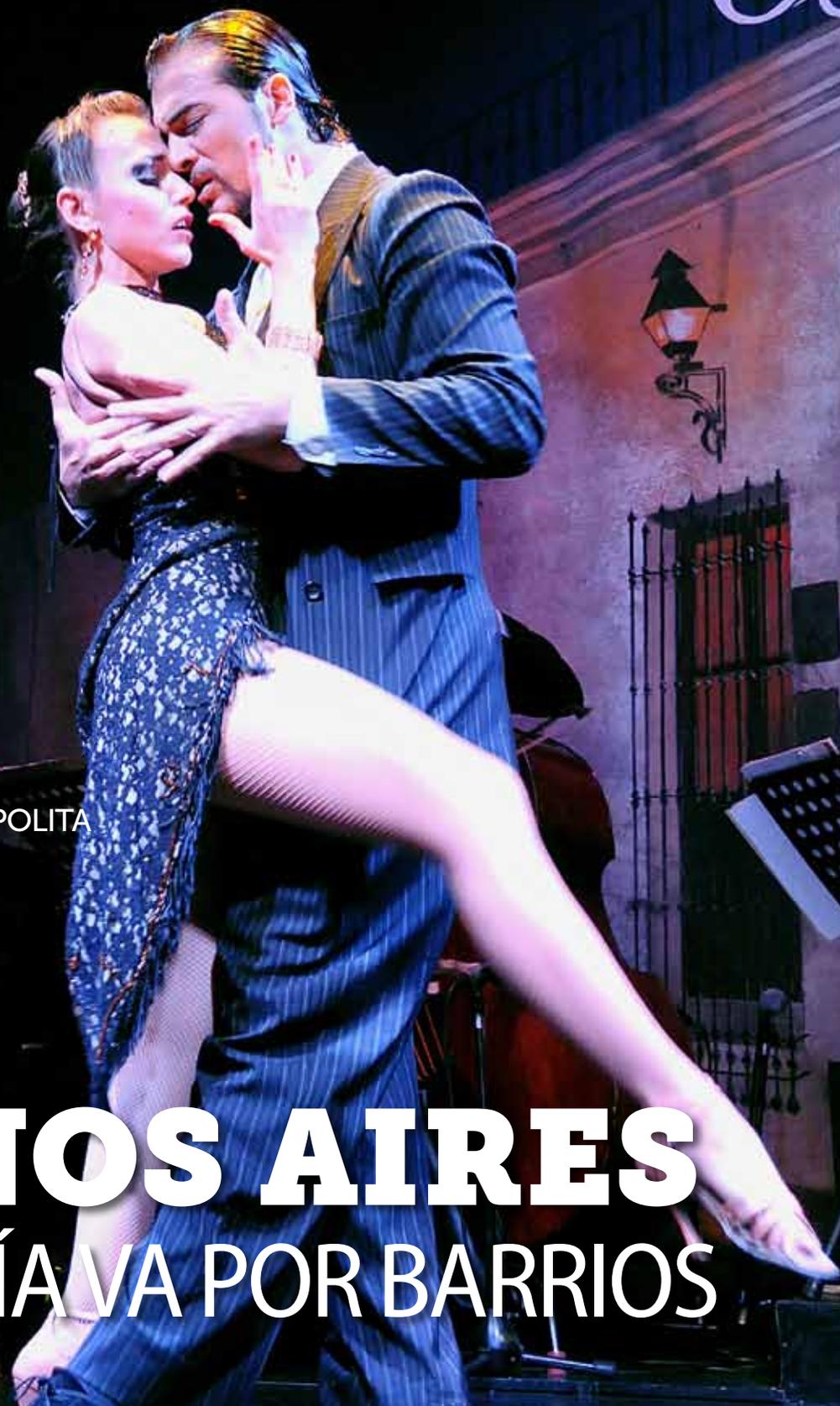


top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año III N° 24 junio 2012



PANAMÁ

CENTROAMÉRICA COSMOPOLITA

OPORTO

NOSTALGIA PORTUARIA

EL JARDÍN

COCINA NATURAL

BUENOS AIRES

LA ALEGRÍA VA POR BARRIOS

HOTELES

Ofertas, actualidad

GASTRONOMÍA

Restaurantes, vinos...

AGENDA CULTURAL

Exposiciones, libros...

NOTICIAS

Aerolíneas, agencias...



LA BRISA DEL OCEANO
EN VIMEIRO

HOTEL GOLF MAR *** HOTEL DAS TERMAS **

LA EXPERIENCIA REVITALIZANTE
EN MONFORTINHO

HOTEL FONTE SANTA **** HOTEL ASTORIA ***



HOTELS & RESORTS

refresh yourself

www.Ohotelsandresorts.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

Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Luis Esteban, Paloma Gil, Antonio Gómez Rufo, Diana G. Marugán, Lime XL, María Martín, Carlos Monselet, Fernando Pastrano, Alberto Peral, Carmen Ramírez, Hernando Reyes Isaza, 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

Pareja de tango
PILAR ARCOS

“Viajar no es llegar o marcharse, sino comprometerse con la incertidumbre”

VISADO DE ENTRADA

Viajar embellece la mirada

Viajar es un regalo para el alma que embellece la mirada y nos concede perspectiva, algo que en nuestra actualidad crispada y sutilmente menguante, necesitamos casi como el respirar. Yo les propongo una válvula de oxígeno emocional que nos permita reconciliarnos con todas las posibilidades y empezar a descubrir sin tener tanto miedo al cambio. Reconozco que soy una trotamundos con tacones y tendencia al extremo; mis maletas, además de cargarse de ilusión, se enredan a menudo inútilmente con el por si acaso y en muy pocas ocasiones me guío por la comodidad, pero siempre me acompaña ese *click* mental que en el momento más inesperado me despierta del *o sea* para, descalza, acariciar la tierra sin temor a ensuciarme.

Porque nos merecemos aprender a degustar el camino, a planificar con flexibilidad sin que la sorpresa signifique una decepción, para poder ir tanteando el durante aunque con las prisas olvidemos el GPS, y eso que debo confesar que sin él o ella, como yo llamo a mi viajera parlanchina, no sabría salir ni del garaje...

Y es que viajar no es llegar o marcharse, significa comprometerse con la incertidumbre, para lanzarse sin paracaídas, aunque los obstáculos puedan ser molestos o el vértigo te atrape. Sólo hay que tener una pizca de paciencia, cuarto y mitad de sentido del humor, medio kilo de “buen rollo”, una cámara de testigo (con batería y cargador), y un libro cómplice para amenizar esperas. También es verdad que sin la compañía adecuada podrías convertirte en kamikaze y desear la “vuelta al cole”, pero quiero confiar en nuestra inteligencia para, en este caso, ser sibaritas y elegir con quién cruzar la aduana.

Les contaré un secreto, mi pasaporte está un poco mareado y a veces me suplica una pausa, ya que en los últimos tres años he cambiado tanto de vecindario que a veces lo que más deseo es volver a casa. Grecia, Francia, México, Jamaica y actualmente Filipinas, son los países culpables de mi ausencia en España, y estar casada con un piloto y dedicarme al periodismo libre, mi perdición (o bendición). En mí ahora tecleo desde la isla de Cebú, donde me declaro enamorada de su recibimiento, del clima, del color y de la calidad humana de mis nuevos vecinos. Aquí empieza mi viaje, en pleno paraíso tropical, para invitarles a embarcarse sin más visados que la imaginación, en una apasionante aventura asiática. Bienvenid@s.



DIANA G. MARUGÁN
Periodista y aventurera
dianamarugan@hotmail.com

08



PILAR ARCOS

08 LA ALEGRÍA VA POR BARRIOS

La capital de la República Argentina es una ciudad ideal para pasear y a la vez imposible de recorrer en su totalidad a pie. **BUENOS AIRES** es ideal por la belleza "europea" de sus calles, por la amabilidad de sus gentes, por ese no sé qué que nos es tan familiar. Imposible por las enormes distancias entre muchos de sus 48 barrios.



ALBERTO PERAL

42

42 NOSTALGIA PORTUARIA

Bohemia y decadente, **OPORTO**, segunda ciudad de Portugal, es un paraíso para los entusiastas del Modernismo, de las tertulias, de los paseos a la luz de la luna y de la buena mesa. Su arquitectura es un paseo sumamente interesante, entre el pasado y el futuro.

Y ADEMÁS...

03 **VISADO DE ENTRADA**
DIANA G. MARUGÁN
"Viajar embellece la mirada"

61 **ATALAYA TURÍSTICA**
ROBERTO DÍEZ
"El valor del turismo enológico"

62 **HOTELES**
AXOR
Minimalismo vanguardista

70 **GASTRONOMÍA**
restaurantes, vinos, premios...

“Me gustaría emplear toda mi vida en viajar, si alguien pudiera prestarme después otra vida para pasármela en casa”.

WILLIAM HAZLITT (1778- 1830), ensayista y crítico literario inglés.

66 MENÚ DE LUJO EN VERANO

Unas materias primas de excelente calidad y su respetuoso tratamiento en los fogones son los buenos argumentos de la cocina firmada por el chef José Luque en el restaurante del hotel InterContinental **EL JARDÍN**. A su cuidada carta de temporada une ahora un no menos interesante menú diario de alta cocina.



66



26

HERNANDO REYES ISAZA

78 PISTAS CULTURALES

exposiciones, cine, libros, festivales...

96 **CLUB DE AMIGOS** descuentos en restaurantes, hoteles y viajes para los amigos de topVIAJES

98 NOTICIAS DEL SECTOR

aerolíneas, cruceros, trenes, oficinas de turismo

102 **KILÓMETRO 0** ANTONIO G. RUFO “Junio junio”

26 LA CENTROAMÉRICA MÁS COSMOPOLITA

A orillas del Pacífico y habitada por ciudadanos de todo el mundo, la ciudad de **PANAMÁ** es una metrópolis de marcado acento cosmopolita que se proyecta al futuro como la mejor alternativa para inversionistas y jubilados en todo Latinoamérica.

Golden

Servimos
nuestros libros
y revistas en
bandeja de plata



Nº Primavera de 2012 / 4 euros

mercado Golden ibérico

Un país llamado Iberia ¿Uno, grande y... más rico?

Multinationales Ibéricas ¿En tu casa o en la mía?

Bom dia/Buenos días Así empiezan el día portugueses y españoles

Cámara Luso-Española Poder hispano en Portugal

Entrevista Alvaro de Mendonça e Moura Embajador de Portugal en España

Estoril Los amores de verano de los Borbones

Florentino Pérez y José Mourinho

Ocio y negocio hispano portugués

LA MEJOR GUÍA DE NEGOCIO PARA EMPRESARIOS DIRECTIVOS ESPAÑOLES Y PORTUGUESES

FRANCO PLANEÓ INVADIR PORTUGAL EN MENOS QUE CANTA EL GALLO

SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
 +
Lujos de España
50 euros

Año 11 • Primavera 2012 • Precio 6 euros

LUJOS de ESPAÑA

Golden 26

PORTUGAL Y AMÉRICA LATINA

EL SECTOR EL NEGOCIO DEL LUJO ESTÁ EN LA RED

LA EMPRESA PUIG HUELE MEJOR

SOCIEDAD NO ES PAÍS PARA POBRES

DINERO PAGAR DEUDA CON PATRIMONIO NACIONAL

GRANDES FORTUNAS LA BANCA PRIVADA NO ENTIENDE DE CRISIS

PORTUGAL UN ALGARVE MUY ESPAÑOL

MADE IN MADE BY MARCA ESPAÑA

* Cuadernos Golden

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

Suscripción 50 euros (IVA y gastos de envío incluidos)
 ® Cheque Adjunto a nombre de Proyectos Golden S. L.
 (Paraje de la Fuensanta, s/n 19140-Horche (Guadalajara)
 ® Transferencia a Ibercaja N° 2085 8092 01 03 302014 57
 ® A través de la página web: www.goldenspain.com



BUENOS AIRES

LA ALEGRÍA VA POR BARRIOS

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

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



La Avenida 9 de Julio y el Obelisco desde el piso 23 del Hotel Panamericano.

La capital de la República Argentina es una ciudad ideal para pasear y a la vez imposible de recorrer en su totalidad a pie. Ideal por la belleza "europea" de sus calles, por la amabilidad de sus gentes, por ese no se qué que nos es tan familiar. Imposible por las enormes distancias entre muchos de sus 48 barrios

Aunque parezca espacio suficiente, resumir en algo menos de 1.800 palabras la ciudad de Buenos Aires es tarea prácticamente imposible. Con toda seguridad tendré que dejarme mucho en el tintero. La capital de la Argentina es una ciudad ideal para pasear y a la vez imposible de recorrer en su totalidad a pie. Ideal por la belleza "europea" de sus calles, por la amabilidad de sus gentes, por ese no se qué que no es tan familiar. Imposible por las enormes distancias entre muchos de sus 48 barrios habitados por tres millones de personas que llegan a los 14 si contabilizamos a los que deambulan por el Gran Buenos Aires. Porque es una y muchas a la vez. Es sobre todo una agrupación de barrios tan diferentes como Recoleta, La Boca, San Telmo... y sin embargo son todos muy porteños.

Fusión colonial de gustos hispanos e italianos, Buenos Aires es sobre todo tango, fútbol, cafés, teatros... y reminiscencias de un reciente y triste pasado que habría que desterrar para siempre. Lo que tantas veces se ha dicho: se adora o se detesta, pero nunca se ignora.

Para el turista sin más, es una ciudad que le ofrece todo lo que necesita, desde una gama muy variada de hoteles, un abanico inmenso de restaurantes, una vida cultural vibrante y una



oferta de tiendas muy amplia. Para el viajero español, la sensación de sentirse como en casa, como en una añorada casa vieja y destartalada a la que ha vuelto después de muchos años de ausencia. Buenos Aires es ante todo sus distritos y aquí también la felicidad, o la desgracia, va por barrios.

Fue fundada en 1536 con el nombre de Santa María del Buen Ayre y refundada por segunda y definitiva vez en 1580. Ocupa una extensión de más de 2.600 km². Lo mejor que puede hacer el viajero es recorrer a pie algunos de sus barrios y moverse entre ellos

en el metro, o como aquí lo llaman el subte, que data de 1913, lo que lo convierte en el segundo más antiguo de América, solo por detrás del de Nueva York (1904). Sin olvidar los taxis negros con techo amarillo, no muy caros y habitualmente con taxistas con incontinencia verbal, y los colectivos (autobuses) que suelen ir llenos hasta los topes.

SAN TELMO, EL ORIGEN

El barrio de San Telmo, todavía de estrechas calles adoquinadas, fue en su día el origen de la ciudad porteña.



La Avenida 9 de Julio (día de la independencia) pasa por ser "la más ancha del mundo", tan ancha que está compuesta por tres calles paralelas con tres nombres diferentes. En los años 30 se derribaron las casas que había entre la calle Pelegrini y Cerrito, dando origen a la Avenida 9 de julio (calle central con 7 carriles de ida y 7 de vuelta). Mantuvieron los nombres de las dos calles adyacentes que funcionan como carriles laterales. En total 20 carriles y casi 150 metros de anchura, incluidos arbolados y parterres. En primer plano el Teatro Colón.



El Broadway porteño

Dicen que Corrientes, "la calle que nunca duerme", reúne más actividad artística que ninguna otra calle del mundo, incluido el Broadway neoyorquino o la Gran Vía madrileña. Teatros como el Metropolitan (en la imagen) o el Maipo, especializados en comedias musicales, conviven con el Tabaris, el Nacional, el San Matín, el Gran Rex...



Mate, común denominador

Es casi imposible ver a un bonaerense (y a un argentino en general) descansando o simplemente inactivo sin un mate (yerba mate) en las manos, una infusión de hojas secas y ligeramente tostadas de *ilex paraguayensis*, un estimulante de efectos similares a los del café.

Lo empezaron a consumir los indios guaraníes del Alto Paraguay (allí lo llaman *tereré*) y las misiones de los jesuitas lo expandieron entre los gauchos de lo que hoy es Uruguay, Argentina y Brasil.

Pero mucho más allá de una simple bebida, es un acto social que iguala (al menos en teoría) a pobres y ricos, común denominador de la sociedad, un acto de confraternización en el que sólo se usa un recipiente que va pasando de mano en mano, de boca en boca, sin que nadie haga ascos.

En el municipio de Tigre (calle Lavalle 289) se encuentra el único Museo del Mate del mundo. Cerca de 3.000 piezas recopiladas por su creador, Francisco Scutella.



Muy cerca de las viejas calles empedradas de San Telmo, está la modernidad del barrio de Puerto Madero, escaparate de la vanguardia bonaerense. Rascacielos junto a viejos almacenes convertidos en 'lofts' de lujo y la fragata "Presidente Sarmiento"

Hay que pasear por ellas y sentarse un rato en el banco que está entre las calles Chile y Defensa con una jovencita llamada Mafalda. No es de carne y hueso, sino una escultura-cómic del personaje de Quino, que vivió muy cerca de allí. Imposible no recordar con añoranza cuando en los años 70 esperábamos con impaciencia la aparición periódica de los libritos de Lumen con las tiras de esta niña y su familia (Guille, Manolito, Felipe y Susanita) y a los que la dictadura franquista obligó a colocar una banda que decía "Para adultos", como la pornografía. La Plaza Dorrego, donde todos los domingos se organiza un mercadillo de antigüedades parecido al Rastro madrileño. Los conventillos o casas de vecindad en antiguos edificios señoriales en torno a un patio colectivo...

MONSERRAT, LOS PECADOS

Antiguo centro neurálgico de la ciu-

dad, vecino de San Telmo, Monserrat comparte con él muchas de sus características. Aquí está la Casa Rosada, sede del Ejecutivo, frente a la Plaza de Mayo en la que las madres de los desaparecidos se congregan cada jueves. Pecados políticos. Y la Plaza Lorea, kilómetro cero de todas las carreteras de Argentina. Aquí estuvo la famosa *Calle del Pecado*, máxima concentración de prostíbulos a mediados del siglo XIX. Pecados religiosos.

LA BOCA, LA POSTAL

La Boca fue un barrio de inmigrantes españoles e italianos, popular y obrero con casitas multicolores maquilladas con la pintura sobrante de los barcos, hoy icono repetido en miles de postales. Aquí está la calle Caminito inmortalizada en un tango homónimo. "Caminito que el tiempo ha borrado, que juntos un día nos viste pasar...", aunque en realidad esa letra esté inspirada en un sendero de Olta,



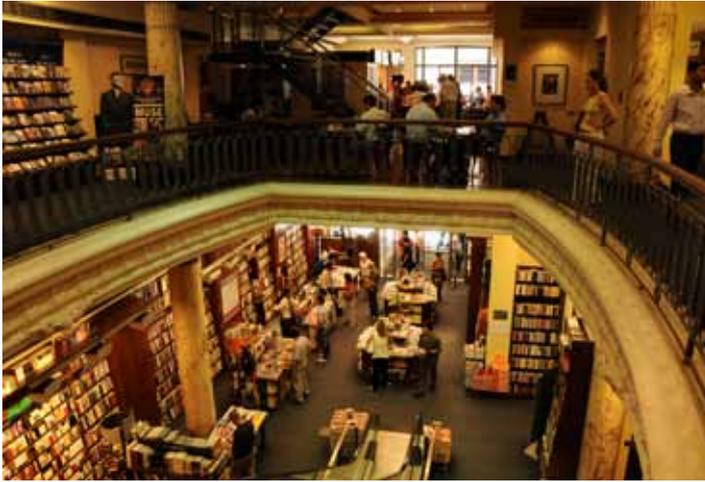
Paseadores de perros

El ingenio porteño se pone de manifiesto con una nueva profesión surgida hace años tanto por necesidad como por amor a la naturaleza: los paseadores de perros. Personas de muy distinta

condición que sacan a la calle a los perros que sus amos no pueden o no quieren pasear. Siempre que lleven más de tres perros deben estar registrados en el Ayuntamiento. El máximo permitido es de 10 perros por paseador, pero quién los cuenta.



Mis barrios preferidos son dos que no están delimitados geográficamente: el de los cafés y el de las librerías de nuevo o de lance. Rara es la calle que no tiene una librería. Y más rara es la esquina que no tiene un café



un pueblito de La Rioja argentina. Barrio muy especial que cuida como una joya a La Bombonera, el estadio del Boca Juniors. Es tal el amor por sus colores (azul y amarillo) y el odio por el del eterno rival (el rojo del River Plate) que cuando llega al puerto un barco con bandera sueca es vitoreado, pues luce los colores locales, y cuando la Coca Cola colocó su publicidad en el campo de fútbol tuvo que hacer un excepción mundial y cambiar su color corporativo por el negro.

SAN NICOLÁS, EL OBELISCO

San Nicolás es el distrito comercial y financiero mas importante de Buenos Aires. Aquí está la Avenida 9 de

Julio, “la más ancha del mundo”, tan ancha que sus tres carriles tienen tres nombres diferentes. En los años 30 se derribaron las casas que había entre la calle Pelegrini y Cerrito, dando origen a la Avenida 9 de Julio (carril central) y manteniendo los de las dos calles adyacentes como carriles laterales. Y en la intersección de 9 de Julio y Corrientes, el obelisco, auténtico icono de la ciudad, que conmemora su fundación. Dicen que Corrientes, “la calle que nunca duerme”, reúne más actividad artística que ninguna otra calle del mundo, incluido el Broadway neoyorquino. Restaurantes, pizzerías, bares, cafés, librerías, centros culturales y comerciales,

Sobre estas líneas en el sentido de las agujas del reloj, la sucursal de la librería Ateneo de la calle Florida, una librería de lance de la calle Corrientes, el legendario café Tortoni, y las Galerías Pacífico. En la página de al lado, la Avenida de Mayo vista desde el interior del salón “36 Billares”.

BILLARES

Café e Te con Leche
+ un trozo de pastelito
+ un trozo de pastelito
+ un trozo de pastelito

Café e Te con Leche
+ 2 medallitas mixtas

Café e Te con Leche
+ Cuadrillos Dulce

20
17
14

BILLARÉS





La Boca fue un barrio popular de inmigrantes españoles e italianos con casitas multicolores maquilladas con la pintura sobrante de los barcos, hoy imagen repetida en miles de postales. Aquí está la calle Caminito, inmortalizada en un tango homónimo.

trapicheos, teatros... Y entre estos el emblemático Tabaris, rey de la revista; el Nacional, monumento histórico tanguero y musical; el San Martín, el más grande del país; el Maipo, especializado en musicales; el Gran Rex, en recitales, etc, etc. Aquí sigue viva la memoria del tango “A media luz” con la descripción más aséptica que he visto de un *garçonier*: “Corrientes 348 / segundo piso, ascensor. / No hay porteros ni vecinos./ Adentro, cóctel y amor...”

En San Nicolás está la calle peatonal más importante, Florida, repleta de tiendas... y el centro comercial Galería Pacífico, uno de los más antiguos y seguramente el más elegante de la ciudad.

LA RECOLETA, REFINAMIENTO

La Recoleta, al norte, es uno de los barrios más refinados de la ciudad. Casas señoriales, palacetes y viviendas de lujo hacen de este distrito uno de los más distinguido desde el s. XVIII.

Aquí encontramos las tiendas de marca, las joyerías más caras, los hoteles más chics con un marcado estilo europeo. Y el cementerio de La Recoleta, uno de los más conocidos en todo el mundo en buena medida por albergar la tumba de Evita Perón, lugar de peregrinaje de sus fieles y de muchos turistas.

PALERMO, LA CIUDAD JARDÍN

El de Palermo es el barrio más verde de la ciudad, una auténtica ciudad





El Viejo Almacén

Decir Buenos Aires es tanto como decir tango. El Viejo Almacén es una de las tanguerías más populares de la ciudad, está situado en la calle Balcarce esquina a Independencia, en pleno barrio de San Telmo. Es verdad que se ha convertido en una especie de tablao flamenco para guiris (cena con espectáculo, tienda de souvenirs...) en el que se ha sustituido el flamenco por el tango. Pero también es verdad que para los no iniciados puede ser una manera comprensible de acercarse a esta música que va más allá, que es una manera de vivir.

Con más de dos siglos de historia, por aquí ha pasado todo el mundo. Aquí en 1978 la reina Sofía pidió que le cantaran Cambalache, "El que no llora no mama y el que no afana es un gil". ¡Qué sería de Buenos Aires sin los tangos! Esa música arrabalera que nació a finales del s. XIX. Y qué sería de nosotros, los turistas, sin locales como el Viejo Almacén que es, como dice la letra de otro tango, "Donde van los que tienen perdida la fe". es su ambiente y lo han preservado al máximo.



Buenos Aires es sobre todo tango, fútbol, cafés, teatros... Y esa música arrabalera, pese a su comercialización, aún tiene uno de sus santuarios en El Viejo Almacén

jardín diseñada en 1874 por el paisajista francés Charles Thays. Aquí se encuentra el hipódromo y el campo de polo. Merece una visita en los fines de semana cuando la gente acude a sus parques para correr, patinar, montar en bicicleta y hacer picnics.

PUERTO MADERO, LA MODERNIDAD

Puerto Madero, es el barrio más moderno de Buenos Aires. Una de las zonas portuarias degradadas, convertida en los años 90 en escaparate de la vanguardia bonaerense. Rascacielos, como la Torre YPF, que albergan algunas de las principales empresas, viejos almacenes convertidos en *lofts* de lujo, restaurantes de moda y el futurista Puesto de la Mujer, de Santiago Calatrava.

VILLA 31, LA OTRA CARA

Pegado a la opulencia de Retiro, a espaldas (nunca mejor dicho) de La Recoleta, Villa 31 es el ejemplo de barrio chabolista y de máxima pobreza. A la vista de cualquiera que pase por la autopista principal que bordea la ciudad, este aglomerado de favelas nació en los años 40 como el resultado de una industrialización acelerada y mal planificada. Ciudad sin ley, aquí viven más de 150.000 personas, muchas de ellas de origen paraguayo, peruano o boliviano. Es la otra cara del Buenos Aires amable, la constatación innegable de que la felicidad y la desgracia va por barrios.

LIBROS Y CAFÉ

Para mi gusto particular hay dos barrios que no son tales, no tienen una



El gran teatro del mundo

Callejear por Buenos Aires es encontrarte con todo tipo de gentes y situaciones. Este gran teatro del mundo nos depara sorpresas a cada paso. Desde una "bruja" que anuncia un sexshop de la calle Tucumán, a un limpiabotas a la antigua usanza que despliega todos sus bártulos en la acera de la Avenida de Mayo, pasando por la insólita vista cenital de una apacible cafetería en los bajos de las Galerías Pacífico, los peatones habituales de la calle Florida, y una comedia hecha "para reír sin parar" en un teatro de Corrientes.



En el barrio de San Telmo hay que sentarse un rato en el banco que está entre las calles Chile y Defensa con una jovencita llamada Mafalda. No es de carne y hueso, sino una escultura-cómic del personaje de Quino, que vivió muy cerca de aquí



delimitación geográfica clara, pero que son mis preferidos: el de los cafés y el de las librerías (de libros nuevos y de lance). El de los cafés ocupa casi toda la parte urbana de la ciudad, rara es la esquina que no tiene uno, con su terraza en verano, con su vidriera para ver pasar la vida a través de ella mientras se degusta un pocillo de café.

El primer café del que se tiene constancia en Buenos Aires es el “Café de los Catalanes”, inaugurado en

1799. Hoy desaparecido, estuvo en la esquina de las actuales calles de San Martín y Presidente Perón. A partir de entonces proliferaron como hongos después de la lluvia. Y a principios del siglo XX eran muy numerosos, tanto como los jóvenes literatos que los utilizaban como lugar de encuentro y mentidero de la ciudad.

LOS HABITUÉS

Poco a poco se fueron especializando y algunos se convirtieron en cafés de

Pasaje de la Defensa (en la calle del mismo nombre, barrio de San Telmo) casona tradicional de dos plantas, construida en la década de 1880, fue residencia de la familia Ezeiza. Desde 1981 es una galería comercial dedicada a la venta de antigüedades, arte y recuerdos.







Fiesta gaucha

La excursión a la Estancia Don Silvano (km. 87,300 de la Ruta 8, la que va a Rosario) puede ser el complemento ideal a un destino eminentemente urbano como es Buenos Aires. Hacienda de 380 Ha. en pleno campo. Fiesta gaucha totalmente para turistas, pero auténtica. Paseo en carruaje, destrezas criollas a caballo, parrilla típica y show folclórico durante el almuerzo.



Turistas con bicicletas de alquiler frente a la Casa Rosada.

tango donde los habitués delinquían al menos con el pensamiento oyendo esta música arrabalera. ¿Que qué es un habitué? Vean lo que dice Mon Sendra, una estudiante de psicología y quien mejor ha descrito a este personaje netamente porteño: “Es bastante fácil reconocer a un habitué: llega un poquito antes o después de lo que corresponde, saluda a un porcentaje importante de los presentes, no vacila al elegir lugar, pide sin mirar la carta, acepta sugerencias, deja propina religiosamente. Y siempre tiene en el plato o en el vaso lo que uno debería haber elegido, haberlo sabido antes”.

Entre los más célebres está el Café Tortoni (Avenida de Mayo, 825), fundado en 1858, con sus inconfundibles paredes recubiertas de madera y sus mesas de roble y mármol. Tuvo un local homónimo en París y algunos de sus habitués, como Jorge Luis Borges, Carlos Gardel y Alfonsina Storni, permanecen eternamente sentados en sus mesas y representados por estatuas de resina y poliuretano obra del escultor Gustavo Fernández. Espíritu magistralmente reflejado en la letra del tango *Cafetín de Buenos Aires* de Enrique Santos Discépolo: “En tu mezcla milagrosa de sabihondos y suicidas, yo aprendí filosofía, dados, timba y la poesía cruel de no pensar más en mí”.

Otros cafés se especializaron en el juego. Ahí está desde 1894 el “36 Billeares”, en la Avenida de Mayo 1.200. Café en su primer piso con grandes ventanales a la calle y billar en el sótano. Aquí fue habituado durante 1933 Federico García Lorca, que vivía en el cercano Hotel Castelar.

En cuanto a librerías, mejor perderse por las calles y descubrir la nuestra.

GUÍA PRÁCTICA

BUENOS AIRES (ARGENTINA)



CÓMO LLEGAR

Aerolíneas Argentinas vuela diariamente desde Madrid a Buenos Aires en Airbus A340. Desde Barcelona lo hace cuatro veces a la



semana y lo hará cinco a partir de julio (L, M, J, V, S). La duración del vuelo es de unas 12 horas y se pueden obtener billetes desde 815€. Tel. En España 91 454 40 00. www.aerolineas.com/

DÓNDE DORMIR

Hotel Panamericano Un *cinco estrellas* situado en el centro neurálgico de Buenos Aires, Av. 9 de Julio frente al célebre Teatro Colón y al Obelisco. 362 habitaciones y suites distribuidas en dos torres. Excelentes restaurantes. Punto de encuentro de famosos, ya sean huéspedes o simplemente visitantes que van a tomar una copa al Celtic Pub, con área para fumadores. Hay conexión a internet Wi-Fi en las habitaciones al precio de 10 USD por 24 horas. www.booking.com



QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía argentina, una mezcla de cocinas mediterráneas (italiana, española, árabe) y productos locales, tiene como rey indiscutible a la carne de vaca. La carne de res argentina es probablemente la mejor del mundo. El bife de chorizo (solomillo o lomo alto con forma cilíndrica, por lo que se llama de chorizo, aunque no tenga nada que ver con el embutido) con papas fritas se sitúa a la cabeza, seguido por las costillas a la parrilla y las achuras o vísceras de la vaca (chinchulines, tripas, mollejas y riñones).



Las pizzas tienen algo especial en Buenos Aires, puede que sea su masa gruesa. Las empanadas de carne y huevo duro y el dulce de leche completan la mínima relación de platos porteños.

Restaurante Tomo 1, en el entresuelo del hotel Panamericano desde 1993, es muy representativo de la alta cocina argentina, con influencias francesas, y uno de los mejores establecimientos de todo el país. Especialidades: magret de pato con hongos y castañas, gigot (pierna) de cordero con alcauciles (alcachofas) y tomates cherry, parfait (natillas) de chocolate al cointreau con galleta de nuez y alcaçota.



Pizzería Güerrín, (en la imagen) está en otro nivel, pero no es menos interesante. En el toldo de entrada pone en italiano: “Aquí se amasa la mejor pizza del mundo”, puede que tenga razón. Fundada en 1932 está especializada en las pizzas de masa gruesa y esponjosa en horno de leña. Av. Corrientes 1.368.

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Buenos Aires
www.bue.gov.ar/
Turismo de Argentina
www.argentina.travel/es/



La primera revista de turismo on line





PANAMÁ

CENTROAMÉRICA COSMOPOLITA

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA hreyes@altum.es

FOTOS ALTUM

Ἡλιοεπίπλεα ποσῆπια δε ἡ Σῆπδα δε Ἡπανῆ.



A orillas del Pacífico y habitada por ciudadanos de todo el mundo, esta metrópolis de marcado acento cosmopolita se proyecta al futuro como la mejor alternativa para inversionistas y jubilados en todo Latinoamérica

En el esfuerzo de hacer de la calidad de vida uno de sus grandes bastiones, la capital panameña combina en sus calles lo histórico con lo ultramoderno, a tal punto, que para muchos es ya la Singapur de América.

Se podría decir que el desarrollo urbanístico ha querido que la ciudad exponga con imponente tres claros núcleos: las ruinas históricas del s. XVI de lo que fuera el primer asentamiento español y que se conoce como Panamá Viejo; el Casco Viejo que data del s. XVII y donde las protagonistas son las construcciones coloniales y por último, el palpitante corazón capitalino con un distrito financiero donde los rascacielos compiten en apostura y densidad.

El desarrollo económico, que se mantiene constante desde hace varios años, ha atraído a miles de inversores y a numerosas empresas multinacionales que han optado por cerrar sus bases de operaciones en países



aledaños para trasladar sus oficinas principales a esta ciudad.

Igualmente, el vertiginoso aumento de la industria hotelera ha contribuido a que la cantidad de turistas aumente progresivamente. Las cifras de visitantes que han ingresado al país por el aeropuerto de Tocumen se han triplicado en los últimos diez años, siendo los estadounidenses el grupo más nutrido.

Esta capital, además, ofrece actualmente una amplia variedad de tiendas, cines, cafés, restaurantes, teatros, discotecas, casinos y espacios

destinados al ocio y la práctica de deportes al aire libre.

AMÉRICA PARTIDA EN DOS

Tras la culminación del canal de Suez en 1869, su constructor Ferdinand de Lesseps, fue quien decidió el sitio en que debería construirse el Canal de Panamá. En 1880 se dio la primera “palada” pero las obras fracasaron y solamente fueron reanudadas por los Estados Unidos cuando Panamá se hubo separado de Colombia.

La franja que partió en dos al continente, para unir el Caribe con el Pa-



Fachada de una antigua edificación de Panamá La Vieja.
Iguana en el Parque Nacional de Soberanía.



Cronología del canal

- 1880: Primer intento de construir un canal en Panamá por una empresa francesa
- 1902: Firma de la ley Spooner por el presidente Roosevelt. EEUU acuerda reanudar la construcción tras el fracaso de los franceses.
- 1903: Proclamación de la Separación de Panamá de Colombia. La República de Panamá es reconocida por el congreso de EEUU.
- 1904: Reapertura de obras.
- 1914: Finalización de la construcción del canal, representada el 15 de agosto con la travesía del vapor Ancón.
- 1999: Panamá retoma el control sobre el Canal.
- 2006: Se presenta la propuesta de ampliación del Canal. Un referéndum celebrado en el mes de octubre aprueba la propuesta.
- 2009: Se adjudica el contrato principal del programa de ampliación. Se estima que la finalización de las obras sea en 2014.



En la zona que estuvo ocupada por la base americana que hasta 1999 rigió los destinos del Canal se han reubicado colegios, universidades y centros de investigación

cífico es una de las mayores obras de la ingeniería moderna y su extensión es tan sólo de ochenta kilómetros. Cada año lo cruzan catorce mil navíos y los peajes cobrados a los mismos, permiten al estado panameño ingresar una cuantía equivalente a la tercera parte de su Producto Interior Bruto (PIB).

La obligada visita al Canal permite entender la importancia mundial de esta obra en una nación tan pequeña. Son tres la esclusas que lo forman: Gatún, Pedro Miguel y Miraflores. Ésta última es la más visitada y permite observar a corta distancia el tránsito de barcos guiados generalmente por locomotoras. Alberga un Centro Didáctico donde vídeos, módulos interactivos y maquetas, explican el funcionamiento de la vía, su relevancia para el comercio mundial y la importancia de su cuenca hidrográfica. De camino hacia la esclusa lo primero que encontramos es el edificio administrativo del Canal, de corte militar. En su patio frontal se yergue el monumento que recuerda las tres esclusas y

frente al mismo, una imponente avenida de palmeras.

Dado que la tendencia mundial es construir barcos cada vez más y más grandes, Panamá decidió otorgar, tras un referéndum nacional, las licencias de construcción para la ampliación del Canal. Las obras estarán terminadas en 2014 y otorgarán al país suculentos ingresos.

Los predios de la que fuera la base americana que hasta 1999 rigió los destinos del Canal dan hoy en día cobijo a la llamada *Ciudadela del Saber*; nos referimos al área de Fort Clayton. Aquí se han reubicado colegios, universidades y todo tipo de centros dedicados a las ciencias y la investigación.

DE VILLA PESQUERA A GRAN METRÓPOLIS

El 15 de agosto de 1519 se fundaba Panamá, la primera ciudad española sobre la costa americana del Pacífico; de ella partieron muchas de las expediciones que descubrieron el mundo de los Incas.

Barco cruzando el canal en Miraflores; Catedral de Panamá, y flor en el Parque Nacional de Soberanía.





Los indios kuna acuden por las tardes al casco viejo de Ciudad de Panamá para vender sus artesanías, entre las que destaca la mola, tejidos de vivos colores y dibujos geométricos propios de esta etnia del nordeste del país

Tras continuos asechos y ataques de corsarios, la llamada Panamá La Vieja resurgió varias veces de las cenizas. Esta ciudad que había visto levantar sus calles y edificios más insignes en piedra y erigido con maderas locales los vecindarios de los pescadores y trabajadores más humildes, fue saqueada, incendiada y postrada en 1671 por el pirata inglés Henry Morgan. El sitio arqueológico incluye las ruinas de varios edificios –la antigua Catedral, siete conventos y un hospital, entre otros–. Destacan la llamada Torre de Panamá, un museo y algunos puestos de artesanías.

Rápidamente, los españoles retomaron su dominio con la construcción de una nueva ciudad en lo que actualmente se conoce como el Casco Viejo, declarado en 1977 Patrimonio Histórico de la Humanidad. Una zona sometida desde hace varios años a un proceso de restauración que, aunque algo lento, augura la devolución del brillo de otras épocas. En algunos edificios ya es notable el resplandor de esa pátina que se mantuvo opaco por varios años y un paseo por los callejones adoquinados de este barrio, denominado de San Felipe, es uno de los favoritos de muchos visitantes. La

Catedral Metropolitana o las iglesias de San Felipe Neri, de San Francisco de Asís y la de San José, son algunos de los templos más emblemáticos. Esta última sobresale entre las otras por su famosísimo altar dorado realizado en Quito durante la época colonial. En la plaza de la Independencia se encuentra el Museo del Canal que ocupa el que fuera el antiguo edificio de correos de la Plaza Mayor. Posee una extensa colección de artefactos, cuadros, mapas y escritos que documentan la historia del canal.

Los indios kuna acuden por las tardes a vender sus artesanías en di-



Indígena Kuna en el Casco Viejo, en la página anterior, mono capuchino en la Isla de los Monos en las cercanías del Canal.



En el Centro Financiero de Panamá, salpicado de rascacielos, tienen sede hasta 150 bancos mundiales

ferentes puntos del Casco Viejo, su principal fuente de ingresos proviene del comercio de sus molas, unas composiciones de telas de diferentes colores que preservan los conceptos geométricos de una etnia que habita en el nordeste del país y en el Darién colombiano.

Tiendas de artesanías, joyerías con réplicas de alhajas precolombinas, galerías de arte y una gran cantidad de bares, restaurantes o pequeños alojamientos tipo “boutique” acompañan la visita a este vecindario favorito de bohemios y amantes de la música.

Los ciento cincuenta bancos mundiales que tienen sus sedes en Panamá son los responsables del crecimiento de la ciudad en la zona que ocupa el Centro Financiero, la parte más moderna de la ciudad. Desde el año 2000 la ciudad viene presentando un auge imparable en la construcción que aún perdura. La fisonomía capitalina ha cambiado por completo debido a los grandes rascacielos que empresas financieras, hoteles y constructoras de viviendas particulares siguen levantando.

EL CAUSEWAY DE AMADOR

La pequeña isla de Amador se une con el continente gracias a un istmo que fuera construido en su momento con piedras de la excavación del canal y que servía entonces como rompeolas.

Sobre esta calzada que se adentra sobre el pacífico, llamada Causeway, se agolpan diversos bares, discotecas y restaurantes con vistas a Punta Paitilla y Punta Este. En sus aceras laterales, ciclistas, caminantes y patinado-



Palacio Bolívar, en el casco antiguo y familia a las puertas de una casa antigua del Casco Viejo.

El Camino de Cruces, construido por los españoles, recibe este nombre porque era utilizado para transportar mercancías hasta el Puerto de Cruces



res se entregan al ejercicio mientras se deleitan con la mejor panorámica del skyline panameño. En la isla se encuentran el importante Club Náutico y un astillero de reconocida fama.

CON LA SELVA A LAS ESPALDAS

Son pocas las capitales occidentales que pueden presumir de tener la selva a sus espaldas. A sólo veinte minutos del centro y por una carretera que recorre la ribera del Canal, es posible llegar al Parque Nacional Soberanía, una reserva de bosques tropicales de algo más de veintidós mil hectáreas considerada como uno de los mejores lugares del mundo para el avistamiento de aves. Una inmensa cantidad de variedades de plantas, anfibios, mamíferos, reptiles y peces habitan también en esta reserva. A la entrada del Parque se entregan mapas que indican los senderos y las

rutras que se pueden realizar. Las llamadas Pipeline Road o ruta del oleoducto y el Camino de la Plantación son las más apetecidas por los avistadores de aves; el Sendero del Charco conduce a una espectacular cascada con una poza. El Camino de Cruces, de adoquines colocados por los españoles en el s. XVI tiene una extensión de 10 kilómetros y recuerda las épocas en que el oro y las mercancías eran transportados a lomos de mula hasta el puerto de Venta de Cruces.

Dentro del parque es posible alojarse en el Gamboa Rain Forest Resort, un cómodo establecimiento hotelero a orillas del río Chagres—con una gran población de caimanes y cocodrilos—cuyas aguas permitieron la construcción de la represa de Gatún y el lago artificial del mismo nombre, una de las tres esclusas con que cuenta canal.

Desde el hotel es posible contratar varias excursiones y todas ellas merecen la pena. En el paseo en lancha por el río Chagres y el lago Gatún hasta la isla de los monos nos encontramos con un paisaje de absoluta exuberancia; no resulta difícil avistar tortugas y cocodrilos en las orillas y la variedad de aves es inmensa. Los monos capuchinos, como aquí los llaman—por la similitud del color de su pelaje con el del hábito tradicional de la orden religiosa—, son los habitantes de la *isla de los monos*. Con un poco de suerte se acercarán hasta la orilla para hacer sus gracias, aunque está prohibido darles cualquier tipo de alimento. Desde las orillas continentales se escuchan los gemidos de los monos aulladores, los que con su larga cola se sostienen hábilmente de las ramas exhibiendo sus acrobacias al paso de la embarcación.





Museo de la Biodiversidad

Ubicado en los terrenos de la calzada de Amador en la entrada del Canal de Panamá se encuentra el edificio concebido por el cotizado arquitecto por Frank Ghery para albergar un recinto que rinde culto a la biodiversidad de un país y su condición histórica como puente biológico de las Américas. Es la primera obra de Ghery en América Latina y aunque aún no está inaugurada se puede acudir a sus salas los fines de semana para conocer mejor el proyecto.



Dicen que visitar Panamá y no ir de compras es como ir a la playa y no darse un baño, tal es su concentración de tiendas

También es posible acercarse hasta una isla habitada por los indígenas de la etnia Emberá para conocer su sistema de vida y sus costumbres.

Una de las excursiones más demandadas es la que permite recorrer la selva desde el aire. Toda una aventura que se realiza en unas telecabinas que ascienden sobre las cúpulas de la jungla hasta llegar a una torre para la observación de aves: las vistas desde la misma son impresionantes y es en ese momento cuando todos sentimos la necesidad de quedarnos a dormir en el resort mencionado anteriormente. Al descender se puede visitar un acuario, un mariposario y un serpentario llenos de especies que habitan en este parque de Soberanía.

COMPRO LUEGO EXISTO

Ciudad de Panamá o simplemente Panamá como la llaman los locales, ofre-

ce una vasta variedad de tiendas. Es la capital de las compras. Se dice que viajar a Panamá y no ir de compras es como ir a la playa y no darse un baño. Gracias al canal, el país presenta una actividad comercial apabullante. Marcas de ropa europea y americana, bolsos de lujo, joyerías de renombre o artículos electrónicos japoneses se ofrecen en galerías y centros comerciales junto a mantelería de oriente, baratijas chinas, cristalería checa, perfumes, muebles escandinavos de diseño o modernas cocinas italianas. En Panamá se encuentran productos para todos los gustos y todos los presupuestos, de la misma manera que existen templos para todos los credos. Turcos, árabes, libaneses, indios o judíos de diversos países están involucrados en el gigantesco mundo comercial de una nación istmo con poco más de tres millones de habitantes.



Panorámica del Museo de la Biodiversidad; expansión de la construcción de rascacielos en Punta Este; Edificio Tornillo, un nuevo emblema de la ciudad; estampa del lago Gatún; Torre de Panamá en Panamá La Vieja, y velero en el Club Náutico de Amador.





Casas para reformar en el Casco Viejo.

Los dos mejores centros comerciales son Multiplaza Pacific –con las tiendas de las grandes marcas– y Albrook Mall.

UN DESTINO ATRACTIVO

Según una reciente encuesta mundial sobre el costo de la vida, publicada por la revista “The Economist”, vivir en Panamá resulta más barato que en el hemisferio norte o que en la mayor parte de los países europeos. Es un país de inversión segura, y según el “Latin Business Chronicle”, este país es “el mejor lugar para hacer negocios en América Latina”.

Los ingresos provenientes del extranjero están libres de impuestos en este micro cosmos de robusta economía. Existen una docena de visados diferentes para que los extranjeros se conviertan en residentes permanentes al hacer inversiones en el país por un monto de U.S. \$80.000. La compra de una vivienda cuenta con el apoyo de la banca, la que financia el valor de la vivienda hasta en un 80% en un período de tiempo promedio de veinte años.

Por su parte, un jubilado o pensionista, sea de la nacionalidad que sea, puede optar también a la residencia permanente sólo con demostrar unos ingresos mensuales de U.S. \$1.000. Adicionalmente, estas personas gozan de prebendas fiscales y un innumerable listado de descuentos.

No resulta pues extraño que Panamá sea uno de los destinos preferidos en todo el mundo por aquellos que dan por terminada su vida laboral.

Para conocer mejor todos estos aspectos lo más recomendable es consultar con un bufete de abogados local las cuestiones pertinentes a los visados de inmigración, leyes de bienes raíces e inversiones. ①

GUÍA PRÁCTICA

CIUDAD DE PANAMÁ



CÓMO LLEGAR

Iberia ofrece a partir del 1 de junio de 2012 vuelos directos desde Madrid a Ciudad de Panamá todos los días de la semana a excepción de los lunes y jueves.

www.iberia.com

KLM La aerolínea holandesa vuela diariamente desde Ámsterdam al aeropuerto internacional panameño de Tocumen.

www.klm.com

DÓNDE DORMIR

Hard Rock Hotel Asistimos a la preapertura de este hotel que celebrará su inauguración oficial en el segundo semestre de 2012 cuando todas las instalaciones estén terminadas. Son sesenta y seis plantas que albergan 1500 habitaciones. El 50% ya está operativo y todo el concepto interiorista se basa en el llamado *urban chic design* donde todo transcurre alrededor de la música y las grandes estrellas del rock y el pop.

Cuenta con una impresionante piscina, dos restaurantes y varios bares. Su Rock Spa es ya el más solicitado de la ciudad y su Body Rock, uno de los gimnasios más modernos del país. La prensa internacional ya lo ha catalogado como uno de los hoteles más impresionantes de América Latina y nosotros lo confirmamos.

www.hardrockhotels.com/panama.aspx

Gamboa Rain Forest Resort Un verdadero remanso de paz en medio de un Parque Nacional y a orillas del fascinante río Chagres. El estilo tropical que impera en el hotel recuerda ciertas películas donde el glamur y la elegancia de otras épocas eran la esencia. Es uno de los favoritos de quienes llegan a Panamá atraídos por su biodiversidad. Sus ha-



bitaciones deluxe compiten en gusto con los apartamentos históricos, grandes espacios ideales para familias que cuentan con dos habitaciones, comedor y un gran salón. Todos los huéspedes tienen derecho al uso del spa y su impresionante piscina de dos niveles es la preferida por los menores.

www.gamboaresort.com/espanol/index.cfm

Trumph Ocean Club International Hotel & Tower Propiedad del multimillonario Donald Trump, esta emblemática torre está inspirada en el edificio del hotel Burj al Arab de Dubai. Con 72 pisos, es el edificio más alto del país y el único *seis estrellas* en la región. Cuenta con 369 espaciosas habitaciones incluyendo 47 suites, dos piscinas, varios restaurantes y bares, y siete salones de conferencias. Su gimnasio y su spa están en la lista de los mejores del continente.

www.trumpoceanclub.com/html/index.php

DÓNDE COMER

Manolo Caracol ubicado en el Casco Viejo este restaurante es uno de los más famosos de la ciudad. Sus creaciones de autor varían por temporadas, no existe carta y el precio del menú es fijo. Son por lo general 12 pequeños platos surgidos de la creatividad del chef, quien coquetea permanentemente con las bases de la cocina americana y las conjuga con otras gastronomías para crear una sorprendente fusión. Imprescindible reservar. Tel: 2284640

Restaurante Ciao Uno de los dos restaurantes del nuevo Hard Rock Hotel ubicado en un espacio *lounge* que ofrece tapas de fusión y pizzas. Un lugar desenfadado con la cocina abierta al público.

www.hardrockhotels.com/panama.aspx

Mercado de Mariscos A la del casco viejo-se encuentra este mercado que garantiza la frescura de los productos. Mesas de andar



por casa, pero el mejor lugar para saborear el auténtico ceviche panameño, en el ambiente más original. Un escaparate de la gran variedad de pescados y mariscos que ofrecen el Caribe y el Pacífico.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitcentroamerica.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



OPORTO

NOSTALGIA PORTUARIA

TEXTO PALOMA GIL paloma.gil@revista80dias.es

FOTOS ALBERTO PERAL albertops@hotmail.com



La magia de Oporto se hace aún más patente al atardecer.

Bohemia y decadente, Oporto, segunda ciudad de Portugal, es un paraíso para los entusiastas del Modernismo, de las tertulias, de los paseos a la luz de la luna y de la buena mesa. Su arquitectura es un paseo sumamente interesante, entre el pasado y el futuro

Beber vino no sólo es un placer, también es un arte. No todo es beberlo, sino disfrutarlo, sentirlo, olerlo, saborearlo y dejarse llevar por un sinfín de sentidos y sensaciones, que sólo el vino, un buen vino, puede regalar a un paladar que sepa apreciarlo.

Oporto es una ciudad, que como pocas, hace gala de tener un caldo magnífico y además uno de los más originales. Un vino que toma su nombre de la propia ciudad. El oporto.

Sin embargo, esta ciudad portuguesa no se reduce únicamente al consumo del preciado licor, sino que lo enmarca en su atmósfera, es decir, en Oporto, la vida discurre a una velocidad distinta a la de cualquier otra ciudad portuguesa, incluso europea. El ritmo de la vida es más lento, la gente se deja arrastrar por el tiempo en busca de un sentimiento de bienestar que lo envuelve a uno, aunque no quiera. Es la mezcla perfecta entre ese vino maravilloso, los famosos puentes de Oporto, su paisaje, las cafeterías, la tertulia, el ambiente universitario, las bodegas, las vidrieras... el modernismo. Simplemente: Es la bohemia.

Recorrer Oporto significa conocer su arquitectura, su gastronomía, sus vinos y después dejarse llevar y disfrutarlo.

EL MODERNISMO PORTUENSE

Oporto es la segunda ciudad de Portugal. No es demasiado grande, diga-



mos que prácticamente se puede conocer andando; además, pasear por sus calles es un placer infinito. Callejuelas estrechas y viejos callejones misteriosos, en perfecta consonancia con señoriales barrios y elegantes mansiones. Es una ciudad decadente y maravillosa, cargada de nostalgia y con un aroma y un sabor tan propio que incluso con los ojos cerrados sería inconfundible.

El Modernismo marca la línea general de la ciudad. En buena parte de su casco antiguo se pueden apreciar aspectos de esta corriente, tanto

en el exterior de los edificios, como en el interior de algunas cafeterías e incluso en algunas tiendas. Mucho se puede decir de esta ciudad, pero siempre será poco en comparación con el torrente de emociones que pueden invadir a cualquier persona mientras pasea por uno de sus puentes a la luz de la luna o mientras se deja perder en el interior del Mercado do Bolhao en busca de productos típicos y quién sabe qué gratificantes sorpresas. Aunque por supuesto no todo es Modernismo, ni mucho menos. Hay diferentes estilos entremezclados y



En plena ciudad de Oporto, a ambos lados del río Duero, o Douro, como se llama en portugués, aún podemos encontrar las viejas barcazas, algunas en perfecto estado de conservación, en las que se transportaba el vino desde el río hasta las bodegas. Su nombre original es Rabelo. Y con un poco de suerte aún se puede disfrutar de un paseo en estas reliquias, aunque para los más aprensivos hay cruceros que recorren casi todas las bodegas haciendo las veces de autobús acuático.



Como hace un siglo

La Casa Sezim en Guimaraes (Capital de la Cultura Europea 2012) es un alojamiento colonial que conserva hasta todo detalle de una auténtica casa del siglo XIX. Es además una bodega con una producción modesta, pero fabulosa. Las habitaciones, el salón común con cuadros originales, un comedor inmejorable y un jardín repleto de hamacas. Un lujo.



La Casa de la música

Este edificio que se encuentra en el centro de Oporto, es una moderna sala de conciertos diseñada por el arquitecto holandés Rem Koolhaas. En su interior tienen cabida, la institución que lleva el mismo nombre, la Orquesta Nacional do Porto, la Orquesta Barroca y la Remix Ensemble. Su construcción se debe al proyecto de modernización de la ciudad durante el año 2001 cuando fue Capital Europea de la Cultura. Su obra se inició en 1999 y se le dio término seis años después, en 2005. Se trata de un icono de la ciudad, enmarcado además frente a una hilera de pequeñas casitas de colores, que le dan a su vez un toque muy coqueto al ambiente. En un centro cultural de primer orden en varios sentidos, ya que la plaza en la que se sitúa, ha sido tomada por la juventud para expresarse con grafitis o simplemente para demostrar sus dotes deportivas, aprovechando el excelente material del suelo, para deslizarse sobre patines y monopatines de todo tipo. El proceso de edificación originó nuevos retos de ingeniería, habida cuenta de la curiosa forma que tiene.



Ejemplo de la arquitectura modernista portuense de principios del siglo XX, la famosa Librería Chardron, o Tello & Irmao, sirvió de inspiración para Harry Potter

un buen número de edificios y lugares que merece la pena visitar.

Demos un breve paseo empezando por la Avenida de Los Aliados en pleno centro de la ciudad. La Cordoaria, donde podremos descubrir y aproximarnos al verdadero espíritu portuense. Muy cerca está el Campo de Mártires de la Patria, el Rectorado de la Universidad, el Palacio de Justicia o el Museo de la Fotografía. La Torre de los Clérigos, la Iglesia Do Carmo y a unos pasos de ésta, la famosa Biblioteca Lello, con su impresionante escalinata interior y una decoración modernista muy fuera de los común. De hecho, fue inspiración para la primera película de Harry Potter. El Mercado de Bolhao es también un punto de obligada visita, allí a parte del aspecto urbanístico o estético del entorno, es posible encontrar productos a muy buenos precios. Además, es el barrio más tradicional de la ciudad y sus cafeterías y bares son de lo más entrañable. En esta zona todos

los productos son frescos, caseros y de primera calidad.

LA MESA PORTUGUESA

La gastronomía portuense está lógicamente influenciada por su cercanía con mar, aunque desde luego, no todos los platos llevan pescado. Lo que sí es cierto es que el bacalao es el rey de la mesa en Oporto y lo preparan de diversas formas: a la Gomes Sá, que es al horno con cebolla, a la Zé do Pipio, a la Joao do Buraco o a la Joa do Porto, cada uno con sus peculiaridades. Todos exquisitos.

Pero no sólo de bacalao vive el hombre, así que hay que hacer un “esfuerzo” y animarse a probar otros platos. Por ejemplo, la carne: orejas de cerdo con alubias o arroz de cabrito, porque en realidad el arroz es un plato bastante popular que se prepara muy a menudo y de formas muy variadas. Por ejemplo, el de cabidela, especialmente sabroso, con embutido y gallina... Sin embargo, típico, típico,



Oporto a través de sus edificios

Ciudad eminentemente arquitectónica, quizá no sea una coincidencia que en Oporto se encuentren el estudio de Siza y la escuela de arquitectura, o que sea la ciudad de Souto de Moura. En esta

ciudad conviven la Cordoaria, con el Campo de los Mártires de la Patria, el Rectorado de la Universidad, el Palacio de Justicia; el Mercado de Bolhao y la Torre de los Clérigos con la Iglesia Do Carmo. Una amalgama perfecta y muy interesante.



La gastronomía portuense, que hace gala de fabulosos bacalaos, también ofrece platos de carne y caza, de patatas y verduras, como los famosos grelos, el popular caldo verde y una gran variedad de arroces; sin olvidar su deliciosa repostería



es el plato llamado “tripas”. Su origen se remonta en el tiempo y hay varias leyendas que lo recogen.

Otro plato bastante original y muy recomendable es la Francesinha. La receta perfecta para recuperar las energías perdidas. Se prepara con pan, filete, longaniza, salchicha fresca y queso. Casi nada. Intenso, contundente y, lo más importante, delicioso. Normalmente todos los platos principales se suelen acompañar de patatas o de grelos. Que tampoco están mal.

Y para postre, la crema quemada, el arroz con leche y las torrijas. Sí, sé que suena a postre poco elegante, a poste de andar por casa, pero eso es lo que tiene la cocina portuense, que es

muy casera y muy sencilla. Así que os invito a probarlo todo.

EL VINO DE OPORTO

Por último demos el paseo más gratificante de todos. El que nos llevará de la mano de los mejores vinos, primero para conocerlos, después para saber reconocerlos y finalmente, para saborearlos y disfrutarlos con todos nuestros sentidos. Un gran amigo y también colaborador de esta revista, Fernando Pastrano, domina este arte y ha sido un gran maestro para mí en estas lides. Reconocer un buen oporto es fundamental para poder disfrutarlo y no acabar bebiendo cualquier cosa, que incluso es posible que nos sienta mal.

La privilegiada posición de Oporto, junto al río y bajo su cálido sol, permite que se cultiven las mejores variedades de uva para producir ese vino tan especial. La Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga y Tinta Cão para los tintos, y las uvas Malvasía Dourada, Malvasía Fina, Gouveio y Rabigato para los blancos. Uvas dulces que se todavía se recolectan a la vieja usanza.





El oporto está presente tanto en las 'baiucas' y 'casas de pasto' como en los restaurantes de ambiente más sofisticado.

Comencemos recordando que Oporto está al norte del país, junto a la desembocadura del río Duero o Douro, en portugués, es un enclave perfecto para la producción y cultivo de las uvas, que gracias al sol, adquieren un grado de madurez muy alto convirtiéndose en frutas extraordinariamente dulces, lo que permite conseguir ese vino tan especial. Porque el oporto es uno de los licores más dulces del mundo debido precisamente a su fermentación, lo cual también se traduce en muchos, muchos grados. Por lo que también hay que tener mucho cuidado al beberlo.

El vino de Oporto forma parte de la familia de los vinos fortificados y su origen se remonta a al siglo XVII. Cuando en 1678, el gobierno inglés había decretado el embargo del comercio con Francia. Esto supuso que los ingleses no tendrían acceso a comprar el vino francés, lo que les obligó a buscar otros mercados. Y llegaron a Oporto, donde dos comerciantes llegaron al monasterio de Lamego y allí se encontraron con que el abad, había añadido aguardiente al vino, durante su proceso de fermentación y de este modo había quedado mucho más suave y dulce, aunque con mayor

contenido alcohólico. A los ingleses les encantó este nuevo producto y en 1703 se firmó un tratado por el que los vinos portugueses sólo tenían que pagar dos tercios de las tasas que pagaban los vinos franceses para poder ser vendidos en Inglaterra. El éxito fue absoluto y el Oporto se hizo un hueco a perpetuidad en las mejores mesas de todo el mundo.

UN CURSILLO ACELERADO

Los oportos normalmente son tintos, aunque también los hay blancos y rosados. Y hay muchas variedades de tintos, dependiendo de su grado de





'Tripeiros' portuenses

A los habitantes de Oporto, se les llama *tripeiros* porque durante la preparación de la expedición que en 1415 partió para la conquista de Ceuta cada vecino aportó lo mejor que tenía a los soldados que iban a luchar. Entre los enseres y alimentos que se donaron iban todas las reservas de carne de la ciudad, de manera que a la población sólo le quedaron las tripas para alimentarse.

El planteamiento pudo parecer un tanto desagradable, pero las mujeres portuenses rápidamente idearon un delicioso plato que se hacía precisamente con las tripas y con alubias, pero que en la actualidad se prepara con oreja, jamón, chorizo, ternera, pollo y algunas cosillas más que aporta cada uno a título personal. Cuando los habitantes de otras ciudades tuvieron noticia de aquella circunstancia comenzaron a llamar a los portuenses *tripeiros*, mote despectivo que, lejos de ofenderlos, ellos aceptaron con mucho orgullo y que mantienen hasta la actualidad.



El ritual de la vendimia culmina con la 'lagarada', antigua tradición de pisar las uvas a pie desnudo. Una sensación curiosa y divertida como pocas, convertida hoy en una fiesta que puede durar toda la noche

maduración, que van desde el rubí (por su color) que es el más joven, hasta el tawny, que es el más maduro. Todos ellos se caracterizan por su gran intensidad aromática, por la elevada concentración de alcohol, por su dulzura y por la tanicidad de algunas de sus categorías. Pero, como decía, hay muchos tipos diferentes, dependiendo de su maduración. El más joven es el Retinto, o Full, tiene mucho cuerpo y sabe mucho a fruta. Después viene el Tinto Red, es aún bastante joven, tiene tonos rojizos y tanto su sabor como su cuerpo son muy semejantes al Full. A continuación tenemos el tinto dorado, o Ruby, que ya es algo más serio, cuenta con entre ocho y diez años de envejecimiento. Seguido del Dorado o Tawny, mi favorito, quince o veinte años de envejecimiento lo convierten en un vino mayor de

edad. Una delicia, dorado, casi con tonos amarillos. Luego está el Dorado claro, o Tawny light, que es un gran vino, pero que es difícil encontrar uno que sea realmente bueno, ya que en esa fase final del envejecimiento, alcanza el auge de sus cualidades, pero hay que cuidarlo y mimarlo con atención, incluso es conveniente darle vidilla mezclándolo con otros vinos más jóvenes. Es complicado. Aunque no es el más maduro, porque el Vintage puede llegar a tener 40 años. Y eso sí que es algo digno de probar. Es un deleite.

Se pueden tomar como aperitivo o como postre, pero en los últimos años ha surgido una moda que utiliza este licor tan especial para hacer unos cócteles de escándalo, tanto los tintos como los blancos. E incluso es posible participar en catas de maridaje.



El secreto del vino de Oporto

Las uvas son la materia prima esencial para la fabricación de un buen oporto. Y el secreto para conseguir un licor de calidad está en la fermentación. Interrumpir el proceso de fermentación le da un sabor más dulce y aumenta sensiblemente su gradación alcohólica. Pueden ser tintos, los más comunes, rosados, los menos, o blancos. Y su grado de madurez les otorga colores y sabores diferentes. En el caso de los tintos, van del rojo Rubí, hasta el Tawny, más maduro, que casi es dorado. El otro gran secreto es conocer el momento perfecto para recoger las uvas.







En las bodegas con más solera está de moda continuar innovando con el oporto, y cada día crean nuevas recetas para preparar los combinados más interesantes y deliciosos. Los que contienen 'vinhos brancos' son especialmente buenos



Personalmente prefiero beberlo sólo, pero si hay que acompañarlo me gustan los quesos fuertes o un buen foie de pato, sin embargo, también es posible degustar un oporto con un plato de fresas con chocolate o incluso de bombones. Demasiado dulce para mi gusto, aunque quizá hay quien se muera por probarlo.

DE BODEGA EN BODEGA

Tan sólo un consejo, nunca permitáis que os sirvan un oporto frío, estos vinos no se enfrían y siempre se conservan en lugares frescos, de lo contrario pierde toda su gracia.

Para disfrutar al máximo de la experiencia de la ruta del Oporto, es necesario visitar algunas de las bodegas de la ciudad y sus alrededores, por ejemplo la Quinta do Seixo en Pinhao, lugar de nacimiento de las bodegas Sandeman y que destacan por el Oporto Fino Blanco o bien por el Selecto Reserva, así como por sus innovaciones en la coctelería con este licor.

En Peso de Régua, está la Quinta da Pacheca, donde además es posible alojarse e incluso participar en una lagarada en septiembre, es decir, el ritual de pisar las uvas. Y no sólo es un

El oporto, tiene muchas cualidades beneficiosas para la salud. Es una bebida que abre el apetito, relaja y aporta energía. Contiene múltiples características nutritivas: vitamina B6, proteínas, carbohidratos, potasio, calcio, magnesio y fósforo, lo que beneficia a la memoria.







El Museo del Vino

Situado en un edificio del siglo XVIII, que antes era utilizado por la Compañía da Agricultura da Vinhas do Alto Douro como almacén, este museo es el primer centro de información del vino de Oporto. En este espacio se exhibe con todo lujo de detalles y de forma muy amena, la historia de licor tan exclusivo.



Vista desde un pequeño crucero turístico que recorre el Duero de bodega en bodega.

sitio encantador y con una cocina estupenda, sino que es el lugar perfecto para desconectar del estrés y relajarse, incluso creo recordar que no tienen ni cobertura para móviles. Un placer.

En Guimaraes, la Casa Sezim, un alojamiento de estilo colonial que os dejará con la boca abierta, en el que se sirve comida tradicional portuense y del que recomendamos el vinho verde de producción propia.

Por último, Vila Nova de Gaia las bodegas Taylor. Sus Select Reserv son fabulosos y también recomendamos los Oporto Vintage y los LBV (Late Bottled Vintage).

Aunque nunca se sabe, uno llega a la ciudad y todo es dejarse llevar de aquí para allá, porque sabiendo lo que buscamos, buenos vinos y buena comida vamos a encontrar en casi cualquier sitio. Además el carácter amable y hospitalario de los portuenses es asombroso, por lo que a nadie le resultará difícil disfrutar de su estancia. Eso sí, no olvidemos que Oporto es una ciudad bohemia, incluso con cierto toque nostálgico, especialmente cuando uno se tiene que marchar y evoca sus maravillosos cafés tomando un vino desde un lugar lejano. 📍

GUÍA PRÁCTICA

OPORTO (PORTUGAL)



CÓMO LLEGAR

Avión Hay muchas compañías aéreas que unen Oporto con ciudades de toda Europa y a buenos precios, aunque tal vez TAP sea la más interesante por su número de frecuencias.

Carretera Desde cualquier punto de la Península ibérica, el coche o el autobús es una buena opción. Buenas carreteras, aunque caras.

El **tren** conecta con algunas ciudades españolas, la estación principal es Campanha (en la foto inferior).



También se puede llegar en **barco**, incluyendo un crucero fluvial por el Duero; una alternativa más cara que cualquiera de las otras.

DÓNDE DORMIR

Casa Sezim Una casa colonial reconvertida en hotel rural (en la foto). Con su pequeña bodega propia. La decoración cuida hasta el mínimo detalle y es un absoluto paraíso para los mitómanos. www.sezim.pt



Quinta da Pacheca Un hotelito rural, con bodega incluida, muy acogedor. Buena comida y vino propio. Lo mejor, la tranquilidad. www.wonderfulland.com

Hotel das Artes En pleno centro de la ciudad, es un coqueto hotelito de cuatro estrellas decorado como un auténtico museo, pero con bastante buen gusto. Una atención muy profesional. www.eurostarsdasartes.com

Tiara Park Atlantic Porto Lujoso Hotel de la cadena Tiara, que cuenta con 232 habitaciones decoradas con elegancia a base de materiales nobles. La personalidad cosmopolita del hotel queda patente en su restaurante Poivron Rouge, con una cocina en la que se combinan los sabores regionales con platos de corte internacional. www.tiara-hotels.com

QUÉ Y DÓNDE COMER

El servicio en los restaurantes es siempre muy lento en casi todos los establecimientos por lo que recomendamos mucha paciencia. Sin embargo, la atención, de forma general-



zada, es muy buena, los camareros son muy atentos y amables y es un placer la educación con que tratan a los clientes.

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Oporto
www.visitporto.travel/
Turismo de Portugal
www.visitportugal.com



Turismo enológico

Valor positivo

El turismo se mueve por los polos de atracción con que cuenta cada destino. En algunos casos, lo es el sol y playa; en otros, el *birdwatching*, los safaris, los icebergs,... innumerable es la oferta en tanto cantidad de destinos existen. El vino, en sí como producto, también es un factor de atracción y cada vez más se convierte en un elemento de cohesión de la oferta turística de una zona determinada como, en este caso, la Ribera del Duero. A partir de esta premisa fue como surgió la idea de crear una *Ruta del Vino* que, en general, consiste en la integración de los recursos y servicios turísticos de interés de una zona vitivinícola, como es la Ribera del Duero, que da lugar al enoturismo.

La combinación de turismo, enología y ocio definen a la perfección el concepto de enoturismo, que contempla el disfrute de todas las actividades y recursos turísticos, y de ocio y tiempo libre relacionados con la cultura, el vino y la gastronomía autóctona de sus territorios. Un factor positivo del enoturismo es su transversalidad: puede combinarse con otras formas de turismo: de naturaleza, gastronómico, patrimonial, etnográfico, etcétera.

Entre sus valores positivos, además, el enoturismo incrementa la actividad turística de un territorio, genera una nueva vía de ingresos complementaria para los productores vitivinícolas, aumenta las ventas de vino; mejora el entorno y las infraestructuras, optimiza la imagen del vino como producto y diversifica y desestacionaliza el turismo.

Bajo este entramado de ideas y conceptos, nace la *Ruta del Vino Ribera del Duero* como una integración de recursos y servicios enoturísticos planteados con autenticidad y vocación vivencial, para construir un producto singular creado con calidad e identidad del destino y optimizando la promoción y la comercialización conjunta, la satisfacción de la demanda y el desarrollo socioeconómico integral. ¹



Roberto Díez
Presidente de la Ruta del Vino
Ribera del Duero

“El enoturismo incrementa la actividad de un territorio, genera una nueva vía de ingresos para los productores vitivinícolas, aumenta las ventas de vino, mejora el entorno y las infraestructuras, desestacionaliza el turismo”

> HOTEL

AXOR BARAJAS****

AXOR FERIA***

MINIMALISMO VANGUARDISTA

TEXTO GONZALO ALVARADO redaccion@topviajes.net



FICHA

CATEGORÍA **** / ***

PRECIOS (IVA incluido)

AXOR BARAJAS

Habitación estandar, 65 €/55€; Ejecutiva, 102 €; Familiar tres personas 87 €; Familiar cuatro personas, 102€.

AXOR FERIA

Habitación estandar, 55€; Premium, 70€; Familiar tres personas, 70€; Familiar cuatro personas, 96€.

Oferta Romántica (80€ Barajas/69€ Feria): habitación doble con cama de matrimonio, cava y frutas o bombones, desayuno bufé, acceso a jacuzzi y sauna.

Oferta Hotel + Spa: 78€ (Axor Barajas).

NÚMERO DE HABITACIONES

217 en el Axcor Barajas y 285 en el Axor Feria, todas ellas con televisión vía satélite

SERVICIOS

transfer gratuito, aparcamiento de larga estancia, impresión tarjetas de embarque, wifi gratuito, sauna, jacuzzi, gimnasio, sala de lectura y TV, sala de reuniones.

DIRECCIÓN

c/ Campezo, 4
28022 Madrid - España
+ 34 91 312 1960
reservas.barajas@axorhoteles.com

Habitaciones y espacios comunes son amplios, cómodos y están bien distribuidos e iluminados con luz natural.

Axor es una cadena hotelera moderna en todo su planteamiento. Creada hace pocos años, dispone de dos hoteles con características similares: edificio compartido de arquitectura vanguardista y decoración minimalista. Son aspectos que lejos de resultar pueriles resaltan cualidades ecológicas, pues la utilización de placas solares y grandes ventanales de vidrios especiales suponen un gran ahorro energético.

Esa iluminación natural (sustituida de noche por luces cálidas) alcanza a todas las habitaciones y zonas comunes, en las que el espacio es amplio y confortable, a lo que contribuye un mobiliario adecuado: mesas redondas, armarios empotrados, sillas de diseño minimalista...

El Axor Barajas es un *cuatro estrellas* que une a los habituales servicios de

los establecimientos de esta categoría (TV satélite, caja fuerte, etc.) detalles especiales, como la carta de almohadas o la ducha de lluvia.

El *tres estrellas* Axor Feria también mantiene en sus habitaciones las líneas modernas y una decoración que subraya el ambiente vanguardista.

COCINA MEDITERRÁNEA

Ese distintivo de vanguardia se da también en la cocina del Restaurante Mirage que, ubicado en el espacio del Axor Barajas, pone un ligero toque vanguardista a recetas tradicionales mediterráneas, con platos como el entrecot a la pimienta verde con esencia de mostaza y rostí de patata, el lomo de lubina con salsa de mariscos y verduritas o el falso asado de cordero y salsa ligera de miel de romero. 📍

Más información

www.axorhoteles.com



L'AND VINEYARDS RESORT, NUEVO HOTEL ARTEH EN EL ALENTEJO

El exclusivo L'and Vineyards Resort, situado en Montemor-o-Novo, en el Alentejo portugués, se ha convertido en un Nuevo Hotel ARTEH en Portugal. Un paisaje único definido por viñedos, un gran lago y el castillo medieval de Montemor que se avista a lo lejos, envuelven este exclusivo retiro. Su particular identidad, asentada en la cultura del vino y en un excepcional y discreto

servicio, garantiza una estancia enriquecedora. El resort destaca, además, por su arquitectura, basada en la reinterpretación contemporánea de las casas patio de tradición romana y árabe. La pizarra y la madera son claves en la decoración, así como las obras de arte, tejidos y mobiliario exclusivos. www.arteh-hotels.com



RESERVAS A PRECIOS FIJOS

Con el lema "En mayo hay que pensar en el verano", los hoteles ibis España lanzaron una promoción especial de precios fijos durante el pasado mes de mayo. Dirigida a reservas realizadas a través de internet y para estancias comprendidas entre el 1 de junio y el 31 de agosto, los precios fijos de 45€, 55€ ó 65€ estaban dirigidos a reservas individuales y de dos personas. www.ibishotel.com



Nuevos ibis e ibis Budget en Lleida

Accor incorpora a su cartera dos nuevos hoteles, ambos en Lleida, con la apertura en régimen de franquicia de un nuevo ibis y del primer establecimiento de ibis Budget, la nueva marca de la familia. Marca que se inaugura tras el anuncio estratégico de reagrupamiento de las marcas all Seasons y Etap en torno a la mega-marca ibis, pasando a denominarse respectivamente ibis Styles e ibis Budget. Ambos hoteles están situados estratégicamente en Copa d'Or, la zona comercial con mayor expansión de Lleida. Una ubicación excelente para viajes de negocio y de ocio. Con la apertura de ibis e ibis Budget Lleida, son 82 los hoteles con los que cuenta Accor en España.





LE POOL, UN CLUB DE PISCINA PARA ADULTOS EN MELIÁ DE MAR

El 2 de Junio abre sus puertas LE POOL, el exclusivo club de piscina diseñado solo para adultos del Meliá de Mar (Calvià, Mallorca). Diseñado con cuatro ambientes distintos: After Sunrise Energy (10.00-13.00 h), Lunch Break (13.00-16.00 h), After Lunch Energy (16.00-19.00h) y After Sundown Energy (19.00-23.00 h, sólo sábados), las camas balinesas, el servicio de piscina, la comida y el ambiente están pensados para vivir todas las experiencias: divertirse, relajarse y escuchar buena música. Oferta que se completa con una carta de bebidas exóticas y batidos de frutas, un menú snack y fiestas temáticas.



VUÉLVETE A ENAMORAR EN ABAMA GOLF & SPA RESORT

El verano es el momento perfecto para huir de la rutina y relajarse en pareja. Abama Golf & Spa Resort, el establecimiento hotelero de GL en el sur de Tenerife, propone una estancia de tres o siete días con servicios exclusivos para enamorados. Situado en un acantilado sobre el Océano Atlántico, a las faldas del Teide y con espectaculares vistas a la Gomera, la seducción y el romanticismo serán la base de esta estancia en Abama Villa Deluxe, donde la combinación del lujo con la calma dará la bienvenida a los enamorados con cava y fresas cubiertas de chocolate. www.abamahotelresort.com.



CONFORTEL HOTELES, SOBRESALIENTE EN ACCESIBILIDAD

Confortel Hoteles, la cadena hotelera de la Corporación Empresarial ONCE (CEOSA), ha conseguido la excelencia en materia de accesibilidad, al obtener el Certificado de Accesibilidad Universal de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) para sus 17 hoteles. La entrega del Certificado se celebró en el Hotel Confortel Atrium de Madrid, y se acompañó de una visita guiada, durante la que se explicó a los asistentes en qué consiste la accesibilidad universal. La Certificación de AENOR garantiza a cualquier persona, con o sin discapacidad, las mismas posibilidades de acceso y disfrute de los servicios.



HOTEL BRICK, NOVEDADES GASTRONÓMICAS Y DE OCIO

El hotel Brick, uno de los establecimientos boutique más lujosos y exclusivos de México DF, ofrece atractivas novedades, como su nueva ludoteca para los más pequeños, o las sugerentes iniciativas que organizan cada semana sus dos restaurantes y bares. Además, cuenta con nuevos paquetes promocionales, como el Health & Spa (alojamiento en Junior Suite, desayuno a la carta, masaje relajante y servicio de té en la habitación), o el de Mascotas en la Roma, para viajeros con animales de compañía. www.hotelbrick.com



LOS NIÑOS GRATIS CON BEACHCOMBER HOTELES

Hasta el 30 de septiembre, los niños y adolescentes de hasta 17 años que compartan habitación con sus padres se alojarán gratis en cualquier hotel de la compañía Beachcomber Hotels en Isla Mauricio y Seychelles. Además, con motivo del 60 aniversario del grupo, los que se alojen en su propia habitación en los hoteles 5* Lujo Dinarobin, Paradis y Trou Aux Biches, obtendrán un descuento del 60% hasta el 31 de julio. En unos y otros disfrutarán de actividades especiales para ellos. www.beachcomber-hotels.es



SILKEN CIUDAD DE VITORIA APUESTA POR LA SOSTENIBILIDAD

Silken Ciudad de Vitoria, Capital Medioambiental Europea 2012, es el primer hotel de Álava galardonado con el sello del Pacto Verde por su firme compromiso con la sostenibilidad. Y la explicación reside en que desde hace años lleva trabajando en cinco aspectos fundamentales destinados a la mejora de la calidad de vida y a la creación de un espacio en continuo respeto con el medio ambiente: el ahorro de energía, el uso razonable del agua, la cohesión social y la movilidad, el tratamiento de los residuos y el respeto a la naturaleza.





El Jardín: menús de lujo para el verano

Una nueva visita al restaurante El Jardín, del madrileño hotel InterContinental, mantiene vivo mi fervor por la cocina de José Luque, que es tan respetuosa con los sabores de las materias de calidad que utiliza como original en las presentaciones de sus platos. La carta está llena de enunciados sugerentes que cambian muy a menudo, ateniendo a la estacionalidad de los productos. Y si en invierno cultiva como pocos cocineros los platos de cuchara (las lentejas o el cocido no faltan) con la llegada del calor esa relación se puebla de sopas frías (salmorejos y gazpachos de frutas y hortalizas de la época), ensaladas y carnes,

pescados y mariscos en preparaciones más adecuadas con la subida de las temperaturas. Esta adaptación de los platos de Luque al calor veraniego tiene un perfecto aliado en la ampliación del escenario que acoge a los comensales, pues al elegante comedor perenne del interior del hotel se suma en estas fechas el no menos distinguido comedor de su terraza en un entorno que justifica el nombre que se ha dado al restaurante.

La excelencia de las recetas de Luque crece aún más cuando es Abilio Garrido quien hace las propuestas del día y sugiere los vinos más adecuados en cada caso. A tono con la elegancia de El Jardín, su maitre

EL JARDÍN

CHEF José Luque

JEFE DE SALA Abilio Garrido

DIRECCIÓN

Paseo de la Castellana, 49
28046 Madrid 91 700 73 00

WEB

www.intercontinental.com
icmadrid@ihg.com

DECORACIÓN

Elegancia superlativa en su comedor interior y en la terraza.

PRECIO MEDIO

Carta 60€

Menús 27€ y 38€



se distingue por su discreción, amabilidad y saber estar en todo momento y en cualquier situación.

MENÚS DIARIOS

Y no está de más descubrir que buena parte de la notoria cocina de El Jardín se debe al responsable de las compras de alimentos y bebidas, Pedro Cañas, un profesional que ha animado a la creación de apetecibles menús que se cambian a diario por 38€, IVA incluido.

Por ejemplo, uno centrado en el espárrago como ingrediente estrella: Ensalada de bogavante con espárragos en vinagreta o Salmorejo de fresa con langostinos; Lomo de merluza con caldo de espárragos blancos y verduras o Cochinillo confitado con tallarines de espárragos de Tudela; Selección de tartas, café y minardises, copa de vino (que es mentira, porque dejan la botella), agua y pan.

Claro, las creaciones reposteras de Luque se han quedado para el final, como corresponde al postre. Enamorado de ese apartado de la cocina, el chef borda las tartas de todo tipo y hace las que hoy por hoy pueden ser las mejores tejas de Madrid. 🍷



Los productos de temporada destacan en las originales presentaciones de los platos de El Jardín.





**MIEMBRO DE SKYTEAM
MÁS DE 850 DESTINOS**



Vietnam Airlines



info@vietnamair.es

902 105 113

www.vietnamair.es



UN DELI EN UN HOTEL

Dolce Sitges (Av. Camí de Miralpeix, 12. Sitges), el hotel de cinco estrellas con espectaculares vistas al Mediterráneo, presenta el nuevo ddb Dolce Deli Bar, una fórmula única inspirada en los Delis de Nueva York. Se trata de un atractivo espacio que combina estilo y elegancia casual, para ofrecer una amplia variedad de deliciosos productos frescos, *gourmets* y locales para llevar o degustar en su interior y en su maravillosa terraza. Todo para disfrutar de una experiencia única: comer en un genuino Deli de Manhattan sin moverse del hotel. Con ddb, Dolce Sitges se convierte en el primer hotel de Sitges y Barcelona que ofrece a sus clientes un espacio *delicatessen* e informal que fusiona el servicio rápido y de calidad con el buen gusto gastronómico y que, además, dispone de una *boutique* donde adquirir productos *gourmet* locales.
www.dolcehotels.es



'TREE TERRACE' LOTIENE EN EL BOTE

Tree Terrace vuelve a Hilton Madrid Airport para ofrecer un refugio verde y fresco durante los meses de verano. Si bien el espacio será el mismo que el año pasado, presenta en esta edición una novedad. Además de ofrecer una carta actualizada, todas sus propuestas culinarias se servirán en prácticos botes de cristal que permitirán disfrutar de la comida de forma más original y más cómodamente.
www.hilton.com

'SABOREA POLONIA' EN THE WESTIN PALACE

Aprovechando la celebración del campeonato Europeo de fútbol este verano en Polonia, The Westin Palace, Madrid y el Instituto Polaco de Cultura se han unido para dar a conocer una parte de su cultura y tradiciones. Como resultado de esta colaboración, The Westin Palace, Madrid acogerá a partir del 14 de junio a Janusz Korzyński, consagrado chef de la ciudad de Słupsk, que sorprenderá con un menú de alta cocina polaca, fusión de tradiciones y culturas de Centroeuropa. Además, presentará una exposición de piezas elaboradas en ámbar, procedentes de Gdansk, capital del ámbar, y cedidas por la empresa polaca "Ambersky".
www.westinpalacemadrid.com



ITALIA EN LA MANZANA DEL HESPERIA MADRID

La Manzana, el restaurante que alberga el hotel Hesperia Madrid, acoge hasta el 9 de junio a Alberto Annarumma, el chef del restaurante Dei Cappuccini, situado en el espectacular hotel italiano Grand Hotel Convento di Amalfi. Annarumma agasajará a los asistentes con deliciosos platos de la alta cocina italiana, haciendo gala de su amplia experiencia en los mejores restaurantes de Venecia, París y Nueva York, y los transportará a las maravillas de la Costa Amalfitana. Estas jornadas gastronómicas organizadas por el hotel Hesperia Madrid son parte de un ciclo que ha dado comienzo con el descubrimiento de las *Tradiciones culinarias de Madrid* y que continuará desvelando *Recetas de Mary Montaña*, del 11 al 30 de junio.
www.hesperia.es



AMANECERES ANTIOXIDANTES

NH Resorts da un paso más en su compromiso por brindar una completa oferta de bienestar para cuerpo y mente en sus establecimientos, con una propuesta gastronómica innovadora: los desayunos *NH Antiox*. Pensados para comenzar las mañanas de vacaciones de una manera saludable, se elaboran con una cuidada selección de productos y cargados de alimentos ricos en antioxidantes.



HILTON BARCELONA APUESTA POR LA COCINA DE PROXIMIDAD

El recién reinaugurado Hilton Barcelona presenta una propuesta gastronómica renovada: escenarios de diseño, un nuevo chef apasionado por la cocina mediterránea y novedosas creaciones culinarias elaboradas con productos locales. Una apuesta por la cocina de proximidad de la más alta calidad, en la que la esencia de Barcelona estará presente en todas las propuestas culinarias y de bebidas. www.hilton.com



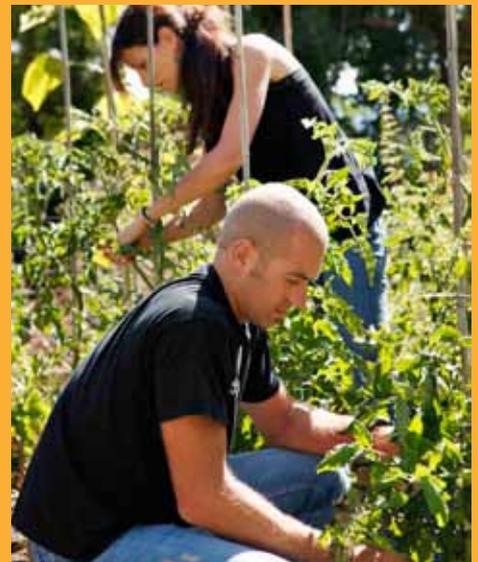
ALMUERZOS CON VISTAS AL GUGGENHEIM

La terraza del restaurante DOMA Bilbao, situada en la azotea del hotel Silken Gran Domine 5*, ofrece la posibilidad de disfrutar el momento del aperitivo y de la sobremesa en un escenario único. Las privilegiadas vistas sobre el Museo Guggenheim y la Ría de Bilbao, tanto de día como de noche, son un valor añadido para este espacio singular creado por los diseñadores Javier Mariscal y Fernando Salas. La amplia carta de cócteles y champagnes es el complemento perfecto, como preámbulo o colofón, tanto para un aperitivo o para una amplia sobremesa a un almuerzo en el recién inaugurado restaurante DOMA Bilbao, asesorado por Martín Berasategui, el cocinero español con más estrellas Michelin, siete.



ESPAÑA, EL SEGUNDO PAÍS MÁS ASEQUIBLE EN GASTRONOMÍA HOTELERA

El Club Sandwich Index (CSI), resultado de un estudio realizado por Hoteles.com, otorga a España el nada desdeñable segundo puesto, lo que significa que nuestro país es el segundo país europeo más económico en lo que a gastronomía hotelera se refiere. Por el contrario, París ha sido catalogada como el lugar más caro para disfrutar de un Sandwich Club. El estudio ha utilizado como indicador de asequibilidad para cada destino el clásico sándwich de pollo, bacon, huevo, lechuga y mayonesa, disponible en hoteles de todo el mundo. Para elaborar el ranking, se tuvieron en cuenta los precios de 30 Club Sandwiches a la venta en 30 hoteles de la capital de cada país estudiado. Los precios se extrajeron, en concreto, de 10 establecimientos cinco estrellas, 10 cuatro estrellas y 10 tres estrellas de cada ciudad. En total 750 precios de Club Sandwich fueron registrados alrededor del mundo en 25 diferentes países.



DEL HUERTO AL PLATO

Llega el buen tiempo y los huertos de los hoteles con encanto de Ruralka empiezan a dar sus frutos, y los anfitriones a poder ofrecer los productos que han cultivado con mimo a sus huéspedes más selectos. Hospedería Bajo el Cejo (Murcia), Casas Noves (Guadalest, Alicante), el Caserío de Fatás (Huesca) o Los Malenos (Almería), son atractivos ejemplos. www.ruralka.com



TEMPORADA DE TERRAZAS DEL GRUPO OTER

Con la llegada del buen tiempo, los madrileños se despojan de sus abrigadas ropas y se lanzan a la calle en busca de sol. Es entonces cuando los restaurantes de la capital se preparan para mostrar sus terrazas a los viandantes, ofreciendo las mejores ofertas gastronómicas y luchando por convertir a la suya en la más *chic* del verano. El Grupo Oter apuesta por ellas, y a sus clásicas terrazas de verano –El Barril de La Moraleja (Estafeta, 4 Plaza de la Moraleja), El Gran Barril (Goya, 107), Colonial Norte (Pº de la Florida, s/n), Taberna del Puerto (Diego de León, 58), El Telégrafo (Padre Damián, 44) y Pedralbes (Basílica 15-17)–, se unen otras cuatro: Teitu (Capitán Haya, 20), El Barril de Recoletos (Recoletos, 9), El Barril de Goya (Goya, 86) y La Leñera (Hernani, 60).



DON VÍCTOR CUMPLE 30 AÑOS

El restaurante madrileño Don Víctor (Emilio Vargas, 18, semiesquina Arturo Soria, 99) celebra su 30 aniversario. Tres décadas ofreciendo en Madrid el mejor marisco y pescado fresco, cuidadosamente seleccionados en origen y llevados a diario a la capital desde Galicia junto a carnes y frutas y hortalizas excelentes. El respeto por las materias primas, la esmerada elaboración de los platos y un servicio impecable, han procurado a Don Víctor un puesto de honor entre los restaurantes gallegos de la capital.

ESTRELLAS PARA CAOBA

Desde abril y hasta el presente mes, el restaurante de alta cocina italiana y mediterránea Caoba (Paseo Pintor Rosales, 76, Madrid), inaugurado durante el verano de 2011 por los hermanos Mammoli, ha puesto en marcha un atractivo programa en el que su chef, Vincenzo Marconi, actúa como anfitrión de destacados cocineros españoles. Bajo el lema "De Caoba al cielo, pasando por las estrellas", el restaurante madrileño abre sus puertas cada jueves a grandes chefs con estrella Michelin. Invitado y Vincenzo Marconi elaboran mano a mano, durante un *showcooking*, un menú en formato tapas para el mediodía (35 €) y un menú exclusivo con tres entrantes, dos principales y un postre para la cena, (70 € todo incluido), previa reserva.



LA TERRAZA DE BERASATEGUI

La terraza de Martín Berasategui en Lasarte (Loidi Kalea, 4) es una de sus grandes propuestas para este verano. En ella podrás disfrutar de su oferta gastronómica tanto en días soleados como lluviosos gracias a su porche. El espacio, decorado en tonos blancos y grises, destaca por su amplitud, la distancia entre las mesas y sus vistas de la campiña vasca. Allí podrás degustar una de sus últimas creaciones: globo ahumado con milhojas de endivia, pescado azul, berros y pampalinas.



CARNES AHUMADAS AL NOGAL

La nueva carta de La Vaca Argentina incorpora una selección de carnes ahumadas al nogal, preparadas mediante una técnica tradicional en Estados Unidos y Canadá, que combina el asado y el ahumado y proporciona a la carne un exterior caramelizado y un fondo ahumado. Además, incluye una gran selección de cortes de carne americanos y argentinos sometidos a un mínimo de 21 días de maduración para garantizar su máxima ternura.



SUKOTHAY, EL PRIMER BISTRÓ ASIÁTICO

El restaurante asiático Sukothay (Paseo de la Castellana, 105, Madrid) celebra su décimo aniversario con una transformación total: decoración vintage, una renovadísima propuesta gastronómica, y un nuevo nombre: Bistró Sukothay, pasando a convertirse en el primer bistró japo & thai de España. En él se combinan la frescura, el mestizaje y la sencillez de la propietaria y directora desde hace 10 años, Raquel Medina, y las creaciones del chef asesor Andrés Madrigal, aliados desde el pasado mes de marzo. En la recién estrenada carta se pueden encontrar tres apartados diferenciados: Clásicos Sukothay, que reúne algunas de las recetas más emblemáticas y adoradas por la clientela; Bistró Japo, originales creaciones del país del Sol Naciente, y Bistró Fusión, que refleja la pasión de Madrigal por el mestizaje y la frescura.



COCINA DE TEMPORADA EN ASADOR ARIZMENDI

Desde mediados de mayo y durante el mes de junio, Asador Arizmendi (Plaza Tirso de Molina, 7, Madrid) ofrece 10 platos que aligeran la oferta para dar la bienvenida al buen tiempo y que recorren la geografía española en preparaciones y producto: salmorejo, zamburiñas, ensalada de bacalao, salpicón de marisco, txipirones encebollados en dos texturas y ensalada selvática de cigalas crujientes son algunas de ellas.



UN DULCE, UNA SONRISA

Durante todo el mes de junio, y con motivo de su 40 aniversario, el Grupo Oter donará 1 € a la Fundación Theodora de cada postre que el cliente consuma, tanto a la hora de la comida como de la cena, en cualquiera de sus restaurantes de la capital. El Grupo Oter colabora con la Fundación Theodora ayudando a todos los niños y adolescentes de España que por una razón u otra pasan largas temporadas hospitalizados. Gracias al "doctor sonrisa", los más pequeños podrán olvidarse por un momento de donde están y de la enfermedad que les tiene retenidos. Todos los deliciosos postres participantes son de elaboración casera.



SAGARDI ESTRENA CARTA

Sabores frescos, honestos y sin sofisticaciones es la propuesta del grupo de restauración vasco para la nueva temporada. La carta que estrena en sus establecimientos, especializados en gastronomía vasca tradicional, incorpora suculentos platos de temporada, muy vinculados a la tierra y al producto, que destacan por la calidad de las materias primas y la sencillez en su elaboración. Ingredientes artesanos, frescos y variados que proceden de las huertas, los caseiros y la costa vasca, cocinados como antaño, sin sofisticaciones, pero con un toque de creación y manteniendo la honestidad y pureza de sus sabores.



Café Kafka reabre sus puertas en el Born

Al abrigo del centenario Mercat del Born barcelonés, reabre sus puertas Café Kafka (Fusina, 7). Con nueva dirección, equipo y propuesta gastronómica, se presenta como un cosmopolita bistró de ambiente bohemio que aspira a dar confortable refugio y buena mesa. Su propietario, Karel Schröder, ha creado las condiciones para que encuentren acomodo tanto la gente joven como viajeros o sibaritas urbanos de todas las edades. La receta: las mejores materias primas en el plato, elaboradas con respeto y sencillez; una decoración creativa y acogedora; los mejores vinos y licores en las mesas y en la barra de copas, y la música de los grandes referentes musicales de la *chanson* francesa y la *canzone* italiana, administrada a niveles que permiten una íntima conversación.

And the winner is... I have a dream

Ese es el nombre del cóctel ganador del Concurso de Coctelería Domaine de Canton, celebrado el pasado 9 de mayo en el Hotel Wellington de Madrid. Su creador, Miguel Ángel Jiménez, de 23 años, y *bar manager* de la coctelería madrileña Belmondo, representará a España en la final *Bartender of the year 2012*, que se celebrará entre los días 17 y 20 de junio en Martinica. La mezcla premiada está elaborada a base de ginebra, zumo de lima y de piña, angostura, albahaca y el licor de jengibre Domaine de Canton, ingrediente imprescindible que distribuye The Water Company.



El gazpacho que se lleva

Ante la creciente demanda del *take away* de calidad que se ha generado en La Moraleja madrileña, Café Pino incorpora a su oferta para llevar una selección de platos típicamente estivales. La estrella es su suave gazpacho con guarnición, tan refrescante y delicioso que es perfecto para disfrutarlo incluso en la piscina por un precio de 6 € en formato de medio litro. Además, cuenta con siete nuevas variedades de ensaladas como la de espinacas o la de pollo con manzana. Bajo el lema "Llévatelo el primero y paga menos" realizan un 10% de descuento a los clientes que recojan el pedido antes de las 13.30 horas.



Un siglo de calidad con la familia De Blas

La familia madrileña De Blas celebra el centenario de Solobuey S.L., su empresa familiar dedicada a la distribución de carnes y de productos selectos de alta gastronomía. La pequeña carnicería que fundara Santiago de Blas en 1812, se ha transformado a lo largo de sus 100 años de vida en una reputada firma, capitaneada en la actualidad por Luis de Blas y su hija María, y avalada por la experiencia acumulada a lo largo de cuatro generaciones. Solobuey destaca por su inigualable oferta, unida a un servicio realmente eficaz y personalizado. A su seña de identidad, las exquisitas carnes como buey gallego o ternera de la madrileña Sierra Norte, se han ido unido una amplia gama de productos delicatessen.

Ensaladas 100% orgánicas

Valderrama hace más fácil disfrutar de ensaladas ecológicas con su aceite Oleum del Molino, recientemente elegido como uno de los 10 mejores aceites de agricultura ecológica del mundo en la Feria Internacional de Agricultura Ecológica-Orgánica BioFach 2012, celebrada en Nuremberg (Alemania). Un aceite de oliva virgen extra, de calidad superior y de la variedad Hojiblanca, obtenido en las almazaras de Valderrama de Montilla (Córdoba) mediante producción ecológica certificada. Destaca por su sutileza aromática y su suavidad sávida.





Caviar y cava, tándem de excepción

La marca de caviar italiana Adamas se ha presentado en sociedad con un apadrinamiento excepcional: el de los mejores cavas de la bodega catalana Mas Bertran. La presentación de la Experiencia Caviar, que se realizó en la espectacular terraza del Hotel Pullman Barcelona Skipper, contó con la presencia de más de 150 invitados, que tuvieron la oportunidad de probar el exclusivo caviar maridado con los mejores cavas de Mas Bertran: Argila Gran Reserva, Argila Rosé y Balma. Una combinación sin duda excelente gracias a la gran calidad de ambos productos.



El road trip de las mejores coctelerías

Las coctelerías más vanguardistas de Madrid (Le Cabrera, O'Clock y Seven & Six) y Barcelona (Dime Showroom Club, Boca Chica y Ohla Boutique Bar) proponen sus cócteles de autor para este verano de mano de las principales figuras de la mixología. Se trata de cócteles elaborados con los destilados más exclusivos e inspirados en las tendencias en coctelería de lugares mágicos como las playas de Florida, las montañas Chocolate Hills de la Isla de Boho o el londinense barrio de Bloomsbury. El resultado es un viaje único por los sabores del mundo sin salir de España. Los cócteles estarán disponibles todo el verano.



Fútbol con los dedos de una mano

Del 1 al 15 de junio los fans de las manzanas Marlene en Facebook podrán recibir un divertido kit para jugar al fútbol con los dedos de una mano, integrado por dos pares de botas y un balón. Y si solicitan al frutero una caja de cartón vacía de manzanas Marlene, podrán tener también el campo, ¡y recrear la atmósfera de los campeonatos europeos de fútbol en casa, en el jardín o en la playa! www.facebook.com/marlene.suedtiro



La Ruta del Kraken (Rum) aterriza en Madrid

El Kraken, el más terrible de todos los monstruos del mar, ha llegado desde el Caribe para invadir, hasta el día 10 de junio, las tiendas y locales más vanguardistas y urbanos de los barrios madrileños de Triball y Malasaña. En ellos podrás disfrutar de una cata de este ron intenso, oscuro, misterioso y salvaje, importado desde el Caribe, envejecido en barricas de roble de 12 a 14 meses y mezclado con 13 especias exóticas y secretas. Más info en www.facebook.com/TheKrakenRumES



8 minutos ¡y como la de la abuela!

La Tortilla de Senén presume de ser la única tortilla de patatas lista para calentar y disfrutar, que mantiene todo el sabor, la textura y la jugosidad de una recién hecha. Así pudo constatarse durante la exitosa presentación llevada a cabo por su artífice, el chef Senén González, en Madrid Fusión 2012; y así puede comprobarse en el espacio exclusivo que ocupa a partir de ahora la tortilla gourmet en los puestos 13 y 14 del madrileño mercado de San Miguel.



El queso está de moda

Así lo entiende Klimer (www.klimer.es), firma especializada en soluciones integrales de hostelería, que propone diferentes sugerencias de presentación para los más queseros. Entre ellas, esta tabla con cortador de queso incorporado, de 12 x 29 x 1 cm.



Viena La Baguette en el mercado Isabela

Pan de hierbabuena y regaliz; violetas y mostaza; remolacha con manzana; naranja con cacao o pan de soda irlandés. Pero también, flautines de amapola así como espigas de naranja, colines de chocolate, cocas y focaccias... Y, por supuesto, chapatas, hogazas y candeales. Los productos de Viena La Baguette (www.vienalabaguette.com), el sueño de cualquier sibarita, pueden encontrarse a partir de ahora en el exclusivo Mercado Isabela (Paseo de la Habana, 3, Madrid, de 09.00 a 00.00 horas). Para disfrutar en sus mesas corridas o para llevar.



Tres premios para un aceite

Medallas de oro y plata y una mención especial a su diseño, fueron los tres premios que correspondieron al aceite Cortijo de Suerte Alta en Biol 2012 (Puglia, Italia), que reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra de producción biológica.

Vuelve el Gastro Mercado a Chamberí

El céntrico barrio madrileño de Chamberí acogerá la próxima edición del Gastro-Mercado de Chamberí entre los días 7 y 10 de junio. Un mercado gastronómico *pop up* en plena calle Fuencarral, que pretende acercar las mejores especialidades españolas e internacionales a los madrileños y turistas que se acerquen hasta allí. Entre las 11.00 y las 22.00 horas, los amantes de la buena mesa tienen una cita con este espacio de exposición y venta al aire libre, que ofrece un recorrido gastronómico de excepción: quesos, embutidos, panes, vinos y muchas más especialidades españolas e internacionales como pastelería marroquí o platos griegos o mexicanos.



El carpaccio de buey de Jean Routhiau, renovado

Con un formato renovado, el delicioso carpaccio de buey Jean Routhiau, ahora en lonchas individuales, resulta mucho más cómodo de utilizar para elaborar multitud de aperitivos y recetas ligeras. En mini-pizzas, sushi, sándwiches, brochetas, o, por supuesto, solo, con parmesano, pimienta y vinagre balsámico, este producto estrella de la casa francesa es una elección ideal para los días de calor. Se presenta en cajitas de ocho paquetes con diez lonchas (80 en total) tiernas y finísimas, envasadas en bolsitas con cierre zip.



Triunfan las bebidas premium low cost

El innovador proyecto empresarial del sello español No.0 Respect Original, que pone al alcance del gran público bebidas espirituosas de alta calidad a precios competitivos, triunfa en su primer año de andadura con 75.000 botellas vendidas. Dos bebidas Premium de alta calidad que no sobrepasan los 20 €, con un cuidado y original diseño de cristal opaco y notas diferenciadoras que las hacen únicas (infusión de quinina para la ginebra y el mejor origen, Guatemala, para el ron) han sido el punto de partida de la iniciativa. Actualmente No.0 Respect Original está trabajando en nuevas gamas.



Un cava para cada momento gastronómico del día

¿Por qué esperar a una ocasión especial para descorchar una botella de cava? Cada momento gastronómico del día tiene su origen y su encanto, además de un cava perfecto para acompañarlo. En la web del Consejo Regulador del Cava, www.crcava.es, descubrirás qué tipo de cava es el más adecuado para cada momento y encontrarás información y curiosidades acerca de esta bebida.

Los tequilas más sofisticados de Miami, en Madrid

Una treintena de referencias de tequilas reposados y los *greatest hits* culinarios de los locales de Carlos Galán en Miami, son la nueva apuesta de la mexicana Diana Burillo para su restaurante *Vintage* (Paseo de la Castellana, 56, Madrid). "El tequila reposado es el destilado de moda en Miami y se toma en el aperitivo, en el *after work* e incluso durante las comidas", explica Diana, que ha seleccionado para su restaurante los tequilas más especiales, artesanos y difíciles de encontrar en Madrid. Además, *Vintage* ha incorporado una carta de barra y cuenta a diario con el menú *Vintage Lunch* a un precio de 18€.



Las tapas regresan a Gijón

El Certamen "Gijón de Tapas" celebró su sexta edición entre los días 17 y 20 de mayo. En él, los gijoneses pudieron disfrutar de una gran variedad de tapas y pinchos típicamente asturianos con unos precios muy populares, ya que tanto la tapa como la caña de Mahou tenían un precio único de 1,20€. El certamen contó con la participación de 24 hosteleros asturianos, que presentaron 72 pequeñas creaciones culinarias con denominación de origen.

> GASTROBODEGA



Peñascal, premio al mejor vino de aguja español

El vino rosado Peñascal, del Grupo de bodegas H.A Barceló, obtuvo la Medalla de Oro en el concurso Challenge International du Vin 2012, celebrado en Burdeos (Francia) y uno de los más importantes a nivel europeo. En su última edición, el concurso contó con la participación de más de 800 enólogos, que cataron vinos procedentes de más de 40 países. Peñascal fue uno de los grandes vencedores, lo que confirma, una vez más, que el rosado triunfa donde quiera que vaya.



Finca La Emperatriz presenta Viura Cepas Viejas 2011

Magnífico para descubrir toda la expresividad de la variedad Viura elaborada como monovarietal. Así es este vino de parcela, fruto de 2010, un año excelente y con un clima casi perfecto de principio a fin, que favoreció un respeto total a los aromas característicos de la variedad. De color oro nuevo, con lágrima lenta y densa, en nariz posee gran complejidad: aparecen notas de miga de pan en primer plano, y a continuación surgen finos tostados y sensaciones frutales de cítricos y melocotón, además de matices muy minerales. La entrada en boca es potente y grasa, pero con nervio y fresco.



Terra Remota lanza su rosado Caminito 2011

Como si se tratara del mejor de los tintos, el rosado Caminito de Terra Remota recibe año tras año el mejor de los tratamientos. Desde el viñedo ecológico hasta el embotellado, la bodega ha concebido este rosado, ya desde su lanzamiento al mercado en 2007, como un vino de pleno derecho dentro de su gama. Rosado suave y salmón brillante a la vista, nariz fina y discreta de frambuesa y melocotón, y de nuevo finura y elegancia en boca, con notas de frutas del bosque, se trata de un vino goloso pero con toda la frescura que se espera de un rosado.



© MUSEO THYSEN-BORNEMISZA, MADRID

'ROSTROS Y MANOS'

LA PINTURA GERMÁNICA ANTIGUA Y MODERNA EN EL MUSEO THYSEN

El Museo Thyssen-Bornemisza de Madrid ha organizado *Rostros y manos, pintura germánica antigua y moderna*, una muestra de 10 cuadros que propone una confrontación entre el Renacimiento germánico y el Expresionismo y la Nueva Objetividad que surgen en Alemania tras la Primera Guerra Mundial, con obras de Alberto Durero, Lucas Cranach el Joven, Otto Dix o Max Beckmann, entre otros.

Tanto en el Renacimiento como en el siglo XX los artistas de estos movimientos se interesaron por la exaltación de la figura del hombre. Para estos ideales el retrato era el

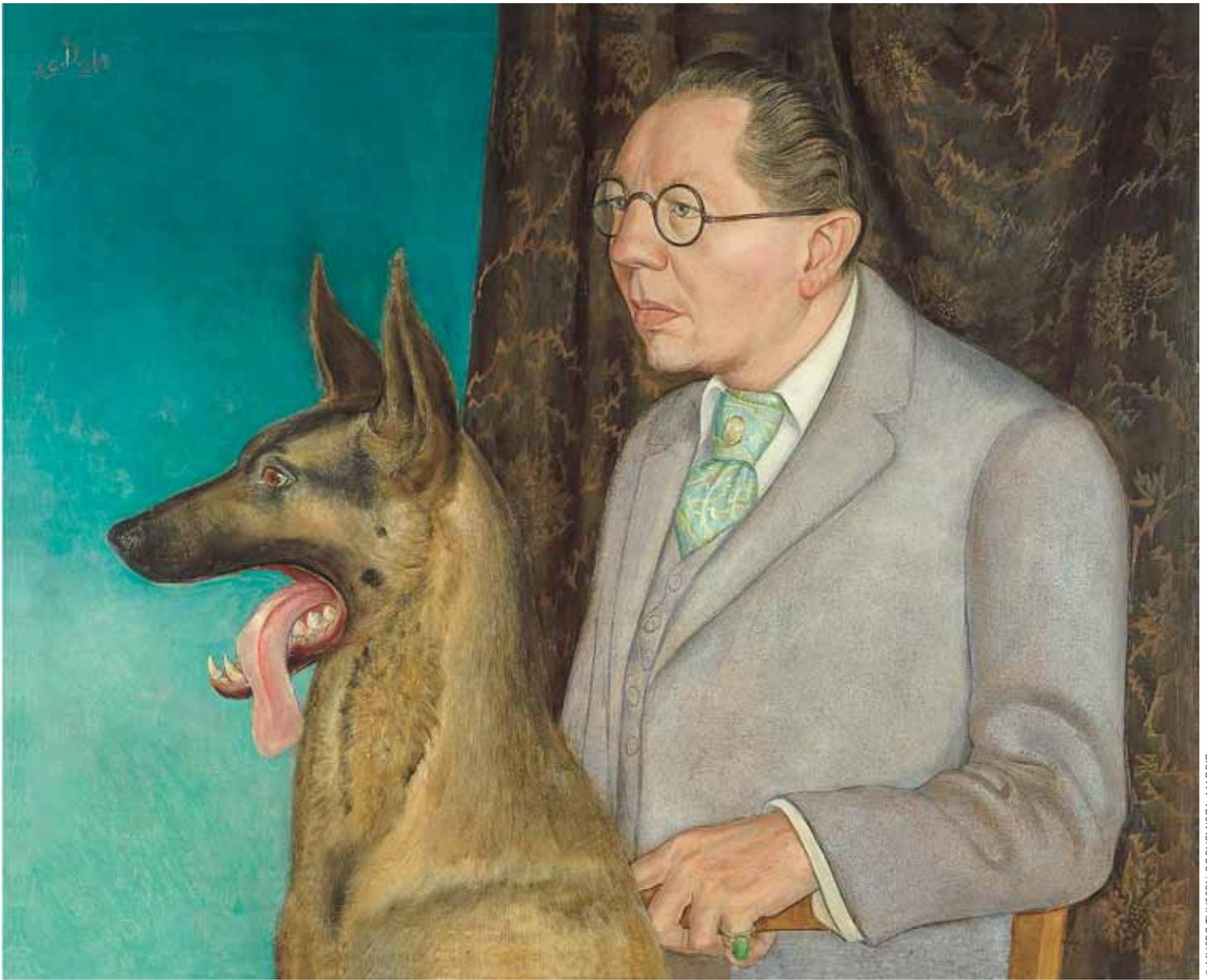
vehículo perfecto, lo que contribuyó al gran auge que tuvo en ambas épocas.

Rostros y manos que acaparan la atención, llegando a ocupar a veces la totalidad de la superficie pictórica; como en Cristo entre los doctores, obra maestra de la Colección, en la que Durero intensifica la expresividad a través del gesto rozando incluso lo grotesco.

También el rostro y la mano de Beckmann en su Autorretrato o de Max Schmidt, en el retrato realizado por el austriaco Oskar Kokoschka, se convierten en el centro de las miradas y cobran un papel protagonista para

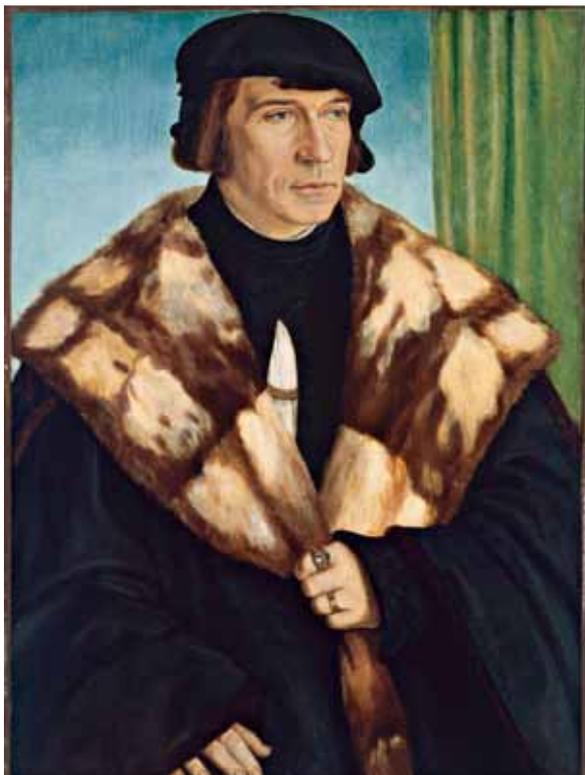
representar la psicología de los personajes.

Otto Dix, figura clave de la Nueva Objetividad, refleja también en su obra una evidente influencia de la tradición germánica recuperando la técnica de pintura sobre tabla o las veladuras de los maestros renacentistas. La puesta en escena de sus cuadros, como vemos en Hugo Erfurth con perro, muestra igualmente un gran paralelismo con obras de maestros del Renacimiento, con la figura humana destacada sobre grandes cortinajes y fondos en diferentes gamas de azul. Así lo vemos, por ejemplo, en Retrato de Ruprecht Stüpf, de Barthel Beham (1528). ●



© MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA, MADRID

Horario 10:00 - 19:00 horas de martes a domingo Hasta el 2 de septiembre, en el Museo Thyssen-Bornemisza (Pº del Prado, 8) www.museothyssen.org



© MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA, MADRID



© MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA, MADRID

'Hugo Erfurth con perro' (Otto Dix, 1926), 'Retrato de Ruprecht Stüpf' (Barthel Beham, 1528), 'Retrato de Max Schmidt' (Oskar Kokoschka, 1914). En la página anterior, 'Jesús entre los doctores' (Alberto Durero, 1506).



© STATE HERMITAGE MUSEUM, ST PETERSBURG

'SENSACIÓN E INSPIRACIÓN'

MUESTRA DEL IMPRESIONISMO EN EL HERMITAGE AMSTERDAM

El Museo Hermitage Amsterdam presenta del 16 de junio al 13 de enero de 2013 una selección de obras impresionistas que forman parte de la colección del Hermitage de San Petersburgo. Obras de Claude Monet, Camille Pissarro, Pierre-Auguste Renoir y Alfred Sisley se muestran junto a otras de influyentes pintores franceses de la segunda mitad del S. XIX como Eugène Delacroix y Jean-Léon Gérôme. Las 80 obras muestran un fascinante recorrido por las corrientes y controversias del turbulento contexto artístico de Francia entre 1850 y 1900.

La exposición situará a los pintores impresionistas entre sus precursores, contemporáneos y sucesores, y entre sus

partidarios y detractores. En la muestra estarán representadas además otras muchas corrientes importantes de finales del siglo XIX: el romanticismo (Delacroix y Fromentin), el neoclasicismo (Cabanel, Gérôme), el realismo (Corot), la Escuela de Barbizon (Théodore Rousseau, Daubigny) y el postimpresionismo (Cottet, Cézanne, Gauguin).

Obras tan conocidas como *Mujer en el Jardín de Monet* o *Retrato de la actriz Jeanne Samary* de Renoir estarán codo con codo con obras de Delacroix, Daubigny y Gérôme, pero también junto a obras de Paul Cézanne (*El fumador*, c. 1890–1892) y Paul Gauguin (*Mujer con fruta*, 1893), quienes se inspiraron en los impresionistas.

VAN GOGH, TAMBIÉN

A los nombres de Cézanne y Gauguin es necesario añadir el del coetáneo Vincent van Gogh. A partir del 29 de septiembre, una parte importante de la colección del Museo Van Gogh se trasladará al Hermitage Amsterdam, incluidas 75 obras maestras, trabajos sobre papel y una selección de sus cartas. Las dos alas de la exposición estarán abiertas al público simultáneamente. Es la primera vez que la famosa colección de Van Gogh se muestra bajo el mismo techo que las obras de tantos célebres contemporáneos franceses del Hermitage. 

www.hermitage.nl



© STATE HERMITAGE MUSEUM, ST PETERSBURG



© STATE HERMITAGE MUSEUM, ST PETERSBURG

Fecha desde el 16 de junio de 2012 al 13 de enero de 2013
Lugar Museo Hermitage de Amsterdam
c/ Amstel 51, Amsterdam
Teléfono
+31 (0)20 530 74 88

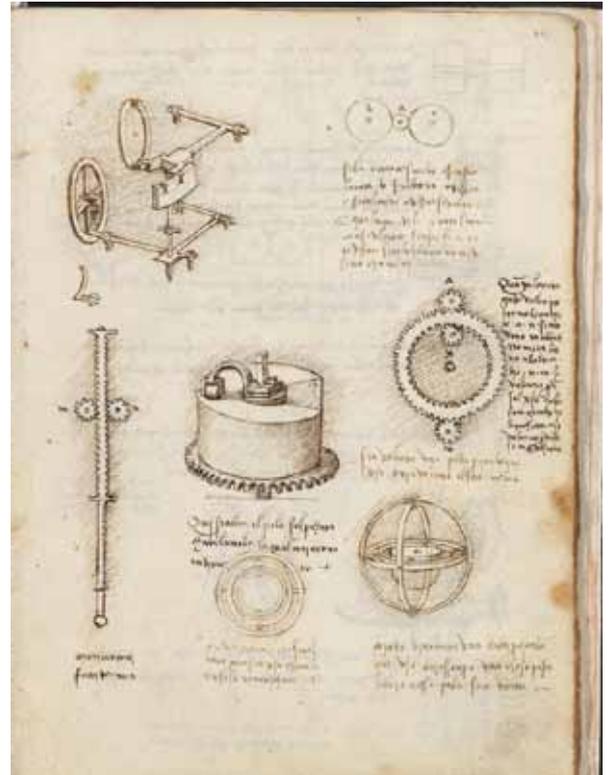
'Joven con abanico' (Pierre-Auguste Renoir, 1880), 'Orillas del río Saint-Mammès', 'Vista de los Campos Elíseos desde la Place de l'Etoile en París' (Edmond-Georges Grandjean, 1844) y, en la página anterior, 'Mujer en el jardín' (Claude Monet, 1867).



© STATE HERMITAGE MUSEUM, ST PETERSBURG



CÓDICES DEL GENIO RENACENTISTA, HASTA EL 29 DE JULIO EN LA BIBLIOTECA NACIONAL DE ESPAÑA
'EL IMAGINARIO DE LEONARDO'



La Biblioteca Nacional de España organiza hasta el 29 de julio la exposición *El imaginario de Leonardo*. *Códices Madrid de la Biblioteca Nacional de España*, centrada en la única obra de Leonardo que se conserva en España: los códices Madrid I y II, guardados en la BNE y que representan un 10 por ciento del total de los escritos de Da Vinci existentes en el mundo.

Además de poder apreciar el interior de dichos códices en toda su profundidad, la muestra permitirá valorar su proceso de restauración, encuadernación y digitalización, realizados por profesionales de la BNE. Los códices Madrid pertenecen al periodo más productivo de la vida de su autor. El número I es un tratado de mecánica y estática, y el II, de fortificación, estática y geometría. Según Elisa Ruiz, comisaria de la exposición, "se exponen seiscientas páginas

salidas de la pluma de Leonardo en su etapa de madurez. En ellas hay propuestas recurrentes ultimadas y creaciones de nuevo cuño. Todo ello es una amalgama de ideas fértiles concebidas en forma de imágenes... Una exposición que nos permite conocer el imaginario de Leonardo". Un hombre que "escribía y dibujaba páginas dinámicas, llenas de ideas, numeradas una a una y con dibujos".

Leonardo era tan perfeccionista que sufría el síndrome de la obra inacabada, por lo que sus manuscritos denotan una revisión continua. Desgraciadamente, los expertos cifran en un setenta por ciento la pérdida de lo que escribió. La mitificación del personaje se ha centrado en su pintura, pero su mayor aportación es la escritura. En este sentido, los códices Madrid suponen una buena muestra de su caudaloso ingenio. ●

INFORMACIÓN GENERAL

Título

El imaginario de Leonardo. Códices Madrid de la Biblioteca Nacional de España

Fecha Hasta el 29 de julio de 2012

Horario

De martes a sábado, de 10.00 a 21,00 h. (domingos y festivos de 10.00 h. a 14.00 h)

Lugar Sala Hipóstila de la BNE Pº Recoletos

Contacto www.bne.es



'Muchos an acabado así' y 'Divina Razón. No deges ninguno' son dos de los dibujos de Goya de esta exposición en torno a la *Constitución Política de la Monarquía Española* promulgada en Cádiz en 1812.

EL MUSEO DEL PRADO EXPONE DIBUJOS DEL ARTISTA ARAGONÉS RELACIONADOS CON 'LA PEPA' 'EL PENSAMIENTO CONSTITUCIONAL EN LA OBRA DE GOYA'

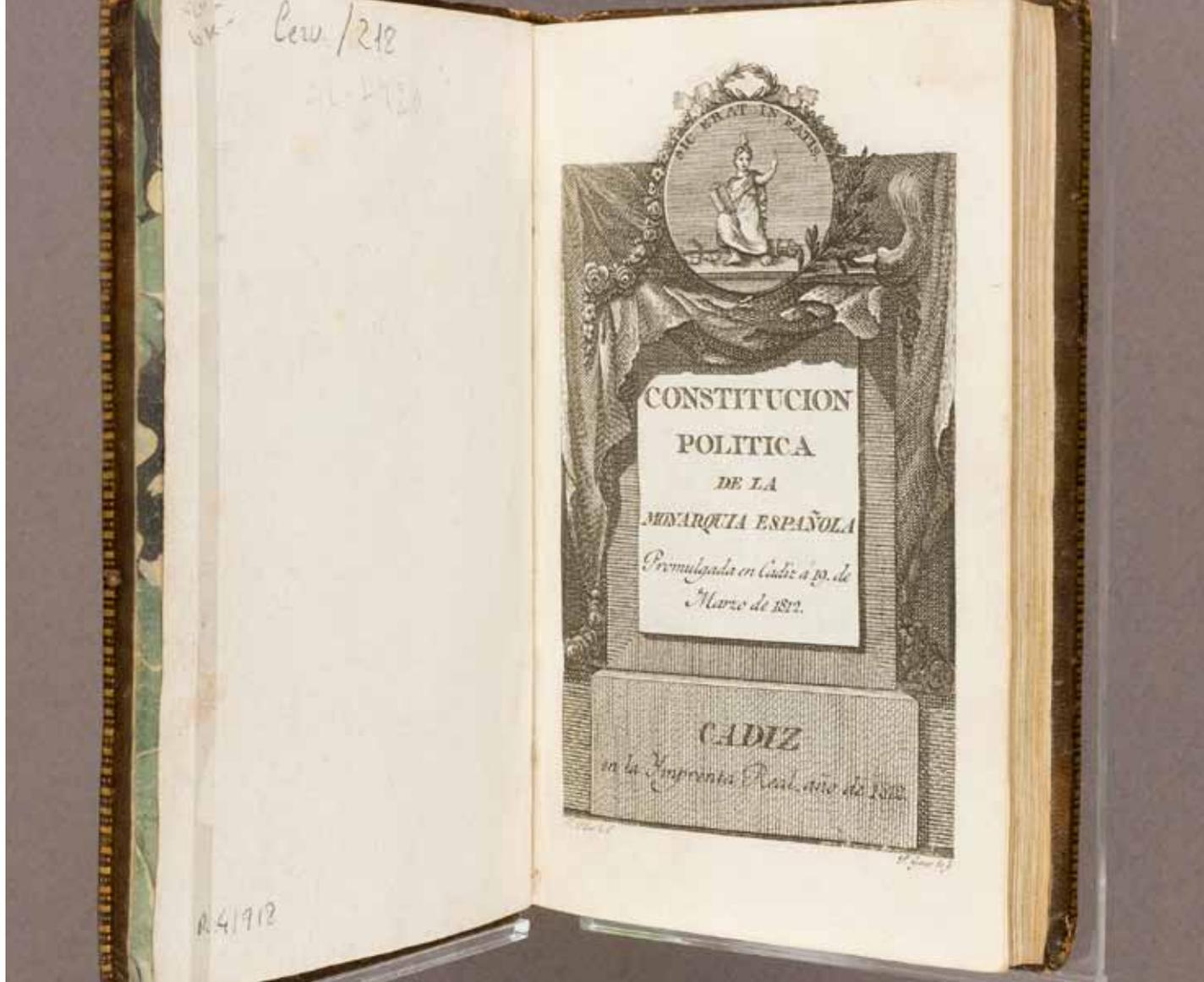
El Museo del Prado conmemora el bicentenario de la Constitución de 1812 a través de la mirada de Francisco de Goya, que abordó en algunas de sus obras asuntos vinculados con las reformas sociales y políticas derivadas del ideario constitucional plasmado primero en el *Estatuto de Bayona* de 1808 –carta otorgada por Napoleón a los españoles– y poco después en la *Constitución* de 1812, conocida popularmente como *La Pepa*, promulgada por las Cortes españolas el 19 de marzo en Cádiz.

Esta exhibición muestra, en torno a un ejemplar de la Constitución de 1812 de la Biblioteca del Museo del Prado, una cuidadosa selección de las obras de Goya realizadas entre 1810 y 1815 que revelan la visión crítica del artista.

Los dibujos del *Álbum C* del pintor, que vivió en Madrid durante la Guerra de la Independencia (1808-1814) coinciden con algunas de las ideas fundamentales expresadas en el Estatuto y en la Constitución, como la necesidad de abolir la Inquisición o la carga económica que las

órdenes religiosas suponían para el pueblo en dibujos como *Muchos an acabado así* o *No sabias lo que lleabas a questas?*, y otras que manifiestan la alegría suscitada por las reformas y sus consecuencias como *Lux ex tenebris* o *Triunfo de la Justicia*.

Años más tarde, el regreso a España del rey Fernando VII en 1814 supuso la abolición de la Constitución y la represión de sus partidarios y de los afrancesados. Dibujos para la serie de los *Desastres de la Guerra* como *Murió la Verdad* o *Esto es lo verdadero*, expresan simbólicamente la brusca



DATOS DE LA EXPOSICIÓN

Entrada general 12€ (colección + exposición)

Título *El pensamiento constitucional en la obra de Goya*

Fecha Hasta el 12 de agosto de 2012

Lugar

Museo Nacional del Prado.

Paseo del Prado s/n

Madrid 28014

Información

Tel. +34 91 330 2800.

www.museodelprado.es

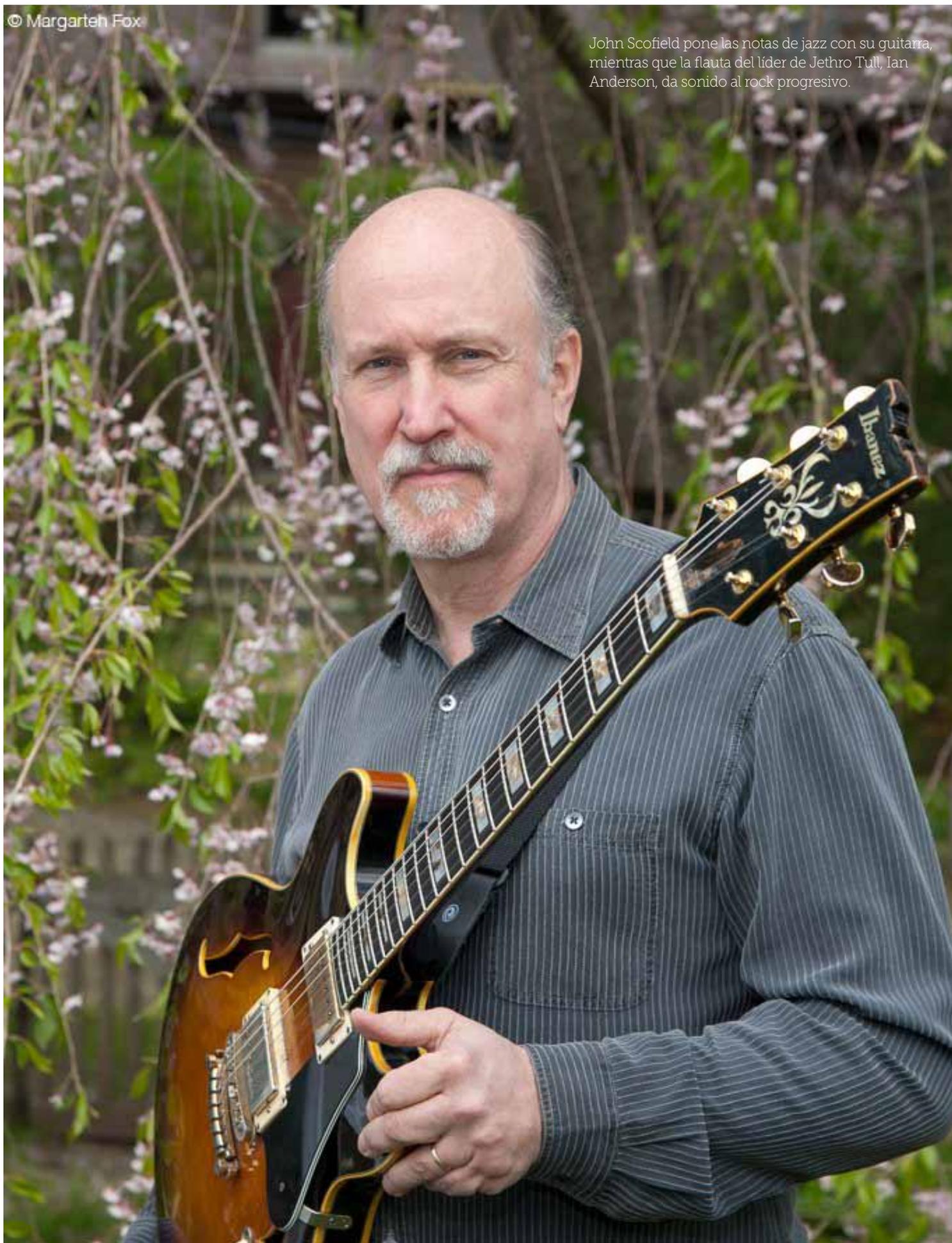
desaparición de las modernas libertades: el fin de la soberanía nacional, de la separación de poderes y de la libertad de imprenta.

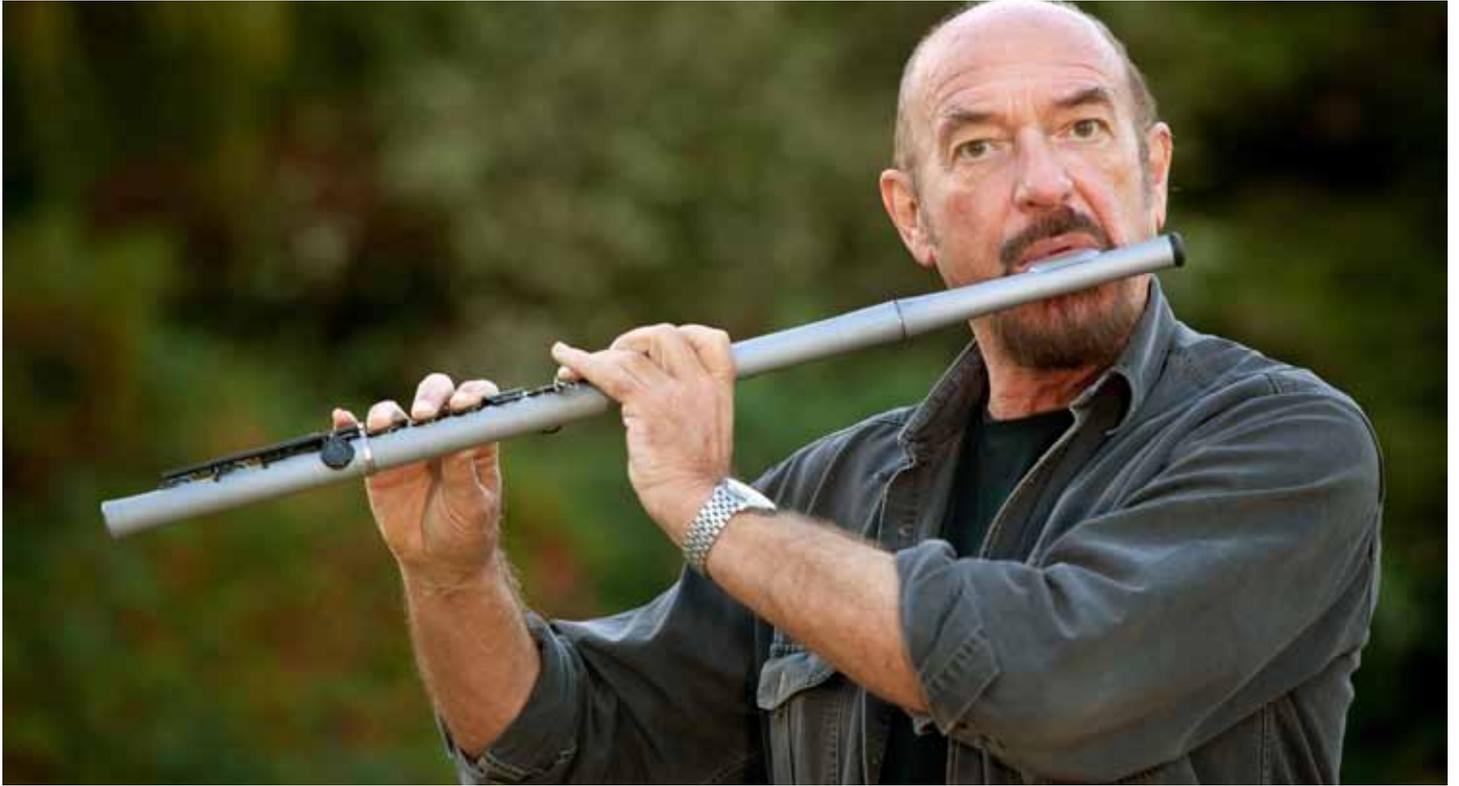
Las obras expuestas forman parte de las colecciones del Museo del Prado. Por motivos de conservación este tipo de obras sobre papel habitualmente están guardadas en los depósitos del Gabinete de Dibujos y Estampas, ubicado en el nuevo edificio de Jerónimos. La riqueza de las colecciones de Goya en el Prado permite mostrar, una vez más, la intensidad del pensamiento y el arte del maestro aragonés. ①



© Margarete Fox

John Scofield pone las notas de jazz con su guitarra, mientras que la flauta del líder de Jethro Tull, Ian Anderson, da sonido al rock progresivo.





DEL 3 AL 14 DE JULIO EN EL GRAN TEATRO DE LA CIUDAD CALIFAL

EL FESTIVAL DE LA GUITARRA DE CÓRDOBA ALCANZA SU 32 EDICIÓN

Córdoba celebra su 32º Festival de la Guitarra, del 3 al 14 de julio, con la presencia de grandes virtuosos de este instrumento universal, tanto en programas de formación, con cursos a cargo de eminentes especialistas en guitarra clásica, flamenca y contemporánea, y cursos de baile y canto flamenco, y una excelente programación de conciertos.

El jazz y el blues están representados por John Scofield, Charlie Hunter, Kurt Elling y la flamante Renegade Creation (con Robben Ford, guitarra; Michael Landau, voz; Jimmy Haslip al bajo y Gary Novak a la batería).

El rock tiene a Jethro Tull como máxima figura, un grupo clásico entre los clásicos al que se suman Saratoga, con su último disco, y Amaral.

El cartel del flamenco cuenta con los nombres del cantante Miguel Poveda,

el guitarrista Niño de Pura y el baile de Mercedes Ruiz y el Ballet Flamenco de Andalucía.

En la guitarra clásica participan Ricardo Ballén, Eliot Fisk, el Dúo Assad, Manuel Barrueco y Egberto Gismonti, entre otros.

El apartado Otras músicas ofrece una relación de intérpretes de la talla de Joaquín Sabina y Joan Manuel Serrat, en la que también figuran Pitingo, Luar Na Lubre, José Antonio Rodríguez, en compañía de Vanesa Martín.

El programa formativo incluye la participación de algunos de los músicos ya citados (Scofield, Gallén...) y otros como Ariel Rot (el ex de Tequila ofrece un taller de guitarra eléctrica y canción), Miguel Ángel Cortés y Manolo Sanlúcar en guitarra flamenca, el bailar Javier Latorre o el cantante El Pele.

www.guitarracordoba.com





UN AGENTE ESPECIAL VIAJA A UNA PRISIÓN ESPACIAL PARA LIBERAR A LA HIJA DEL PRESIDENTE

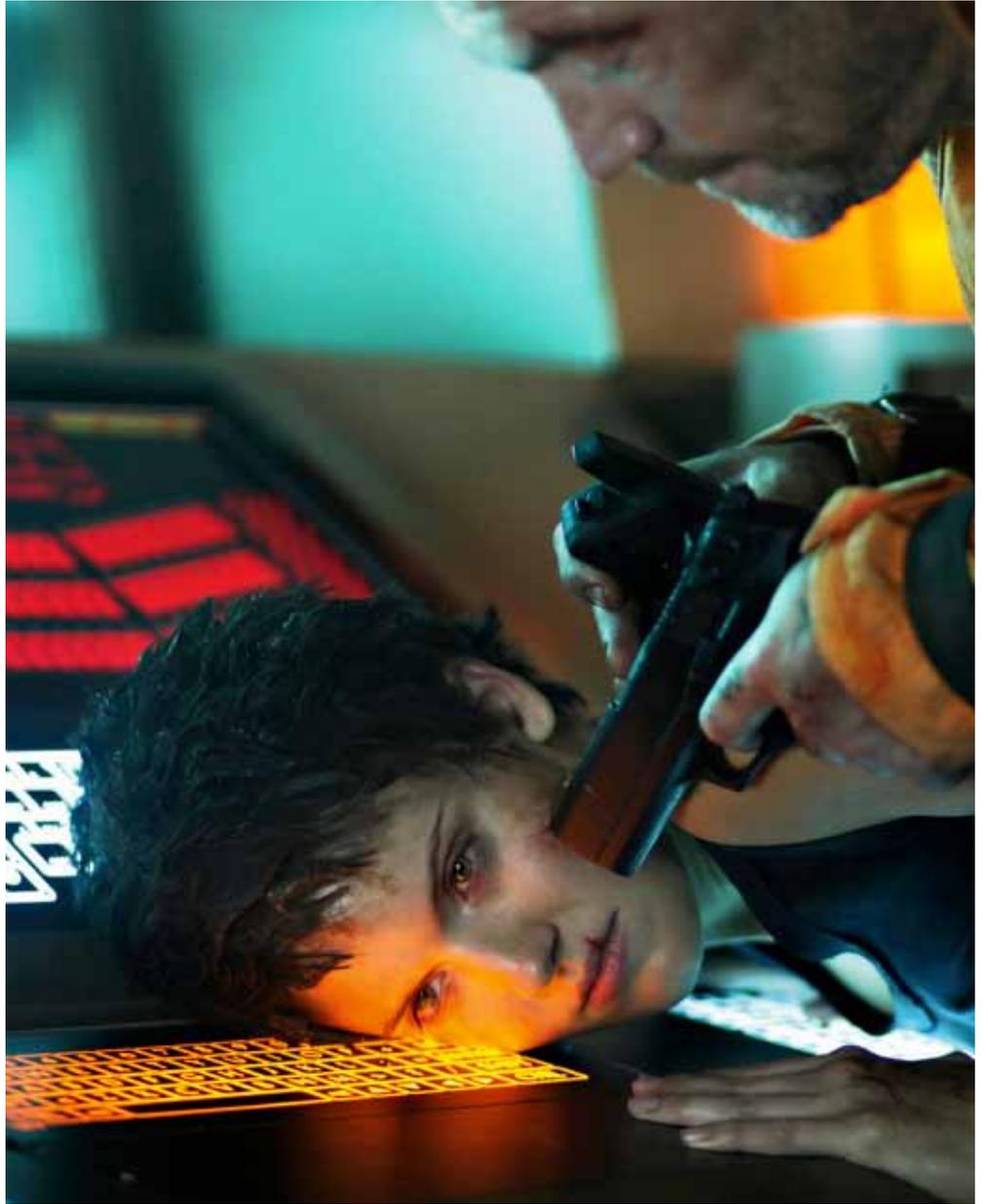
'MS1'

MS1 es una prisión experimental en el espacio, donde están encerrados los 500 criminales más peligrosos de la Tierra, que se mantienen en un estado de letargo permanente inducido

artificialmente. La hija del presidente de los Estados Unidos encabeza una misión humanitaria que llega a bordo de la estación espacial en la que se halla la prisión, justo cuando

estalla un motín de una violencia inaudita. Emilie y la tripulación de la MS1 acaban convertidos en rehenes de los reclusos. El agente Snow es enviado para salvar a Emilie. 1





Fecha de estreno 15 de junio
Reparto Guy Pearce (agente Snow) y Maggie Grace (Emilie Warnock).







UNA COMEDIA SOBRE EN LA CARRERA POR CONVERTIRSE EN EL MEJOR AVISTADOR DE AVES

'EL GRAN AÑO'

El millonario industrial Stu Preissler, el informático Brad Harris y el exitoso contratista Kenny Bostick han llegado a una encrucijada en sus vidas. Cada uno vive su crisis y, cansados de estar sometidos al yugo de las obligaciones y responsabilidades, deciden dedicar un año entero de sus vidas a perseguir su sueño: ser el mejor avistador de aves.

Los tres inician una carrera extraordinaria que les lleva a recorrer parajes salvajes y plenos de naturaleza en una alocada competición para ver quién observa más especies de aves de Norte América en un año entero. Un récord que ostenta Kenny, que asegura haber avistado 732 especies en un solo año.

Steve Martin, Jack Black y Owen Wilson dan vida a los tres personajes de esta comedia que ha dirigido David Frankel, responsable de películas tan conocidas como *El diablo viste de Prada* y *Una pareja de tres*.

El estreno de *El gran año* está previsto para el 8 de junio. 📅





CORTOMETRAJE SOBRE UNA IDEA ORIGINAL DE LUIS GARCÍA BERLANGA

'EL APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE LOS CADÁVERES'

"El aprovechamiento industrial de los cadáveres" es un cortometraje cinematográfico cargado de ironía y de plena actualidad, como lo fue siempre el cine de Berlanga. Por eso mismo se ha buscado la fórmula de realizarlo y presentarlo como un reportaje cualquiera de unos Servicios Informativos de una cadena de televisión, de modo que, sin cruzar la frontera de lo posible, sea verosímil.

Lo que caracteriza a la totalidad del cine berlanguiano es plantear situaciones extremas que, en ningún caso, sean imposibles. Así, en este documental de ficción se narran los

supuestos estudios realizados por científicos, nutricionistas, ecologistas, políticos y otros diversos profesionales sobre la hipótesis de alterar el orden natural de la ceremonia de la muerte y sus consecuencias para que el cuerpo humano, una vez perdida la vida, sea objeto de utilidad social.

El planteamiento argumental es sencillo: la muerte como despilfarro ha llegado a su fin. La crisis general, así como las necesidades de conservación y supervivencia del planeta, precisa de soluciones imaginativas y útiles. Unas soluciones en marcha que aún no se han

hecho públicas y de las que se avanzan sus contenidos como si se tratara de un reportaje "a fondo" realizado por una cadena de televisión.

Se oirán opiniones de expertos y de políticos, y opiniones "de la calle". Hasta concluir que todo son ventajas en "el aprovechamiento industrial de los cadáveres". En consecuencia, el proceso se presenta como una solución.

Un documental de ficción en el que se aúna la visión berlanguiana de la sociedad con la ironía que caracterizaba al genial director. **1**



FICCIÓN BERLANGUANA

Durante el último año en que Berlanga y yo nos reuníamos a comer una o dos veces por semana, allá por el 2007, le dimos vueltas a una idea de documental de ficción, docudrama o como quiera llamársele, en torno al aprovechamiento industrial de los cadáveres, un proyecto que ambos queríamos llevar adelante. Berlanga había puesto fin a su carrera como director de cine con la película *París-Tombuctú* (cuyo guión escribí con él), aunque luego se encaprichara con rodar *El sueño de la maestra* (la secuencia que le prohibió la censura en *Bienvenido, mister Marshall*), y no quería volver a ponerse detrás de una cámara. Pero jugábamos con la posibilidad de realizar dos o tres cortometrajes, uno de los cuales, y seguramente del que más hablábamos, era precisamente el que ahora se presenta.

La enfermedad de Luis, su postración en casa y su desenlace fatal no permitió hacer realidad el

proyecto que, ya entonces, me encargó escribir, y del que surgió un primer guión que, finalmente, por razones biológicas, no pudo ver.

Un guión que, recogiendo la idea original berlanguiana, ha ido enriqueciéndose a lo largo de los años hasta llegar a la forma definitiva que tiene hoy.

Fue una idea, un proyecto. Pero ahora es más: es el homenaje que personalmente, y algunos de sus amigos y admiradores, queremos rendir a quien fue el más importante y genial director de cine español de la segunda mitad del siglo XX.

Un homenaje que vamos a procurar que le haga justicia. Y con el que, si pudiera asistir a su exhibición, se sintiera identificado; y le reconciliara con aquella idea original que durante tanto tiempo nos rondó y estábamos deseando hacer realidad.

ANTONIO GÓMEZ RUFO

Guión y dirección Antonio Gómez Rufo

Reparto Miguel Rellán, Isabel Ordaz, Cesáreo Estébanez, Isabel Ampudia, Enrique Arce, Ferrán Gadea, Guillermo Montesinos, Javier Botet, Lorena Castell, Pedro María Sánchez, Ramón Arangüena, Pilar Ortega, Claudia Braña, Bárbara de Lema, Sergio Villanueva, Helena Hernández, Marcos Olivares, Patricia Piquer, Jorge Díaz y Raúl García.

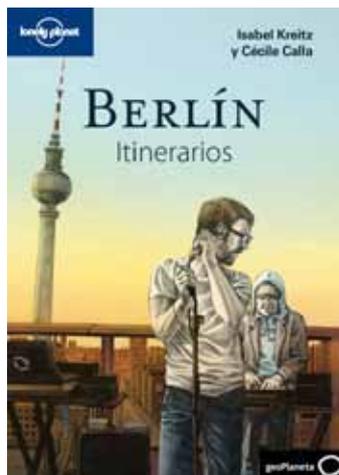


Ficha técnica

Título: La más bella historia de amor de Paula Cortázar
 Autor: Antonio Gómez Rufo
 Editorial: Planeta
 Páginas: 304
 Precio: 21,50 €

RETRATO DE LA SOCIEDAD ACTUAL

Daniel, un soldado español, regresa herido de Afganistán. Una bomba le ha dejado desfigurado el rostro, pero la cirugía estética lo convierte en un hombre de una belleza ideal, abriéndole las puertas para vivir una vida distinta. Con lo que él no cuenta, ni tampoco Paula, su novia, es con la sucesión de sorpresas y acontecimientos que una sociedad como la actual es capaz de provocar para satisfacer sus instintos. Gómez Rufo desenmascara, con un lenguaje depurado hasta los huesos, la gran farsa social, proponiendo un emocionante brindis al amor. Escenarios contemporáneos, situaciones verosímiles, personajes creíbles, de varias caras y decididos a llegar hasta el final de sus empeños, pese a quien pese. El amor en su frontera, en todos sus límites. La novela representa una metáfora de una realidad marcada por la crisis económica y de valores, una estudiada parábola de la sociedad actual, marcada por el poder de los medios de comunicación y las ideologías mercantilistas.

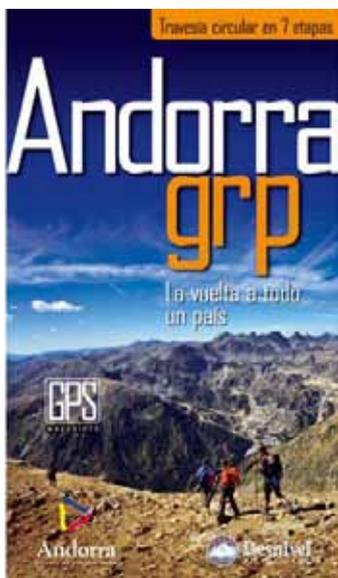


Ficha técnica

Título: Berlín. Itinerarios
 Autoras: Isabel Kreitz y Cécile Calla
 Editorial: Lonely Planet-geoPlaneta
 Páginas: 176
 Precio: 15 €

BERLÍN, CON AIRE DE CÓMIC

Berlín es el nuevo título de la colección Itinerarios de Lonely Planet, publicada en castellano por geoPlaneta. Con esta guía de un género inédito, Lonely Planet propone al viajero descubrir la capital alemana con otra perspectiva diferente a las guías más convencionales. La periodista Cécile Calla, afincada en Berlín desde hace muchos años y buena conocedora de la ciudad, junto con la ilustradora Isabel Kreitz, proponen al visitante recorrer barrio por barrio y con una mirada nueva esta capital única, alternativa y a la vez clásica, donde las diferentes épocas se enfrentan, combinan y superponen como en un patchwork. La historia de Berlín y su metamorfosis sirven de trama para los paseos de esta guía. Gracias a unas ilustraciones originales, la capital alemana nos muestra sus mil y una facetas.

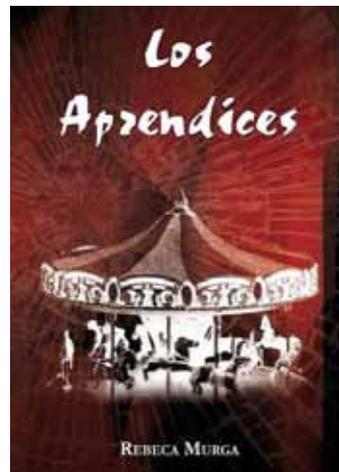


Ficha técnica

Título: GRP Andorra, la vuelta a todo un país
 Editorial: Desnivel ediciones
 Número de páginas: 96
 Precio: 14 €

SENDERISMO EN EL PRINCIPADO

El libro GRP Andorra, la vuelta a todo un país, es un libro de cabecera para aquellos senderistas dispuestos a descubrir el País de los Pirineos. Incluye todos los secretos de la ruta Gran Recorrido del País (GRP), un camino que, dividido en siete etapas, discurre por diferentes entornos del Principado, entre ellos tres parques naturales. Desde fondos de valle hasta picos de más de 2.800 metros de altitud, pasando por parques naturales y valles de origen glaciar, el GRP transita por diferentes entornos, lo que confiere al recorrido una gran riqueza y belleza paisajística y lo convierte en la ruta ideal para descubrir los rincones naturales del país. El libro puede adquirirse en las oficinas de turismo y en las librerías de Andorra, España y sur de Francia, y es una muestra más de la vocación senderista de Andorra que, a lo largo de los años, ha desarrollado una amplia red de caminos locales y de gran recorrido.

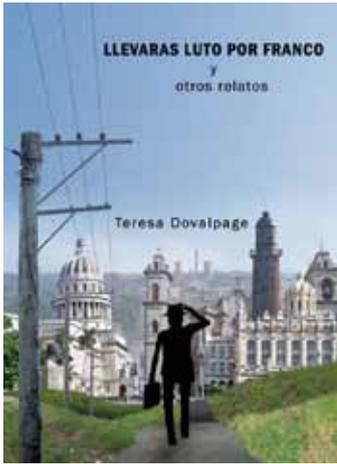


Ficha técnica

Título: Los Aprendices
 Autora: Rebeca Murga
 Editorial: Vision Libros
 Número de páginas: 128
 Precio: 12 €

UN SOBRECOGEDOR CENTRO DE ACOGIDA

Los aprendices, primera novela de la reconocida cuentista cubana Rebeca Murga, es la historia de un grupo de niños víctimas de la orfandad y agrupados en un centro de acogida que les mostrará que, a pesar de sus violentas historias personales, aún no han vivido lo peor. A su manera, buscan la respuesta para sus dudas sobre la familia, la amistad, la belleza, la fe, pero en esa búsqueda se volverán expertos en materias como la mentira, la violencia y el crimen. La casona es el escenario de la novela y matar al Maestro, tutor de todos ellos, el objetivo. Al final, siempre entre líneas, se cuenta una historia de amor lacerado.

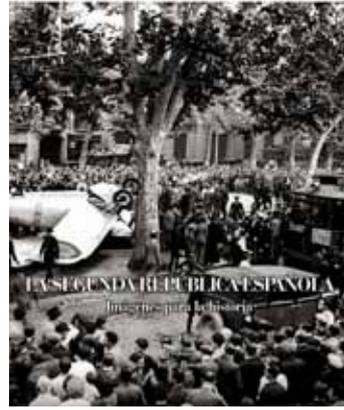


Ficha técnica

Título: Llevarás luto por Franco y otros relatos
 Autora: Teresa Dovalpage
 Editorial: Atmósfera Literaria
 Número de páginas: 152
 Precio: 11,54 €

ONCE CUENTOS SOBRE CUBA

Los cuentos que componen este libro tienen una constante: Cuba y sus habitantes. No se trata de la ya habitual y rijosa cantaleta sobre las jineteras criollas y sus clientes foráneos. Muy al contrario, Teresa Dovalpage va cambiando los puntos de vista para deleitarnos con situaciones tan curiosas como la que da título al libro. ¿Podría imaginarse una jovencita cubana trasplantada a los últimos días del franquismo lo que éste significaba? Tampoco los extranjeros que deambulan por estas páginas son vacacionistas clásicos: un californiano pedófilo; un ovetense solitario; otro gringo predicador que viaja en busca de conversos... Hay turistas verdaderos y falsos, espíritus que llegan desde el Más Allá para solucionar un crimen y criminales muy del Más Acá, con pistolas y máscaras. Los episodios muestran un país en el que no siempre funcionan las leyes de la lógica y donde la vida diaria suele acercarse peligrosamente a las fronteras de la ciencia ficción.

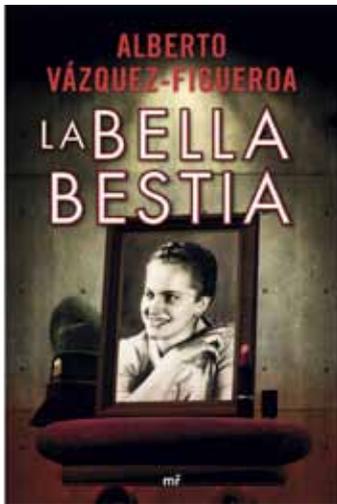


Ficha técnica

Título: La Segunda República. Imágenes para la historia
 Autor: Paco Elvira
 Editorial: Lunwerg Ed.
 Páginas: 192
 Precio: 29,50 €

LA SEGUNDA REPÚBLICA EN IMÁGENES

La Segunda República fue uno de los periodos más intensos de la historia de España. Apenas duró tres años, pero el país experimentó en este periodo un apasionante florecimiento cultural en el terreno de las artes, de la literatura y en el campo de las ideas. Coincidió, además, con el origen de un nuevo tipo de prensa que renovó las publicaciones tradicionales consolidadas con otras de nueva creación. En este contexto, la fotografía significó una expresión más en el conjunto de las manifestaciones culturales. Todo ello contribuyó a potenciar el papel de los reporteros gráficos, dando lugar a la aparición de grandes fotógrafos. En este libro, Paco Elvira ha recogido una selección de imágenes que muestran los principales momentos de estos tres intensos años en la vida de España, así como escenas de la vida cotidiana en diferentes puntos del país. Imágenes extraordinariamente expresivas, anotadas por el autor.

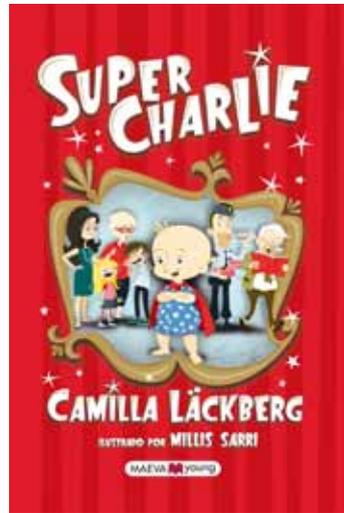


Ficha técnica

Título: La bella bestia
 Autor: Alberto Vázquez-Figueroa
 Editorial: MR Novela Histórica
 Número de páginas: 224
 Precio: 18,95 €

LA MALDAD HUMANA A TRAVÉS DE IRMA GRESE

Durante una conferencia, el editor Mauro Balguer se ve abordado por una anciana que le entrega una tarjeta en cuyo reverso está escrito «La bella bestia» y que, mostrándole un tatuaje, le comenta: «Fui su esclava y esta es la prueba. Si quiere más detalles, llámeme». Intrigado y fascinado por lo que intuye pueda ser su último éxito editorial, Balguer inicia una intensa relación con la anciana para conocer una historia única y sobrecogedora: la de Irma Grese, más conocida por «La bella bestia», celadora-supervisora en los campos de concentración y exterminio de Auschwitz, Bergen-Belsen y Ravensbrück. Hermosísima, sádica, violenta y organizadora de miles de ejecuciones de mujeres y niños, Irma fue juzgada, condenada y ejecutada por «crímenes contra la Humanidad» con veintidós años. La anciana le contará cómo la conoció y cómo le obligó a convertirse en su confidente, sirvienta, cocinera y esclava sexual.



Ficha técnica

Título: Super Charlie
 Autora: Camilla Läckberg
 Editorial: Maeva
 Nº de páginas: 32
 Precio: 13,90 €

UN BEBÉ CON PODERES SOBRENATURALES

Un día cualquiera, en un pueblo normal y corriente, nació un bebé... Hasta aquí todo normal. Pero cuando dos estrellas chocaron en el cielo y el polvo de la colisión cayó sobre el hospital donde había nacido Charlie, las cosas dejaron de ser normales. El polvo de estrellas se coló por la ventana de su habitación y se posó con suavidad sobre su cabecita, cuando nadie estaba mirando. A partir de ese momento, Charlie dejó de ser un bebé como todos los demás y se convirtió en un súper bebé. Había nacido ¡Super Charlie!
 Con este título se estrena en la literatura infantil Camilla Läckberg, la nueva reina de la novela negra europea.

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



Viajes Redondo, s.a.

Agencia de viajes C.I.C.M.A. 406

–**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 **V/AJES**

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!

Ô hoteles and resorts



– Descuento del 5% sobre la mejor tarifa vigente en el momento de la reserva en régimen de alojamiento y desayuno en cualquiera de los hoteles de la cadena Ô.

· Ô Hoteles

Monfortinho y Vimeiro (Portugal)

www.ohotelsandresorts.com

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



QATAR AIRWAYS, NUEVA IMAGEN ONLINE

Qatar Airways ha presentado su nueva imagen online. Además de un mejorado diseño, la nueva página web ofrece un sistema de navegación optimizado, más herramientas y servicios adicionales. Los usuarios pueden disfrutar de una mayor facilidad de uso y de una mejorada visión global de la web. Realizar reservas online nunca ha sido tan fácil: ahora los usuarios pueden encontrar las mejores tarifas, más rápido y con un solo clic. La nueva barra de tareas facilita un rápido acceso a las principales funciones de la web desde todas sus páginas. Compruébalo en: www.qatarairways.com/es



KLM REABRE SU RUTA AMSTERDAM-DALLAS

KLM Real Compañía Holandesa de Aviación ha reanudado sus vuelos regulares entre Ámsterdam y Dallas/Fort Worth. Estos vuelos sólo operarán durante la temporada de verano, hasta el sábado 27 de octubre. La ruta opera con cinco frecuencias semanales, con un Airbus A330-200. El vuelo KL669 tiene salida desde Ámsterdam a las 10.30 horas para llegar a Dallas/Fort Worth a las 13.50 horas (hora local). El vuelo de retorno KL670, sale desde Dallas/Fort Worth a las 15.45 horas (hora local) para llegar al día siguiente a Ámsterdam a las 08.00 horas. www.klm.es



LA LLEGADA DE LA LLAMA OLÍMPICA AL REINO UNIDO

El avión que transportará la llama olímpica a Reino Unido es un Airbus A319, uno de los más pequeños de la flota de British Airways. Su fuselaje se ha pintado para celebrar el viaje, lo que ha requerido nueve días de trabajo y 250 litros de pintura. En el lateral del avión se ha pintado la frase *Our moment to shine*, Nuestro momento de brillar, el slogan del relevo de la antorcha, que dará la oportunidad de transportarla a 8.000 personas. Como cualquier otra llama olímpica, se transportará en cuatro faroles, que se ubicarán en los asientos 1A y 1B en unas "cunas" diseñadas para la ocasión. Con ellos se encenderá la antorcha una vez fuera del avión. www.britishairways.com



UN VUELO DIARIO MÁS ENTRE CALCUTA Y BANGKOK

Jet Airways, la mayor compañía internacional de India, ha incorporado un vuelo adicional con Boeing 737 entre Kolkata (Calcuta) y Bangkok. Esta es la segunda frecuencia diaria en esta ruta y también satisface la creciente demanda para la temporada vacacional. El nuevo vuelo diurno se complementa con el actual nocturno, que opera desde la Ciudad de la Alegría a la capital tailandesa. El vuelo 9W 72 saldrá de Kolkata a las 11.00 horas y llegará a Bangkok a las 15.10 horas. El vuelo de regreso, 9W 71 saldrá de Bangkok a las 16.00 horas y llegará a Kolkata a las 17.05 horas, conectando con toda la red de vuelos de la compañía. www.jetairways.com



GERMANWINGS PRESENTA SU PROGRAMA DE VUELOS

La aerolínea de bajo coste Germanwings ha presentado la primera parte del programa de vuelos del próximo invierno 2012/13. Durante la próxima temporada se inaugurarán una gran cantidad de nuevos trayectos con salida desde los tres emplazamientos de la compañía en Colonia/Bonn, Stuttgart y Dortmund, y se ampliará la frecuencia de vuelos para múltiples itinerarios. El programa incluye las recién llegadas conexiones desde Stuttgart a Bilbao, Bremen, Bruselas, London-Heathrow, Milán y Manchester, y sigue poniendo a disposición de los clientes las conexiones con destinos soleados como Palma de Mallorca. www.germanwings.com/es



LUFTHANSA, LISTA PARA OPERAR SUS NUEVOS VUELOS DE BERLÍN

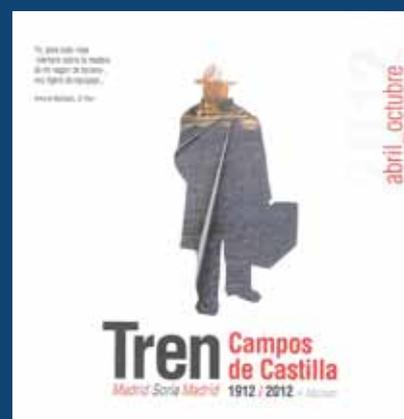
A partir del 3 de junio, Lufthansa comenzará su programa de expansión en Berlín, valorado en más de 60 millones de euros. Éste conectará 39 destinos europeos de forma directa con la capital alemana y contará para ello con 15 aeronaves Airbus A319 y A320 en Berlín Tegel. Gracias a la cooperación con sus socios de Lufthansa Group y Star Alliance, los pasajeros tendrán la opción de elegir entre 50 ciudades de Europa y del sur del Mediterráneo. Como símbolo del compromiso de la compañía con la ciudad alemana, el alcalde, Klaus Wowereit, bautizó el 22 de mayo como *Berlín* al noveno Airbus A380 incorporado a la flota en un acto celebrado en Berlín Tegel. www.lufthansa.com



“CAMPOS DE CASTILLA”, EL TREN DE MACHADO, RECORRE TIERRAS SORIANAS

Arranca el tren “Campos de Castilla”, una iniciativa del Ayuntamiento de Soria en colaboración con RENFE para celebrar los 100 años de la obra del mismo nombre, una de las más celebradas de la poesía de Antonio Machado. Se trata de un viaje de fin de semana que se realiza en un tren teatralizado. El objetivo es que los visitantes que acuden a la capital soriana descubran los lugares que recorrió el poeta y que fueron la fuente de su inspiración. El programa estará operativo hasta octubre de 2012, y se ofrece en dos packs con precios diferentes: un pack plata, a 99 euros por persona, con alojamiento en habitación doble (hotel de 3, 2 y 1 estrellas) y desayuno; y un pack oro, a 110 euros, con alojamiento en habitación doble (hotel de 4 estrellas) y desayuno. Los niños de 2 a 12 años

tienen un 50% de descuento. Más información en: Soria Vacaciones, tel.: 975 232 252; correo electrónico: soriavacaciones@ruralvacaciones.es www.renfe.com/ofertas/tren_camposcastilla.html



TRENES PANORÁMICOS EN “NARIZ DEL DIABLO”

Ferrocarriles del Ecuador arranca la nueva campaña turística con el inicio de las operaciones de tres nuevos coches panorámicos, contruidos en España, en la ruta Alausí-Sibambe, más conocida como “Nariz del Diablo”. El objetivo de esta iniciativa es atraer al turismo a la región, generando oportunidades de desarrollo económico para las poblaciones involucradas. Los trenes panorámicos brindan comodidad y confort al turista, y cuentan con una capacidad de 130 personas, además de climatización interna, agua potable y un sistema de suspensión que suaviza el desplazamiento sobre la vía férrea. www.facebook.com/QuitoTurismoEC



MÁS DE 50.000 PLAZAS DE PASAJE SEMANALES PARA BALEARES

Acciona Trasmediterránea mantiene la oferta global a Baleares del pasado verano, en ambos sentidos en todas las líneas y con 50.000 plazas semanales de pasaje. Introduce el buque de Alta Velocidad, Alcántara Dos, a partir del 15 de junio en las conexiones Valencia-Ibiza (San Antonio), con salidas diarias; incrementa las conexiones directas Barcelona-Ibiza, con cinco salidas semanales en cada sentido, una más que el verano pasado; los sábados refuerza las salidas desde Palma a Barcelona, con dos conexiones diurnas; y desde Barcelona habrá salidas diarias a Mahón, en ambos sentidos, una salida más que el verano anterior. www.trasmediterranea.es

EN JUNIO, STAR CLIPPERS NAVEGA PARA TODOS LOS GUSTOS Y BOLSILLOS

Manteniendo su espíritu de ofrecer la inigualable experiencia de navegar como antaño en barcos de vela, pero con las comodidades del siglo XXI, Star Clippers se lanza a los mares con cruceros únicos y ofertas inigualables hasta finales de junio, como un 20% de descuento sobre el precio de catálogo para dos personas, o 50% para menores de 18 años que viajen con sus padres. www.starclippers.com



EL FESTIVAL CULTURAL DE TURKANA REUNE A MÁS DE 500 PERSONAS EN KENIA



La quinta edición del Festival Cultural de Turkana, reunió en mayo a más de 500 personas que se desplazaron hasta la localidad de Loiyangalani para disfrutar durante tres días de demostraciones culturales de las 10 comunidades que habitan en esta remota región del norte de Kenia. Las tribus de El Molo, Rendille, Samburu, Turkana, Dassanach, Ghabra, Borana, Konso, Wata y Burji estuvieron representadas en un festival único y con un marcado carácter sostenible, que supone una ocasión única para conocer sus costumbres y tradiciones culturales.

Los participantes en el festival pudieron visitar una típica cabaña de los Dassanach, probar la comida de cada una de estas comunidades o participar de sus danzas y cantos.

Este evento anual se ha convertido en una cita importante en el calendario de eventos de Kenia, ya que supone para las comunidades participantes una oportunidad para la interacción intercultural, la cooperación y el intercambio durante la preparación y la celebración del Festival.

www.laketurkanafestival.com



CETÁCEOS EN TENERIFE

Tenerife Select, marca creada por Turismo de Tenerife, reúne la oferta turística más exclusiva de la Isla. Incluye los alojamientos con mejores calificaciones, algunos de ellos asociados a otras instalaciones (campos de golf, spa) y, además, ofrece atractivas actividades todo el año, como la navegación o el avistamiento de cetáceos.

www.webtenerife.com/tenerife-select.htm



SALA DE PRENSA ONLINE

Turismo de Irlanda acaba de estrenar su nueva sala de prensa online, con un atractivo diseño que hace más fácil la navegabilidad y una plataforma de contenidos tan prácticos como sugerentes. A través de ella periodistas, editores y bloggers pueden acceder a todo tipo de información sobre este destino, de forma fácil e intuitiva.

www.turismodeirlandaprensa.com



RUTA DEL VINO RIBERA DEL DUERO

La gastronomía de la región que abarca la Ruta del Vino Ribera del Duero, en el corazón de Castilla y León, se basa en los guisos y asados, en los vinos de gran calidad y los dulces, siendo el cordero lechal y los productos derivados del cerdo los platos estrella. Encontrarás infinidad de atractivas propuestas para *riberarte* en su página web.

www.rutadelvinoriberadelduero.es



PESCA CON MOSCA

La pesca con mosca es una de las actividades más solicitadas de la Patagonia argentina, y especialmente de Bariloche. El Hotel Panamericano Bariloche acerca a sus clientes al universo de este deporte en el marco de un exclusivo paquete que, además, incluye una completa oferta gastronómica y de relax.

www.panamericano.travel



EL TITANIC VUELVE A BELFAST

Cien años después de su primer viaje y hundimiento, el barco más famoso de la historia se convierte en el protagonista de un gran centro interactivo en el que se muestran todos sus secretos. Titanic Belfast se inauguró el día 31 de marzo en la capital irlandesa, y es la atracción sobre el Titanic más grande del mundo (comprar entradas con antelación).

www.titanicbelfast.com



AQABA, PARAÍSO DEL BUCEO

La ciudad costera de Aqaba es la única salida al mar de Jordania y el destino idóneo para practicar buceo. Debido a la cálida temperatura de sus aguas (20-27 °C), y la rica variedad de flora y fauna de sus fondos, representa un auténtico tesoro submarino. Cuenta con más de 30 puntos de inmersión, que permiten bucear entre tortugas y tiburones o descubrir antiguos pecios sumergidos. www.sp.visitjordan.com



EL SEÑOR DE SIPÁN, EN CÁDIZ

Cádiz exhibe la exposición "Tesoros pre-incas: El Señor de Sipán, Huaca de la Luna y la Dama de Cao", una muestra de 195 piezas encontradas en la tumba del señor de Sipán, un gobernante peruano del siglo III. La muestra está formada por joyas, orfebrerías, piedras preciosas, cerámicas y textiles, algunas de ellas datadas en el 3.000 antes de Cristo.



CABALLOS DE JEREZ

Los caballos de la Real Escuela Andaluza de Arte Ecuestre de Jerez y su espectáculo de danza y doma están alcanzando una proyección internacional inusitada tras el anuncio de la firma Loewe de utilizarlos como inspiración para su colección de moda otoño-invierno 2012-2013, y tras su visita en marzo a Bahrein. Consulta la programación de sus espectáculos en: www.realescuela.org



NAVEGACIÓN EN EL ALQUEVA

Conviértete en el capitán de tu propio barco y navega sin límites por el lago interior de agua dulce más grande de Europa, el Gran Lago Alqueva, en el Alentejo portugués, alquilando un barco-casa de Amieira Marina. No requieren licencia de patrón, para manejarlos basta con hacer antes un breve curso. www.amieiramarina.com



RIBERA DEL DUERO PREMIA A SUS FANS DE FACEBOOK

La Ruta del Vino Ribera del Duero ha lanzado una serie de concursos mensuales en su página de Facebook, en los que se sortearán más de un centenar de premios. El primero de ellos consistía en visionar un vídeo, realizar un comentario y compartirlo con otros amigos de facebook. www.facebook.com/rutadelvinoriberadelduero



MONTAÑAS DE LA COSTA DORADA

En coche, en bici o a pie, los pueblos de La Baronia de Escornalbou, a los pies de la Sierra de l'Argentera, ofrecen múltiples posibilidades de naturaleza, patrimonio cultural y gastronomía. Para conocer todas las posibilidades de las Montañas de la Costa Dorada, nada como hacer una escapada durante el próximo verano. www.muntanyescostadaurada.cat



ESTAMBUL, CAPITAL DE LAS COMPRAS EN JUNIO

Entre los días 9 y 29 de junio se celebrará el *Istanbul Shopping Fest* en Estambul, una de las ciudades más dinámicas del Mundo. Durante estos días, la ciudad se convertirá en un centro de entretenimiento, ocio y cultura, y las avenidas y las calles de la ciudad se adornarán con luces y diseños especiales para que el evento sea una experiencia más colorida, apasionante y atractiva. En los centros comerciales se celebrarán conciertos, fiestas callejeras, espectáculos sorprendentes, concursos y campañas especiales. El objetivo del festival es favorecer el conocimiento de los comercios, así como estimular las compras, especialmente las relacionadas con la moda y el ocio. www.istshopfest.com



LOWCOSTHOLIDAY APUESTA POR LA RESERVA ANTICIPADA

Para incentivar la reserva anticipada, el grupo británico Lowcostholiday ha lanzado un plan con descuentos de hasta un 50 % que incluye billetes de avión notablemente más baratos y estancias o promociones especiales. Si se realizan las reservas con 30 días de antelación, los clientes obtienen un 40 % de descuento. www.lowcosttravelgroup.com

“Junio tiene sabor a fin de curso, a anuncio de vacaciones y a fines de semana viajeros”

JUNIO, JUNIO



Junio es mi mes preferido. Dejados atrás los fríos, los anocheceres tempranos y la Liga de fútbol, llega junio y parece como que a las mujeres les crecen las piernas y las ganas de dorarlas al sol. Junio es ese mes tranquilo que se adereza con la Feria del Libro de Madrid y los planes vacacionales, un mes siempre tan corto que parece un febrero liliputiense. Antes de disfrutarlo, se sofoca, y antes de trasnocharlo, se vuelve julio. Puede que sea un mes malo para los estudiantes y la prima de riesgo, pero lo mejor de todo es que tiene sabor a fin de curso, a anuncio de vacaciones y a fines de semana viajeros. Me encanta junio.

Este año no va a ser peor. Puede que seamos más pobres y nos retiren los derechos sociales tan esforzadamente conquistados, pero no podrán arrebatarnos ni el sol ni las miradas de seducción. Ni las cábalas para encontrar esos días

de descanso y viaje que en julio o en agosto nos premiarán de los disgustos pasados y nos devolverán el mar, el tinto de verano, la visita al pueblo y la salida de casa para disfrutar de la brisa nocturna y la terraza veraniega.

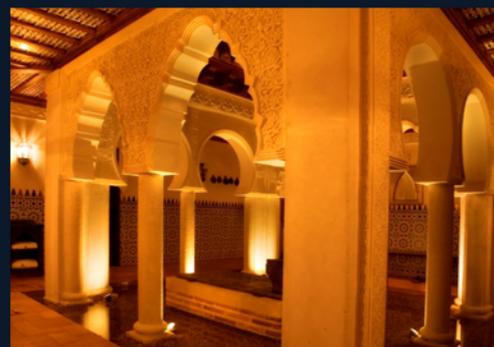
La pereza mayor, en estos días, es cambiar la ropa de los armarios. Esconder las prendas de abrigo y recuperar el vestuario liviano que guardamos en octubre y del que ya no recordábamos las camisas tan feas que teníamos. Es el momento de renovar el armario y de hacer dieta tres o cuatro días para creernos que no ha pasado un año sobre nuestra biología, que no pesamos tres michelines más y que el mundo se va a dar cuenta de que seguimos estupendos. Qué remedio.

Es mi mes favorito. Ojalá este año no se pase tan pronto y gocemos de él. Habrá que intentarlo.

ANTONIO GÓMEZ RUFO

Escritor

www.gomezrufo.com



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



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