

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año III Nº 22 ABRIL 2012

ARUBA
LA ISLA FELIZ

BRATISLAVA
DENSÁ Y DIVERTIDA

SULAWESI
LA TIERRA DE LOS TORAJAS

EL AUBRAC
ORGULLOSAS RAÍCES GALAS



CERDEÑA
ESENCIA MEDITERRÁNEA

HOTELES
Ofertas

GASTRONOMÍA
Restaurantes, vinos...

AGENDA CULTURAL
Cine, libros...



CASTILLA TERMAL
HOTELES

Escápate...

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

HOTEL TERMAL BURGO DE OSMA
El Burgo de Osma - Soria

HOTEL BALNEARIO VILLA DE OLMEDO
Olmedo - Valladolid

www.castillatermal.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, Lime XL, Carlos Monselet, Fernando Pastrano, Alberto Peral, Carmen Ramírez, Hernando Reyes Isaza, 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

CERDEÑA
Pilar Arcos

Peleas de gastronómos

Acompañaba por las calles de París a Charles Monselet tras una gloriosa cena con sus buenos amigos Dumas –el padre, por supuesto– y Mery, que andaba ya metido en la búsqueda de alejandrinos para ensalzar su querida sopa bullabesa, cuando sentimos a nuestras espaldas pasos conocidos, que no amigos. Mi compañero se giró para comprobar que Émile Augier y Théodore Barrière, esos dramaturgos con los que sólo teníamos en común el idioma y la ciudad donde vivíamos, seguían el mismo camino que nosotros.

Hacia pocos meses que Charles se había embarcado en la aventura de editar la revista 'Le Gourmet' y no andaba el paisano de Julio Verne sobrado de buen humor. Aún estaba reciente la afrenta sufrida en el restaurante Brebant, esa broma parida por el escribano Eugène Chevette que marcaría para siempre su vida, cuando le hizo creer que en el banquete que le ofreció junto a otros distinguidos comensales el menú estaba compuesto por sopa de nidos de golondrinas, barbo (o lubina, no recuerdo) 'au sauce crevette', costillas de corzo en salsa picante y un urogallo 'aux olives'. Como vinos: el borgoñés Clos Vougeot, el bordelés Château Latour y el rheingau Johannisberg.

Me sonrojo al recordar los elogios que Monselet hizo de todos y cada uno de los platos y caldos servidos durante ese menú trampa, falsa cena que en realidad estuvo compuesta por: vainas de judías verdes sobre puré, en lugar de la sopa; bacalao disfrazado de lubina (o barbo); cordero marinado en 'bitter' para suplir el corzo, y pavipollo bañado en absenta como sosias del urogallo. Y los nobles caldos no eran sino vinos peleones con adición de otras bebidas: coñac y esencia de violeta en el caso del Clos de Vougeot, el glorioso viñedo saludado militarmente cuando algún destacamento del ejército francés pasaba ante él.

La lección ha tenido consecuencias: los comensales han prometido guardar el secreto y a cambio mi amigo Charles no será tan contundente en sus críticas gastronómicas.

– ¡Eh, zopo! –la voz de Augier, dirigida a mi frustrado compañero frenó en seco mis pensamientos– ¿Te apetece un faisán 'étouffé, sur toast à la Sainte Alliance'?

– ¡Para qué tanto gasto, si un pavo relleno de gorriones le sabrá igual! –hirió Barrière.

A Charles se le inyectaron los ojos en sangre. La alusión a la contrahechura de sus manos no le importó, pero no podía soportar la burla de que era objeto su paladar. Sin duda la indiscreción de alguno de los comensales había informado a sus enemigos del episodio gastronómico en Brebant y no estaba dispuesto a consentir que se mofaran de sus cualidades de 'gourmand'. "Un verdadero gastronómo debe estar siempre preparado para comer, de la misma manera que un militar ha de estar dispuesto a combatir", había escrito en uno de sus 'Almanques gourmands'. Y ahora se le presentaba la ocasión de luchar como un soldado ante la ofensa recibida como gastronómo.

– El martes, a las ocho, en el Panteón –retó mi amigo a los dos provocadores arrojándoles el guante.

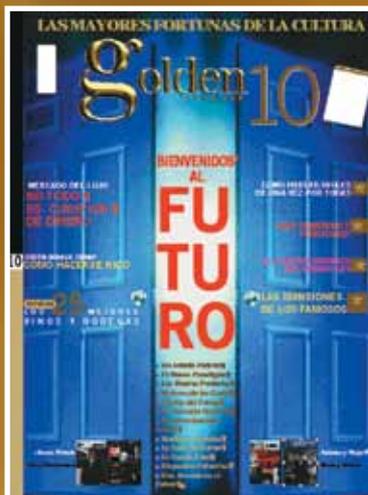
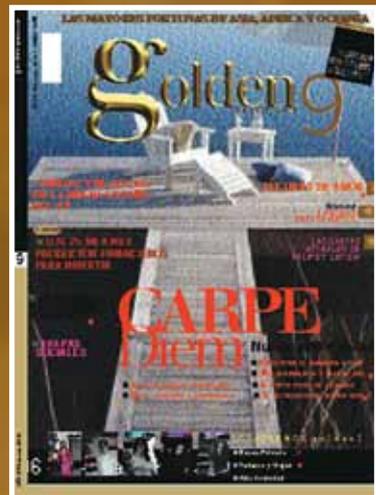
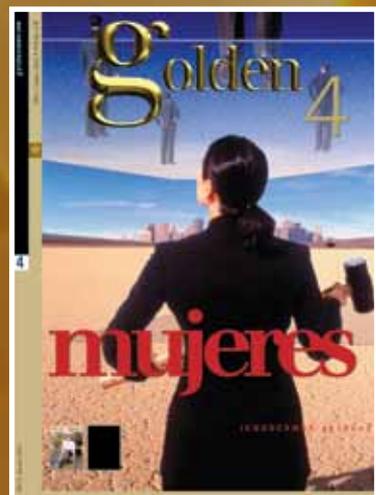
Charles murió, años después, en la cama. No lo hizo como soldado, en batalla, ni como gastronómo, en la mesa. El ofensivo banquete se silenció hasta ese luctuoso momento.



CARLOS MONSELET

Bon vivant

carlos.monselet@gmail.com



Suscripción 50 euros (IVA y gastos de envío incluidos)
 ® Cheque Adjunto a nombre de Proyectos Golden S. L.
 ® Transferencia a La Caixa N° 2100 5884 00 0200037285
 (C/ Menorca, 7, 28009-Madrid)



SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
 +
Lujos de España
50 euros

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



08



PILAR ARCOS

08 CONTRASTE MEDITERRÁNEO

CERDEÑA tiene dos caras opuestas, pero complementarias. Por un lado la dureza del Mediterráneo más agreste, más áspero, más gris, y por otro los tenues colores pastel del Mediterráneo más dulce, más amable, más turístico. Los veraneantes prefieren la bondad de su clima costero, la tranquilidad de su calas acogedoras.

42



ALBERTO PERAL

42 DENSA Y DIVERTIDA

Situado sobre una colina desde la que se domina toda la ciudad, el castillo de **BRATISLAVA** es suficiente reclamo para una visita a la ciudad eslovaca, aunque no el único. Sus calles céntricas, plagadas de restaurantes, cafeterías y tabernas, muestran la densidad de su población, pero también un gran ambiente.

Y ADEMÁS...

03 **VISADO DE ENTRADA**
CARLOS MONSELET
"Peleas de gastrónomos"

54 **SULAWESI**
La antigua isla Célebes es la patria de los torajas

80 **HOTELES**
Palacio de Samaniego
Beekman Towers

86 **GASTRONOMÍA**
restaurantes, vinos,
premios...

“No se viaja por viajar, sino por haber viajado”.
ALPHONSE KARR (1808- 1890), crítico, periodista y novelista francés.

66 **ORGULLO FRANCÉS**

Se necesitaron cuatrocientos obreros y cuatro años para que las vías del tren pudieran por fin surcar los intrincados montes y valles de **EL AUBRAC** a finales del XIX. Desde 2005 el Viaducto de Millau, considerado, como el más alto del mundo, permite el tráfico fluido de la A-75 que une París con la Costa Azul.



JAIMÉ GONZÁLEZ DE CASTEJÓN

66

90 **PISTAS CULTURALES**
cine, libros, guías...

100 **KILÓMETRO 0**
ANTONIO G. RUFO
“Buenas noticias”

26



ALTUM

26 **LA ISLA FELIZ**

Vecina de las costas de Venezuela y de la península de la Guajira, en Colombia, esta isla del Caribe holandés vive uno de sus mejores momentos. La inmensa oferta hotelera, la calidad de sus playas y un sinfín de atracciones posicionan a **ARUBA** como uno de los destinos turísticos más consolidados del Caribe.

08



PILAR ARCOS

08 CONTRASTE MEDITERRÁNEO

CERDEÑA tiene dos caras opuestas, pero complementarias. Por un lado la dureza del Mediterráneo más agreste, más áspero, más gris, y por otro los tenues colores pastel del Mediterráneo más dulce, más amable, más turístico. Los veraneantes prefieren la bondad de su clima costero, la tranquilidad de su calas acogedoras.

42



ALBERTO PERAL

42 DENSA Y DIVERTIDA

Situado sobre una colina desde la que se domina toda la ciudad, el castillo de **BRATISLAVA** es suficiente reclamo para una visita a la ciudad eslovaca, aunque no el único. Sus calles céntricas, plagadas de restaurantes, cafeterías y tabernas, muestran la densidad de su población, pero también un gran ambiente.

Y ADEMÁS...

03 **VISADO DE ENTRADA**
CARLOS MONSELET
"Peleas de gastrónomos"

54 **SULAWESI**
La antigua isla Célebes es la patria de los torajas

80 **HOTELES**
Palacio de Samaniego
Beekman Towers

86 **GASTRONOMÍA**
restaurantes, vinos, premios...

“No se viaja por viajar, sino por haber viajado”.
ALPHONSE KARR (1808- 1890), crítico, periodista y novelista francés.

66 **ORGULLO FRANCÉS**

Se necesitaron cuatrocientos obreros y cuatro años para que las vías del tren pudieran por fin surcar los intrincados montes y valles de **EL AUBRAC** a finales del XIX. Desde 2005 el Viaducto de Millau, considerado, como el más alto del mundo, permite el tráfico fluido de la A-75 que une París con la Costa Azul.



JAIMÉ GONZÁLEZ DE CASTEJÓN

66

90 **PISTAS CULTURALES**
cine, libros, guías...

100 **KILÓMETRO 0**
ANTONIO G. RUFO
“Buenas noticias”

26



ALTUM

26 **LA ISLA FELIZ**

Vecina de las costas de Venezuela y de la península de la Guajira, en Colombia, esta isla del Caribe holandés vive uno de sus mejores momentos. La inmensa oferta hotelera, la calidad de sus playas y un sinfín de atracciones posicionan a **ARUBA** como uno de los destinos turísticos más consolidados del Caribe.

CERDEÑA

COLORES MEDITERRÁNEOS

TEXTO **FERNANDO PASTRANO** <http://mamaqueroserturista.wordpress.com/>

FOTOS **PILAR ARCOS** <http://mamaqueroserturista.wordpress.com/>

El castillo de Malaspina preside desde la colina de Serravalle el pintoresco pueblo de Bosa.



Cerdeña tiene dos caras opuestas, pero complementarias. Por un lado la dureza del Mediterráneo más agreste, más áspero, más gris, y por otro los tenues colores pastel del Mediterráneo más dulce, más amable, más turístico. Los veraneantes prefieren la bondad de su clima costero, la tranquilidad de su calas acogedoras

Cerdeña tiene dos caras opuestas pero complementarias. Por un lado la dureza del Mediterráneo más agreste, más áspero, más gris, y por otro los tenues colores pastel, más dulce, más amable, más turístico. Los veraneantes prefieren la bondad de su clima costero, el confort de sus resorts hoteleros, la tranquilidad de su calas acogedoras y el bullicio de sus centros de diversión nocturnos. Los viajeros buscan la esencia de un país natural, de un interior árido, montañoso, con gente recia y tosca, auténtica, de la que ya queda poca. Yin y yang de una misma moneda, valor en alza en la bolsa de valores turísticos.

Los sardos están hartos de que una de las primeras cosas que hace el turista nada más llegar a su isla sea preguntar por Porto Rotondo, un paraje del norte del que se habla mucho



en la prensa porque allí se encuentra Villa Certosa, la mansión en la que el ex primer ministro italiano, Silvio Berlusconi, ha celebrado alguna que otra fiesta privada en compañía de las ya famosas *velinas* (azafatas de televisión). Dicen, y no sin razón, que Cerdeña es mucho más que eso, incluso que Cerdeña no es eso.

Sardegna, en italiano; Sardinna o Sardinna, en sardo, es desde hace más de cuarenta años un destino favorito de las élites turísticas. Y más concretamente la llamada Costa Smeralda. Se cuenta que en 1961 un en-

tonces jovencísimo príncipe Aga Khan vio unas fotos de aquella zona hechas por el que fuera fotógrafo de Federico Fellini, el sardo Franco Pinna, y quedó prendado del paisaje. Inmediatamente compró aquellos lugares y marchó a conocerlos. Al parecer, cuando comprobó el estado tan atrasado de esta isla italiana se le cayó el alma a los pies, pero lejos de arredrarse emprendió la ingente tarea de dotar a aquellas tierras de las infraestructuras que no tenía: carreteras, agua, electricidad, teléfono... y creó así un auténtico gueto de lujo.



Tradicionalmente los sardos han vivido de espaldas al mar, pues de allí han llegado todas las invasiones (incluida la turística) y se han refugiado en el interior montañoso. Un claro ejemplo de esto es Bosa, una pequeña población de unos 8.000 habitantes que, sin embargo, prosperó gracias a la extracción del coral, hoy casi extinguido y sustituido por pólipos de Marruecos. Desde el mar (al fondo de la imagen) solo se ve su barrio costero, unas pocas casas que no llaman la atención.



'Patchwork' de casas

Bosa, una ciudad que fue sede de orfebres y banqueros, parece un "patchwork" de casas de tonos pastel y teja árabe cuya historia se remonta al siglo XII. En sus callejuelas hay que descubrir las casas blasonadas, muchas de las cuales encierran bodegas en las que se puede degustar su incomparable y mediterránísimo vino de Malvasía.



La pequeña Barcelona

Fundada por los genoveses, la ciudad amurallada de Alghero presenta un aspecto inequívocamente catalán. Desde su nombre (Lugar de algas), que podría estar relacionado con el apellido Algueró (como Barceló lo está con Barcelona), hasta el aspecto de sus callejuelas empedradas, que recuerdan al barrio de la Seu de Palma o al Gótico de Barcelona, todo nos evoca los cuatro siglos que esta ciudad, y toda Cerdeña, perteneció a la Corona de Aragón. Aquí la lengua común de más de la mitad de sus 42.000 habitantes es el alguerés, una variedad del catalán. Y todos los rótulos de las calles de esta ciudad, que para muchos de sus habitantes es "Sa Barceloneta" (La Pequeña Barcelona), están a la vez en italiano y catalán. Y por si fuera poco, además de servirse la paella como plato local, la especialidad de Alghero es una caldereta de langosta de roca casi tan buena como la de las Baleares. Sobre estas líneas, la muralla de Alghero al atardecer sobre la que se apiñan las casas de los más diferentes estilos arquitectónicos.



Palmavera y sus 'nuraghes', torres prehistóricas de piedra del 1500 a.C., es uno de los enigmas más interesantes del Mediterráneo Occidental, un misterio tan insondable como la Atlántida, Stoneage o la Isla de Pascua

Con sus 24.000 km² (tres veces la comunidad de Madrid) Cerdeña es la segunda isla más grande del Mediterráneo, solo superada por Sicilia. La mayoría de sus 1.800 kilómetros de costa agreste, brava, donde hay más acantilados con calas que playas, mantienen un aspecto que no debió ser muy diferente del que se encontraron los fenicios en el s. III a.C.

Por allí pasaron también cartagineses, romanos, vándalos, bizantinos, árabes, pisanos, genoveses y aragoneses. Durante cuatro siglos fue territorio de la Corona de Aragón y luego del Reino de España, desde 1323 hasta 1720. Sin embargo los extranjeros apenas influyeron en los habitantes del interior montañoso.

Tradicionalmente los sardos han vivido de espaldas al mar, pues de allí han llegado todas las invasiones (in-

cluida la turística) y se han refugiado en el interior montañoso. Un claro ejemplo de esto es Bosa, una pequeña población de unos 8.000 habitantes que, sin embargo, prosperó gracias a la extracción del coral, hoy casi extinguido y sustituido por pólipos de Marruecos. Desde el mar solo se ve su barrio costero, unas pocas casas que no llaman la atención. Pero si se remontan los meandros del navegable río Temo se descubre una ciudad que fue sede de orfebres y banqueros y que hoy parece un *patchwork* de casas de tonos pastel encaramadas en la colina de Serravalle y coronadas por el castillo de Malaspina del s.XII, reconstruido hace poco y desde el cual se tienen excelentes vistas de la villa. Abajo, en las callejuelas, hay que descubrir sus casas blasonadas, muchas de las cuales encierran bodegas en



Herencia catalana

Estrechas y empedradas calles, iglesias góticas, rótulos bilingües en las esquinas en italiano y catalán, el monumento a la 'Unitat de la llengua', todo nos revela la fuerte influencia de la herencia

catalana de Alghero. Una reciente encuesta revelaba que el 60 % de la población entiende y practica el alguerés, una variedad del catalán. La Generalitat catalana fomenta estos vínculos con la presencia del Instituto Ramón Llull.



En la fiesta de la 'sartiglia' (sortija) de Oristano, jinetes engalanados a lomos de caballos enjaezados tratan de ensartar con su espada una estrella agujerada, espectáculo que recuerda punto por punto a la 'ensortilla' de la menorquina Ciudadela



las que se puede degustar su incomparable y mediterráneo vino de Malvasía.

Cerca de Alghero, la genovesa, la catalana, se encuentra uno de los enigmas más interesantes del Mediterráneo Occidental, el yacimiento arqueológico de Palmavera y sus *nuraghes*, torres prehistóricas de piedra del 1500 a.C. Para algunos investigadores aquí se encierra un misterio tan insondable como la Atlántida, Stoneage o la Isla de Pascua. Se trata de unos abundantes anillos de piedras apiladas sin argamasa alguna (se calcula que llegaron a construirse unos 7.000), orientados hacia la salida del sol que se elevan en forma de torre hasta veinte metros. ¿Cómo llegaron

hasta aquí esas enormes piedras? ¿Para qué servían? Misterios sin resolver.

Es esta Cerdeña profunda la que más puede interesar al turista que gusta de llamarse viajero. La interior, la de las viejas montañas desgastadas por la erosión, la de los hoscos pastores de ovejas autóctonas (*pecora sardegna*), primas hermanas de las merinas, la de los encinares en los que ramonean los muflones autóctonos. Una buñuelesca "tierra sin pan" en la que paradójicamente se comen muchos tipos de pan (*carasau*, *spianata*, *coccoi*, etc.) con el contundente *cibetino* (asado de vaca, cerdo y conejo), y el *capocollo* (embutido de jamón) acompañado por tintorros de

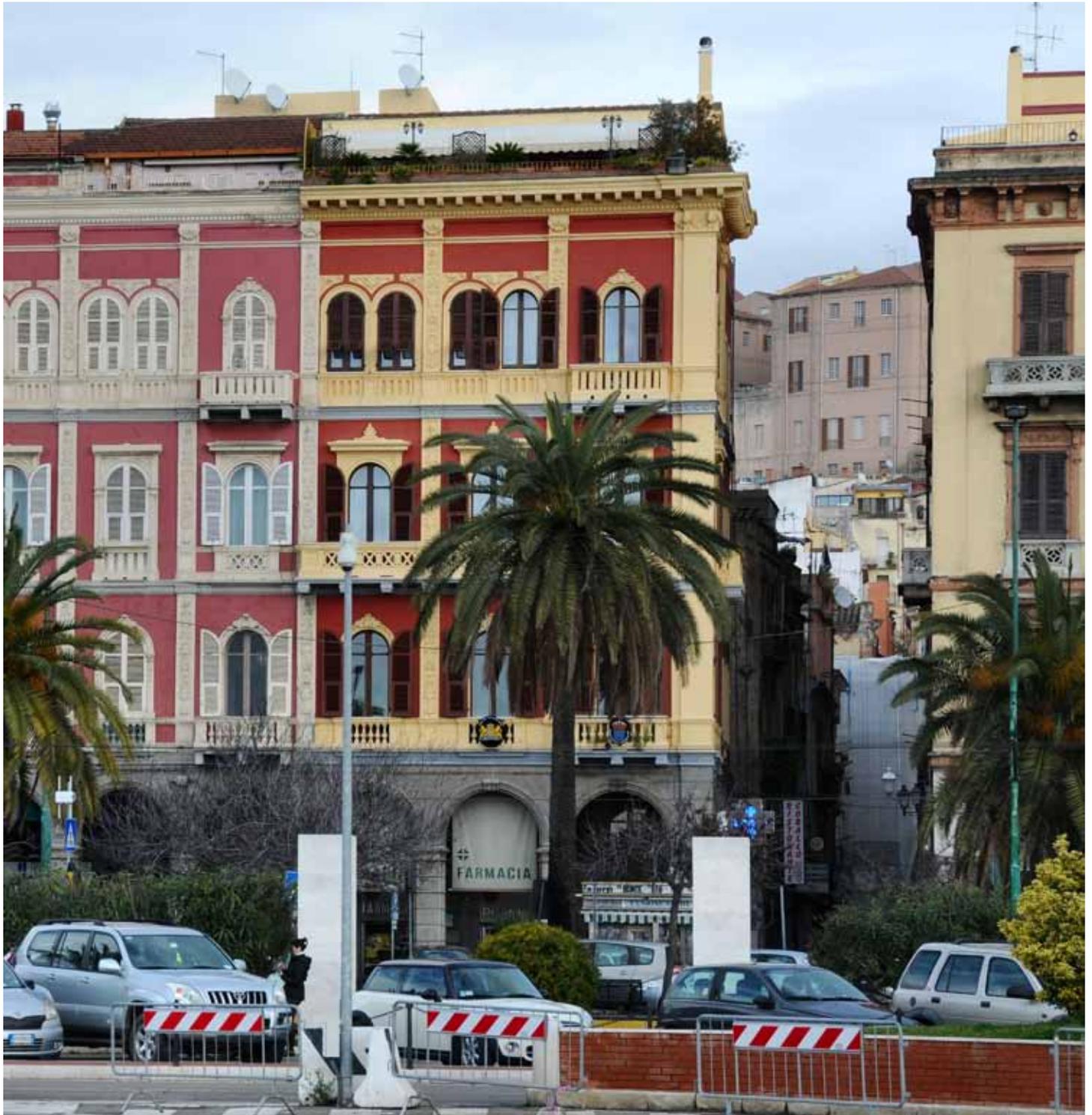
En esta doble página, cinco momentos de la 'sartiglia'.

Arriba, tamborileros y abanderados en el desfile previo.

Debajo, dos jinetes al galope intentan insertar su espada en la estrella agujerada que cuelga de una cuerda.

En la página de al lado, el desfile de uno de los equipos. Obsérvese en el ángulo superior derecho la estrella de seis puntas.





cepa Carignano (Cariñena) traída de España.

Está la Cerdeña del *Tío la Vara*, en la que pervive la ley del Talión. En la que es frecuente ver señales de tráfico agujereadas como coladores porque han sido el blanco de grupos de mozos aburridos que para entretenerse disparan sus carabinas contra las placas. Mejor no se pare por aquí el forastero si no va acompañado por alguien de la zona. No es mala gente, pero ellos no lo saben.

Y tenemos la Cerdeña de la Barbagia (Tierra de Bárbaros), la más antigua y recóndita de la isla bautizada así por los romanos, que jamás pudieron someterla. El *vero cuore sardo* descrito por el abogado Bustianu (personaje literario al estilo del Pepe Carvalho de Vázquez Montalbán, o el Mario Conde de Leonardo Padura) del escritor local Marcello Fois.

Y la del *canto a tenore*, cuartetos masculinos que interpretan a capella recias tonadas pastoriles que han sido

declaradas por la Unesco “obra maestra del patrimonio oral e intangible de la humanidad”. Paisanos de cáscara dura pero que una vez traspasada aparecen como personas afables y jaraneras, a su manera, eso sí.

También está la Cerdeña de las máscaras negras, toscas y de semblante trágico, o blancas, refinadas e inexpresivas. Siempre impersonales, totalmente anónimas, tapando el rostro de los que buscan el éxito y la fama entre los suyos. Contradicción



Dos imágenes de Cagliari, la capital de Cerdeña, una ciudad eminentemente mediterránea que a veces recuerda a Marsella, Nápoles o Barcelona



Los cuatro tenores

Una muestra más de la reciedumbre de las tierras sardas es su música de la que sobresale el llamado "canto a tenore" (<http://www.youtube.com/watch?v=caNoshxc0b0>).

Se trata de cuartetos masculinos que cantan a capella tonadas pastoriles de áspera tonalidad. El grupo está compuesto por un *bassu* (bajo), un *contra* (una octava por encima del bajo), un *oche* (voz de canto), y un *mesu oche* (una octava por debajo del *oche*). Su belleza, no reconocida por todos, es única en el panorama lírico mundial, por eso la Unesco lo declaró en 2005 "obra maestra del patrimonio oral e intangible de la humanidad". Por allí dicen que en cuanto se reúnen cuatro sardos, ya está montado un *canto a tenore*.

Sus orígenes son muy inciertos, pero parece claro que data de épocas precristianas y sin lugar a dudas nació en los pueblos montañosos y aislados del interior de la isla. Aunque todo son conjeturas y lo único cierto es que se ha ido transmitiendo de padres a hijos a través de los siglos.



El carnaval sardo no se entiende sin máscaras. Negras, toscas y de semblante trágico; blancas, refinadas e inexpresivas, o simplemente pintura sobre el rostro

totalmente buscada. Hoy Cerdeña es Italia pero su suelo está salpicado de recuerdos de todas las culturas que estuvieron por aquí y quizás los carnavales sean el mejor momento para comprobarlo.

Los de Mamoiada en la Barbagia (la región más montañosa de Cerdeña, en el centro), son uno de los carnavales más antiguos de la isla. Aquí los protagonistas son los *mamuthones*, unos personajes rústicos ataviados con pieles de cabra, máscaras negras y grandes cencerros en la espalda, que encarnan a la bestia, al mal, mientras que los *issohadores*, elegantemente vestidos y con máscaras blancas, representan al ser humano, al bien. Es inevitable comparar a los *mamuthones* con los *peliqueiros* y *cigarrones* de Verín (Orense), las *trangas* de Bielsa (Huesca) o los *joaldunak* de Navarra y el País Vasco.

Desfilan los *mamuthones* por las calles del pueblo en grupos de 12 ó 14 procurando hacer el mayor ruido posible con sus esquilas de vacas u ovejas que pueden pesar en total unos 30 kilos. Les siguen de cerca los *issohadores*, colocados a ambos lados de la procesión para vigilar a las bestias. Van ataviados con el *vestido turco* blanco y rojo, una mantilla anudada en la cadera y tocados con la típica visera sarda. Acaba el desfile ya de noche pero no la fiesta, en la que no faltan los bailes, el vino *cannonau* y el queso *peccorino*, todo gratis.

Los carnavales de Oristano, con fiestas procedentes del antiguo Reino de Aragón, son más refinados. Aquí la reina es la *sartiglia* (sortija), en la que jinetes engalanados a lomos de caballos profusamente enjaezados tratan de ensartar con su espada una estrella agujerada, espectáculo que recuerda



El hombre y la bestia

Los carnavales de Mamoiada son uno de los más antiguos de la isla. Aquí los protagonistas son los 'mamuthones', unos personajes rústicos ataviados con pieles de cabra, máscaras negras y grandes cencerros en la espalda, que encarnan a la bestia, al mal, mientras que los 'issohadores', elegantemente vestidos y con máscaras blancas, representan al ser humano, al bien. Es inevitable comparar a estos 'mamuthones' con los 'peliqueiros' y 'cigarrones' de Verín (Orense), las 'trangas' de Bielsa (Huesca) o los 'joaldunak' de Navarra y el País Vasco.



De la bondad de su clima costero, a las nevadas invernales de las montañas interiores, Cerdeña ofrece al turista un amplio abanico de posibilidades. Solo tiene que escoger lugar y época del año de acuerdo con sus gustos



punto por punto a la *ensortilla* de la menorquina Ciudadela.

Dos gremios locales, el de los campesinos (San Juan) y de los carpinteros (San José), organizan la fiesta que tiene lugar el domingo y el martes de carnaval. El maestro de ceremonias es el *componidori*, elegido el domingo entre la cofradía de los campesinos y el martes entre la de los carpinteros.

Da igual que sea hombre o mujer, ese es el juego de la ambigüedad carnavalesca, una máscara blanca inex-

presiva y asexuada lo oculta. Desde hace unos años, el *componidori* del martes de carnaval ha sido varias veces una mujer. La máscara blanca la identifica como carpintera, si fuera color tierra sería campesina.

Todo comienza con el ritual de la vestición que se realiza sobre *sa mesitta*, una mesa ceremonial adornada con flores en la que las *massaieddas* (estas sí tienen que ser forzosamente mujeres) le colocan la ropa característica de su gremio. Camisa blanca con

En Cerdeña se puede optar por el bullicio nocturno de Costa Smeralda, la tranquilidad de pueblitos como Bosa (sobre estas líneas su puerto en el río Temo) o el interior agreste de Fonni (en la página de al lado la basílica de Santa María dei Martiri del s. XVII).







Costa brava

Con sus 24.000 km² (tres veces la comunidad de Madrid) Cerdeña es la segunda isla más grande del Mediterráneo, solo superada por Sicilia. La mayoría de sus 1.800 kilómetros de costa agreste, brava, donde hay más acantilados con calas que playas, mantienen un aspecto que no debió ser muy diferente del que se encontraron los fenicios en el s. III a.C.



Un pastor con su rebaño de ovejas autóctonas (pecora sardegnna), primas hermanas de las merinas.

lazos rojos para los campesinos y rosas y azules para los carpinteros, chaqueta larga sin mangas para todos, un velo de novia y un sombrero de copa negro.

Por turnos, los jinetes (unos 120) se lanzan uno por uno al galope a lo largo de una calle cubierta de arena para la ocasión y tratan de ensartar con su espada una estrella de plata de seis puntas que cuelga de un cordón verde y que en su centro tiene un agujero de dos centímetros de diámetro. No es fácil, pero algunos lo consiguen. Dice la tradición que cuantas más estrellas se enganchen, mejor será la cosecha de ese año.

Cagliari, capital de Cerdeña, no es su principal atractivo turístico, pero como seguramente será el punto de entrada o el de salida de la isla convendría tenerlo en cuenta. Esta pequeña ciudad (160.000 habitantes) fue fundada por los fenicios y construida, como tantas otras (la italiana Roma, la portuguesa Lisboa, la israelí Jerusalén, la paraguaya Asunción, la lituana Vilna...) sobre siete colinas. Esto indica que si se recorre a pie (como Dios manda) no será tarea fácil. Es un claro ejemplo de ciudad mediterránea, superposición de las diferentes civilizaciones que por ella han pasado. A veces recuerda a Marsella, Nápoles o Barcelona, sobre todo el barrio de La Marina, situado sobre la colina más próxima al mar y mirando al puerto. Calles estrechas con fachadas deterioradas y ropa tendida. Ambiente portuario con todo lo bueno y lo malo que eso significa. Pequeños restaurancillos (trattorias) donde comer la tradicional *bottarga* a base de huevas de pescado, y beber el vino blanco vermentino. Con suerte oiremos en la lejanía el llanto de alguna *launedda*, triple flauta de caña típica de la isla, el canto de los tenore, o simplemente la voz de la cantante Franca Masu, conocida como la María del Mar Bonet de Alghero. ❶

GUÍA PRÁCTICA

CERDEÑA (ITALIA)



CÓMO LLEGAR

Cerdeña tiene cuatro aeropuertos: Cagliari, Alghero, Arbatax y Olbia. Los más usados son los dos primeros. Alitalia tiene varios vuelos diarios a ambas ciudades desde Roma. El aeropuerto Elmas se encuentra a 7 km. de Ca-



gliari. El aeropuerto de Fertilia, a 12 km. de Alghero. En la imagen, el de Cagliari. www.alitalia.com

DÓNDE DORMIR

El **Hotel T******, la torre más alta que se ve en la imagen, es un establecimiento moderno y elegante situado en el centro de Cagliari. Está situado enfrente del teatro Lírico y del distrito comercial que rodea la Via Dante. La bonita playa de Poetto está a solo 5 km. Las modernas y luminosas habitaciones presentan un diseño contemporáneo con suelos



de madera. Dispone de piscina climatizada y ofrece servicio de masajes y tratamientos de belleza. www.thotel.it/es/

Hotel Sa Orte***, en Fonni, cerca de Oristano, en el corazón de la Barbagia, es un establecimiento nuevo, de 2004, construido al estilo tradicional en piedra de granito y pizarra. Buen restaurante de comida local. <http://www.hotelsaorte.it/>

Hotel Corte Fiorita**** Pequeño hotel con encanto en Bosa, a orilla del río Temo. Se compone de dos edificios históricos con habitaciones confortables, algunas con balcones. <http://www.hotel-bosa.it/>

QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía de Cerdeña mezcla platos locales e italianos con influencias catalanas, árabes y francesas. Los platos más representativos puede que sean el cibeño (asado de vaca, cerdo y conejo, todo junto), y el capocollo (embutido de jamón). Pero lo más exó-



tico es el casu marzu (el queso podrido, que aparece en la imagen), en el que no es difícil ver gusanos vivos (larvas de mosca) que ayudan a su fermentación.

Il Ghiotto (en la imagen) en el centro histórico de Alghero (Piazza Civica, 23) es una trattoria recomendable en la que se pueden degustar varios tipos de pizzas y sus famosos *culirjoni* (raviolis). También los platos típicos



de la gastronomía local. Frecuentado por jóvenes, es un lugar desenfadado y no demasiado caro.

Dal Corsaro, uno de los mejores restaurantes de Cagliari, situado en el centro histórico y comercial de la ciudad. Cocina fundamentalmente de temporada en la que el peso de la carta recae en los pescados (excelente pulpo a la brasa). No falta la botarga sarda. Excelente bodega con cerca de 400 nombres. www.dalcorsaro.com/ita/ristorante.asp

MÁS INFORMACIÓN

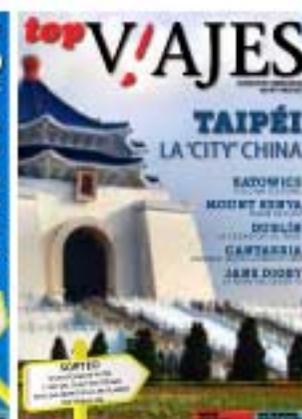
Turismo de Cerdeña
www.sardegnaturismo.it
Alghero www.comune.alghero.ss.it



top V!AJES



La primera revista de turismo on line





ARUBA

LA ISLA FELIZ

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA hreyes@altum.es

FOTOS ALTUM / TURISMO DE ARUBA

Panorámica de Eagle Beach



Vecina de las costas de Venezuela y de la península de la Guajira, en Colombia, esta isla del Caribe holandés vive uno de sus mejores momentos. La inmensa oferta hotelera, la calidad de sus playas y un sinfín de atracciones la posicionan como uno de los destinos más consolidados del Caribe

Naturaleza, deportes acuáticos, celebraciones de bodas, casinos y compras libres de impuestos hacen de esta isla la preferida de los que visitan el Caribe no español. Su eslogan, One Happy Island, se ha convertido en un gran éxito que perpetúa en la memoria de quienes tras visitarla se refieren a ella como “La Isla Feliz”.

Aruba ya no forma parte de las Antillas Holandesas. En 1986 firmó un estatuto de autonomía que la reconoce como nación independiente, aunque sigue siendo parte del célebre ABC holandés del Caribe, junto con Bonaire y Curaçao.

Un alto porcentaje de los visitantes de esta isla suele regresar una segunda vez, es decir, son reincidentes. Además, el destino se ha consolidado como el sitio del Caribe en el que más bodas se realizan gracias a la inmensa oferta de hoteles de diversas categorías que fomentan la realización de casamientos sencillos, temáticos o celebraciones con una puesta en escena cercana a la fantasía. Por su parte, la variedad de la gastronomía, se manifiesta en restaurantes de diferentes insignias y especialidades culinarias



provenientes de todo el mundo: indonesios, chinos, franceses, caribeños, peruanos o españoles.

Las autoridades arubianas, conscientes de la importancia del turismo, no cesan en su lucha por otorgar al extranjero un producto de primera calidad. La población local, gracias a las innumerables campañas y cursos de formación impartidos por el gobierno, es consciente de la relevancia del trato profesional al visitante. Su buena actitud y permanente disposición para dar lo mejor de sí, hace de estas gentes unos estupendos anfitriones,

quienes además de papiamento -la lengua oficial compuesta por variaciones de palabras portuguesas, españolas y holandesas-hablan holandés e inglés y en la mayoría de los casos, español.

LA CIUDAD NARANJA

El nombre de su capital rinde homenaje al color de la casa reinante en Holanda, los Orange. Se llama Oranjestad y es parada obligada de la mayoría de los cruceros que recorren las aguas del mar Caribe. Muchos de ellos pernoctan en su puerto, por



Atardecer en Aruba, y, arriba, típico Divi Divi de la zona.



Aloe Vera, elixir de Aruba

La isla es uno de los principales productores mundiales de aloe vera, una planta tan importante en la vida de Aruba, que incluso, figura hasta en el escudo nacional.

Visitar la plantación de Aruba Aloe permitirá conocer las propiedades farmacéuticas y cosméticas de una especie cuyas hojas son cortadas a mano y de las que solamente se extrae el gel del interior de las cinco más próximas al corazón.

Tras visitar una exhibición que recrea la historia de la planta en estas tierras, el visitante es instruido en el proceso de fabricación mediante el que se obtiene el cristal de sábila, la base de unos productos que se dirigen a mercados internacionales. Estados Unidos y Holanda son los principales mercados de Aruba Aloe, una empresa que juega un papel preponderante en la industria nacional.

La tienda de la fábrica ofrece una diversidad de productos de diferentes líneas: Clásica, Island Remedy –aromatizada con hierbas–, Dessert Bloom, Sun Care y Hair Care.



Fina arena blanca y cálidas aguas turquesa marcan la pauta en la costa de Aruba

lo que los comercios de perfumería, alcohol, tabaco y grandes marcas de cristalería, joyería y moda, se convierten en la delicia de los adictos al shopping; así mismo, los establecimientos dedicados al ocio y el entretenimiento como pubs, casinos, bares o discotecas no cesan en ofrecer atractivas ofertas y espectáculos a unos viajeros dispuestos a dejarse sorprender por la magia de las noches caribeñas.

La ciudad está siendo sometida a un ambicioso plan que pretende regresar a sus calles la gloria de otros tiempos, su nombre es BoAruba (literalmente Tu Aruba), y para los entendidos en urbanismo no cabe duda que tras su total ejecución, la capital isleña lucirá su mejor cara.

Poco a poco muchas fachadas se van restaurando y consiguen volver a mostrar su aspecto original. Los edificios gubernamentales que enmarcan la plaza principal empiezan a brillar con la opulencia que los marinos y mercaderes holandeses trajeron a estos lares en épocas del colonialismo. La principal arteria comercial llamada L.G. Smith Boulevard, será adoquinada para uso exclusivo de los peatones y la zona de carga y descar-

ga de buques atestada de contenedores industriales se está trasladando a las nuevas instalaciones portuarias de Barcadera. Cuando las obras concluyan, quienes arriben al puerto de cruceros gozarán de una panorámica de la capital libre de cualquier contaminación visual.

Las Cortes Generales, el Museo Arqueológico o la célebre Water Tower también están sometidas a dicho proceso de rejuvenecimiento y previendo, que al prohibir el tráfico en el casco histórico otras vías capitalinas puedan congestionarse, a Bestuurkantoor, la calle ubicada detrás del Edificio de Gobierno, se le están añadiendo nuevos carriles que permitan una mayor fluidez vehicular.

PLAYAS Y DIVI-DIVI

Probablemente lo de “playas paradisíacas” suene a tópico. Pero en esta isla, las típicas playas de catálogo de viajes existen y no defraudan: fina arena blanca, cálidas aguas tropicales en ocasiones turquesas y por momentos azul intenso o verde esmeralda marcan la pauta en la costa de Aruba. Si a esto le sumamos el incesante sol, los deportes acuáticos, el buceo en

Proceso de extracción manual de la resina de aloe vera. En la página anterior, pelicanos del Caribe.





Las playas de Aruba dan cabida a la práctica de deportes acuáticos como el 'surf', el 'snorkel' o el 'parasailing', pero también para celebrar una boda

fondos de coral y la sonrisa insular que desprende de sus labios la palabra Bon Bini, que significa “bienvenidos”, estamos muy cerca del paraíso. Y si bien las palmeras no escasean, hay un árbol típico de esta isla al que llaman fofoti o más familiarmente divi-divi, que es muy fácil de reconocer en cualquier playa gracias a la inclinación de su tronco producida por los vientos alisios: siempre mira al mar con reverencial deferencia. En la playa de Eagle Beach se encuentran los más fotografiados de todos. Caprichosos, de formas imposibles y con sus maderas enroscadas, son el escenario que escogen para su “book de bodas” la gran mayoría de quienes vienen aquí a contraer nupcias.

Al noroeste de la isla y con una extensión de tres kilómetros se encuen-

tra Palm Beach, la playa arubiana a la que todos quieren regresar. Sobre ella se concentran la mayoría de los hoteles pertenecientes a renombradas cadenas internacionales y muchas urbanizaciones que han elegido americanos, holandeses y canadienses para su retiro. Paralela a la playa discurre una vía peatonal óptima para practicar deporte en las mañanas cuando el sol aún da un respiro. Al otro lado, centros comerciales, tiendas de souvenirs, sport bars y restaurantes de alta categoría se agolpan ofreciendo la faceta más chic de Aruba.

En el suroeste insular, donde se asentara la mayor refinería de petróleo en los años cincuenta, se encuentra la playa de Baby Beach ideal para familias con niños gracias a su tranquilo oleaje de laguna o para quienes

buscan un remanso de paz alejado de las multitudes.

Aunque la posición geográfica de la isla la ubica fuera del área de influencia de huracanes, la acción del viento es decisiva para los que practican surf, windsurf o parasailing. Es la playa de Hadicurari a la que acuden masivamente los aficionados a estos deportes. Para realizar snorkel, otra de las actividades que capta más adeptos, la playa de Boca Catalina presenta un gran arrecife que hace las veces de rompeolas y permite descubrir unos fondos submarinos sin igual, verdaderos caleidoscopios coralinos.

NAUFRAGIOS DE RENOMBRE

Para cualquier buceador sumergirse en fondos dignos de una película es



Colorista puerta caribeña. En la otra página, boda en las playas de Aruba.



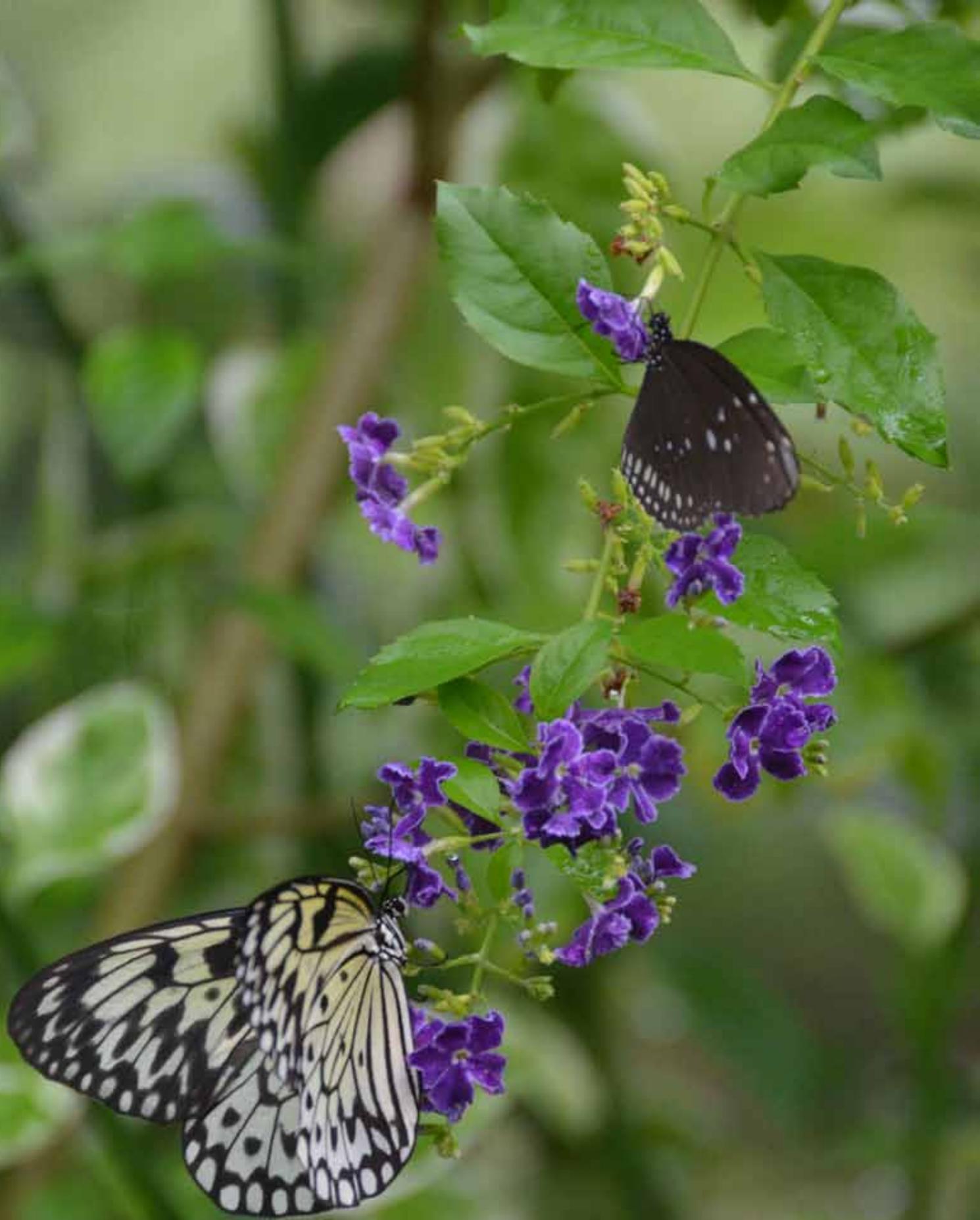
Los fondos marinos de Aruba son ricos también en pecios, entre los que destacan el carguero Antilla y el Pedernales

más que una fantasía. Más allá de la amalgama de los coloridos fondos coralinos aquí presentes, hay un componente que pone la magia... Me refiero a los buques hundidos en estas aguas, entre los que destaca el carguero *Antilla*, el naufragio más grande de este mar americano, colocado en el fondo del mar por su capitán antes de rendirse en 1940 ante la amenaza alemana. Partido en dos trozos, hoy sus habitantes no son otros que los miembros de la rica fauna marina de los arrecifes.

Aunque poco se hable de ello, el *SS Pedernales*, de insignia británica, fue torpedeado por los alemanes en febrero de 1942 durante la segunda guerra mundial en las aguas territoriales de Aruba. En frente de la playa del hotel Holiday Inn, la inmersión al Pedernales, es una de las más solicitadas por los principiantes del buceo.

DESCUBRIENDO LA ISLA

Al recorrer esta isla plana y arenosa se aprecian inmensas e imponentes formaciones geológicas, muchas de las cuales sirven incluso de mirador. Otras, como las célebres formaciones rocosas de Ayo, fueron las viviendas de los indios caquetíos, pobladores que dejaron sus petroglifos en la piedra y que eran parte de la tribu Arawak proveniente de Suramérica. Alonso de Ojeda la bautizó como la "isla de los gigantes" por la altura de sus habitantes, quienes rápidamente fueron exportados hacia Santo Domingo en la República Dominicana



Mariposas de Aruba en el mariposario.
Enfrente, Una fachada del casco histórico.

Los holandeses tomaron posesión de Aruba en 1636, pero les fueron arrebatadas en las guerras napoleónicas por los británicos



para ayudar en la explotación de las minas de cobre.

Los holandeses tomaron posesión de Aruba a mediados en 1636 pero en los tiempos de las guerras napoleónicas los ingleses arrebataron este terruño a la casa de Orange. Finalmente, el destino quiso que fueran los holandeses quienes en 1816 retornaran a Aruba, un estado hoy independiente, que hace parte de los Países Bajos.

Las opciones para explorar la isla son varias. Muchos optan por bordear su costa a bordo de un catamarán en una travesía de día entero; los hay quienes se apuntan a las excursiones en kayak en las zonas de manglares para pescar su propia cena y vivir así una exótica aventura que descubre todo el color de los fondos coralinos. Otros se conforman con hacer una inmersión en submarino a bordo del Atlantis una de las atracciones más de-

mandadas de la isla, que permite sin necesidad de saber bucear, contemplar los famosos bosques de esponjas, bancos de peces multicolor y algunos de los barcos hundidos que descansan a 36 metros de profundidad, como son el Mi Dushi (“mi querida”) o el Morgenster.

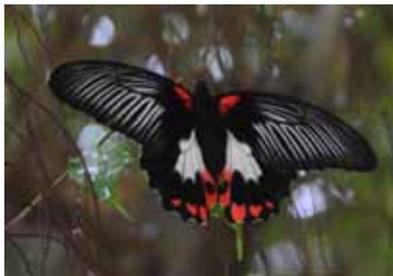
Nosotros nos decantamos por un safari en jeep Land Rover para conocer las atracciones insulares más relevantes de una forma absolutamente emocionante. En Aruba, a diferencia de muchos otros lugares, es uno mismo quien conduce su propio vehículo. Las excursiones se hacen en caravana de unos 10 vehículos con un jeep guía, comunicados todos por intercomunicadores inalámbricos. La más popular es la que toma rumbo hacia la “Piscina Natural” recorriendo el interior de la isla y sus paisajes a campo abierto. La primera parada es en el faro California al noroeste de la isla,

todo un hito escénico nacional cuyo nombre rinde homenaje a un buque estadounidense que naufragara en estas costas y donde se obtienen unas vistas maravillosas de las inmensas dunas y la abrupta costa. Se prosigue hacia uno de los lugares más místicos, la capilla de Altavista, que erigida sobre las mismas piedras en las que en 1750 se levantara la primera iglesia católica de Aruba, es un lugar de paz y contemplación al que se accede por una serpenteante carretera, que curva tras curva, desvela místicamente las imágenes del viacrucis. Finalmente la Piscina Natural, una gran poza rodeada de arrecifes es el lugar para hacer snorkel y deleitarse con el paisaje subacuático, un lugar solamente accesible en vehículos todoterreno.

En el camino de regreso hacia Oranjestad se observa la segunda ciudad del país, San Nicolás, a la que llaman cariñosamente Chocolate Town

Puente natural de piedra en el norte de la isla. En la página anterior, Edificio colonial convertido en centro comercial.





Una mariposa tropical

Del huevo a la crisálida, de la oruga al primer vuelo de las mariposas. Ese es el proceso que este jardín tropical repleto de mariposas de todas partes del mundo permite observar en "estricto directo".

Tony y Lori son los responsables de "The Butterfly Farm", un recinto que abriera sus puertas en 1999 y que no cesa en su afán por aumentar la colección de estos lepidópteros. Guías especializados están siempre atentos para resolver cualquier duda de los visitantes y explican con verdadera pasión los fascinantes procesos de metamorfosis por los que pasan estos insectos. Diversos árboles, arbustos, helechos y una infinidad de flores tropicales ayudan con su frondosidad a recrear, junto con pequeños estanques, un inmenso bosque tropical en el que huevos, crisálidas, orugas y mariposas encuentran su hábitat idóneo.

Los colores fuertes y vivaces en la ropa o los perfumes dulces son la mejor táctica para hacer que se posen en nuestros hombros.



En la reserva natural de Arikok se encuentra el cerro Jamanota, la mayor elevación montañosa de la isla: 188 metros

por la cantidad de ciudadanos de raza negra, que provenientes de las islas británicas del Caribe, llegaron para trabajar en los años cincuenta con la petrolera Shell. Es aquí, con los lugareños, donde mejor se palpa el verdadero sabor antillano de música, color y "sabor" como dicen por estas tierras.

Las excursiones en cómodos autobuses con aire acondicionado gozan también de mucha demanda. Por su parte, quienes prefieran ir por libre encuentran varias compañías de coches de alquiler en el céntrico aeropuerto Reina Beatrix.

PARQUE NACIONAL DE ARIKOK

En la década de los años ochenta un 18% del terreno de la isla -exactamente la quinta parte del territorio insular-, fue declarado Parque Nacional. Arikok es la reserva natural más grande de la isla y en él se encuentra la mayor elevación montañosa de Aruba, el cerro Jamanota que se levanta 188 metros por encima del nivel del mar. Existen diversos caminos

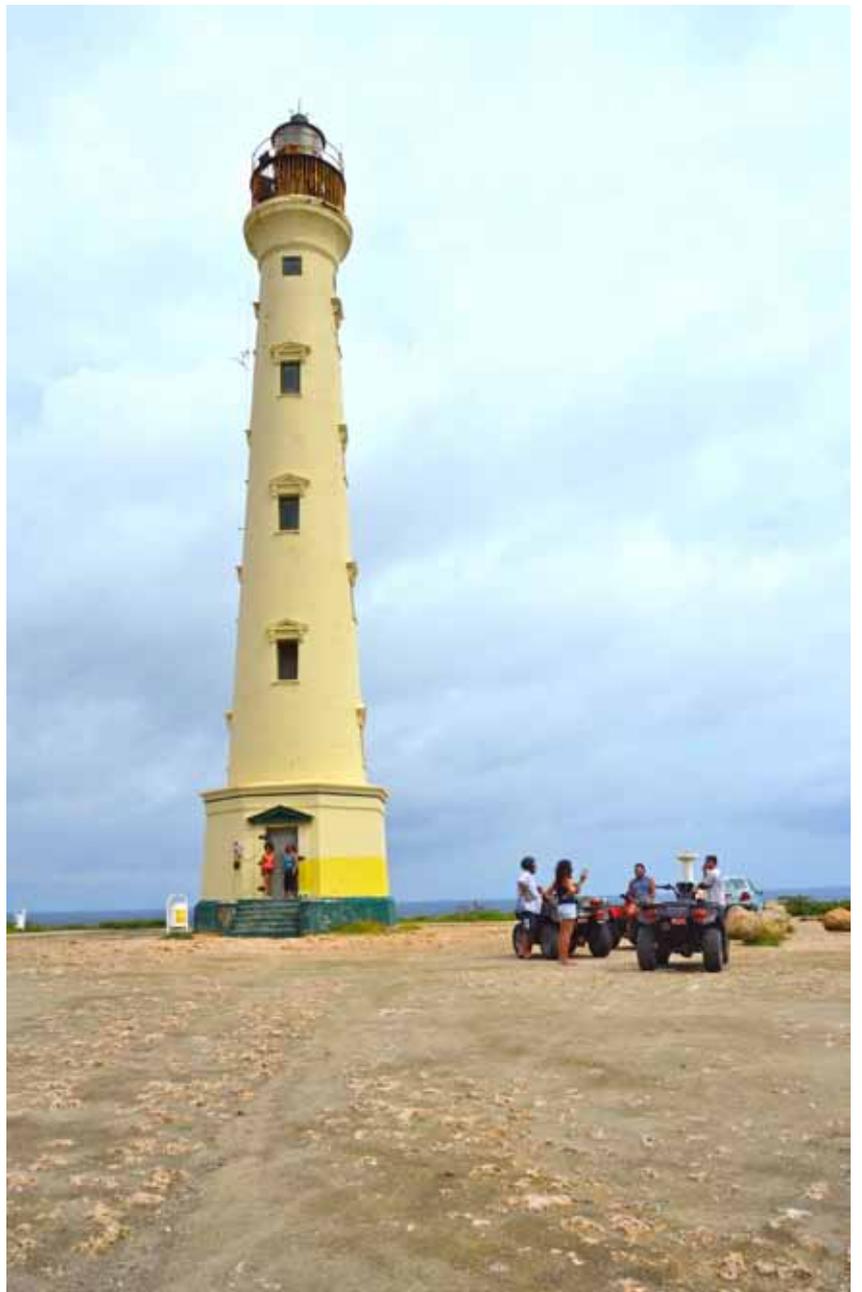
y trochas perfectamente demarcados para senderistas y amantes de la naturaleza, quienes en sus trayectos, descubren la fauna y flora propia de lugares semidesérticos: iguanas, grandes lagartijas de color verde, extraños tipos de cactus o plantas de aloe vera, así como tres especies endémicas de árboles: divi divi, watapanas y kivis. Esta reserva es también rica en formaciones geológicas de lava, diorita de cuarzo y piedra caliza, por lo que existen varias cuevas donde es posible observar las pinturas rupestres antes mencionadas. Las ruinas de las minas de oro de Miralamar, el manantial de agua dulce o la típica construcción de campo llamada Cunuco, son otros de los sitios a visitar en Arikok.

AVESTRUCES, BURROS Y CABALLOS

Adentrarse en el mundo de estas aves incapacitadas para volar es una atracción demandada con fuerza por todos los niños. El accidentado paisaje de la isla ofrece las condiciones ópti-



Sombrillas de playa naturales; fachada de un restaurante de baby beach; paseo en quads por las playas del norte, junto al Faro California, y capilla de Alta Vista. En la otra página, Safari jeep por el campo de Aruba.





Restaurante Passions del Hotel Amsterdam Manor Resort.

mas para unos animales cuya carne, huevos, piel y plumas parece estar en auge en este lugar del trópico. Los pequeños pueden darles de comer, presenciar una carrera de avestruces o incluso intentar romper uno de sus inmensos huevos, parándose sobre él. Su restaurante Savanna Lodge ofrece una parrillada al más puro estilo africano donde la carne de avestruz es el principal elemento de una velada que se disfruta a la luz de las antorchas.

Los burros traídos por los colonos han sido utilizados tradicionalmente para el transporte de carga. Desde hace unos años varios organismos se han empeñado en proteger dicha especie a través del llamado Donkey Sanctuary en las inmediaciones de Santa Lucía. El grupo de voluntarios a cargo del lugar pretende aumentar la población de estos équidos que en los años setenta menguó su densidad a tan sólo veinte ejemplares como consecuencia de una peste que la azotó.

Los paseos a caballo son muy apetecidos. Las largas playas de la isla se prestan para realizar unas cabalgatas inolvidables. En el camino que conduce hacia el "Natural Bridge", un puente de piedra natural sobre el mar, se encuentran varias fincas dedicadas a este negocio equino que cuenta cada vez con más demanda.

Aruba es una isla cosmopolita, preparada para el turismo y que goza de una temperatura media anual de 28° C, por lo que parece no haber lugar para el invierno. Desde el año 1957, cuando atracara en su puerto el Tradewinds -el primer crucero de lujo en llegar-, la industria del turismo empezó a despegar y hasta la fecha su crecimiento ha sido prácticamente imparable. ❶

GUÍA PRÁCTICA

ARUBA



CÓMO LLEGAR

En avión No existen vuelos directos desde España a las Antillas Holandesas, con KLM se puede volar diariamente vía Ámsterdam. www.klm.com

Hay vuelos diarios de las compañías Air Europa e Iberia a Caracas, desde donde es posible enlazar con Dutch Antilles Express hasta Oranjestad. www.aireuropa.com / www.iberia.com / www.flydae.com / www.fly-inselair.cootel

DÓNDE DORMIR

Amsterdam Manor Beach Resort H boutique de claro corte holandés en su arquitectura, ubicado en la playa de Eagle Beach. Cuenta con 72 estudios y suites equipadas de cocina americana, frigorífico, plancha, TV, conexión gratis a internet y caja fuerte. Con su propia palapa en la playa dispone de un Beach Bar que ofrece cócteles, bebidas y snacks a lo largo de todo el día. Sus restaurantes Passions y Mangos gozan de muy buen prestigio. En 2010 recibió el premio Earth Check en la categoría Platinum por su compromiso ambiental en el manejo de aguas y basuras, siendo así el primer hotel de la isla en hacerse con este premio. www.amsterdammanor.com

Tierra del Sol Resort and Country Club Los amantes del golf suelen escoger este complejo de villas privadas pensadas para toda la familia y amuebladas con gusto y elegancia. Si no se desea cocinar, Tierra del Sol pone a disposición de los clientes cocineros profesionales. Su spa ofrece una amplia carta de tratamientos y su restaurante una gran variedad de pescados con toques orientales y de nouvelle cuisine. El gran atractivo de este



establecimiento es su campo de golf de 18 hoyos. www.tierradelsol.com

Aruba Marriott Resort & Stellaris Casino Sobre la misma playa de Palm Beach esta prestigiosa cadena posee el que probablemente sea el establecimiento más deseado de Aruba para celebrar bodas y eventos. Su casino es el más grande de la isla y sus habitaciones son espaciosas y con todas las comodidades que esta cadena normalmente suele ofrecer. Con varios restaurantes y bares los huéspedes tienen un amplio abanico de oferta gastronómica.

www.marriott.com/hotels/travel/auaar-aruba-marriott-resort-and-stellaris-casino/

Occidental Grand Aruba: los amigos del "todo incluido" se decantan por este hotel de 4 estrellas enfocado principalmente a adultos, aunque también recibe niños. Su gran piscina, sus actividades, bares y discoteca garantizan la diversión a los amigos de la pulserita. Ubicado en la playa de Palm Beach, sus tarifas son bastante atractivas. También tiene su propio casino y cuenta con un gran servicio para bodas y lunas de miel.

www.occidentalhotels.com/grand/Aruba.asp

DÓNDE COMER

Passions si las bodas y lunas de miel tienen a Aruba como anfitriona, las parejas de enamorados escogen este romántico restaurante sobre la misma playa para cenas románticas y atardeceres de postal. Su carta mezcla especialidades lugareñas con toques mediterráneos y productos a la parrilla.

www.amsterdammanor.com

Flyingfishbone Ubicado en la bahía de Savaneta fue el primero de la isla en servir las comidas en la misma playa en un ambiente moderno y sofisticado. Antorchas y candiles ponen el punto más romántico en un sitio que ha conseguido la gloria por la calidad de sus frescos productos de mar. La langosta del lugar es casi más famosa que el mismo restaurante, al igual que su chowder de maíz con carne de cangrejo. Todo un must. www.flyingfishbone.com

Nos Cunuco Tres familias soñaron hace sesenta años con llevar lo mejor de la cocina antillana -creole- a la mesa, y en este lugar campestre se han ganado con empeño y trabajo su reconocida fama por parte de la prensa especializada. Es indispensable reservar. + 297 5827122

Texas de Brasil El concepto brasileño de rodizio de carnes a la parrilla, por el que se pueden comer todo tipo de cortes vacunos, porcinos y pollo por un precio fijo, se ha ganado buen nombre de la mano de esta cadena americana que tiene su sede en la isla. Gran variedad de ensalads y sushi como guarniciones.

www.texasdebrasil.com/aruba

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Aruba. www.aruba.com

De Palm Tours www.depalmtours.com

Mariposario www.thebutterflyfarm.com

Aloe Aruba www.arubaaloe.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



BRATISLAVA

DENSA Y DIVERTIDA

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

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

Vista de la fortaleza que preside la ciudad vieja de Bratislava.



El Castillo de Bratislava está situado sobre una colina y preside absolutamente toda la ciudad. Desde allí la panorámica del Danubio es inmejorable. En esta fortaleza, visitable martes y domingos, se guardan los tesoros del Museo Nacional Eslovaco

La capital de Eslovaquia es una ciudad pequeña y coqueta, silenciosa, a tan sólo 70 kilómetros de Viena y a 200 de Budapest. Se dice que su centro histórico es uno de los más hermosos de toda Europa. Cuenta con la mayor densidad de población de Europa Central y es una ciudad viva y divertida.

UNA HISTORIA CONVULSA

Bratislava, desde que fuera un simple paso comercial en el que se daban cita alemanes, húngaros, italianos y judíos, hasta que floreció de la mano de la emperatriz María Teresa de Austria ha sido un lugar privilegiado por su situación y por su belleza en constante movimiento y en constante cambio.

Su mejor momento lo vivió gracias a la emperatriz austriaca. Entonces Eslovaquia y Hungría formaban parte del imperio Austriaco y fue en ese momento cuando se convirtió en la ciudad más grande y más importante de todo el territorio. La población se triplicó y se construyeron un gran número de palacios, monasterios y edificios públicos que aún podemos observar si damos un paseo por el centro. Bratislava se convirtió en el centro de la vida social y cultural de aquella región.

Lo cierto es que los esfuerzos de la emperatriz fueron al traste con la intervención de su hijo, José II y de ahí en adelante, todo fue en declive.

Hasta 1993. Fecha en que se separó de sus vecinos checos y se convirtió en la recién nacida República Eslovaca.

Bratislava es la sede del Parlamento y del gobierno eslovacos, de hecho sus edificios son bastante representativos y los encontraremos casi al lado del famoso castillo. Es una ciudad en la que se puede, no sólo apreciar, sino casi palpar la increíble transformación que lleva a cabo en todos los sentidos. Por una parte, se está trabajando muy activamente en la recuperación de algunos de los edificios emblemáticos que recuerdan tanto la arquitectura barroca de los Habsburgo tan presente en esas hileras de casitas de colores. Y por otra, en la me-

jora de las infraestructuras heredadas del antiguo régimen comunista.

LA VISITA ORTODOXA

Mi zona favorita, sin duda, es el centro de la Ciudad Vieja. Tan pintoresca y acogedora, tan bulliciosa y divertida. Sorprende el gran número de comercios y restaurantes que se encuentran: tiendas de todo tipo, bares, cafeterías, tabernas, etc. es algo impresionante. Ciertamente es que estamos hablando de la zona más cara de la ciudad, con mucha diferencia, pero el paisaje merece la pena.

En pleno corazón de Bratislava, está la Plaza de Hlavné. Allí está el precioso edificio del viejo ayunta-





Panorámica de la ciudad desde la zona del castillo.



Kilómetro cero

La Puerta de San Miguel es uno de los símbolos de la ciudad. Es la única torre que se conserva de la muralla medieval. Mide 51 metros, se llama de San Miguel porque durante su reconstrucción se le añadió una estatua de este santo. Su encanto radica en que en su base se encuentra el kilómetro cero de Eslovaquia. Allí se puede ver la distancia que te separa de otras ciudades del mundo. Una curiosidad es que junto a su torre está la casa más estrecha de Europa.

El alma del Danubio

Hay una vieja leyenda que cuenta que hace muchísimos años, a un pescador de Bratislava, se le apareció un águila inmensa, angustiada y asustada, venía a rogarle su ayuda. Al parecer a su compañera se le había clavado una espina en una garra y no podía moverse.

El pescador corrió en su ayuda y no tardó en curar a la otra águila. La primera, muy agradecida, le reveló al pescador, que él era el Alma del Danubio y que por su bondad, estaba en deuda con él. Así pues, le concedería dos deseos. "Si alguna vez me necesitas, llámame" le dijo.

Tiempo después la ciudad sufrió una terrible hambruna. Ni un pez asomaba entre sus aguas. El pescador llamó al Alma del Danubio y le pidió ayuda. Al instante apareció el águila y el río se llenó de peces y la mala racha pasó inmediatamente.

Desde entonces nadie ha vuelto a llamar al Alma del Danubio, pero los eslovacos tienen la tranquilidad de saber que, en caso de necesidad, aún pueden contar con un deseo más que cumplir.



Las calles del centro de Bratislava están repletas de cafeterías, restaurantes, tabernas y tiendas de todo tipo con buen ambiente. Las esculturas al aire libre causan sensación

miento. Las calles paralelas, Michalska (una de las más estrechitas de la ciudad) y Venturska, también son bastante "viejas" aunque quizá suene mejor decir que tienen "solera". En ambos casos me daréis la razón. Esto es el centro-centro. A partir de aquí, nos movemos para descubrir la Academia Istropolitana (la primera universidad del Reino de Hungría, fundada por el rey Mathias Corvinus en 1465), la fantástica Catedral de San Martín, donde se acostumbraba a coronar a los reyes húngaros cuando la mayor parte de Hungría estaba bajo el dominio otomano.

El Palacio Primacial es un curioso palacio de estilo clasicista, coronado por un enorme sombrero metálico, de 180 cm de diámetro y que pesa 150 kilos, que pretende recordar a los cardenales y obispos que un día lo habitaron. De verdad, merece la pena verlo. El Palacio Pálffy, donde vivía el mariscal Leopold Pálffy y donde Mo-

zart dio uno de sus primeros conciertos con tan sólo seis añitos.

Otro sitio muy interesante, es el Palacio Presidencial. Que en realidad se llama Grasalkovie, es de estilo rococó y actualmente es la sede del Presidente de la República, lo mejor es la fuente que hay en frente, un globo terráqueo. Por eso se llama el Planeta de la Luz. Y es uno de los puntos de encuentro donde suelen quedar los eslovacos cuando salen.

La única puerta original que se conserva de lo que fue su fortificación medieval, es la Puerta de San Miguel. Una gran torre gótica con cúpula de cebolla, que la ha convertido a veces en el símbolo de la ciudad. Allí está la exposición del Museo de Armas y Fortificaciones de la ciudad. Además, desde arriba la vista es impresionante. En su base se encuentra el kilómetro cero del país, con una marca que mide la distancia a otras capitales europeas.



Laberinto de estilos arquitectónicos

El centro de Bratislava, lo que se conoce como la ciudad vieja, no es otra cosa que un laberinto de palacios barrocos, iglesias y catedrales góticas, sin olvidar sus hermosos castillos históricos y unos parques que dan vida a la ciudad. Multitud

de colores, edificios renovados y una vida cultural y social de lo más interesante. La nota más elegante, la Iglesia Azul, dedicada a Santa Isabel y cuya diferencia radica en que se trata de una joya del Art Nouveau, que hay que visitar.





Una mesa invertida

Otra curiosa leyenda nos habla del Castillo de Bratislava. Al parecer, con sus cuatro torres a los extremos, recuerda una mesa invertida y cuentan que los habitantes del castillo se solían despertar como si les hubieran pegado una paliza. Parecía que en vez de dormir sobre camas, eran las camas las que habían dormido sobre ellos. Y por las mañanas, encontraban en el suelo los cuadros, los platos rotos y todo desordenado.

Ante el desconcierto, la reina mandó llamar a una bruja, que en seguida se dio cuenta de que aquello era obra del gigante brujo transilvano, Klingsor, quien pasaba por allí, le daba la vuelta al castillo y se echaba a dormir encima, luego a la mañana siguiente, volvía a darle la vuelta y lo dejaba como lo había encontrado. Aquello explicaba el porqué de tanto desorden y sinsentido. De modo que la reina pidió a la bruja que hablara con el gigante y le pidiera que no repitiera más aquella travesura. Dicho y hecho. Hasta la fecha no ha vuelto a ocurrir.



Uno de los sitios más simpáticos es la Casa del Buen Pastor. Se trata de un edificio rococó situado cerca del Puente Nuevo. Es una de las dos casas que no fueron demolidas durante los años 60 y es aquí donde el Museo Nacional exhibe la exposición de los relojes históricos de la ciudad.

Luego está uno de los edificios de culto más antiguos de Bratislava, es la Iglesia de los Franciscanos, la iglesia y el convento. Es de estilo gótico, pero restaurada en diferentes periodos y ahora parece un poco un potpourri de estilos. Aquí fue donde en 1526 se eligió a Fernando I de Habsburgo como rey de Hungría, dando comienzo a una etapa que duraría más de cuatrocientos años. Como anécdota, contar que en tiempos, se colocaba frente a la iglesia una jaula de madera con barrotes de hierro, la jaula “de la vergüenza”, en donde se encerraba a

los borrachos que organizaban jaleo durante la noche. Y tenían que pasar el mal trago de ser vistos por los fieles cuando acudían a misa a la mañana siguiente.

Por último no olvidemos el castillo, en lo alto de una colina es omnipresente en la ciudad. La colina pertenece a los pequeños Cárpatos. Allí se guardan algunas de las mejores colecciones del Museo Nacional Eslovaco, como son sus tesoros. Si se visita, también es importante guarda un poco de tiempo para disfrutar de sus jardines.

EL PUENTE DEL MIRADOR

Otro punto interesante es el Puente SNP (Levantamiento Nacional Eslovaco), más conocido como el Puente Nuevo, es ese de los cables de acero, con una torre a uno de sus lados sobre la que descansa una especie de platillo volante, que recuerda a la aguja



La "jungla comunista"

Hay un barrio, conocido como Petrzalka, construido a base de bloques de hormigón, cuya finalidad no fue otra que la de dar alojamiento a los numerosos trabajadores de las distintas industrias de la zona. Este barrio es famoso por ser una "jungla comunista" bastante fea a la vista, pero muy interesante desde un punto de vista sociológico e histórico. Un auténtico paisaje urbano, muy funcional e incluso dotado de zonas verdes. Actualmente es una zona joven y con una vida social muy activa.

Durante la ocupación comunista la sede del gobierno y del Parlamento Nacional checoslovaco fue el castillo, sin embargo ahora, junto a él, se encuentra un edificio mucho más pragmático y gris: el consejo Nacional de la República Eslovaca



espacial de Seattle y que es un restaurante giratorio, cuya comida tiene muy mala fama, pero cuya panorámica es inmejorable. Evidentemente el acceso a ese mirador estaba prohibido durante el comunismo.

A un lado del puente está el Jardín de Janko Kral, una figura clave de la literatura del país, y al otro hay un centro comercial de los más grandes de Eslovaquia: Aupark Shopping Mall, con tiendas de todo tipo, nacionales, internacionales, locales, artesanas, cines, restaurantes e incluso un centro lúdico al aire libre para los más pequeños.

En la calle Mileticova está el mercado al aire libre más grande la ciudad, de visita imprescindible. Aquí se puede encontrar de todo y, personal-

mente, lo prefiero antes que el centro comercial. Verduras, frutas, comida rápida, artesanía, flores, confituras y conservas caseras, regalos, etc. Además, una parte del mercado está destinado a restauración, así que hay pequeños locales donde la gente va a tomarse el aperitivo y el ambiente es auténtico. Abre todos los días así que no hay excusa para no visitarlo. Otro mercado es el Antiguo, en el centro de Bratislava, recién reconstruido, también es interesante.

En la calle Racianska, un poco apartado del centro, está la famosa Fábrica de chocolate Figaro. Lo mejor de todo es que cuenta con una tienda anexa a la fábrica donde se pueden degustar los productos y, por supuesto, comprarlos.

No olvidemos, Slavin, el inmenso monumento (y cementerio) comunista en honor a los rusos caídos en la liberación de Bratislava en el 45. Ahora está en uno de los mejores barrios de la ciudad, rodeados de mansiones, pero es posible verlo desde cualquier punto de la urbe. El paseo hasta llegar es precioso y desde allí hay unas vistas preciosas de toda Bratislava.

LAS ESTATUAS

Esto no tiene desperdicio y por supuesto, nadie puede perderse esta exposición callejera y gratuita de arte e historia. La primera es Cumil (el cotilla) un obrero descansando mientras echa un vistazo a las calles.

El siguiente es un soldado del ejército de Napoleón, apoyado sobre



Una ciudad tranquila

Bratislava, pese a ser la ciudad más densamente poblada de Europa Central, es una ciudad tranquila y en constante renovación. Repleta de gente joven y de comercios alternativos. Con un colorido especial, el ambiente es muy interesante. Quizá la seña más simpática de la ciudad la pongan las originales estatuas del centro: Cumil, el soldado de Napoleón, Schoner Naci y Paparazzi.



un banco de la Plaza Mayor, junto a la embajada francesa. La estatua, tocada de un ridículo sombrero, recuerda el devastador paso del francés por tierras eslovacas entre 1805 y 1809, que destruyó el precioso castillo de Devin.

El tercero es el Schoner Naci, “el bello Ignacio”. También en la Plaza Mayor. Fue un antiguo “Prespurak” es decir, un habitante de Prespurk, la antigua Bratislava, que era muy pobre y se había vuelto loco, pero aun así, se presentaba en sociedad impecablemente vestido con un frac, un sombrero de copa, guantes blancos y un bastón. Era tan amable y educado que la gente le tomó cariño y se hizo muy famoso en la ciudad.

Y, por último, Paparazzi. Un individuo semi oculto tras una esquina,



En el centro abundan las calles peatonales.

armado con una gran cámara de fotos y que parece a punto de robar "la gran foto".

ALREDEDORES INTERESANTES

Muy cerca de la ciudad hay un buen número de lugares realmente interesantes y que merecen una visita aunque sea rápida, por ejemplo, el Castillo de Devin, considerado monumento nacional, situado en la confluencia de los ríos Danubio y Moravia, es uno de los lugares más significativos a nivel arqueológico de todo el país. Junto a éste tenemos algo muy curioso, Sandberg, una pequeña montaña hecha de arena de desierto... dicen que son los restos de un antiguo mar.

En Rusovce, un pueblecito cercano, además de un precioso lago, está el Museo Anticka Gerulata, una excavación de un importante campamento romano, que es un muy interesante.

Y para los que simplemente quieren disfrutar del tiempo libre, de la naturaleza e incluso hacer un poco de deporte, el carril bici que transcurre junto al Danubio y que conduce a los lagos de Cunovo y Rusovce, o las rutas de trekking que llevan a Koliba, en los pequeños Cárpatos. 

GUÍA PRÁCTICA

BRATISLAVA (ESLOVAQUIA)



CÓMO LLEGAR

EN AVIÓN Hay numerosas compañías que vuelan distintas ciudades españolas con la capital eslovaca, pero los precios dependen mucho de la época del año y el tiempo de antelación con que se hagan las reservas. Consulta los buscadores.

DÓNDE DORMIR

Los hoteles eslovacos en general, no guardan relación con la categoría de sus estrellas, hablamos más bien de establecimientos antiguos o en cierto modo pobres. Quizá sea su herencia comunista o simplemente falta de visión de futuro, pero la mayoría de ellos no son tan buenos como en otras ciudades europeas. En cuanto a los servicios ofrecidos, es mejor asegurarse antes de viajar de que realmente cuentan con ellos antes de pagar nada.

QUÉ COMER

El pescado está totalmente fuera de la carta, aunque cada vez se introducen más las especies de río. Se cocina a base de carne, harina, patata, col y productos lácteos, en general productos que se pueden almacenar durante el invierno. Los platos son contundentes, a base de pasta o pasteles, la verdura suele ser un acompañamiento, es muy común tomar sopa, os recomiendo la de pepino fría. Y en la mesa actual los protagonistas son el ganso y el pato. En cuanto a lo dulce, el Strudel es la



especialidad, seguido del Bratislava Roll y las galletas de frutos secos y semillas de amapola, las pajgle. El vino es aceptable y la cerveza es bastante buena.

En comparación, lo más caro en Bratislava es el desayuno, que puede salir por unos 10€, mientras que es posible comer por cinco euros, sin problema. Otra peculiaridad es que no se suele comer con pan y tampoco es común tomar postre. Aunque ambas cosas son posibles. Los horarios son centroeuropeos, nada que ver con los de España.

TRANSPORTE PÚBLICO

Bratislava es una ciudad sorprendentemente bien comunicada, con un sistema de transporte público muy bueno, aunque los autobuses o tranvías no sean modernos. Los billetes se compran por tiempo, no por distancia y las revisiones son muy frecuentes, especialmente para los turistas.

DATOS PRÁCTICOS

El **idioma** oficial es el eslovaco, aunque como buena capital europea, en la mayoría de los locales públicos es posible hacerse entender en inglés y alemán. La gente joven cada vez es más abierta e instruida y es fácil encontrar con quien hablar en otros idiomas. El **clima** es continental, de inviernos muy fríos con abundante lluvia y nieve y los veranos son templados, con un par de meses bastante calurosos. Hay un gran contraste entre estaciones. Algunas partes de Bratislava son susceptibles de inundarse durante las estaciones de lluvia. en cualquier caso, siempre es una buena idea llevar ropa abrigada, especialmente en otoño e invierno, pero durante la primavera, a última hora, refresca bastante cerca del río.

La electricidad es de 220 voltios CA, 50 Hz. Y los enchufes son de dos clavijas redondas. La moneda oficial - es el Euro (EUR). La mayoría de los establecimientos aceptan tarjetas de crédito como forma de pago. Los cajeros automáticos se encuentran en todas las ciudades.

El horario de apertura de **las tiendas** de apertura es bastante temprano. Los domingos permanecen cerrados todos los comercios, al igual que durante las fiestas religiosas, locales y nacionales. Las tiendas en Bratislava reducen sus precios a medida que uno se aleja del centro histórico. La variedad y calidad de sus productos es sorprendente.

MÁS INFORMACIÓN

OFICINA DE INFORMACIÓN TURÍSTICA DE BRATISLAVA

Venturska 9 (Palacio Zichy)
www.bratislava-info.sk/

GUÍAS TURÍSTICAS

www.eslovaquia.sk/esl_servicios_BA_es.html

Vietnam



Clima: tropical en el sur, monzónico en el norte. Temporada de lluvias de mediados de Mayo a mediados de Octubre/Noviembre dependiendo de la zona

Formalidades: Pasaporte con validez mínima 6 meses y visado

Vacunas: ninguna obligatoria



- Hanoi es una de las ciudades más agradables de Indochina, con bulevares sombreados, parques y edificios coloniales franceses.
- Un crucero a bordo de un junco tradicional vietnamita entre las 3.000 islas que, como dientes de dragón, se erigen sobre las aguas de color esmeralda de la Bahía de Halong.
- La ciudad imperial de Hue y Hoi An, la pequeña ciudad portuaria patrimonio Mundial de la Unesco.
- Saigón, un símbolo del rápido crecimiento económico del país.



No se deben perder

Visita de Hanoi

Conocerán el mausoleo de Hồ Chí Minh, la casa sobre pilotes, la pagoda de un sólo pilar, el Templo de la Literatura (Primera Universidad de Vietnam)... y por la noche presenciarán el tradicional espectáculo de marionetas acuáticas.

Bahía de Halong

Embarque en un junco tradicional con el que navegarán por la bella y famosa bahía. Visita de algunas cuevas y posibilidad de organizar una cena en su interior.

Hoi An / Pueblo de Tra Que

Paseo por esta ciudad portuaria con encanto en la que se encuentran bellas obras arquitectónicas. A continuación, paseo en bicicleta para visitar el pueblo de Tra Que.

Hue

En ruta, visita del museo de Cham en Danang. Continuarán hacia Hue pasando el famoso cuello de las nubes (deo Hai Van). Visita de la Ciudad Imperial.

Ho Chi Minh

Vuelo de Hue a Ho Chi Minh. Visita a los sitios históricos de la ciudad.

Ho Chi Minh / Ben Tre

Conocerán el delta del Mekong a bordo de un barco fluvial.

Época de Festivales en Vietnam

La festividad más importante de Vietnam es la del Tet.. Durante las semanas previas, las calles son un hervidero de gente comprando comida, regalos y ramas en flor de albaricoquero o melocotonero. Las ofrendas a los antepasados se ponen en el altar familiar y luego se queman para que el humo transporte las muestras de respeto al cielo. En esos días también es típico hacerse predecir el futuro y pedir deseos para el año entrante escritos con ideogramas chinos en papeles de color rosa, que se colocan a la vista junto a pebeteros ardiendo.

El Tet Nguyen Dan (Festival de la Primera Mañana de Año) encarna todo el espectro de la mitología vietnamita y de los posibles lugares que uno ocupa dentro de la familia, entre sus antepasados y en el orden de universo. Durante la semana que dura el viaje de los dioses hacia el cielo, los vietnamitas procuran protegerse de los malos espíritus haciendo estallar petardos para así frustrar los planes del infame diablo que no pueden soportar ni el ruido ni la luz.



> DESTINO

SULAWESI

LA TIERRA DE LOS TORAJAS INDONESIOS

TEXTO Y FOTOS MARIO HERNÁNDEZ BUENO manohernandezbueno@yahoo.es

Extensos arrozales y un búfalo, la imagen más representativa del paisaje de los torajas



Situada entre el archipiélago de las Molucas y la gran isla de Borneo, Sulawesi (antigua Célebes) es una de las cuatro islas mayores de la Sonda pertenecientes a Indonesia, que está habitada por los torajas, una sociedad autocrática que rinde un culto muy especial a sus muertos

Tras pasar diecisiete horas en un aparato de las líneas Qatar para llegar a Indonesia, y luego de dormir unas cuatro horas en el elegante Sheraton, junto al aeropuerto, volamos durante dos horas con Garuda hasta Makassar, capital de Sulawesi, antiguas Islas Célebes (del portugués célebre); archipiélago que dominaron brevemente los especistas lusitanos y poco después arrebatado por los más avariciosos holandeses.

Nos esperaban dos chóferes y el guía, Martinus, un joven excepcional pues, entre tantos valores humanos, vive en una perdida montaña de la tierra de los torajas –para los musulmanes, *bugis*, “paletos”; para ellos, “gente excelente”– y había aprendido un sorprendente español de forma autodidacta. Viajábamos con funcionarios de Turismo, la señora Saraswati y el señor Hidayat, que coordinarían la

expedición, y con cinco periodistas. Partimos a las nueve de la mañana carretera arriba; durante doce horas atravesamos poblados *bungui*, míticos marinos y expertísimos pescadores que tanta alegría gastronómica dan a los chinos con los *pepinos de mary* los nidos de salanganas (un tipo de golondrina). Siete horas después de una lenta travesía, y dejando al paso las montañas sagradas Kandora y Gandang, donde se posó el barco en el que llegaron del cielo los padres de los torajas, grandes piscifactorías de langostinos, extensos arrozales y dulces y enormes cultivos de toronjas... penetramos en zona cristiana: Tana toraja, la tierra de los torajas.

Atrás quedaban también las reyeratas comenzadas en 1998 entre musulmanes y cristianos, que se cobraron numerosas víctimas mortales; a uno de los dos dioses se le deberá la paz, que llegó en 2006. Y ya bien entrada la noche alcanzamos Rantepao, la capital, aunque necesitamos recorrer dos kilómetros más para llegar al hotel Toraja Heritage, una recreación de las típicas casas de la zona, cuyos imponentes tejados emulan a aquel barco divino. Tras una rápida colación, agotados, nos retiramos a descansar. Al alba comenzarían los intensos días que nos depara un “mundo extra”.

Salimos hacia los altos de Batu-tumonga (1.355 m) y al poblado de





Un alto en el camino, en la aldea de Pallansa, para probar las dulces y gigantescas toronjas que dan nombre a los habitantes de la región.



Dólmenes milenarios y gallos de pelea

Tras cruzar profusos parajes, valles y montañas, bosques y huertos, aldeas de gente tranquila, sonriente, hospitalaria, nos detuvimos cerca de Kambira ante unos milenarios dólmenes funerarios; y repasamos un colorista y odorífero mercado; me interesaba ver entre tantas curiosidades ese polvo negro de origen vegetal, el *pangui*, con el que se liga la salsa *pamarrasan*, que condimenta guisos de carnes y de pescados. El negro, también en la comida, nos advertía de una recalcitrante familiaridad con la muerte. En el mismo escenario se exponían gallos de pelea, que sus vendedores incitan a luchar en breves lances a fin de publicitar la bravura. Estas peleas son delito menor, así es que la policía mira hacia otro lado.



El cerdo, fundamental en la gastronomía

Con la venia del naturalista Alfred Wallace, quien vio los mismos fenómenos evolutivos de la flora y la fauna entre Borneo y Sulawesi, como en Ecuador continental y Galápagos –y así se lo contó a su amigo Darwin–, los torajas me parecieron polinesios. Una noche, cenando carne de búfalo en el restaurante Mart's Café, en Rantepao, varios nativos comenzaron a tocar la guitarra y cantar dulces melodías que se me antojaron absolutamente tahitianas; añádase el gusto por las orgías gastronómicas con la carne de cerdo como protagonista indiscutible y por la veneración del ñame (solo aquí y en la también indonesia Sumatra se venera), mas, sobre todo, sus fisonomías me trasladarían a las cercanas islas del Pacífico. Tal especulación pudiera ser cosa cierta, pues la cultura de los torajas es bien distinta a las otras muchas que se dan en el inmenso país que es Indonesia, que cuenta con más de 17.000 islas.



Pallawa, cuyas fachadas exhiben los cuernos de búfalos de agua que poseyeron las diversas generaciones como advertencia de poderío; todavía hoy son signo de riqueza porque un ejemplar negro cuesta 4.000 euros y uno albino 6.000. En esa sociedad autocrática, en la que por lo tanto se maneja muy poco dinero, esas cifras son auténticas fortunas.

Sin preverlo, en seguida se nos regaló la primera muestra etnográfica: la matanza de varios cerdos. Los risueños nativos se mostraban felices viéndonos en un vano intento por disimular nuestro estupor, mientras apuñalaban en el corazón a los animales, que enseguida evisceraban; cerca, las mujeres manipulaban *cancun* (especie de espinaca de agua



Mujeres manipulando cancan y otras hierbas para preparar el cerdo a la pa'pion, que primero es pasado por las llamas para quemar sus cerdas. En la otra página, cornamentas de búfalo que denotan la histórica posición social de los propietarios de la vivienda.



Los torajas cultivan anacardo, café, especias, plátanos, batata y algodón, pero su nivel de riqueza y jerárquico se mide por el número de búfalos de agua que ha habido en las familias



silvestre), hojas de batatas, arroz y la sangre para preparar el popular *cochino a la pa'pion*, un asado/cocido hecho en tubos de bambú. Tras once horas durante las que atravesamos campos de algodón y su villa, Sa'dan To' Barana, regresamos al hotel tan entusiasmados como agotados. Así preveíamos que serían los siguientes cuatro días.

SOCIEDAD AUTOCRÁTICA

Tierra toraja es paradigma de vida autocrática: huertos y ríos procuran casi todo lo necesario para vivir; el bambú (algunos absolutamente gigantes) se emplea en la construcción de casas, muebles, instrumentos musicales y

como alimento; el búfalo y su estiércol ayudan en las tareas del campo para cultivar los arrozales, de grano blanco y negro, además de proporcionar una sabrosa carne. Los toraja también cultivan anacardo, batata, café, especias, algodón, chalotas y plátanos, cuya flor es ingrediente del potaje Yantung. Abunda la marquesa (el africano ñame), que es prácticamente silvestre, lo mismo que ciertas hierbas que les salvan de la muerte o sirven para embalsamar, y de los ríos sacan carpas y anguilas.

Estamos en octubre, a punto de finalizar la época seca y muchas parcelas de arroz están amarillas; nos extrañó ver unos agujeros con agua en

Distintos aspectos de los ritos funerarios de los torajas. En las dos fotos de la izquierda, reunión de amigos y familiares para despedir a la finada, de 90 años; sobre estas líneas: inhumaciones en acantilados y dólmenes milenarios. En la página siguiente: los pequeños son inhumados en el 'árbol de la vida'.





Los torajas embalsaman a sus difuntos y los mantienen en las viviendas hasta que la familia reúne el suficiente dinero para celebrar una fastuosa ceremonia

los que aquellos peces permanecen intocables; es la sesuda ecología, la indispensable despensa. Se benefician de varios tipos de palmera, aparte del cocotero se yerguen la pamarasan, de cuyo tronco se obtiene un polvo espesante de guisos, y la *induk*, de la que obtienen azúcar, vino, vinagre y un aromático destilado.

Los torajas son cristianos animistas, evidencian el gusto por un prudente alcohol y regularmente renuevan su pasión por el antimusulmán cochino al tiempo que continuadores de la ancestral cultura Aluk. Un complejo sincretismo que se evidencia, sobre todo, en las bodas y los funerales. Practican el trueque; no saben de mercados, primas de riesgo, agencias de calificación, despilfarro ni rescates. Una de las características invi-

sibles al viajero que sabe lo que son las prisas es la solidaridad, ningún miembro se queda sin comer ni otros imprescindibles auxilios; y cada parroquia guarda—con un desaparecido rigor— las dádivas para atender las calamidades, es el anacrónico pero auténtico cristianismo, que ya había advertido en los coptos de la profunda Etiopía del norte. No se ven policías, su vocación gregaria, por mor de un ancestral aislamiento, les lleva a dirimir los contenciosos entre familias, y solo se acude al juzgado cuando, en raras ocasiones, el delito es considerado mayor.

RITOS FUNERARIOS ENTERRAMIENTOS

Otra peculiaridad de los torajas es la práctica de sus curiosos ritos funera-

rios: embalsaman a los difuntos y los mantienen en las viviendas, incluso durante años, hasta que se reúne lo suficiente para el merecido funeral. No es raro visitar un hogar y encontrar a un pariente sentado en una mecedora con la mirada perdida; según los torajas mientras no se procede a la inhumación del cuerpo se entiende que está vivo. Los embalsamamientos se practican sin evisceración, se introduce vinagre y aguardiente de la palmera *induk* por la boca y la nariz y se cubren, cual capas de cebollas, con unas hierbas.

Acudimos al entierro de una mujer que había fallecido a los 90 años y llevaba esperando sentada cuatro meses a que la familia consiguiera suficiente dinero y animales para el festín funerario; toda la aldea se había



Mujeres con trajes de gala portando alimentos para los invitados al funeral. En la otra página, orquesta de un albergue para huérfanos; todos los instrumentos son de bambú.



Un colorista mercado toraja.

convertido en un recinto funerario y sus casas se habían desalojado de muebles para acomodar los velatorios de los cientos de parientes y amigos –algunos de ellos llegados desde Australia o Europa– que en su mayoría son informados por los carniceros. La dama había acumulado suficientes deudas como para recibir un homenaje, que duró cuatro días; una decena de búfalos y más de un centenar de cerdos se sacrificaron y asaron en numerosos rincones a la vista.

Pero la experiencia gastronómica más gratificante fueron tanto las continuas idas y venidas de sigilosas señoras de riguroso negro, o con ostentosos trajes típicos, que constantemente regalaban a todos comida y golosinas, como comprobar la prudente alegría de los nativos, a quienes les gustaba hacernos sentir como uno más y hasta parecían sentirse honrados al mostrarnos a la finada. Sabríamos luego que los festejos son una carga enorme para familiares y amigos, pues cuando alguien fallece se ha de corresponder aportando el mayor número de animales; los notables endeudamientos llegan a ser heredados por las sucesivas generaciones, de ahí que traten de procrear lo máximo posible.

Los ritos funerarios finalizan con inhumaciones, que también tienen sus peculiaridades. Según su categoría social, los muertos son depositados en huecos muy altos labrados en escarpadas paredes de los acantilados, en la tierra o en inmensas cuevas comunales; los *tarras* (bebés) se encastraban en huecos practicados a los troncos del *árbol de la vida*, que genera una savia blanquecina y pegajosa, parecida a la leche, con la que los padres trataban de que sus desventurados lactantes pudieran alimentarse durante tiempo. Los árboles llegan a ser muy longevos y alcanzan proporciones enormes, pero hoy su savia solo es utilizada por los niños para hacer bolas que lanzan para abatir pájaros. ●

GUÍA PRÁCTICA

SULAWESI (INDONESIA)

CÓMO LLEGAR

Lo mejor es volar de Madrid a Yakarta con las líneas aéreas **QATAR**. Una vez en la capital, si se quiere obviar la visita, mejor es hospedarse en el hotel Sheraton, cercano al aeropuerto de Soekarno Hatta, evitando así el densísimo tráfico. Luego, tomar un vuelo con la compañía nacional Garuda que sale a las 7 a.m. y dura 2 horas hasta Massakar, capital de Sulawesi. Finalmente, desde el aeropuerto Sultán Hasanudin tomar un coche o un



microbús y hacer los aproximadamente 300 kilómetros para llegar a Rantepao, la capital de Tana Toraja.

DÓNDE DORMIR

En Rantepao existen pequeños y baratos alojamientos, pero el mejor es, sin duda, el *cuatro estrellas TORAJA HERITAGE* (en la foto).



www.torajaheritage.com
Otros alojamientos más económicos:
HOTEL PLA'S POPPIES (Tel.21121)
HOTEL TORAJA GARDEN COTAGES (23336)
HOTEL PISON (Tel.21344)

DÓNDE COMER

Los bufés de cocina local e internacional, tanto en el desayuno como en la cena, del hotel **TORAJA HERITAGE** son buenos, lo mejor de la capital.



También resultan interesantes el **MART'S CAFÉ**, de cocina ecléctica, con platos locales pero también recetas de la gastronomía internacional; el **RESTAURANTE RIMIKO** (Jl. Andi Mappanyuki), en el que se ofrecen especialidades torajas, y el **RESTAURANTE MOMBO** (Jl. Sam Ratulangi), de cocina claramente internacional.

MONEDA

El país es muy barato, un euro se cotiza a 12 rupias. La moneda extranjera más aceptada es el US dólar. Se recomienda cambiar en oficinas oficiales o sacar dinero local en algún cajero urbano de Yakarta, antes de viajar a Rantepao, donde hay casas de cambio; lo mejor es dejarse asesorar por el guía.

COMPRAS

En Pallawa vale la pena adquirir objetos hechos con cuernos y huesos de búfalo; en



Sa'dan To'Barana destacan los artículos de algodón, y en cualquiera de los mercados de abasto, es interesante la cuchillería fabricada de manera artesanal (en la foto).

AGENCIAS DE VIAJE

La mejor referencia es el tour operador Pt. Dwi Putra Kreasi (Jl. Administrasi I, 3, Yakarta. / 62 2157900201/225). www.dwiputrakreasi.com
Persona de contacto: Sra. Diah Saraswati
diah.saraswati@gmail.com
En Rantepao hay una agencia llevada por un español que organiza tours:
Pt. Sulawesi Adventure. Tel. (0423) 23709
jsoler90@hotmail.com
Es muy buena referencia el guía local Martinus: Tel (0423) 082187669507
tinuspare@yahoo.com

MÁS INFORMACIÓN

OFICINA DE TURISMO EN RANTEPAO
Jl. Ahmad Yani, 62 A. Tel. (21227)
OFICINA DE TURISMO EN MASSAKAR
Jl Jend. Sudirman, 23. Massakar 90231
Tel: (62-411) 878912-443355-8722336
www.phinisiq.com
OFICINA DE TURISMO EN YAKARTA
Jl. K.H. Abdul Rahman, 2. Kuningan Barat
Tel: (62-21) 5209689-52052155-5209571

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





EL AUBRAC

ORGULLOSAS RAÍCES GALAS

TEXTO MARTA NUERE MENÉNDEZ-PIDAL martanuere@gmail.com

FOTOS JAIME GONZÁLEZ DE CASTEJÓN jgcastejon@gmail.com

Construcciones típicas del Aubrac, inmersas en un paisaje siempre verde.

Se necesitaron cuatrocientos obreros y cuatro años para que las vías del tren pudieran por fin surcar estos intrincados montes y valles a finales del XIX. Desde 2005 el Viaducto de Millau, considerado, como el más alto del mundo, permite el tráfico fluido de la A-75 que une París con la Costa Azul

El Macizo Central francés es uno de esos montes viejos, redondos, sumamente desgastados, sin alargadas aristas ni grandes picachos, pero con elevadas cimas y planicies de remoto pasado volcánico moldeado desde finales de la Era Terciaria. Del Cantal se dice que fue el mayor volcán de Europa, con ciento cuarenta kilómetros de diámetro y el valle glaciario más bello según Haroun Tazieff, el famoso vulcanólogo polaco nacionalizado belga y después francés. Este macizo hercínico constituye a día de hoy uno de los espacios protegidos más grandes de Europa. Ocupa el centro del tercio septentrional francés, frente al golfo mediterráneo. Actualmente se halla atravesado por la fluida autopista A-75 que une París con la animada Costa Azul, pero no siempre fue así. Estos intrincados montes constituyeron históricamente un importante obstáculo en las rutas europeas. Los escarpados desniveles entre sus profundos valles y sus soberanas montañas hicieron que se necesitaran cuatrocientos obreros



trabajando durante cuatro años para que las vías del ferrocarril pudieran por fin surcarlo a finales del XIX. Gracias al viaducto de Garabit diseñado por Eiffel, 'el mago del mecano gigante' que el mundo entero conoce gracias a la celeberrima torre parisina que lleva su apellido. Heredero de un mismo concepto, desde 2005 el Viaducto de Millau de la A-75, considerado como el más alto del mundo, resplandece como nuevo símbolo del antiquísimo Macizo Central.

EL ORGULLO DEL TERRUÑO

En las faldas meridionales de este gigante, y acostumbrada por tanto a siglos de cierto aislamiento, la comarca

natural del Aubrac conserva intacto el orgullo por sus viejas tradiciones fundamentalmente ganaderas. A pesar de pertenecer hoy día a tres departamentos comarcales distintos -el Aveyron, el Cantal, y la Lozère, cada uno de los cuales pertenece a su vez a una región diferente (respectivamente Midi-Pyrénées, Auvergne, y Languedoc-Roussillon)-, estas doscientas cincuenta mil hectáreas de meseta basáltica de bosques y pastos, con altitudes de entre ochocientos y mil cuatrocientos metros, participan de un idéntico pasado histórico, geográfico, y geológico. El punto donde convergen los tres trozos de estas tres distintas regiones que configuran el



Los hoteles de esta región francesa lucen una decoración rústica en su interior.



La raza Aubrac

Aunque las ferias ganaderas no se celebran ya en cada plaza, puesto que hoy es más fácil desplazar al ganadero que al ganado, sí se mantienen los grandes mercados en los que abunda la emblemática y milenaria raza bovina autóctona Aubrac, cuyas vacas color miel parecen llevar los ojos bordeados por espesas capas de rimmel negro. Impresionan los toros enormes, con pesos que suelen sobrepasar la tonelada, y una estampa que nos hace pensar en el mítico y fiero Auroch o en el prehistórico Uro.

La comarca natural del Aubrac conserva intacto el orgullo por sus viejas tradiciones fundamentalmente ganaderas, a pesar de pertenecer hoy día a tres departamentos comarcales distintos: el Aveyron, el Cantal, y la Lozère



Aubrac, viene señalado desde tiempos románicos por un pequeño monumento pétreo, la llamada Cruz de los Tres Obispos -hoy una réplica ya que la antigua fue robada-, que marca el corazón espiritual del Aubrac. El corazón histórico-político sería la población igualmente llamada Aubrac. Su iglesia del siglo XII constituye uno de los hitos de la Vía Podiensis, también conocida como la Vía del Puy, la que desde el Puy en Velay se dirige al puerto de Roncesvalles. Y es que, los milenarios trayectos del peregrino europeo en busca de redención cruzan estas tierras por varios puntos señalándolas con pequeñas iglesias románicas -como la de Nasbinals-, algún antiguo hospital -como la Dô-

merie del Aubrac-, y montones de cruces de granito o basalto. Los diecisiete kilómetros del tramo Nasbinals-Aubrac- Saint Chély d'Aubrac fueron seleccionados por la UNESCO debido a la gran belleza de sus paisajes.

GENTES CON CARÁCTER

La densidad poblacional del Aubrac apenas alcanza los seis habitantes por kilómetro cuadrado. Las gentes que lo habitan comparten un profundo respeto por la Naturaleza y una espiritualidad de arraigados y sólidos valores. El esclavizante trabajo ganadero que tan sólo les permitía tres días al año de vacaciones, los convirtió en gentes cumplidoras y responsables, con fama de buenos y nobles

trabajadores. A los bien arraigados 'autóctonos' hay que sumar hoy a quienes, fascinados por sus paisajes, lo han convertido en su patria chica de adopción. Conscientes todos ellos del valor en alza de su bien conservada naturaleza, se abren tímidamente al turismo, divididos entre el deseo de compartir y el temor de ser descubiertos. Hasta hace muy poco, apenas un puñado de parisinos amantes de la caza mayor y/o la pesca con mosca -el Aubrac constituye una de las cuatro regiones francesas más reputadas para la práctica de este deporte-, se aventuraba por estos parajes privilegiados, rehabilitando como viviendas vacacionales algunas de sus típicas casas de sólido granito o basalto, tra-



Buen hacer gastronómico

Más que cabañas son auténticas casitas de montaña, como las de los cuentos, con sus paredes de sólido granito o basalto y sus tejados a dos aguas cubiertos con las finas láminas pétreas características del Aubrac. Arrinconadas en los más bellos parajes montañoses, rodeadas de amplias praderas y sosegantes silencios, cobijaban antaño a los pastores que subían con el ganado a los pastos de las tierras altas durante los estíos. Entre sus muros se fabricaban los deliciosos quesos que consumirían más tarde durante los largos y fríos inviernos. Paulatinamente abandonadas a partir de los años cincuenta (del siglo XX), hoy están cotizadasísimas, como casas privadas de veraneo, o para rehabilitarlas como museos, restaurantes, pequeños hoteles rurales, o simpáticos albergues donde revivir experiencias nostálgicas.

Algo de comer

Ese 'aliquod', que traduciríamos del latín como 'algo' o 'alguna cosa', puesto en interrogativo constituía la pregunta más frecuente de todo peregrino compostelano a su paso por las mesetas del Aubrac, entendiéndose la interpretación como "¿algo de comer?". La invariable respuesta a aquel reiterado 'aliquid' solía componerse de aquello que más a mano tenían en cualquier casa o monasterio: queso elaborado con la leche de sus vacas y buen pan.

Se tiene noticia de la fabricación quesera en los monasterios de la zona desde el siglo XII. Con el tiempo, y la llegada desde el Nuevo Mundo del tubérculo más popular del planeta, aquel pan con queso fue transformándose en puré de patatas con queso – más nata y mantequilla-, y la mezcla, deliciosa y contundente acabó por conocerse como 'Aliquod'. Un aliquod que el 'patois' – dialecto local- pronunciaba Aligot –parecido a nuestro 'algo' castellano- dando nombre definitivo al que es hoy uno de los manjares más emblemáticos del Aubrac. En los restaurantes lo sirven generalmente acompañando a buenos solomillos o chuletones, estirando hacia lo alto la mezcla humeante con espátula de palo antes de servirla, evidenciando así su sorprendente untuosidad.

En la cooperativa Jeune Montagne de Laguiole elaboran un preparado deshidratado listo para llevar y cocinar fácilmente en casa.



A los 'autóctonos' de Aubrac se suman hoy todos aquellos que, enamorados de sus paisajes, lo han convertido en su patria chica de adopción

dicionalmente forradas por dentro de cálidas 'boiseries'. Pronto brotaron aquí y allá sofisticados hotelitos y sugestivos restaurantes cuyo denominador común era una y otra vez el gusto por lo exquisito. En el Aubrac, ese reiterado buen gusto nos sorprende en cada esquina, no sólo por el agradable contraste que supone el hallar tan alta sofisticación en un entorno tan netamente rural, sino por el propio refinamiento con que cuidan sus praderas, sus bosques, y sus pastos de alta montaña, como si de un enorme jardín se tratase. Bien es verdad que, a su vez, el fabuloso entorno ennoblece cada construcción, ya sea antigua o vanguardista, ya se trate de un templo, una fábrica, o el más humilde de los hogares, pero la realidad es que por doquier se percibe el mimo con que estas gentes saben equilibrar lo viejo con lo nuevo y lo rústico con lo más 'chic'. Afincado en el bucólico pueblo de Saint-Urcize, un delicioso rincón de estética entre medieval y renacentista, Fred Remise nos resume el actual dilema de todos aquellos

que, cautivados por sus maravillas, se instalaron en este Aubrac recóndito que hoy se prepara para el turismo: "somos gentes enamoradas, enamoradas de este campo que no queremos cambiar pero sí compartir". Antes de inaugurar su delicioso hotel "La Fontaine de Grégoire" –rehabilitado por él mismo con la pasión por el arte de un refinado noble veneciano-, este gran experto de la pesca con mosca, ya regentaba el acogedor Hotel Remise, punto de encuentro de entusiastas pescadores en busca de la paz rural.

EL MAYOR TESORO

Orgullosos y comedidos, los lugareños no olvidan sin embargo cuáles es y ha sido siempre la mayor y más poderosa de sus riquezas. Por encima de todo lo demás: el agua. El característico verdor de sus pastos, bosques y colinas, ese verde casi insolente, no es fruto de la lluvia, lo alimentan las aguas secretas subterráneas, miles de fuentes y riachuelos, bellas lagunas de origen glaciar, cascadas insólitas –como la que llaman Du Déroc, cer-



Forma de servir el tradicional 'aligot'.

El característico verdor de pastos, bosques y colinas es alimentado por las aguas secretas subterráneas, miles de fuentes y riachuelos, bellas lagunas de origen glaciar, cascadas insólitas, termas de propiedades curativas y cauces en los que abundan las truchas de lomo plateado



cana a Nasbinals-, y cauces de tonos verdosos donde abundan las truchas de lomo plateado. Sin olvidarnos de las aguas medicinales, azules y espumosas, de sus curativos balnearios. Apreciadas desde tiempos romanos, las de Chaudes-Aigues –calientes como indica el nombre de la población-, surten todavía al antiguo lavadero comunal, circulan bajo las casas sirviendo de calefacción natural a sus moradores, y fluyen abundantes en una fuente pública bajo cuyo chorro quedan hervidos en unos minutos, para deleite de los visitantes, un par de huevos en una vieja cacerola. En La Chaldette, el disfrute de las aguas termales se combina con la contemplación de las verdes praderas de montaña, junto al rumoroso río Bés que

bordea al nuevo balneario de diseño heredero del anterior.

En el agua que hace verdear los prados reside precisamente el mayor de los secretos del Aubrac. Y en las hermosas flores que las secretas aguas hacen brotar con la primavera, cuando los rebaños bovinos suben a las tierras altas. Con ellas engalanan los collares de las vacas en la fiesta de la trashumancia que se inicia a mediados o finales mayo. Silvestres y espontáneas, esconden entre sus pétalos antiguos secretos alquímicos.

EL MENSAJE DE LAS FLORES

Podemos iniciarnos en el atractivo arte de la botánica de la mano de un guía local capaz de desvelarnos los poderes ocultos de cada flor. El sa-

bio Gonzalo Díaz, gallego afincado en estas latitudes desde hace treinta años, nos deleita con un paseo entre infinitas tonalidades de verdes, señalándonos aquí y allá florecillas de apariencia humilde y nombres sugerentes, entre cuyos pétalos, hojas, raíces y bulbos, va desgranando retazos de su amplio conocimiento, alternando entre sus manos curtidas, el libro amigo de coloridas láminas, y la navaja compañera, ‘un auténtico Laguiole’ –como dicen aquí, pronunciando ‘Layol’- fabricado de encargo con empuñadura de nogal procedente del árbol de la finca de un amigo. Tal vez reina entre todas, la plantita que conocen como Té del Aubrac, que no hay que confundir con una simple ortiga muy parecida, aromatiza con



Restaurantes muy 'chics'

En las últimas décadas, del propio terruño han ido surgiendo prestigiosos chefs de formación autodidacta, como el ingenioso Gilles Moreau, que regenta el restaurante que lleva su nombre en Laguiole, o el genial Michel Bras que ha sido capaz de conseguir las tres estrellas Michelin posicionando su restaurante como el sexto mejor del mundo. Cercano a Laguiole, su ultra moderno local ofrece espectaculares vistas de la siempre verde meseta, un hotel propio, golf de nueve hoyos, y pista de aterrizaje para helicópteros privados. Además cuentan con la colaboración del argentino Sergio Calderón, nombrado Mejor Sommelier del año 2010, quien nos brinda a su vez la posibilidad de catar y adquirir su cuidada selección de caldos en La Cave de Sergio, emplazada en el centro de Laguiole. Merecedor de una estrella Michelin, y a punto de conseguir la segunda, el portugués Serge Viera, ha instalado su estupendo restaurante –también con hotel anexo– junto al castillo medieval de Couffour –en el Cantal–, consiguiendo un delicioso juego de contrastes entre lo antiguo y lo actual. Por otro lado, en la región de la Lozère –en las afueras de Marvejols–, el español Ramón Carmona –originario de Murcia– aporta un toque mediterráneo a los sabores del hotel-restaurant Le Domaine de Carrière, una elegante mansión de caza del siglo XVII recientemente redecorada según las últimas tendencias, con abundantes toques orientales.



Tradición y vanguardia

Las influencias arquitectónicas y decorativas más actuales no sólo se aprecian en los sorprendentes hotelitos y restaurantes de la zona, también han servido para relanzar viejas artesanías, como en el caso de la impactante remodelación de la fábrica de navajas – que ellos llaman ‘couteaux’ es decir cuchillos- de Laguiole. De procedencia netamente hispana, estos prácticos ‘cuchillos cuya hoja se guarda dentro del mango’, adquirieron en el Aubrac una personalidad propia, hasta el punto de convertirse el nombre de la ciudad en sinónimo de ‘buena navaja’. El más prestigioso de los talleres tradicionales, La Forge de Laguiole, ha sido rediseñado en aluminio y cristal, con forma de navaja gigantesca, por el prestigioso arquitecto Philippe Starck. Luchando siempre contra todo un plantel de imitadores, la vieja forja se pone al día abriendo sus talleres artesanos al gran público para que comprobemos ‘in situ’ el mimo con que cuidan cada una de sus producciones.



su sabor mentolado las infusiones de quienes saben distinguirla. Por su parte, el delicado narciso blanco que tanto aprecian los maestros perfumeros de Grasse como fijador de esencias, estalla durante unos pocos días colmando prados enteros. Utilizada para licores, la raíz amarguísima de la genciana, puede confundirse con la muy tóxica belegambre que el intuitivo ganado ignora decididamente. Paso a paso vamos descubriendo especies sorprendentes como la exigua árnica de montaña que los pastores fumaban como tabaco; la prodigiosa castaña de tierra, alimento delicado e inesperado; o esa florecilla morada con título de geranio de bosque. O el divertido y sabroso Ajo de los Osos con que se aderezan las ensaladas de queso fresco; las hojas del Diente de Perro que se comen a modo de ensalada; el agradable hinojo de los Alpes –símbolo del restaurante de Michel Bras-; o la Clandestina así llamada por parasitar las raíces de otros árboles; los arándanos con que se elaboran mermeladas; la blanquita Reina de los Bosques cuyas flores enriquecen los vinos blancos, o llenan de aroma a vainilla los interiores de los armarios; las rosadas cardaminas de los prados que anuncian el fin de las nieves; y la temible Yerba de París o Uva de Zorra

una extraña flor cuadrifolia cuyas bayas resultan mortales.

Los alisos azules contrastan con los verdes de las jugosas praderas, aquí y allá vemos macizos setos de grandes coníferas plantados como corta-vientos para resguardar al ganado de excesivos fríos. Las mimadas vacas rubias del Aubrac llevan siglos marcando el ritmo de estas tierras altas. El trabajo duro de antaño se ha dulcificado, pero la gastronomía local, sigue siendo tan contundente como lo requerían las condiciones pasadas: buena carne autóctona como plato principal, y el queso de milenaria elaboración como sempiterno complemento. El espíritu de la montaña, dicta las normas que llevan haciendo casar desde hace siglos la austeridad con la abundancia, la espiritualidad con lo pragmático, y el respeto por la naturaleza con el orgullo del buen hacer. Apodado hoy ‘corazón verde de Francia’, y ‘Campo Chic’, el Aubrac se convierte sin prisas en un atractivo y novedoso destino turístico. Distinto y distinguido, original y auténtico. Dispuesto a preservar su valiosa esencia. Con una sonrisa maliciosa nos repiten una y otra vez el refrán más popular de la comarca: “En el Aubrac, vivir bien es todo un sacerdocio”. ❶



EL AUBRAC (FRANCIA)



CÓMO LLEGAR

EN AVIÓN. La meseta del Aubrac se halla a tres horas de coche de la ciudad francesa de Toulouse a donde podemos llegar en avión con la compañía Easy Jet desde Madrid y Barcelona. Una vez en Toulouse, se puede alquilar un coche para recorrer tranquilamente el Aubrac. www.easyjet.com/es

DÓNDE DORMIR Y COMER

MAISON BRAS (situado cerca de Laguiole – Aveyron-, en la Carretera del Aubrac, en el Párador y castillo Le Puech de Suquet) Merecedor de tres estrellas Michelin desde 1999, ofrece también habitaciones, campo de golf de nueve hoyos, y aeropuerto privado de helicópteros. www.bras.fr

RESTAURANTE SERGE VIEIRA (en Le Couffour, entre Jabrun y Chaudes-Aigües, junto al castillo –Cantal-) Emoción culinaria en un entorno que mezcla lo medieval con lo vanguardista. Con una estrella Michelin y a punto de conseguir la segunda. www.sergevieira.com

HOTEL AUGUY- RESTAURANTE GILLES MOREAU (en el nº 2 de la Avenida Amicale de Laguiole –Aveyron-) Sorprendente gastronomía en la calle principal



de Laguiole, regentada por un chef autóctono de formación autodidacta y muy creativo. Inteligente e interesante uso de las hierbas y flores locales. El hotel cuenta con un sorprendente jardín con piscina en la parte trasera. www.hotel-auguy.fr

HOTEL-RESTAURANTE REMISE (en Saint-Urcize –Cantal-) Regentado por el matrimonio Remise –el experto pescador con mosca y su mujer anticuaria de profesión-, es todo un clásico de la región. Su acogedor café, cuya decoración gira en torno a la pesca, es habitual punto de encuentro de pescadores. El restaurante, situado en el segundo piso sirve deliciosa comida tradicional. www.aubrac-chezremise.com

HOTEL LA FONTAINE DE GRÉGOIRE (en Saint-Urcize –Cantal-)

Durante casi una década, el matrimonio Remise ha estado rehabilitando con exquisito gusto uno de los edificios más notables de esta encantadora villa, la antigua casona dieciochesca del notario, posteriormente convertida en escuela y orfanato, hoy agradable hotel rural. Las antiguas boiserías del interior combinan a la perfección con las suntuosas tapicerías elegidas. Jardín con piscina y muy buenas vistas. www.aubrac-chezremise.com

HOTEL CHAMBRES D'HÔTES AUX CAPRICES D'AUBRAC (en Le Séguis, pequeña pedanía de Laguiole –Aveyron-)

Tradicional granja ganadera emplazada entre idílicos paisajes, recientemente reconvertida en encantador hotel rural, con una decoración muy conseguida, entre sobria y refinada. Trato exquisito. www.caprices-aubrac.fr

LE BURON DE L'AUBRAC (junto al pueblo Aubrac, dirección Saint-Chély –Aveyron-; Teléfono: 0565442163; abre del 15 de mayo al 30 de septiembre)

Esta antigua cabaña pastoril se abre al turismo, rehabilitada como restaurante especializado en carnes y Aligot.

HOTEL RESTAURANTE LE MOULIN DES TEMPLIERS (El Molino de los Templarios, en



Maisonneuve, cerca de Chaudes-Aigües –Cantal-)

Simone Gascuel, presidenta de la Asociación de Mujeres Cocineras de Auvergne, prepara desde 1981 recetas caseras de alta calidad: "hacemos cocina auténtica, aquí no hacemos trampas". El Hotel un tanto anticuado pero cómodo. Próximo a un estanque donde se pescan truchas con mosca. www.lemoulindestempliers.com

HOTEL CHAMBRES D'HÔTES LE DOMAINE DE CARRIÈRE (en la Avenida Montplaisir, en las afueras de Marvejols –Lozère-, lindando con la meseta del Aubrac, en la región Gargantas del Tarn).

Típico château francés recientemente rediseñado según diseño contemporáneo con toques orientales, agradable jardín con piscina, y un apetecible restaurante con terraza de temporada dirigido por el chef murciano Ramón Carmona. www.domainedecarriere.com

HOTEL "LO D'ICI" (en Nasbinals –Lozère-) Antiguo establo rehabilitado en pleno centro del pueblo, con pequeño jardín con vistas a la iglesia románica del siglo XII. Fabricación propia de colonias y jabones. Abierto todo el año excepto en diciembre y fines de noviembre. www.lodici-aubrac.com

PLACERES TERMALES

CENTRO TERMAL Y TERMOLÚDICO CALEDEN (en la Avenida G. Pompidou de Chaudes-Aigües –Cantal-)

Se trata de un balneario de antigua tradición, con todo tipo de curas y tratamientos que se combinan con la oferta lúdica pensada para disfrutar en familia. Se asocia con el Hotel Du Ban y la Residencia Du Par –de dos y tres estrellas respectivamente- para la restauración y el alojamiento.

www.caleden.com

ESTACIÓN TERMAL LA CHALDETTE (en Brion –Lozère-)

Situada a mil metros de altitud a orillas del río Bès, ofrece todo tipo de programas para relajarse y ponerse en forma, en un espectacular entorno montañoso. Especializados en curas de patologías respiratorias, problemas digestivos y metabólicos.

www.lachaldette.com



COMPRAS

VINOS

La Cave de Sergio (la Bodega de Sergio, en el nº 11 de la calle du Faubourg de Laguiole –Aveyron-)

Además de adquirir buenos caldos, podemos encargar catas de vinos. Su dueño, Sergio Calderón, es el sommelier del prestigioso restaurante de Michel Bras.

www.lacavedesergio.fr

QUESOS

Coopérative Fromagère Jeune Montagne (Cooperativa Quesera Montaña Joven, situada en las afueras de Laguiole –Aveyron-, de camino a Chaudes-Aigües).

Completa selección de los prestigiosos quesos de la región, desde los más curados a los más suaves, incluyendo los famosos Aligot y Rortollat que venden en fórmulas deshidratadas envasados para llevar a casa. Sus puertas están abiertas durante todo el año para visitas guiadas que terminan con una degustación gratuita de sus quesos.

<http://www.aubrac-artizana.com/Cooperative-Fromagere-Jeune-Montagne-pg-36.html>

NAVAJAS, CUCHILLOS Y CUBERTERÍAS

La Forge de Laguiole (La Forja de Laguiole, en la Carretera del Aubrac, junto al pueblo de Laguiole –Aveyron-)

Elaboran sus productos con todo mimo, desde el diseño inicial, hasta los más delicados detalles del tallado, pasando por la forja de los metales que realizan en la misma fábrica según fórmulas ideadas por ellos. Destaca entre las piezas tradicionales, una sorprendente gama Design con cuchillos re-interpretados por renombrados arquitectos y diseñadores. Ofrecen visitas guiadas gratuitas a sus talleres durante todo el año. www.forge-de-laguiole.com

MÁS INFORMACIÓN

LOZÈRE <http://www.lozere-tourisme.com/aubrac.html>

CANTAL www.cantal-tourisme.fr

AVEYRON www.tourisme-aveyron.com



BIENVENIDO AL PARAÍSO.

Vuelo con
American Airlines al
destino soñado para
su luna de miel.
American Airlines le
lleva a Estados Unidos,
México, el Caribe y a
muchos otros destinos.
Reserve ahora en AA.com.



American Airlines[®]

AA.com

> HOTEL

PALACIO DE SAMANIEGO

CASONA SEÑORIAL EN EL CORAZÓN DE LA RIOJA ALAVESA

TEXTO GONZALO ALVARADO redaccion@topviajes.net





FICHA

CATEGORÍA Hotel con encanto **

PRECIOS (IVA incluido)

Habitación doble superior, entre 77€ y 99 €, según temporada. Habitación doble estándar, entre 66€ y 77€. Habitación individual, desde 55€.

Desayuno, 10€; almuerzo, 45€; cena, 45€.

NÚMERO DE HABITACIONES

12, seis dobles y seis dobles especiales (una de ellas habilitada para discapacitados)

SERVICIOS

restaurante, jardín, wifi gratuito en todo el hotel

DIRECCIÓN

c/ Constitución, 12
01307 Samaniego (Álava)
945 60 91 51
repcion@palaciosamaniego.com

El Palacio de Samaniego dispone de un cuidado restaurante repartido en tres salones-comedores y doce habitaciones distintas decoradas con elegancia.

Del siglo XVIII es la bella y sobria casona de fachada de sillería de piedra que el acreditado cocinero donostiarra, Jon Ugalde, discípulo de Martín Berasategui, y su esposa, Ana Amillano, dirigen desde hace años en Samaniego, una pequeña villa medieval de poco más de 300 habitantes, situada en plena Rioja Alavesa.

El palacete, que fue rehabilitado a finales de los pasados años noventa y sirvió de residencia al párroco de la zona en siglos anteriores, dispone de doce habitaciones amplias, acogedoras y luminosas en cuya decoración priman la sencillez y la calidez que aportan los muebles de madera envejecida y los suelos de barro cocido.

Ahora se acerca la época de disfrutar de una de las grandes bazas de este encantador hotel, pues sus agradables

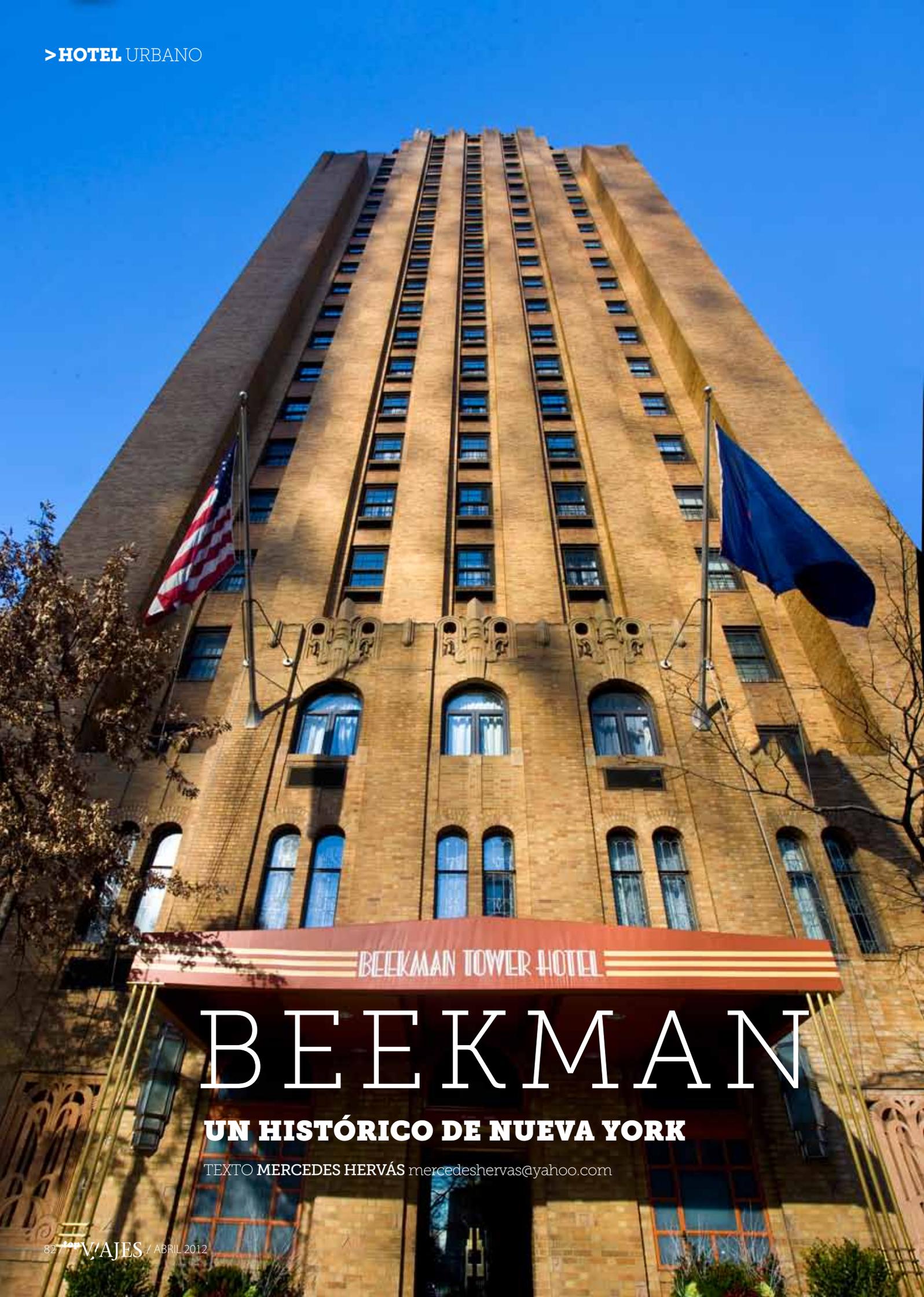
jardines se convierten en un espacio tranquilo y más que recomendable con la llegada del buen tiempo.

COCINA DE ALTURA

La querencia de Ugalde por los fogones es una suerte para quienes se hospedan en su casa, porque elabora sus platos con los grandiosos productos de la región a los que él sabe dar un tratamiento exclusivo. Entre sus recetas figuran el salteado de habas tiernas con consomé de ibérico y falda de gorrino crujiente, los solomillos de pato rellenos de uvas y foie sobre parmentier de trufa y salsa de Oporto o el solomillo de cordero con perrechicos. Y todo eso regado con los excelentes caldos de la tierra. Ofrece menús degustación por 45 euros. **!**

Más información

www.palaciosamaniego.com



BEEKMAN TOWER HOTEL

BEEKMAN

UN HISTÓRICO DE NUEVA YORK

TEXTO MERCEDES HERVÁS mercedeshervas@yahoo.com



Abierta a los cuatro puntos cardinales, la esbelta torre que alberga al Hotel Beekman se alza, airosa y elegante, a orillas del neoyorquino Río Este, en la esquina de la Primera Avenida con la calle 49. Desde su inauguración, en 1929, esta atalaya sobre la selva de rascacielos de Manhattan ha sido considerada como una de las joyas del estilo Deco, la principal seña de identidad de la arquitectura neoyorquina, que entonces estaba en su apogeo. La Panhellenic Tower, como fue bautizada, inició su andadura como residencia para jóvenes universitarias, en el acomodado barrio de Beekman, uno de los más elegantes de la ciudad. Era un ejemplo perfecto del poder vertical de los rascacielos, sancionaron a coro los arquitectos de la ciudad, que alabaron el diseño de John Mead Howells, quien supo incorporar a los 28 pisos de su fachada de ladrillo rojo ingeniosos detalles decorativos de inspiración gótica. El celebrado escultor Rene Chambellan añadió un toque de distinción al edificio, que desde los años Treinta ha sido una de las residencias más solicitadas de la ciudad.

El 3 de febrero de 1998, el Beekman Hotel fue declarado oficialmente monumento histórico-artístico, como explica la placa de bronce colocada en su fachada a la legión de turistas y huéspedes que se acercan a admirarla. Entre ellos figuran numerosos embajadores y dignatarios extranjeros que acuden a las reuniones de las Naciones Unidas, cuya sede y hermosos jardines se abren a los pies de esta torre. Las 170 espaciosas suites de que dispone están provistas de todas las comodidades de un gran hotel,



El hotel Beekman, que dispone de 170 amplias suites, es un auténtico oasis en medio del ajetreo neoyorquino.

pero en una atmósfera íntima y sosegada que convierte al Beekman en un auténtico oasis en medio del ajetreo neoyorquino. Decoradas al estilo tradicional, todas las suites disponen de cocina y su amplitud es la de auténticos apartamentos, confortables incluso para estancias largas. Todo está adaptado a la poderosa idea de verticalidad en esta edificación, empezando por su vestíbulo, un espacio limitado por la planta de la torre que, sin embargo, transmite toda la sofisticación del estilo Deco gracias a la cuidada restauración de los años Noventa.

El punto fuerte del hotel son sus espectaculares vistas, por su privilegiada situación sobre la colina de Beekman, que da nombre al hotel y al barrio. A la caída de la tarde, cuando el cielo se tiñe de rojo y las luces de los orgullosos rascacielos adornan como joyas la isla de Manhattan, la cima de esta torre se convierte en un excepcional punto de observación panorámica

de la ciudad. The Top of the Tower, el restaurante albergado en su piso 26, cautiva por las bellísimas vistas en torno a todo Nueva York. Durante décadas, la terraza acristalada del restaurante ha puesto a los pies de sus visitantes los 360 grados de un paisaje famoso en todo el planeta, desde el puerto al barrio de Brooklyn, pasando por los agresivos perfiles del Empire State Building o el Chrysler Building, y los hermosos puentes sobre el río Este. Son recuerdos de película, que se atesoran junto al melódico tintineo del hielo en el cóctel que nos transporta desde este cielo Deco a la era del Jazz. 📍

3 Mitchell Place
Primera Avenida con calle 49
Nueva York, NY 10017
Tel. 212-355-7300
www.thebeekmanhotel.com



GOLDEN TULIP INAUGURA SU SEGUNDO HOTEL EN PORTUGAL

La cadena hotelera Golden Tulip, propiedad de la compañía internacional Louvre Hotels group, acaba de inaugurar un nuevo hotel en Braga, de acuerdo con su política de expansión en Portugal. Con esta apertura, la marca dispondrá de dos establecimientos en el país. Esta apertura forma parte del plan de expansión de la compañía por el Mediterráneo, que además de Portugal incluye inauguraciones en Italia en los próximos meses. El Golden Tulip

Falperra Braga, a unos 45 minutos del aeropuerto de Porto, está ubicado en un antiguo convento del siglo XVIII restaurado el año pasado, en las colinas de la provincia de Minho, a unos cinco kilómetros del centro de Braga. El hotel se encuentra a una hora en coche del parque nacional de Peneda Gerês y a 35 kilómetros del estuario del río Cavado.

www.campanile.com



THE OUT NY, el primer resort gay de Nueva York

El hotel The Out NY es el primer hotel "heterosexual friendly", definido así por sus propietarios porque es el primer hotel para gays y lesbianas de la gran manzana, pero con ánimo de que se convierta en un lugar de referencia y diversión para todo tipo de público.

El hotel cuenta con 105 habitaciones, desde 200 euros por habitación.

Está situado en la calle 42, entre la Décima y la Undécima avenida entre dos importantes barrios gaus de la ciudad, como son Hell's Kitchen y Chelsea, a un paso de Broadway y Times Square, centro neurálgico de la vida nocturna, teatros y restaurantes de la ciudad.

El hotel nace con la voluntad de servir al colectivo gay y de ofrecerles un lugar decorado según sus gustos.

www.theoutny.com



LA GANADORA DEL SORTEO DISFRUTA SU PREMIO EN EL HOTEL GRAN LAKUA

"Hola a todos. Soy Mariví Almarcha y acabo de regresar de disfrutar la estancia en el hotel Gran Lakua de Vitoria.

Es un gran hotel, que hace honor a su categoría, desde la atención al cliente, las habitaciones, la comida... y por supuesto he aprovechado para visitar la ciudad. Seguiré leyendo la revista y por participando en los nuevos sorteos".

Gracias por tus palabras, Mariví.



HOTEL ÚNICO MADRID Y GRAND HOTEL CENTRAL

Las vacaciones de Semana Santa son un buen momento para disfrutar de la gran oferta de ocio que ofrecen las grandes ciudades, como Madrid y Barcelona. Para aprovechar al máximo estas escapadas urbanas, los hoteles de lujo Hotel Único Madrid y Grand Hotel Central son los "centros de operaciones" perfectos para descubrir lo mejor de cada ciudad. Ambos están en las mejores zonas de la ciudad para hacerlo, cerca de los mejores bares, restaurantes, tiendas, zonas históricas, museos y los principales puntos de interés de las dos capitales. www.facebook.com/unicohotel



ABRE EL TRYP NEW YORK CITY TIMES SQUARE SOUTH

La marca de hotelería urbana TRYP by Wyndham ha dado un paso más en sus planes de expansión con la apertura de su primer establecimiento en Estados Unidos: TRYP New York City Times Square South. El hotel está situado en pleno centro de Manhattan (345 West 35th Street) entre la Octava y la Novena avenida, muy próximo a los principales atractivos de Nueva York. El hotel dispone de 173 habitaciones, entre las que destacan las 23 Family Room (habitaciones de gran tamaño para acomodar hasta 8 personas, con literas para niños, cama de matrimonio para los adultos y sala de estar con sofá-cama.



EL PRÍNCIPE HARRY VISITA LOS HOTELES SANDALS

El príncipe Harry de Inglaterra ha estado recientemente de visita en Jamaica (dentro de la gira que se rewaliza por el Caribe con motivo del Jubileo de la Reina Isabel II). Esta circunstancia ha sido aprovechada para visitar uno de los más representativos hoteles de la cadena "lujo incluido" Sandals, el Sandals Royal Caribbean. El hotel ofreció al príncipe una fiesta en una de sus islas privadas, durante la que pudo disfrutar de la cultura, gastronomía y música jamaicanas. Por supuesto se deleitó degustando la gran variedad de frutas del país. www.sandals.com



OFERTAS DEL SILKEN VITORIA PARA LA SEMANA SANTA

El Hotel Silken Ciudad de Vitoria ofrece unas condiciones muy atractivas para esta Semana Santa y cualquier fin de semana del año: habitación confort para dos personas con desayuno por 80 € diarios (IVA incluido), mínimo dos noches; visita guiada por las calles de Vitoria, los sábados, sin coste adicional; visita a las obras de restauración de la Catedral de Santa María acompañados de un guía (sujeta a disponibilidad) y entrada al Artium, Centro-Museo Vasco de Arte Contemporáneo. www.hotelciudaddevitoria.com



BARCELÓ CASTELLANA NORTE, DESDE 75 €, CON DESAYUNO

En el caso de Madrid, y en muchas otras grandes ciudades, hay veces que por distintos motivos nos interesa alojarnos en un hotel próximo al aeropuerto, en lugar de hacerlo en uno del centro de la ciudad. Puede ser porque tenemos que coger un vuelo a primera hora de la mañana; porque tenemos una reunión de trabajo en la periferia y queremos evitar los atascos matutinos o porque hemos de acudir a una feria en el recinto de IFEMA. En cualquiera de estos casos, una opción interesantísima es el Barceló Castilla Norte, desde 75 euros noche, con desayuno incluido.



EL HOTEL ANTHELIA OFRECE LA TERAPIA MAYR KUR

El Hotel Iberostar Antheia de Tenerife continúa con su apuesta por una competitiva oferta en el segmento de descanso y relax, que le posicionan como referente del mismo en las Islas Canarias. El hotel apuesta ahora por el turismo de salud para ofrecer, de la mano del prestigioso Dr. Gustavo Pezzini, la terapia Mayr Kur, un novedoso tratamiento para la completa depuración de cuerpo y mente. Mayr Kur busca generar, a través de la depuración intestinal y la desintoxicación corporal plena, un estado óptimo en el individuo y aliviarl de dolencias físicas y del estrés.



SUKOTHAY, EL PRIMER BISTRO JAPONÉS, CALIENTA MOTORES

Exótica, delicada y llena de contrastes es la apuesta culinaria de Sukothay (Pº de la Castellana, 105. Tel. 91 598 03 56. Madrid), que cumple diez años y promete sorprender con multitud de cambios –entre ellos una reforma total del establecimiento– que se podrán ver y, por supuesto, saborear a partir del 10 de abril. Desde que irrumpiera en escena en 2002, se ha caracterizado por aunar tradición y vanguardia de las cocinas japonesa y tailandesa. Raquel Medina –dueña del restaurante– y Andrés Madrigal –uno de los chefs más consolidados del país– trabajan con ilusión para dar forma a esta propuesta inédita. De momento, calientan motores con el Menú Degustación Bistró Madrigal. www.sukothay.es



GERARDO, FIEL A LA CUCHARA

A pesar de renovarse y haberse convertido en un asador, el restaurante Gerardo sigue fiel a sus guisos de invierno. Por 12.50 €, salvo los lunes y viernes, el cliente que acuda a Gerardo puede disfrutar de un sabroso plato de cuchara, diferente cada día de la semana. Excelentes legumbres (garbanzos, alubias, lentejas...) maridan con verduras, carnes o pescados produciendo exquisitos platos. www.grupo-oter.com

LA "BILBO BURGER", EN DE SANTA ROSALÍA

Elaborada 100% con buey wagyu burgalés criado en la finca Santa Rosalía, las características de la carne se potencian con piperrada (guarnición a base de pimiento verde y rojo, cebolla y tomate fritos) y salsa vizcaína (pulpa de pimientos choriceros y cebolla picada cocinados a fuego lento). A ello, se añade la delicadeza de los huevos de las perdices que también crían en dicha finca, situada en Vizmallo. Se trata de una hamburguesa exclusiva, porque sólo existe un lugar en el mundo en el que puede descubrirse: De Santa Rosalía (Diputación, 8. Bilbao. Tel. 94 679 28 97). Junto a ella, otras tres tan deliciosas como la Classic, con lechuga, tomate, cebolla y queso cheddar; la Italian, con tomate, rúcula y mozzarella de búfala con aceite de oliva, y por último, la Burger De Santa Rosalía con crujientes aros de cebolla.



JORNADAS DEL BACALAO EN OTER

Hasta el día 8 de abril hay tiempo de asistir a las Jornadas del Bacalao organizadas por el grupo Oter en sus restaurantes. Con los mejores cortes de este producto, pescado con anzuelo, los chef del Grupo Oter Grupo presentan una interesante selección de platos elaborados de forma tradicional.

Sirvan de ejemplos: *los huevos rotos con piperrada y laminado de bacalao confitado a* (16,00 €, en Oter Restaurante), *arroz con bacalao rape de roca y verduras de temporada* (a 19 € en El Barril de Recoletos), las originales *fabes con bacalao y pixín* (a 19,70 € en los asturianos Teitu y La Leñera) o los exquisitos *lomos de bacalao ajoarriero con carabineros* (a 22 € servidos en El Telégrafo o y en El Bran Barril). www.grupo-oter.com



COCINA DE TEMPORADA

En febrero de 2002 Javier de las Muelas abre su restaurante clandestino Speakeasy, alojado en el almacén del Dry Martini y con entrada propia por la calle Córcega. Coincidiendo con el décimo aniversario del local, el chef Adrián Marín se ha convertido en el nuevo chef manager del grupo de Javier de las Muelas en Barcelona, asumiendo la dirección gastronómica de sus restaurantes y al frente de los fogones del Speakeasy.



LOS POSTRES DEL RESTAURANTE JAPONÉS FUKU

La cocina japonesa es adorada en todo el mundo, pero muy pocos han descubierto sus especialidades más delicadas: los dulces. En el restaurante Fuku (Marqués de Villamejor, 8. Semiesq. Serrano, 51. Madrid. Tel. 91 781 63 16), recuperan el lado más inusual de la gastronomía nipona para que la clientela pueda disfrutar al máximo de todas y cada una de sus propuestas.

Así, ofrecen una irresistible selección de postres e incorporan nuevos platos a la carta: como el cremoso *mousse Mont Blanc de yuzu* o el exquisito *pastel de crema Sablé Yuzu*. Ambos tienen como protagonista a este cítrico nipón tan apreciado, con un aroma similar al del limón. Otra opción es la *Trufa de sake* –licor ancestral que según la leyenda tiene la cualidad de ahuyentar a los espíritus– o la *de té verde*, a la que se le atribuyen propiedades curativas y dicen que prolonga la juventud. El precio medio es de 35 € y dispone de lunes a viernes a mediodía de un menú ejecutivo de 15 €. www.fuku.es



LAS CROQUETAS DE MADRIGAL

Pequeñas, succulentas y capaces de activar la memoria culinaria en un solo bocado, las croquetas son un emblema de nuestra cocina y el entrante favorito de miles de personas. Uno de sus incondicionales confesos es Antonio Madrigal, el joven cocinero y propietario de Madrigal (Salvadiós, 34. Colmenar Viejo. Tel. 91 846 45 69), que lo demuestra con su novísima carta con 80 variedades, a un precio sin competencia: 12 unidades por tan solo 14 € o media docena por 7 €.



LA RUTA DE LAS ESPECIAS DEL "JAPO-LATINO" MINABO

Ají de México, cilantro de Perú, ajonjolí de Japón o eneldo de Vietnam, son sólo algunas de las especias que en Minabo utilizan para condimentar los alimentos, realzar su sabor o aromatizarlos. Preciados condimentos traídos de Oriente y Latinoamérica, con los que el restaurante eleva a la máxima potencia el concepto de "latin sushi", esa perfecta fusión culinaria de lo japonés con los sabores peruanos, mexicanos o venezolanos, que cautivó hace diez años a los paladares ávidos de nuevas experiencias (un ejemplo es el pez mantequilla con salsa de jalapeño, de la foto). Además, Minabo acaba de incorporar a su local el servicio 'delivery', para llevar a casa.



RECETAS GADITANAS DE 1812 EN EL PALACE

Siguiendo las indicaciones del libro *Las recetas gaditanas del Doce*, escrito por Manuel J. Ruiz y los expertos en cocina Mercedes López y Carlos Goicoechea, autores del libro *Las recetas gaditanas del Doce*, puede degustarse un menú especial en el Hotel Palace de Madrid. a finales de este mes en el hotel Palace de Madrid. Platos como el *escabeche de pargo con ensalada*, el *capón relleno de habas* o el *cabrito en salsa agria de naranja* son algunas de las recetas que se elaboran, teniendo en cuenta los procesos típicos de la España del siglo XI. www.westinpalacemadrid.com/



Shikku Izakaya, afterwork japonés

La "taberna" del grupo Shikku, Shikku Izakaya (Doctor Fleming, 32. Madrid), se suma a la lista de locales de moda para celebrar cada atardecer y se consolida como "afterwok". Esta particular "quedada a la japonesa" tras la jornada laboral ofrece a los clientes un ambiente de relax, pero con el toque chic que les caracteriza. El "after" se presenta en dos espacios para su disfrute; la zona Lounge Bar con pequeñas mesas y sofás bajos "que recuerdan a las teterías orientales" y la Barra de Cócteles, donde el Barman David González (1er Premio Givine España) se encargará de ofrecer el mejor combinado según las preferencias y gustos de los clientes.



Perrier-Jouët, "el mejor champán del mundo"

La World Luxury Association, la mayor organización internacional no lucrativa de investigación y gestión del mercado del lujo, ha seleccionado al champagne Perrier-Jouët como una de de las 100 mejores marcas de lujo del mundo, junto con marcas como Hermés, Rolls-Royce, Cartier, Patek Philippe o Chanel.

Berasategui, en Punta Cana

Paradise Resorts, la marca de hoteles de lujo todo incluido de Meliá Hotels International, ha reforzado su colaboración con Martín Berasategui, que el pasado mes de diciembre inauguró su primer restaurante americano en el hotel Paradise Playa del Carmen (México). Fruto de esta alianza con la hotelera, el chef español con más estrellas Michelin llevará a los dos hoteles de la marca en Punta Cana este mes de abril. Fuego Gastro Bar será la marca gastronómica distintiva del hotel Paradise Punta Cana, que destacará por los sofisticados pintxos del chef.



Encontrar el huevo de Pascua en los Meliá

ME Madrid y ME Barcelona, fieles a su filosofía de hacer de cada estancia una experiencia única para sus huéspedes, no han querido dejar pasar una de las tradiciones más dulces de Semana Santa: los huevos de Pascua. Para ello, la prestigiosa cadena hotelera ha llegado a un acuerdo con la exclusiva casa de bombones de lujo Petit Plaisir, quien diseñará una edición personalizada de huevos que se esconderán en los hoteles.



Tío Pepe conmemora "La Pepa"

La Casa de Tío Pepe quiso sumarse a la conmemoración del bicentenario de la Constitución de 1912 con el lanzamiento de un Palo Cortado de 1978, año de la promulgación de la Constitución que nos rige actualmente.

Se trata de una edición exclusiva de 200 botellas, serigrafiadas y minimalistas, que vienen a engrosar la Colección de Añadas que González Byass viene elaborando desde 1835. Esta joya enológica de 34 años presenta un color ámbar oscuro con ribete cobrizo, ligeramente anaranjado. Lágrima persistente, limpio y brillante.



Custo vuelve a diseñar para Torelló

El diseñador Custo Dalmau ha vestido por segunda vez la botella y el estuche de un nuevo Cava Torelló Brut Gran Reserva. Si en la primera entrega, Custo Barcelona rendía un particular homenaje a la vida que nace dentro de una botella de cava por la vibrante acción de las levaduras, en esta segunda sitúa al cava Torelló en el universo del lujo y la sofisticación: el recuerdo de las joyas y las flores, la alegría de vivir, la sensación de bienestar encarnado en la figura femenina.



Lo último: montar un restaurante en la propia casa

En mayo volverá a tener lugar el "Restaurant Day", una iniciativa que surgió en Helsinki basada en que por un día, cualquiera puede abrir su propio restaurante y vender sus productos en la calle, en una esquina, en su propia casa, o dónde mejor le parezca. Lo único que hay que hacer si se quiere participar en esta iniciativa es registrar tu "restaurante" en la página web y aparecerá en el mapa registrado. www.restaurantday.org



Arzak-Bokado proveedor gastronómico en la F-1

El grupo Arzak-Bokado estará en los 20 grandes premios internacionales de Formula 1 como proveedor gastronómico de la Escudería española HRT. Es la primera ocasión en que un chef distinguido con tres estrellas Michelin, asociado al acreditado grupo de catering Bokado, forma parte de una escudería. Una experiencia gastronómica al servicio de la difusión internacional de la noción del pintxo, con un concepto culinario básico, que viajará por todo el mundo.



Terra Remota lanza su Tinto Camino 2009

En su cuarta añada que sale al mercado, Terra Remota consolida el estilo de su tinto Camino como un coupage de variedades con predominio de Garnatxa. Su intenso granate; la nariz elegante con notas de cuero y ciruela pasa, especias y vainilla; su gran finura en boca, donde asoma también el regaliz y una mermelada de cerezas que invita indefectiblemente a beber... Camino 2009 ha tomado ya el relevo a la añada anterior. Y ya van cuatro añadas de este tinto que en poco tiempo ha conseguido ganarse una reputación y colocarse entre los valores más sólidos.



Fratelli Orsero, calidad en fruta

Con la experiencia y el compromiso de una empresa con más de 50 años de andadura y líder en su sector, las frutas llegan por fin al universo gourmet. Fratelli Orsero nace de la mano de los hermanos Antonio y Raffaella Orsero, para un consumidor que busca en la fruta la misma calidad y singularidad que exige a otros productos alimenticios. Las piñas y bananas F.lli Orsero se producen en Costa Rica y Colombia.



Un año más de Vinoro

El pasado mes de marzo se ha celebrado en el Salón Alfonso XIII del Hotel Ritz el Salón Vinoro, el paraíso de los amantes del vino, con casi 100 referencias premiadas. Como siempre ha sido un éxito de público, que ha pagado gustoso los 25 € que costaba la entrada. Al finalizar la jornada se celebró una "Vinokedada VIP" que se prolongó hasta bien entrada la noche.





LA HISTORIA DEL NAUFRAGIO MÁS FAMOSO DE LA HISTORIA VUELVE A LAS PANTALLAS

'TITANIC (3D)'

El romanticismo, la tragedia y la diferencia de clases quedó patente en el guión que James Cameron escribió para llevar a la gran pantalla el histórico hundimiento del trasatlántico Titanic en el viaje inaugural que le llevaba desde Southampton (Inglaterra) a Nueva York (Estados Unidos). Cuatro días después de iniciar su singladura, a las 23,40 horas del 14 de abril de 1912, un iceberg terminó con este gigante del mar, el barco de pasajeros más grande y lujoso del mundo, símbolo del poderío de los astilleros británicos. A las 15,00 del día 15, el majestuoso buque se hundió definitivamente frente a las costas de Terranova.

De los 2.227 pasajeros solo se salvaron 705 y es, supuestamente, uno de ellos el que inicia el relato de esta historia que este mes de abril cumple cien años. Aprovechando el centenario de la tragedia, Cameron ha preparado una copia en 3D, moda a la que se ha apuntado el avisado director desde el éxito de su película *Avatar*.

Dirección James Cameron

Reparto Leonardo di Caprio, Kate Winsley. **1**

La versión en tres dimensiones de *Titanic* se estrena el 4 de abril.



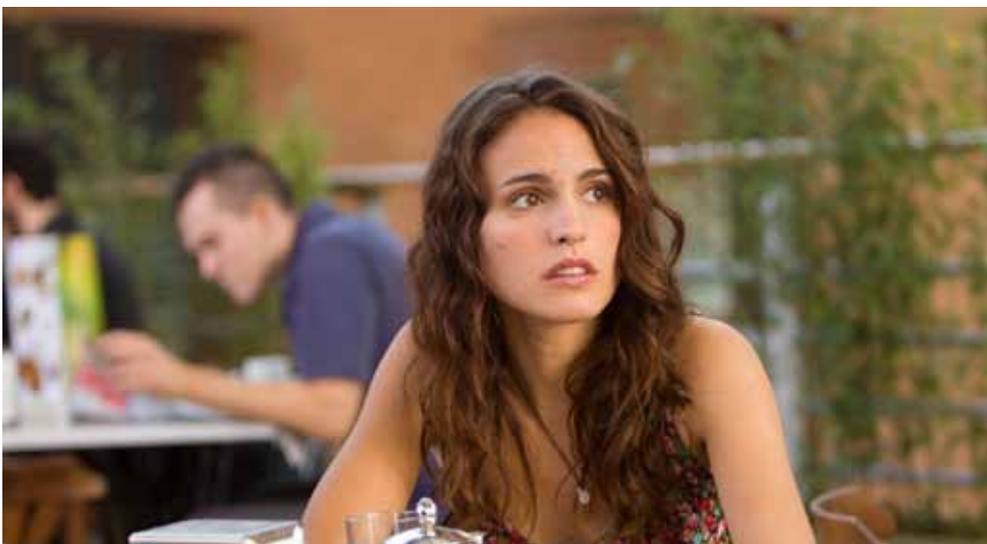


UN JOVEN NORTEAMERICANO INTENTA LOCALIZAR A SU FAMILIA, SECUESTRADA EN ESPAÑA 'LA FRÍA LUZ DEL DÍA'

La familia Shaw se encuentra de vacaciones a bordo de un velero en aguas del Mediterráneo. Un brindis por esta reunión veraniega es lo último que va a poder recordar Will Shaw (Henry Cavill) cuando regresa a bordo tras una breve escapada a nado hasta la costa. Todos

han desaparecido y en el interior del barco encuentra señales de violencia y sangre. Lógicamente denuncia el hecho ante la policía española, pero ante su sorpresa y siguiendo instrucciones de quien parece ser una agente del gobierno de Estados Unidos,

los policías le presionan para que entregue un misterioso maletín. Poco a poco desentraña la maraña de misterios, como que su padre, que dice ser asesor de finanzas es, en realidad un agente del gobierno. Persecuciones, mentiras y violentos enfrentamientos se suceden. 📌





Fecha de estreno 4 de abril **Director** Mabrouk El Mechri **Reparto** Bruce Willis, Sigourney Weaver y Henry Cavill.





EL FBI SIGUE LOS PASOS DEL ASESINO DE UN SENADOR DE LOS ESTADOS UNIDOS
'LA SOMBRA DE LA TRAICIÓN'



El misterioso asesinato de un senador de Estados Unidos que lleva el sello distintivo de un asesino soviético, de nombre clave *Cassius*, obliga a un agente jubilado de la CIA, Paul Shepherdson (Richard Gere), a formar equipo con un joven agente del FBI, Ben Geary (Topher Grace), para tratar de resolver el caso, que lleva una gran carga política.

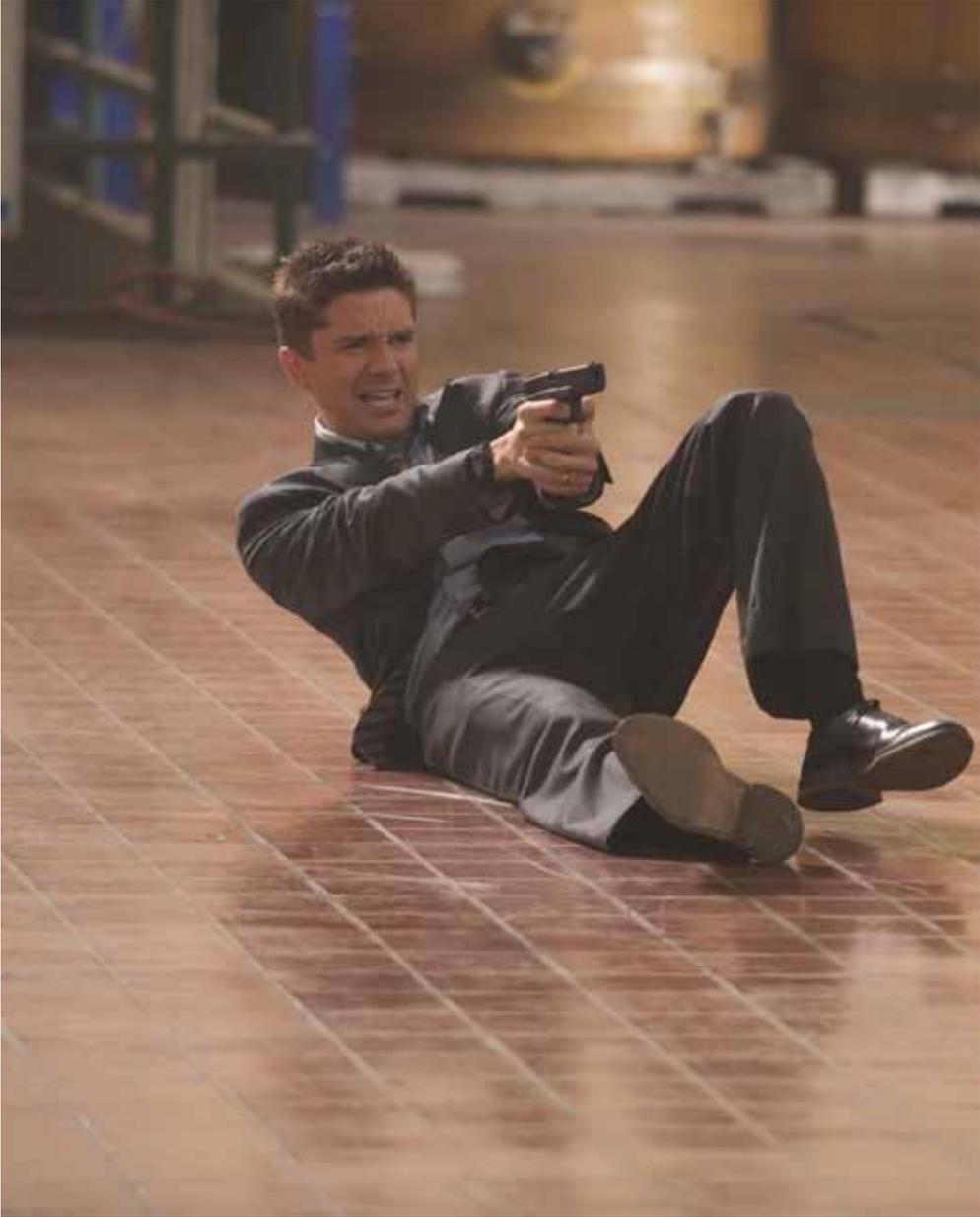
Shepherdson está convencido de que *Cassius* lleva mucho tiempo muerto, tras haber pasado toda su carrera siguiéndole la pista tanto al esquivo asesino como a sus rivales, así que acepta a regañadientes el caso después de que su antiguo supervisor, Tom Highland (Martin Sheen), lo desafíe a demostrar su teoría ante las recientes pruebas que parecen indicar lo contrario.

Por su parte, el agente Geary está familiarizado con la historia de *Cassius* desde mucho antes de su ingreso en el FBI. Geary, fascinado por la historia del asesino soviético, escribió su tesis de carrera sobre este personaje. A diferencia de Shepherdson, Geary cree que el asesino ha reaparecido para continuar con su matanza.

A medida que Shepherdson y Geary van pasando por los distintos escenarios de los asesinatos, van surgiendo pistas que desvelan que *Cassius* podría no ser quienes ellos pensaban y la doble vida del asesino podría poner en peligro sus propias vidas.

En este *thriller* de espionaje, protagonizado por Richard Gere, Martin Sheen, Topher Grace, Odette Annable, Stana Katic y Stephen Moyer, debuta como director Michael Brandt, coguionista junto a Derek Haas, en lo que supone la nueva colaboración de la pareja tras el éxito que obtuvieron con los guiones de *Wanted* (Se busca) y *El tren de las 3:10*. 📌

Fecha de estreno 20 de abril







'THRILLER' SOBRE LOS PELIGROS DE SER CAPTADA POR UNA SECTA DE FANÁTICOS

'MARTHA MARCY MAY MARLENE'

Muchas sectas aparentemente inocentes y defensoras de la espiritualidad acaban por introducirse en el cerebro de sus seguidores hasta anular su voluntad por completo. Es muy difícil salir del control de sus líderes y eso es lo que le ocurre a Martha, quien tras una difícil solución abandona a sus 'hermanos' para iniciar una nueva vida.

Martha Marcy May Marlene es un duro *thriller* psicológico sobre una joven con la vida repentinamente destrozada que intenta recuperar la normalidad tras escapar de una secta y de su carismático líder. Cuando pide ayuda a su hermana mayor, Lucy, de la que estaba distanciada, y a su cuñado, Martha no puede y no quiere revelar la verdad sobre su desaparición. Cuando sus recuerdos desencadenan la aterradora paranoia de que su antigua secta podría todavía ir tras ella, la línea entre la ilusión y la realidad de Martha empieza a difuminarse.

El estreno de *Martha Marcy May Marlene* está previsto para el 27 de abril. 📍



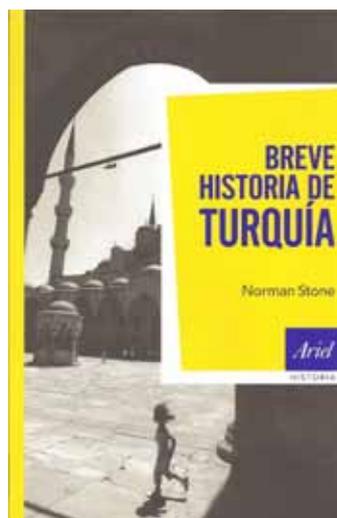


Ficha técnica

Título: Volver antes que ir
 Autora: Flavia Company
 Editorial: Eugenio Cano Editor
 Editor
 Número de páginas: 88
 Precio: 13 €

DE LA EMIGRACIÓN INTERIOR

La editorial Eugenio Cano Editor continúa su colección *Fuente del Abanico* con la edición de *Volver antes que ir* de Flavia Company. Esta colección muestra las voces poéticas que son importantes en el panorama poético español en una cuidada edición de Javier García del Olmo, que aúna el diseño con las calidades de papel, intentando que la poesía salga de su círculo cerrado y pueda llegar a codearse con las otras voces literarias. La autora confiesa en su prólogo/secreto que "a las cosas y a los lugares no se puede volver ni siquiera volviendo", para ella la emigración es algo hereditario, que "los lugares de los que se parte influyen tanto en la identidad como los lugares a los que se arriba" si bien la realidad demuestra que jamás se acaba de partir y nunca se termina de llegar.

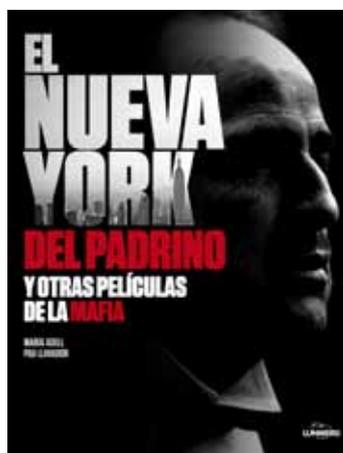


Ficha técnica

Título: Breve historia de Turquía
 Autor: Norman Stone
 Editorial: Ariel
 Páginas: 224
 Precio: 14,99 €

UN ANÁLISIS PROFUNDO DE TURQUÍA

Norman Stone, profundo conocedor del país en el que lleva viviendo más de quince años, conduce al lector a través de la compleja historia de Turquía, desde la llegada de los selyúcidas a Anatolia en el siglo XI hasta la república del XXI. Se trata de una exposición de proporciones épicas en la que tienen cabida algunos de los principales protagonistas de la historia de occidente y oriente como Genghis Khan, el sultán Suleimán o Atatürk, liberador y fundador de la Turquía moderna, republicana y secular que hoy conocemos.



Ficha técnica

Título: El Nueva York de El Padrino y otras películas de la Mafia
 Autores: María Adell y Pau Llavador
 Editorial: Lunwerg
 Precio: 19,95 €

NUEVA YORK CON LOS OJOS DE LA MAFIA

El mundo de la mafia ha dado lugar a infinidad de películas y series de culto que se han convertido en iconos universales: El Padrino, Uno de los nuestros, The French Connection, Érase una vez en América, Cotton Club, Los Soprano, entre muchas otras. Todas forman parte de nuestra memoria colectiva, y a través de ellas podemos trazar un completo recorrido por la también mítica ciudad de Nueva York, escenario de grandes momentos del cine negro. Los autores han recogido 75 localizaciones y dos recorridos a pie, con información general de cada localización, combinando los lugares muy conocidos de la ciudad con otros casi secretos y poco frecuentados por turistas.

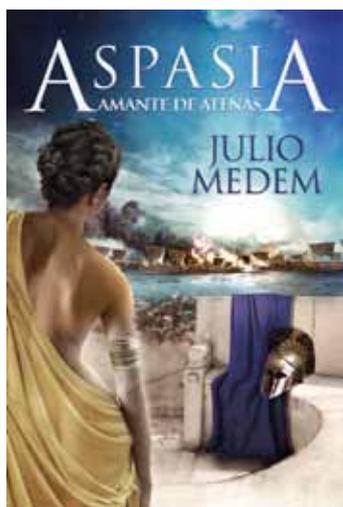


Ficha técnica

Título: Cuando pase tu ira
 Autor: Asa Larsson
 Editorial: Seix Barral
 Páginas: 368
 Precio: 18,50 €

MISTERIO EN AGUAS HELADAS

Wilma y Simon son dos jóvenes enamorados que han decidido sumergirse en el helado lago de Vittangjörvi, en el norte de Suecia, en busca de los restos de un avión alemán perdido en 1943. Mientras bucean, alguien corta la cuerda de seguridad de Wilma y tapa el orificio de salida en el hielo. No podrán escapar. Cuando la primavera se acerca al norte de Suecia, el cuerpo de Wilma emerge de las aguas del río Torneälven. Al mismo tiempo, una figura fantasmal aparece en los sueños de Rebecka Martinsson, la reputada abogada de Kiruna. ¿Es el fantasma del cuerpo que ha aparecido en el río?



BIOGRAFÍA DE ASPASIA Y DE ATENAS

Aspasia es la protagonista absoluta de esta apasionante novela, en cuyas páginas el lector asistirá desde su infancia en la colonia jonia de Mileto, a su adolescencia en el harén de Artajerjes, el rey persa. El punto culminante de su vida será su encuentro en su espléndida juventud con Pericles en Atenas.

En la sorprendente novela del cineasta Julio Medem, que publica Espasa Narrativa, la legendaria belleza y la inteligencia de la joven milesia se convertirán en la metáfora perfecta del esplendor ateniense.

Ficha técnica

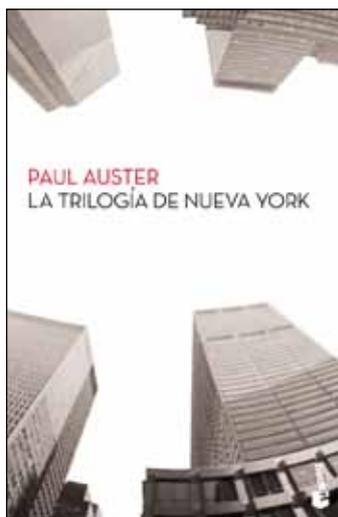
Título: Aspasia, amante de Atenas

Autor: Julio Medem

Editorial: Espasa Narrativa

Número de páginas: 512

Precio: 19,90€



EDICIÓN EN BOLSILLO PARA PAUL AUSTER

Se acaba de editar en bolsillo la Trilogía de Nueva York, de Paul Auster. Empieza Ciudad de cristal, con un escritor de novela policíaca que, por azar, se ve actuando como un detective por las calles de la ciudad de los rascacielos mientras se cuestiona quién es en realidad. En Fantasmas, se conforma un laberinto de búsquedas que Azul, el detective, deberá desentrañar. En La habitación cerrada, el protagonista recibe el encargo de buscar a un amigo de la infancia desaparecido que ha dejado una maleta llena de manuscritos inéditos que deseaba que fueran publicados, por razones un tanto confusas.

Ficha técnica

Título: Trilogía de Nueva York: Ciudad de Cristal, Fantasmas, La habitación cerrada

Autor: Paul Auster

Editorial: Booket

Número de páginas: 384

Precio: 6,99 €



ESCAPADAS, NUEVA COLECCIÓN DE GUÍAS

Escaparse unos días y desconectar de la vida diaria es ahora más fácil con esta nueva colección de El País-Aguilar pensada para los fines de semana, puentes o unas vacaciones cortas, con todo lo que el viajero no debe perderse en cada lugar: localidades, monumentos, espacios naturales, gastronomía... Estas guías son muy fáciles de consultar, con datos útiles y de lectura muy amena. Los itinerarios propuestos se pueden realizar en dos o tres días, los mapas sitúan los lugares descritos en los libros y hay una selección clasificada y comentada de datos prácticos al final de cada guía con alojamientos, restaurantes, museos, compras...

Los destinos que inauguran esta colección son Rías Altas, Rías Baixas, Cantabria y Asturias.

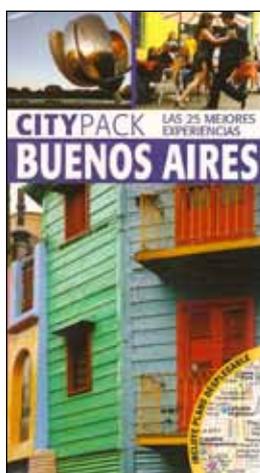
Ficha técnica

Títulos: Escapadas

Editorial: El País-Aguilar

Nº de páginas: 144

Precio: 9,90 €



UN FORMATO DE FÁCIL MANEJO

En un formato de fácil manejo y con un utilísimo plano desplegable, esta guía proporciona al viajero la mejor información sobre itinerarios, alojamiento, gastronomía, cultura, monumentos... Todo lo imprescindible para disfrutar a fondo de la capital argentina, una ciudad con numerosos atractivos en cualquier época del año gracias al clima templado que le da el Río de la Plata: museos, teatros, tanguerías, fútbol, una excelente cocina y algunos de los barrios más famosos del mundo. Además, un magnífico plano desplegable guardado en una bolsa plastificada encartada en la cubierta.

Ficha técnica

Título: Buenos Aires

Editorial: El País-Aguilar

Colección: City Pack

Número de páginas: 176

Precio: 9,90 €

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



–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 y viajes Redondo



–**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

“Ingleses, franceses... están logrando que el sector turístico sea el único que crece en la economía española”

BUENAS NOTICIAS



Ahora resulta que, en plena crisis europea, han venido a España bastantes más turistas en el primer trimestre que en la misma época del pasado 2011. Son holandeses, ingleses, franceses..., pero al fin y al cabo son conciudadanos que están logrando que el sector turístico sea el único que crece en la economía española.

Noticias así alivian el pesimismo general. Igual que lo anima el hecho de que, con tanto drama, las fiestas valencianas de las Fallas hayan conseguido que la ocupación hotelera rondara el cien por cien durante esos días de marzo. Si en abril se completa una Semana Santa viajera, habrá que concluir que los seres humanos estamos dispuestos a todo menos a dejar de viajar y de divertirse. Algo así se sospechaba (al fin y al cabo somos un

país predispuesto al ocio), pero los datos son incontestables. Habrá que ir pensando en poner un quiosco de helados o un chiringuito en la playa para esquivar el paro.

Viajes, turismo, ocio, consumo... Sectores que hacen un quiebro a la crisis con la misma facilidad con que Cristiano Ronaldo regatea al defensa que lo marca. Puede que ayuden las ofertas de viaje y destinos hoteleros, y puede que el invierno se haya hecho demasiado largo. Pero, sea por una razón u otra, las perspectivas que se anuncian son buenas. Ojalá pudiera decirse lo mismo en el mundo de la industria, el comercio, el cine, los libros o las finanzas.

Se busca inversor que invite a la prima de riesgo a unas largas vacaciones. Y que, de paso, dé vacaciones a las agencias de calificación para que salgan de viaje. Por nada, sólo para que descansemos todos...

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



MIEMBRO DE SKYTEAM
MÁS DE 850 DESTINOS



Vietnam Airlines



info@vietnamair.es

902 105 113

www.vietnamair.es



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