Finisterre sobre cama de puré tibio de cachelos; GVine con alcachofas confitadas con crujiente de ibérico; Blue Ribbon y mejillones fritos en escabeche y texturizados con chips de hortalizas; Bulldog y anchoas de Santoña; Citadelle Reserva y almejas de Noia sobre hielo pilé y jugo de lima. Matrimonios atrevidos que permiten degustar todo el sabor de una buena ginebra. www.theginroom.es

Los caldos de LAN

LAN Airlines, de la mano del máster chef Hugo Pantano, responsable de la identidad gastronómica de la compañía se ha diseñado un menú "de altura", compuesto por platos de primera calidad. Para acompañar tan succulentos platos, se han elegido unos caldos excelentes. Entre ellos está el Syrah 2008 Gran Reserva, de Concha y Toro de S.O. San Javier, Chile. Este vino, de las laderas del río Loncomilla es un elegante caldo con aroma arándanos y chocolate negro. La elaboración de la carta de vinos corre a cargo de Héctor Vergara. www.lan.com



Los mejores chefs cocinan para Iberia

Iberia ha contratado durante dos años a cuatro de los cocineros más laureados de nuestro país: Paco Roncero (La Terraza del Casino), Ramón Freixa (Ramón Freixa Madrid), Toño Pérez (Atrio) y Dani García (Calima), que suman en su palmarés un total de ocho estrellas Michelin. Desde este mes, ya se pueden degustar los menús calientes de Paco Roncero para *bussines*.

Bodegas Pujanza, los "riojas" más modernos

En el corazón de la Rioja Alavesa, Carlos San Pedro elabora con las uvas de sus propios viñedos, grandes y modernos vinos que han obtenido, en todas sus añadas, las calificaciones supremas en las guías del sector. Las claves del éxito de Pujanza desde sus inicios residen en la meticulosa selección de los racimos de cada uno de los viñedos y las más modernas técnicas de elaboración de los caldos. www.bodegaspujanza.com



Hobbes Always the Bar, se reinventa

Este espacio de ocio y de entretenimiento, se reinventa e invita a saborear sus seductoras mezclas acompañadas de ricas propuestas culinarias y la mejor música. La fórmula perfecta: un atractivo espacio en el que disfrutar de los mejores cócteles y combinados, acompañados de selectas tapas. Este dinámico punto de encuentro no es otro que Hobbes (c/ Marqués de Viana, 3, Madrid), que tras una completa reforma se reinventa y abre sus puertas convertido en Always the Bar, coctelería gastronómica y afterworks. www.hobbesalwaysbar.com



Mestres presenta su Cava Visol, añada 2006

Cavas Mestres acaba de lanzar al mercado su Cava Visol, uno de los vinos más significativos de la historia de la bodega. El vino base tiene una crianza de 6 meses en barricas de roble y castaño con sus lias antes del tiraje. Después, el tiempo se detiene en la cava, donde Visol de Mestres realiza una muy larga crianza en botella de más de 50 meses, siempre con tapón de corcho 100 % natural para optimizar una autólisis casi perfecta. www.mestres.es





Suecia en Madrid

Diecinueve marcas de alimentación de Suecia han participado recientemente en una iniciativa de la Oficina Comercial de la Embajada de Suecia, con la que pretenden dar a conocer los productos y la cocina del país. Un duelo amistoso entre los cocineros Sergi Arola & Torsten Sällström y Viktor Westerling & Daniel Roos pusieron el broche más lúdico y delicioso a este evento en el que se presentaron, entre otros, Dalma Foods, especializados en productos gourmet, o Foodimpex, maestros en la fruta congelada.



Chocolate de lujo

Lepanto, una de las marcas más prestigiosas de brandy, y Pancracio, la famosa chocolatera, sorprenden estas Navidades con un turrón de trufa de chocolate negro infundada con el brandy Lepanto Solera Gran Reserva y café, que hará las delicias del público más exigente. Su precio es de 19,50 € y está disponible en tiendas y en la web de Pancracio. www.pancracio.com



Aprovechar los restos

Dommokitchen, uno de los espacios gastronómicos más originales de Madrid, propone, en esta época de crisis, no tirar nada de lo que sobra en la cocina y ser imaginativos para reutilizarlo. Un ejemplo son estas empanadillas de pollo al curry. Otras propuestas: una ensalada con restos de pollo asado, un pastel de carne con el puré de patata que nadie tocó o unas croquetas con el pescado sobrante. www.dommokitchen.es



Los secretos de Martín

Martín Berasategui, uno de los cocineros españoles con más proyección social y más querido, acaba de publicar un libro con algunas de sus recetas más apreciadas. En estas 150 recetas cuenta cómo preparar los platos de manera sencilla y amena, con trucos y consejos para triunfar en la cocina, especialmente cuando tenemos invitados. Lo edita El País Aguilar y cuesta 24,50 €. www.elpaisaguilar.es



Afterwork bajo tierra

Bajo tierra, sofisticado, divertido y a pocos metros de la Gran Vía madrileña, un escondite que, en el siglo XVI perteneció a la Inquisición, es ahora un afterwork desde las 18.00h. Con su selección de cócteles, resulta también ideal para la primera copa de la noche con sus destilados Premium, entre los que destacan ginebras y vodkas. Los sábados la música de ambiente suena en vivo y en directo con el DJ residente Antal Maia. www.lascuevasdesando.com



Whitley Neill, la ginebra del baobab

Elaborada con el fruto del baobab y fisalis, entre otros ingredientes, esta ginebra Ultra Premium seduce con su exotismo y un punto de misterio. Cuatro veces destilada, es una de las apuestas más atractivas de The Water Company para este invierno. Su creador, Johnny Neill, que proviene de una conocida familia de destiladores ingleses, se propuso conjugar la tradición británica con la esencia de África, la tierra de su esposa. De hecho en la botella se lee: "Inspirada en África, hecha en Inglaterra". Para conseguirlo, hizo de este árbol la principal seña de identidad de esta London Dry Gin nacida en 1996.



Nueva edición de Madrid Fusión

Ya está todo preparado para una nueva edición de Madrid Fusión, que celebra su X aniversario los días 24, 25 y 26 de enero de 2012, en el Palacio Municipal de Congresos del Campo de las Naciones de Madrid. Más de 100 profesionales de todas partes del mundo participarán en este evento agrupados en cuatro grandes apartados: La Tierra, nuestra despensa; Tendencias; Técnicas y Gestión del Bajo Coste. En esta edición, el país invitado es Corea.



Nespresso abre nueva boutique en Vitoria

Nespresso ha abierto su primera boutique de Vitoria, ubicada en el número 19 de la calle Postas, principal eje comercial peatonal de la ciudad, frente a la Plaza Fueros diseñada por Eduardo Chillida. Esta boutique es la tercera de Nespresso en el País Vasco, que con Álava completa su presencia en las tres provincias, junto a las Boutiques de Bilbao (Vizcaya) y San Sebastián (Guipúzcoa). La tienda de Vitoria es la número 35 de Nespresso en España. www.nespresso.com



'EL HERMITAGE EN EL PRADO'

179 OBRAS EXCEPCIONALES DE LA COLECCIÓN DEL MUSEO RUSO

El Hermitage en El Prado muestra hasta el 25 de marzo, a través de casi ciento ochenta obras, la gran variedad y riqueza de las colecciones del Hermitage desde el siglo V a.C. hasta el siglo XX, pasando por sobresalientes piezas de arqueología, artes decorativas y los magníficos fondos de pintura, escultura y dibujo que conforman las excepcionales colecciones del museo ruso. La muestra, organizada por ambos museos y Acción Cultural Española y patrocinada por la Fundación BBVA, constituye una ocasión única y extraordinaria al tratarse de la selección más importante de obras del Hermitage que se exhibe fuera de su sede. Concluye así el intercambio de colecciones sin precedentes entre los dos grandes museos, auspiciado

por la celebración del año *Dual España-Rusia 2011* e iniciado con la presentación de *El Prado en el Hermitage* en San Petersburgo.

Entre las 179 obras de las célebres colecciones de pintura, dibujo y escultura del gran museo ruso, y de sus extensas e incomparables piezas arqueológicas y de artes decorativas, además de trajes de época y mobiliario, en la exposición destacan ejemplos tan notables como el *San Sebastián* de Tiziano, el *Tañedor de Laúd* de Caravaggio, el *San Sebastián* de Ribera, y el *Almuerzo* de Velázquez, o las dos obras de la importante colección de Rembrandt que atesora el Hermitage, *Retrato de un estudioso* y *Caída de Haman*, entre otras muchas. De su colección de dibujos, se exhiben obras de Durero, Rubens, Watteau

e Ingres y, entre las esculturas, destacan el boceto en terracota de Bernini para el *Éxtasis de Santa Teresa*, y una de las obras maestras en mármol de Antonio Canova, la *Magdalena penitente*. Como colofón, la exposición cuenta también con notables ejemplos de las célebres colecciones de pintura impresionista y post-impresionista del museo ruso, entre los que están representados genios como Monet, Cézanne, Renoir, Gauguin o Matisse, éste último con dos pinturas, *Juego de bolas* y *Conversación*. De Picasso se muestran tres obras, entre ellas *Mujer sentada* y *Bebedora de absenta*, y completan la selección dos iconos de la vanguardia abstracta rusa, la *Composición VI* de Kandinsky y el misterioso *Cuadrado negro* de Malevich. 



**Horario de martes a domingo de 09:00 a 20:00 horas
(lunes de 10:00 a 20:00)**

Fecha hasta el 25 de marzo de 2012

Precio 12€ (www.entradasprado.com / 902 10 70 77)

**Pase horario solicitarlo al adquirir la entrada
Museo del Prado Edificio Jerónimos (c/ Ruiz de
Alarcón, 23) www.museodelprado.es**



'Te avae no Maria (El mes de María)' (Paul Gauguin, 1899); 'El almuerzo' (Velázquez, 1617), y 'Conversación' (Henri Matisse, 1909-1912); en la página anterior: 'Tañedor de laúd' (Caravaggio, 1595-1596).





'El paisaje de Baucis' (1966). En la página siguiente: 'Los valores personales' (1952), 'La cara del genio' (1926), 'El peregrino' (1966), 'Los amantes' (1928) y 'El beso' (1951).

'EL PRINCIPIO DEL PLACER'

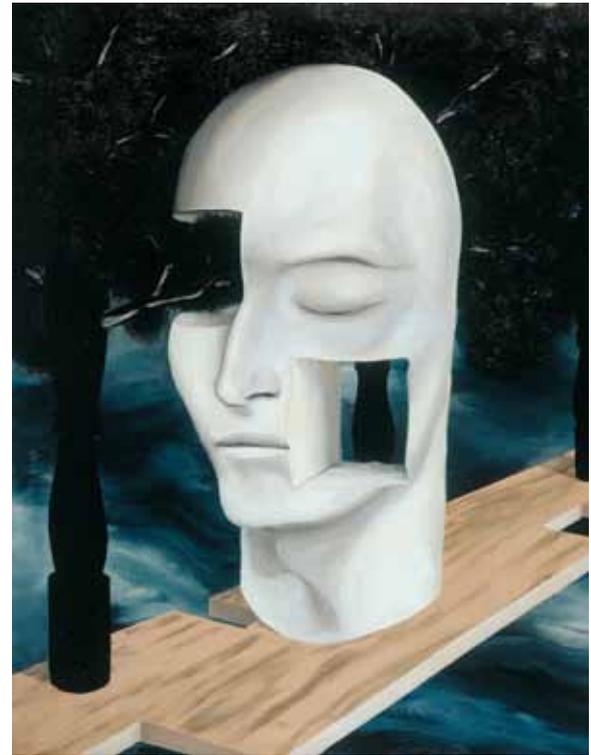
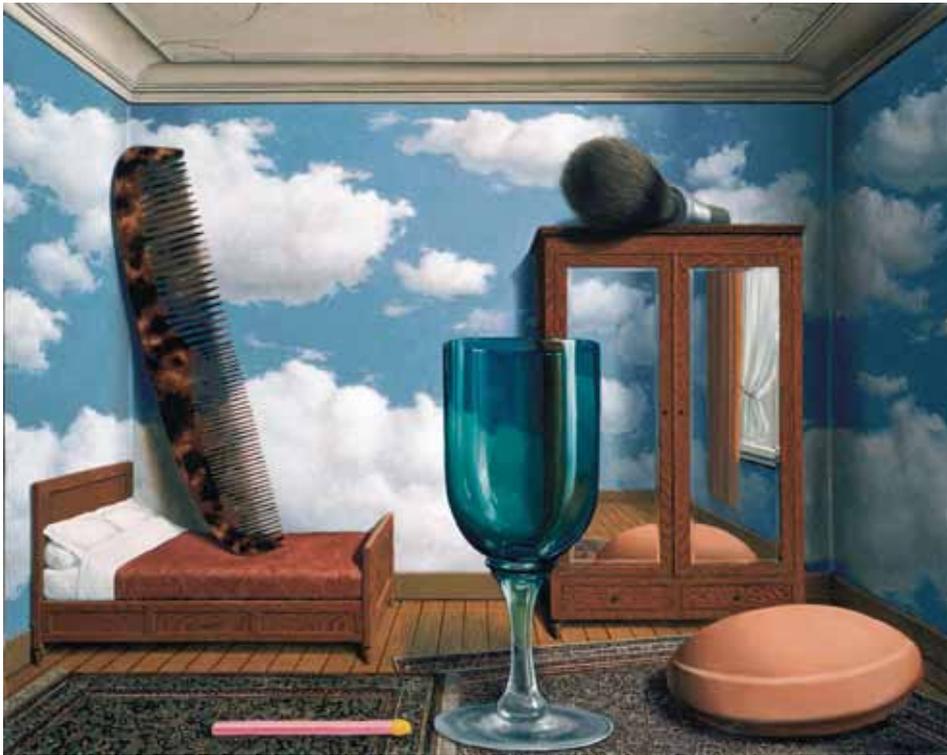
EL ALBERTINA VIENÉS EXPONE UN CENTENAR DE OBRAS DE MAGRITTE

Desde el 7 de noviembre hasta el 26 de febrero de 2012, el museo vienés Albertina presenta una exposición de René Magritte, uno de los artistas más reconocidos y populares del siglo XX. La muestra, que reúne más de un centenar de obras llegadas de todo el mundo, abarca diferentes etapas creativas del artista.

Diseñada en colaboración con la Tate de Liverpool, la exposición se centra en aspectos poco conocidos de la vida y de la actividad artística del pintor, en el uso recurrente de modelos, en el

tema de las figuras cubiertas por velos, de lo que se oculta y lo que se muestra, en el erotismo en su obra... En cuanto a sus piezas más reconocidas y comerciales, la exposición analiza la conexión entre su obra artística y su trabajo para la industria de la publicidad, así como la influencia que recibe de la cultura pop.

Pinturas, dibujos, collages, fotografías y películas muy raramente exhibidos forman parte también de esta muestra comisariada por Gisela Fischer. 



**Hasta el 26 de febrero / Museo Albertina /
Albertinaplatz 1, A-1010 Viena / +43 (0)1 534 83-0
/ Todos los días, de 10 a 18 h. (miércoles, de 10 a
21 h.) /info@albertina.at
www.albertina.at**



EL 'ANÍBAL' DE GOYA CEDIDO HASTA 2017 Y LAS MINIATURAS DE SU COLECCIÓN EXPUESTAS HASTA FEBRERO EL MUSEO DEL PRADO POR PARTIDA DOBLE

El Museo del Prado exhibe la primera pintura documentada de Francisco de Goya. Se trata de *Aníbal vencedor*, propiedad de la Fundación Selgas-Fagalde, que permanecerá en depósito durante seis años en el Prado en virtud del convenio marco formalizado entre ambas instituciones. Gracias a este depósito, el Museo completará al menos temporalmente una de las escasas lagunas cronológicas que se dan en su propia colección del artista, la más importante del mundo. La obra se puede visitar en la sala 35 junto a los apuntes para la misma incluidos en el *Cuaderno italiano*.

Fecha en la primavera de 1771 pertenece a un período no representado hasta ahora en el recorrido cronológico de la rica y extraordinaria colección de Goya del Prado. Francisco de Goya realizó esta obra, al final de su estancia de dos años en Italia, para participar en el concurso de la Academia de Bellas Artes de Parma del año 1771. Era una institución prestigiosa bajo el patrocinio del duque Filippo di Borbone, sobrino de Carlos III. El cuadro, perdido después de su presentación al concurso y posible regreso a España, fue comprado a mediados del siglo XIX en Madrid como obra italiana

por el arqueólogo, historiador y empresario Fortunato Selgas (1839-1921).

Goya coloca a Aníbal en un primerísimo plano, concediéndole todo el protagonismo y caracterizando el ardor y fiereza en su rostro. La silueta del general cartaginés y las dos figuras que le acompañan, el genio de majestuosas alas y el guerrero a caballo, quedan en el centro de la composición, en una elevación del terreno que les realza, como si de un escenario se tratase, mientras que el ejército pasa por detrás descendiendo la montaña hacia Italia. El guerrero del estandarte mira a su general con asombro y fe, decidido a seguirle a donde le ordene,



mientras que el genio se presenta en una actitud teatral de admiración al pasar su brazo extendido por encima del héroe. Dando entrada a la composición aparece la personificación del río Po, interpretado en su habitual iconografía de figura masculina con cabeza de buey de afilados cuernos apoyado sobre un ánfora de la que mana agua. ❶

Anibal vencedor, de Goya. A la derecha, retrato de *Mujer*, miniatura de Guillermo Ducker, y vista general de una de las vitrinas de la exposición. ❶



MINIATURAS

Con motivo de la publicación del catálogo razonado de sus miniaturas, el Museo del Prado expone por primera vez una parte representativa –treinta y seis miniaturas y tres pequeños retratos– de esta desconocida colección. Durante la presentación de esta muestra, el Museo dio a conocer asimismo la publicación, que recoge y analiza en profundidad, también por primera vez, las ciento sesenta y cuatro miniaturas y los dieciséis pequeños retratos que conforman esta curiosa e importante parte de sus fondos. La exposición podrá visitarse hasta el 26 de febrero, en la primera sala de la cámara acorazada (edificio Villanueva, sótano 1) en la que

se exhibe de forma permanente el *Tesoro del Delfín*, la parte más conocida de sus colecciones de estos fondos. Pintadas al gouache sobre vitela, tablillas de marfil o papel, las miniaturas representan la faceta más íntima de la pintura ya que, en general, pertenecían a la esfera de la vida privada aunque también desempeñaron una función de Estado, pues los monarcas regalaban joyeles con miniaturas a los embajadores y emisarios extranjeros con motivo de su proclamación, matrimonio o por la firma de tratados, convenios y acuerdos. Con una miniatura se reconocían también las buenas acciones militares o el cumplimiento de las misiones encomendadas. ❶





EXPOSICIÓN COLECTIVA PARA INTERPRETAR EL CONCEPTO PERSONAL DE 'CAJA'

'CAJAS DE ARTISTA'

Con motivo del veinticinco aniversario de la galería BAT, de Madrid, se celebra una exposición colectiva en la que participan más de 80 creadores que han sido invitados a realizar un original proyecto, comisariado por el arquitecto Alberto Martín de Lucio, que

se basa en la ejecución de una caja-objeto. El Diccionario de la Real Academia Española tiene más de 25 acepciones para 'caja': desde un simple recipiente para transportar algo... hasta la caja de Pandora.

Los artistas, entre los que se encuentran

Feito, Joaquín Capa, Pedro Grifol, María Luisa Sanz, Andrés Rábago 'El Roto', Lechuga, Juan Bordes, Miguel Peña, Ágata Ruiz de la Prada, Uriel Seguí, Ouka Lele, Aute y un largo etcétera, interpretan su personal concepción de 'caja'. 

DATOS DE LA EXPOSICIÓN

Entrada Libre

Título *Cajas de artista*

Fecha Desde el 15 de diciembre hasta el 28 de enero

Horario

De lunes a viernes de 11.00 a 13.30 h. y de 17.30 a 20.30 h. Los sábados de 11.00 a 14.00 h.

Lugar

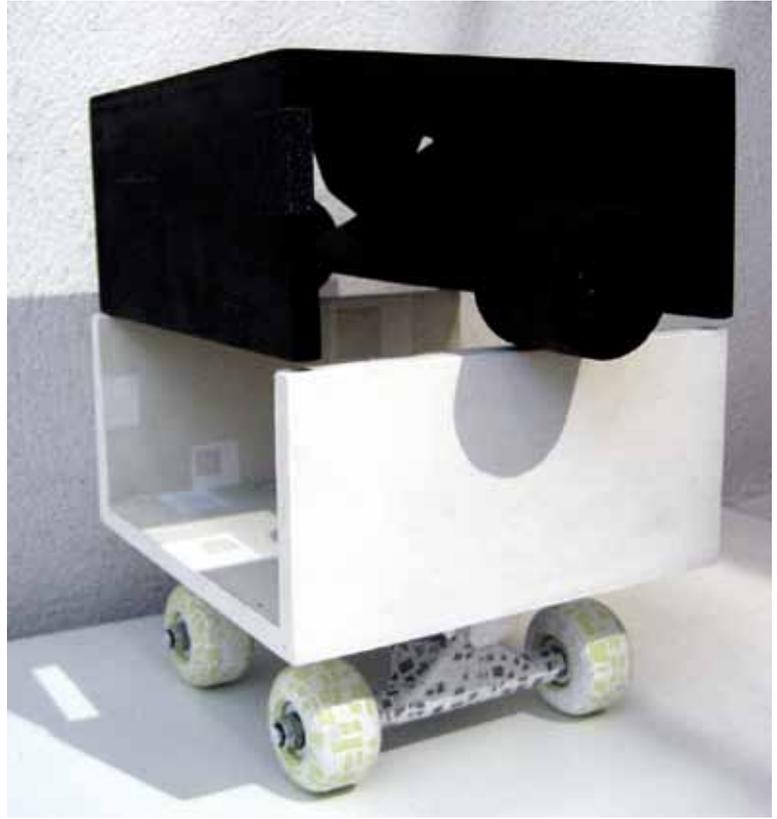
Galería BAT Alberto Cornejo

c/ María de Guzmán, 61 28003 Madrid

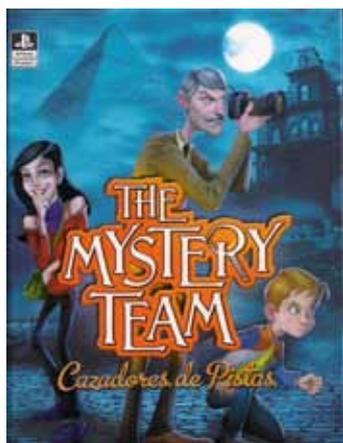
915 54 48 10

Información

www.galeriabat.com



El mundo conceptual de las cajas visto por Pedro Grifol, que ha titulado su visión 'Barbie y el cisne' (en la página anterior); la caja con ruedas del arquitecto Uriel Seguí; la enigmática de Andrés Rábago, el Roto, y la visión circense de Manuel Alcorlo.



Ficha técnica

Título: The Mystery Team: cazadores de pistas
 Editorital: Montena
 Basado en al videojuego del mismo título de Sony/Playstation
 Páginas: 144
 Precio: 11,95 €

JUEGO MISTERIOSO

Montena presenta la nueva serie de libros basada en el videojuego The Mystery Team que Sony/Playstation ha lanzado este otoño, en el que tres reporteros de un periódico estudiantil llamado de Mystery Gazette viajarán por las ciudades de toda Europa resolviendo los misterios más asombrosos. En esta primera entrega, Joy Spencer, arqueólogo, llega a Londres tras descubrir en Egipto la momia de Jasantimon, el hermano de Tutankamon. Según el arqueólogo, este debía haber sido el faraón en lugar de su famoso hermano...



Ficha técnica

Título: Barcos: su historia a través del arte y la fotografía
 Autor: AA.VV. Edición de Andrew Lambert
 Editorial: GeoPlaneta
 Páginas: 374
 Precio: 31 €

NOSTALGIA POR LOS BARCOS

La historia de los barcos se remonta a hace más de tres mil años. Su historia puede contarse a través de las reproducciones artísticas que los hombres han hecho de sus naves. Estas embarcaciones, reunidas en un elegante libro de gran formato por GeoPlaneta, cuentan en conjunto una historia sobre el progreso de la humanidad, la imaginación, la ambición y la tragedia, al tiempo que constituyen un símbolo de poder y prestigio de las grandes naciones marítimas.

Son 360 barcos que recogen un amplio espectro en el que se ha prestado atención a la forma, función, significado, imagen, nacionalidad, fortuna o fracaso, fama y notoriedad, tanto en la realidad como en la ficción documentados en conmovedoras fotografías.



Ficha técnica

Título: Viaje al optimismo
 Autor: Eduardo Punset
 Editorial: Destino
 Colección: Imago Mundi
 Páginas: 288
 Precio: 20,50 €

ABORDAR EL FUTURO

El pasado fue siempre peor, y no hay duda de que el futuro será mejor.» Ese mensaje orienta el Viaje al optimismo al que nos invita Eduardo Punset. Los constantes avances científicos, que recorreremos con el autor, justifican abordar con entusiasmo el futuro. En este viaje, Punset desmiente que la crisis sea planetaria, proclama la obligada redistribución del trabajo mientras la esperanza de vida aumenta dos años y medio cada década, y recuerda que ya no es posible vivir sin las redes sociales. Hoy, afirma, «la manada reclama el liderazgo de los jóvenes», es más necesario que nunca «aprender a desaprender» y debemos asumir que la gestión de las emociones es una prioridad inexcusable.

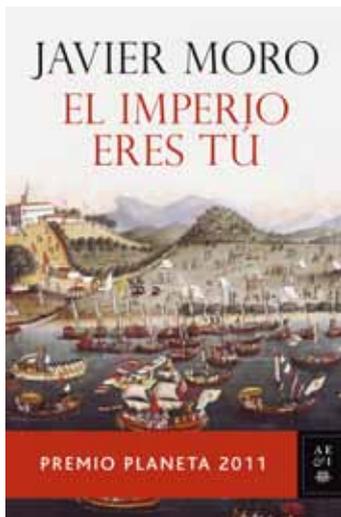


Ficha técnica

Título: Lo mejor de Canadá y Lo mejor de China
 Editorial: GeoPlaneta
 Páginas: 384 y 432
 Precio: 25 € y 26 €

GUÍAS PARA VIAJES BREVES

Las guías de la colección "Lo mejor de..." tienen un diseño que simplifica más que nunca la búsqueda de información y están especialmente pensadas para viajes de una o dos semanas, en los que el viajero busca conocer los aspectos básicos del destino. Están pensadas para todos los presupuestos, organizadas por regiones, barrios y temas específicos e incluye consejos sobre qué hacer y cuándo. El apartado de Itinerarios hace que la planificación del viaje sea más fácil que nunca, ya que expertos locales recomiendan los puntos de interés indispensables. El mapa desplegable pone todas las calles de Vancouver o Beijing y Hong Kong, en el bolsillo.



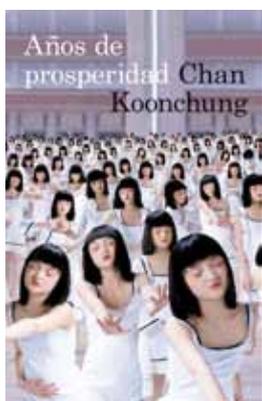
Ficha técnica

Título: El imperio eres tú
Autor: Javier Moro
Editorial: Planeta
Número de páginas: 560
Género: novela histórica
Precio: 21,50 €

AMBICIÓN DE PODER

Convertido en emperador de Brasil a los veintitrés años, Pedro I marcó con su huella la historia de dos continentes. Desmedido y contradictorio, las mujeres fueron su salvación y su perdición: mientras su esposa, la virtuosa Leopoldina de Austria, lo llevó a la cumbre, su amante, la ardiente Domitila de Castro, lo arrastró a la decadencia. Cuando el inmenso Brasil se le hizo pequeño y el poder dejó de interesarle, puso su vida en juego por aquello que creía justo. Y alcanzó la gloria.

Con la belleza exuberante del trópico como telón de fondo, Javier Moro, el último Premio Planeta, narra con pasión por el detalle la prodigiosa epopeya del nacimiento del mayor país de Sudamérica.



Ficha técnica

Títulos: Años de prosperidad
Colección: Áncora & Delfín
Editorial: Planeta
Nº de páginas: 416
Precio: 19,50 €

MEMORIA OCULTA

China, año 2013. El país parece vivir al margen de la crisis económica que ha sumido al resto del mundo en una larga recesión y planta cara con orgullo a la situación de inestabilidad internacional. Sus ciudadanos desbordan felicidad y parecen estar totalmente satisfechos con su vida, encantados de disfrutar de los años de opulencia que les ha tocado en suerte disfrutar. Aunque, como pronto descubrirá Chen, un escritor taiwanés que vive en Pekín, hay algo que no encaja del todo en esa armonía. La clave de lo ocurrido: poco después de iniciarse la crisis internacional, un mes entero desapareció de los recuerdos de la población; un mes en el que el país experimentó rebeliones, saqueos, escasez de alimentos y una dura ley marcial.

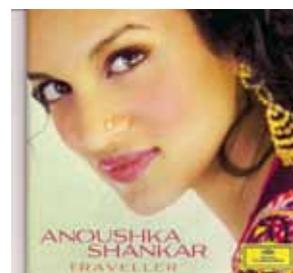


THE BEST OF THE BEST

Capitol y Emi acaban de publicar un esperado disco recopilación de las canciones más famosas de Frank Sinatra: Fly me to the moon, I've got you under my skin, Strangers in the night o Mack The Knife son algunas de ellas.

TRAVELLER

Es el título de la última grabación de Anoushka Shankar, famosa sitarista india, fruto de la colaboración entre músicos e intérpretes de flamenco de India y de España, como Sandra Carrasco o Pepe Habichuela. Javier Limón produce el disco.



BACH/CAGE

En versión de Francesco Tristano, uno de los músicos más inquietantes de los últimos tiempos, que reinterpreta al maestro del Barroco y al compositor americano con maestría. De propina, dos composiciones propias.

PASIÓN

El tenor francés de ascendencia siciliana se aleja en esta ocasión de las temperametales tarantelas y nos sorprende con un disco de boleros cargados de pasión: La llorona, Siboney, Bésame mucho, Paloma negra, Dos cruces...





BOLSOS de paseo de piel vacuna/textil, interior textil y fornituras metálicas (48 €).



CINTURONES

fabricados en Argentina de piel de vacuno, hebilla metálica e hilo encerado (40 € c/u). Cinturón elástico de goma y poliéster de color azul con la bandera de España, fornituras metálicas y piel de vacuno (25 €).

A FLOR DE PIEL

PielClass, la tienda online de artículos de piel, propone para estas fiestas navideñas un amplio muestrario de elementos más que adecuados para regalar. Cinturones, llaveros, pulseras, bolsos, tirantes y todo tipo de complementos con sus característicos diseños. **Todos los envíos son gratuitos. www.pielclass.com**



Surtido de **PULSERAS** y **LLAVEROS** con bandera de España y motivos relacionados con el toro y el caballo. Diversos precios, entre 18 y 26 euros.



PARA REGALO Estuche de cinturón y pulsera con bolsa de PielClass (60 €) y estuche de pulsera y llavero con bolsa de PielClass (42 €), idóneos para regalar tanto a él como a ella.

Ganador de la estancia de dos días en el Hotel Balneario Villa de Olmedo ^{top}VIAJES

Francisco Aguilera fue el afortunado ganador de una estancia para dos personas en el Hotel Balneario Villa de Olmedo, que sorteó topVIAJES en su número 11, de mayo de este año.

Francisco y Hanna prefirieron esperar la llegada del otoño para disfrutar de dos días de relajación y tranquilidad en este maravilloso balneario de auctro estrellas abierto en la ciudad vallisoletana de Olmedo. Una tranquilidad "y una calidez que se respira apenas has pisado la recepción", nos cuenta Francisco. "De la habitación, aparte de ser amplia y estar perfectamente equipada, nos sorprendió –añade– las dimensiones de la cama, en la que tienes la sensación de estar lejos de todo".

Fue el debut de Hanna y Francisco en un balneario "y lo hemos disfrutado con la emoción que siempre produce lo nuevo", especialmente "el fantástico claustro de aguas termales, en las que es imposible no relajarse". Una experiencia que "pensamos repetir muy pronto", porque, "además, Olmedo es una ciudad ideal para disfrutarla en una escapada de un par de días, con bares bien surtidos de vinos tintos de la ribera y blancos de rueda para acompañar todo tipo de tapas y raciones, y asadores en los que disfrutar de un lechazo para chuparse los dedos".

Parece que la pareja aprovechó bien los dos días en Olmedo y el balneario porque entre tratamiento y baños en las aguas termales tuvieron tiempo de visitar el Parque Temático del Mudéjar, un museo al aire libre que reúne edificios civiles y religiosos de estilo mudéjar que han sido reproducidos a escala, como el castillo de Coca o la iglesia de la Asunción de Muriel de Zapardiel. En resumen: "Pensamos volver". 📌



Descuentos en viajes y hoteles, menús concertados con grandes restaurantes, ofertas gastronómicas y muchas más ventajas que iremos desgranando para los amigos del CLUB^{top}VIAJES.

Envíanos un correo electrónico a club@topviajes.net con los siguientes datos: nombre, apellidos, ciudad y provincia de residencia y tu fecha de nacimiento.

Junto a nuestra respuesta te llegará un carnet con tus datos ya integrados y un número exclusivo. Solo tendrás que imprimirlo o guardarlo en tu BlackBerry o iPhone para que puedas disfrutar de las ventajas que te daremos a conocer cada mes a través de la revista.

club@topviajes.net

casa rural La Sayuela



cultura y viajes Redondo



–Precio especial para socios: 15% de descuento sobre las tarifas vigentes (consultar web)

–Reserva mínima en fin de semana: dos noches. Puentes consultar.

+Casa rural en la sierra de Gredos Candeleda (Ávila)

www.lasayuela.net

–**Cultura, arte y viajes:** 5% de descuento sobre tarifa en cualquiera de sus viajes

–**Viajes Redondo:** descuentos entre el 5% y el 7% con código promocional para reservas online

www.culturayviajes.com

www.viajesredondo.com

club

top **VIAJES**

Tarjeta Nº 0001-2011

Nombre: _____

Apellidos: _____

Ciudad: _____

Provincia: _____

País: _____

Fecha de nacimiento: 00/00/00

Fecha de inscripción: 00/00/0000

¡Envíanos tus datos y te remitiremos el carnet virtual numerado como amigo del club!

balnearios Castilla Termal



– Descuento del 10% sobre las tarifas vigentes en alojamiento, escapadas y tratamientos

+Hotel Balneario Villa de Olmedo** (Valladolid)**

+Hotel Termal Burgo de Osma** (Soria)**

www.castillatermal.com

quinta do Rio Touro



– Descuento del 10% sobre los precios vigentes para alojamiento y desayuno en el parque Natural de Cascais-Sintra.

– Reserva mínima: dos noches
+Quinta do Rio Touro en Azoia (Sintra, Portugal)

www.quinta-riotouro.com

“Más que un puente, lo de diciembre es todo un acueducto, pero seco, por cómo están los bolsillos”

EL ACUEDUCTO SECO



Arranca diciembre con dos fiestas que, por caer en martes y jueves, proponen unas largas vacaciones del 2 al 12, en el improbable caso de que, tal y como están las cosas, haya oportunidad y posibles para saltarse la madre de todos los puentes. Porque, visto así, más que un puente es un acueducto, pero seco: por cómo están los bolsillos o cómo se quiere que queden para afrontar los dispendios de la Navidad.

Pero hay muchos que se han guardado días de vacaciones para estas fechas, y otros que nunca se prohíben disfrutar de un viaje con cualquier ocasión y a la menor excusa. Para todos ellos, el calendario les permite colaborar en el incremento del consumo y ayudar a la recuperación económica del país. Y nada mejor, para eso, que un buen viaje por las cercanías, esto es, una escapada a cual-

quier ciudad española, una playa o una montaña con nieve. En las agencias y en Internet hay miles de ofertas para estos días; los hoteles de costa tienen tarifas especiales; las casas rurales y los refugios de alta montaña, también. Así es que todo es cuestión de elegir destino y aprovechar los días de asueto que este capricho de diciembre nos ofrece.

Hay una ruta romana por Extremadura que, desde Cáceres a Casar y desde Mérida a Badajoz, encaja a la perfección con este concepto de acueducto. Porque Extremadura es una gran desconocida que, cuando se la visita, sorprende y encanta. Una tierra que todavía no ha desarrollado sus posibilidades turísticas y, quizá por eso, está en pocas agendas el deseo de vivirla, descubrirla y disfrutarla. Puede que, por sus buenas comunicaciones y por lo asequible de sus precios, este sea el mejor momento.

Sobre todo Cáceres. Una de las ciudades más bonitas del mundo.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

+ LUJOS DE ESPAÑA



Golden 24

LA REVISTA DEL PODER Y DEL DINERO

AÑO 10 • Verano 2011 • Precio 10 euros

* **GESTIÓN DE PATRIMONIOS II**
GESTORAS Y PRODUCTOS FINANCIEROS

* **LOS EMPRESARIOS EXPORTAN**
LA MARCA ESPAÑA AL MUNDO

* **ESPECIAL RSC**
Empresas rentables
y responsables

LOS RICOS CRECEN CON LA CRISIS

EL LUJO SALE DEL ARMARIO

IBERIA ESTRENA COCINA
DE OCHO ESTRELLAS

[CUADERNOS] GOLDEN





Quinta
do Rio Touro

UN MAR DE TRANQUILIDAD



ENTRE LA



SIERRA Y EL ATLÁNTICO

www.quinta-riotouro.com • info@quinta-riotouro.com • +34.91.811.7592

SINTRA • PORTUGAL