

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año IV N° 36 julio/agosto 2013

TOKIO
EL PLACER POR EL BUEN GUSTO

GUANAJUATO
LA MAGIA DEL TEQUILA

SORTEO
FIN DE SEMANA EN UN BALNEARIO DE PORTUGAL

LA GOMERA
PAISAJES VERTICALES



LA BRISA DEL OCEANO
EN VIMEIRO



LA EXPERIENCIA REVITALIZANTE
EN MONFORTINHO



HOTELS & RESORTS

refresh yourself

Visite-nos: www.ohotelsandresorts.com



facebook.com/OHotelsandResorts

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

DESARROLLO WEB

Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN

Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN

redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

Felipe Alonso, Gonzalo Alvarado,
Pilar Arcos, Álvaro Fernández, Leticia
Fernández, Paloma Gil, Antonio Gómez
Rufo, Carlos Monselet, Lime XL, Fernando
Pastrano, Carmen Porras, Carmen
Ramírez, Mónica Reino, Ana do Souto,
Inés do Souto Vaz, Virginia Verdejo, Mar
Villasante.

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

Guarapo. OT DE LA GOMERA

“En todos los telediarios aparece
alguien diciendo que veraneará en
el pueblo, porque no hay para más”

VISADO DE ENTRADA

De veraneo, al pueblo

Ha llegado el momento de plantearse dónde disfrutar de las vacaciones veraniegas, de elegir el destino que más se acerque a nuestros gustos y sobre todo a nuestras posibilidades, cada vez más menguadas, por mor de la crisis, que entre subidas de impuestos y precios y rebajas de los salarios, quién más quién menos anda con el bolsillo descosido, si no roto.

Cuando la socialización del viaje en avión nos había puesto la miel en los labios, es decir, el mundo entero al alcance de una conexión, ese mismo mundo se nos cae. Una especie de paráfrasis de la famosa frase de la Bergman a Bogart en París: “El mundo se derrumba y nosotros nos enamoramos”. Eso es, el mundo se desmorona y nosotros de vacaciones.

¿Y para qué? ¿A dónde podemos ir? Al pueblo, a casa del familiar que vive cerca de la costa o de la montaña, o sea, lejos de la gran urbe. Y esa es la tendencia dominante a juzgar por las respuestas que se dan a las preguntas hechas por las televisiones a pie de calle (de gasolinera, casi siempre), que digo yo que si el entrevistado está en el coche es difícil que te diga que va a Cuba o a Vietnam, ni siquiera a Berlín. Pero es lo que hay, mucho viaje al pueblo, “porque la cosa no da para más”.

Y a mí que me da que a nuestros gobernantes les gusta, necesitan, mostrar esa imagen del españolito resignado recuperando los valores rurales, esos que tanto se potenciaron en décadas pasadas. Se impone, nos imponen, la tendencia rústica y campesina, la recuperación de nuestras raíces más profundas, que no es que yo reniegue de ellas, pero es que el veraneo era otra cosa.

Y enfrente están los que buscan cómo tirarse el rollo ante sus paisanos. Los que todavía buscan destinos epatantes, por el mero hecho de haber estado para contarlo. Como quienes se apuntan a conocer Corea del Norte, que ya son ganas. Y por una pasta, oiga, que para llegar al país más hermético del mundo hay que hacer escala en Pekín y la cosa se te pone en unos 5.000 euros por ocho días/siete noches.

Me imagino que en esas encuestas callejeras seguirán mandando quienes opten por el pueblo de sus ancestros frente a los que digan que se van a hacer las Coreas o a bañarse a Polinesia. ¿Y tú a dónde irás este verano, alma de cántaro?



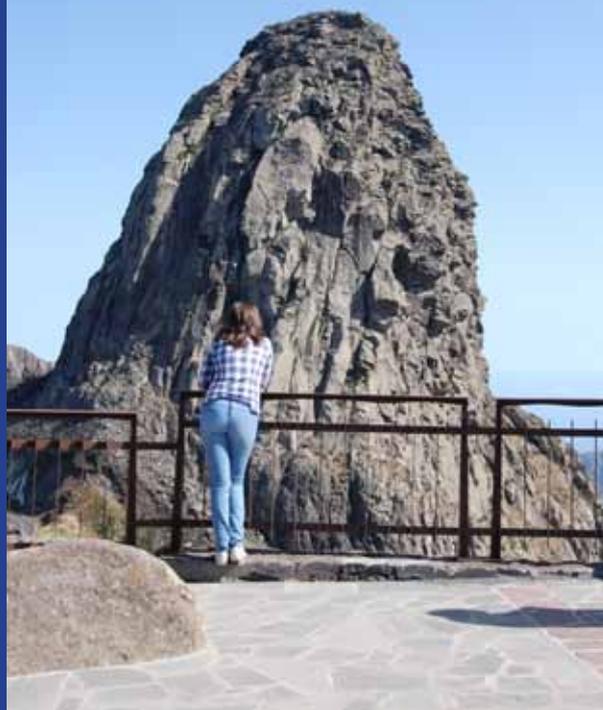
JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director de topVIAJES
delmoral@topviajes.net



PILAR ARCOS

08 LA MAGIA DEL TEQUILA

Enclavada en una barranca entre montañas, caracterizada por sus casas de llamativos colores, que a duras penas dejan paso a angostos callejones empedrados, **GUANAJUATO** es una de las localidades más pintorescas de México. Con una extensión parecida a la de Galicia, el estado homónimo es un lugar envuelto en leyendas y magia, sobre todo la magia del tequila.



ANADOSOUTO

52 PAISAJES VERTICALES

Una sucesión de barrancos y bancales definen el espectacular paisaje de **LA GOMERA** y le otorgan una poderosa personalidad, derivada de sus parajes verticales. El centro de la isla está presidido por el parque de Garajonay, que atesora auténticas joyas como los roques volcánicos.

Y ADEMÁS...

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"De veraneo, al pueblo"

06 **SORTEO TOPVIAJES**
Fin de semana en el balneario de **Monfortinho (Portugal)**

74 HOTELES

- **Room Mate Grace (Nueva York)**
- **Beacon Hotel (Miami)**
- **Costa Brava Hotels Deluxe (Costa Brava)**
- **Resort Beach House Iruveli (Maldivas)**

“Tengo nostalgia de todos los lugares, menos de donde estoy”.
HÉCTOR ABAD FACIOLINCE escritor y periodista (Medellín, Colombia, 1958)

72 RUTA DE PAISAJES

Dos importantes elementos en el paisaje navarro, los miradores y el agua, son los protagonistas de la Ruta señalizada que recorre algunos de los enclaves naturales más bellos de la Comunidad Foral de **NAVARRA**. Paisajes que tienen el idóneo complemento en la gastronomía.



OT NAVARRA



PALOMA GIL

79 RESTAURANTES

- Atelier Belge
- Ponzano
- Gasset Habana

86 GASTRONOMÍA

Noticias de premios, restaurantes, vinos...

94 PISTAS CULTURALES

Exposiciones, cine

106 NOTICIAS DEL SECTOR

- Madrid-Alicante en AVE
- Trenes de lujo

108 KILÓMETRO 0 ANTONIO G. RUFO "Preguntas tontas"

30 EL PLACER POR EL BUEN GUSTO

Hay una torre que se asemeja enormemente a la parisina Eiffel y un puente que podría recordar el de San Francisco, además de una estauta que es igual, pero a escala, a la neoyorquina de la Libertad. Pero **TOKIO** es mucho más que esos llamativos sosias de otros edificios famosos... Sus parques, su cultura milenaria, sus mitos ancestrales son un canto al buen gusto.

SORTEO

top VIAJES te invita a pasar unos días en Monfortinho (Portugal)

Sólo por rellenar tus datos recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de **dos noches en régimen de media pensión y tratamientos de spa para dos personas en el Hotel Fonte Santa****, de la cadena Ô, en Monfortinho (Portugal)**. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional celebrado el sábado 7 de septiembre de 2013. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del hotel y realicen un breve comentario de la estancia para su publicación en la revista topVIAJES.

¡Haz clic aquí y participa!

www.topviajes.net





top **VIAJES**

Y



TE INVITAN A DISFRUTAR DE

**DOS NOCHES DE HOTEL EN MP*
Y UN TRATAMIENTO SPA PARA
DOS PERSONAS**

*Según disponibilidad del hotel



GUANAJUATO

LA MAGIA DEL TEQUILA

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

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



Vista panorámica de Guanajuato desde el mirador de El Pípa.

Guanajuato es una de las ciudades más pintorescas de México. Enclavada en una barranca entre montañas, se caracteriza por sus casas de llamativos colores, que a duras penas dejan paso a angostos callejones empedrados

Guanajuato es una de las ciudades más pintorescas de México. Enclavada en una barranca entre montañas, se caracteriza por sus casas de graciosos colores pastel, que a duras penas dejan paso a angostos callejones empedrados. Con un rico pasado colonial, gracias a las opulentas minas de plata, Guanajuato goza de una larga tradición cultural en la que destaca el Festival Internacional Cervantino que se celebra todos los otoños y que contribuye a hacer aún más atractivo a uno de los lugares más interesantes del mágico México.

La palabra Guanajuato procede de la lengua purépecha en la que “kuanasi uato” significa algo así como “cerro de las ranas”, no porque aquí abunden los batracios, sino porque estas montañas tienen forma de ranas.

Con una extensión parecida a la de Galicia, Guanajuato es un lugar envuelto en leyendas y magia, sobre todo la magia del tequila. Y lo que muy pocos conocen es que en sus tierras se cultiva también la variedad



azul del agave, una planta suculenta de la que se obtiene un destilado que ya es sinónimo de México, me refiero claro está al tequila. Por que esta bebida universal no solo se produce en Jalisco, su Denominación de Origen se extiende por otros cuatro estados de la República: Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas.

Lo cierto es que durante algún tiempo la producción de tequila fue languideciendo en Guanajuato, pero en los últimos años se ha revitalizado su producción y se ha mejorado su proceso de elaboración. Hoy aquí

se encuentran algunas de las mejores bodegas tequileras de México, integradas en el llamado Circuito del Tequila, de gran atracción para el turista. Los grupos guiados acceden a todo el recorrido de la popular bebida, desde las extensas plantaciones hasta las modernas fábricas de embotellado, pasando por las tradicionales destilerías, fundamentalmente en torno a la ciudad de Pénjamo. Y entre todas las tequileras cabe destacar la de Corralejo www.tequilacorrales.com.

Se llama tequila (denominación de origen) a la bebida alcohólica des-



Guanajuato, capital del estado del mismo nombre y Patrimonio de la Humanidad desde 1988, es una de las más bonitas ciudades coloniales de México. Su especial orografía en un valle cuajado de quebradas y lomitas le da un aspecto muy singular y entrañable. Desde el mirador de Juan José Martínez, el Pípila, un héroe de la lucha independentista, se observa un panorama único de fachadas multicolores de pequeñas casas que parecen construidas unas encima de las otras.



Museo de la insurgencia

La Alhóndiga de Granaditas (Almacén de Granos) es un edificio neoclásico que fue un cuartel y ahora museo. Aquí se produjo la primera batalla insurgente, es decir, el comienzo de la independencia de la nación mexicana. Alberga un interesante museo etnográfico y de arte. En la imagen, la sala dedicada a la insurgencia independentista con fotos de la época y objetos utilizados por los rebeldes.



Las momias

Es a la vez uno de los mayores atractivos de Guanajuato y una de sus atracciones más repelentes.

Junto al cementerio municipal de Santa Paula hay un pequeño museo de momias. En realidad no son momias propiamente dicho, si entendemos por tal cuerpos embalsamados, sino cadáveres corrientes que se conservan, sin que se sepan los motivos, sin que les afecte la putrefacción.

En 1865 se extrajo de este museo el primer cuerpo con tales características. Se trataba del médico francés Remigio Leroy, fallecido unos 60 años antes, que al no ser reclamado por ningún pariente ni estar al día en el pago de sepultura, iba a pasar a una fosa común.

Los enterradores (sería mejor decir desenterradores) se asombraron al ver que se conservaba "apergaminado" y decidieron conservarlo. Con el tiempo se repitieron estos hallazgos, siempre por los mismos motivos, y hoy el extraño museo cuenta con 111 cuerpos de mujeres, hombres y niños exhumados entre 1865 y 1989 y envueltos en el misterio.



El museo de las momias es a la vez uno de los mayores atractivos de Guanajuato y una de sus atracciones más repelentes. Cuenta con 111 cuerpos incorruptos exhumados en el cementerio de Santa Paula

tilada del agave que se produce desde el s. XVI en esta localidad de Jalisco y sus tierras aledañas. La planta concreta es la "tequilana weber", con aspecto muy parecido a una pita y color azul tornasol, lo que da un tono característico a sus campos de cultivo.

UN REGALO DE LOS DIOS

Según la leyenda, el tequila nació en tiempos pretéritos como un regalo de los dioses cuando cayó un rayo sobre una planta de agave que quedó en llamas. De su cogollo salió un líquido dulce y aromático con efectos euforizantes. En realidad, tras cortar las hojas de la planta, se destila el mosto que se obtiene de su bola o piña. Como del cerdo, del agave se aprovecha todo. Las hojas sirven para los techos de las casas, sus fibras para la fabricación de cuerdas y papel, las púas para hacer agujas y clavos, su sabia como antiséptico para heridas, y sus cenizas para hacer jabón.

Guanajuato, capital del estado del mismo nombre y Patrimonio de la Humanidad desde 1988, es una de las más bonitas ciudades coloniales de México. Su especial orografía en un valle cuajado de quebradas y lomas le da un aspecto muy singular y entrañable. Desde el mirador de Juan José Martínez, el Pípila, un héroe de la lucha independentista, se observa un panorama único de fachadas multicolores de pequeñas casas, salpicado por edificios singulares de estilo colonial, como los muros de color amarillo albero de la Colegiata de Nuestra Señora, la cúpula roja de San Diego, la fachada blanca y barroca de la Universidad, el neoclasicismo del teatro Juárez....

De origen minero (siglos XVI al XVIII) aún se encuentra en servicio el tajo de La Valenciana, en su día uno de los mayores yacimientos de plata de todo el mundo, hoy visitable junto con su cercana y churrigueresca



Profundamente católicos

La República Mexicana es un estado laico según la constitución de 1917, lo que no impide que sea el segundo país con más católicos del mundo (75 millones), después de Brasil. En todo el país

el porcentaje de católicos es del 88%, pero en Guanajuato se da el porcentaje más alto de todos los estados: 96,4%. En la imagen de arriba, Corpus Cristi en San Miguel de Allende. Abajo, iglesia de San Cayetano en la mina de La Valenciana.



Durante algún tiempo la producción de tequila fue languideciendo en Guanajuato, pero en los últimos años se ha revitalizado y mejorado su proceso de elaboración. Hoy aquí se encuentran algunas de las mejores bodegas tequileras de México



iglesia. Este pasado, que hizo de Guanajuato una ciudad próspera, se refleja en el presente en toda una red de túneles (23 en total) al estilo minero, pero que sirven para descongestionar el tráfico y comunicar los diversos barrios. Por supuesto que tiene monumentos religiosos y civiles, pero lo más singular de esta ciudad es su ambiente universitario, su sabor colonial. Callejones peatonales empedrados que suben y bajan, descubriéndonos a cada paso ángulos inesperados a cual más atractivo.

Uno de los más conocidos es el Callejón del Beso, tan estrecho que de un balcón a otro los vecinos pueden tocarse... y besarse. La leyenda habla de una especie de Romeo y Julieta

(Carlos y Ana) de diferentes clases sociales, que se veían sin la aprobación del padre de la chica. Un día fueron descubiertos, cada uno en su balcón pero con las manos entrelazadas. Ciego de ira, el padre de Ana asestó una mortal puñalada a su hija a la que, in extremis, Carlos pudo besar... ya sin vida.

Ahora es tradición de que las parejas de enamorados vayan a este callejón, suban al tercer peldaño y se den un beso. Si así lo hacen serán afortunados, en caso contrario la maldición caerá sobre ellos al menos durante siete años.

La Alhóndiga de Granaditas (almacén de granos) es lo que en Guanajuato gustan en llamar "un imper-

La Hacienda Corralejo produce uno de los mejores tequilas de México. Arriba el paisaje agavero de Corralejo, un jimador cortando las pencas de la planta, un horno para el cocimiento de las "piñas", y esos "corazones" en la cinta transportadora de la destilería. En la página de al lado, un jimador con la herramienta llamada coa.





Plantaciones de agave azul, variedad "tequilana weber", en los campos de González, Pénjamo



TEQUILA

CASA DE FAMILIA
100% PURE AGAVE

La arquitectura colonial a base de colores cálidos alcanza uno de sus máximos exponentes en las poblaciones de Guanajuato, muchas de ellas pertenecientes a los llamados "Pueblo Mágicos", otras declaradas Patrimonio de la Humanidad por la Unesco



Arriba, patio de la casa-museo de José Alfredo Jiménez en Dolores Hidalgo. A la derecha, Callejón del Beso en Guanajuato.

dible", algo de obligada visita. Un edificio (almacén, cuartel, ahora museo) situado en el centro histórico, donde se produjo la primera batalla insurgente, es decir, el comienzo de la independencia de la nación mexicana.

Edificio de estilo neoclásico, alberga un interesante museo etnográfico y de arte. Entre sus salas destacan la del fotógrafo Romualdo García, con algunas de sus imágenes más re-

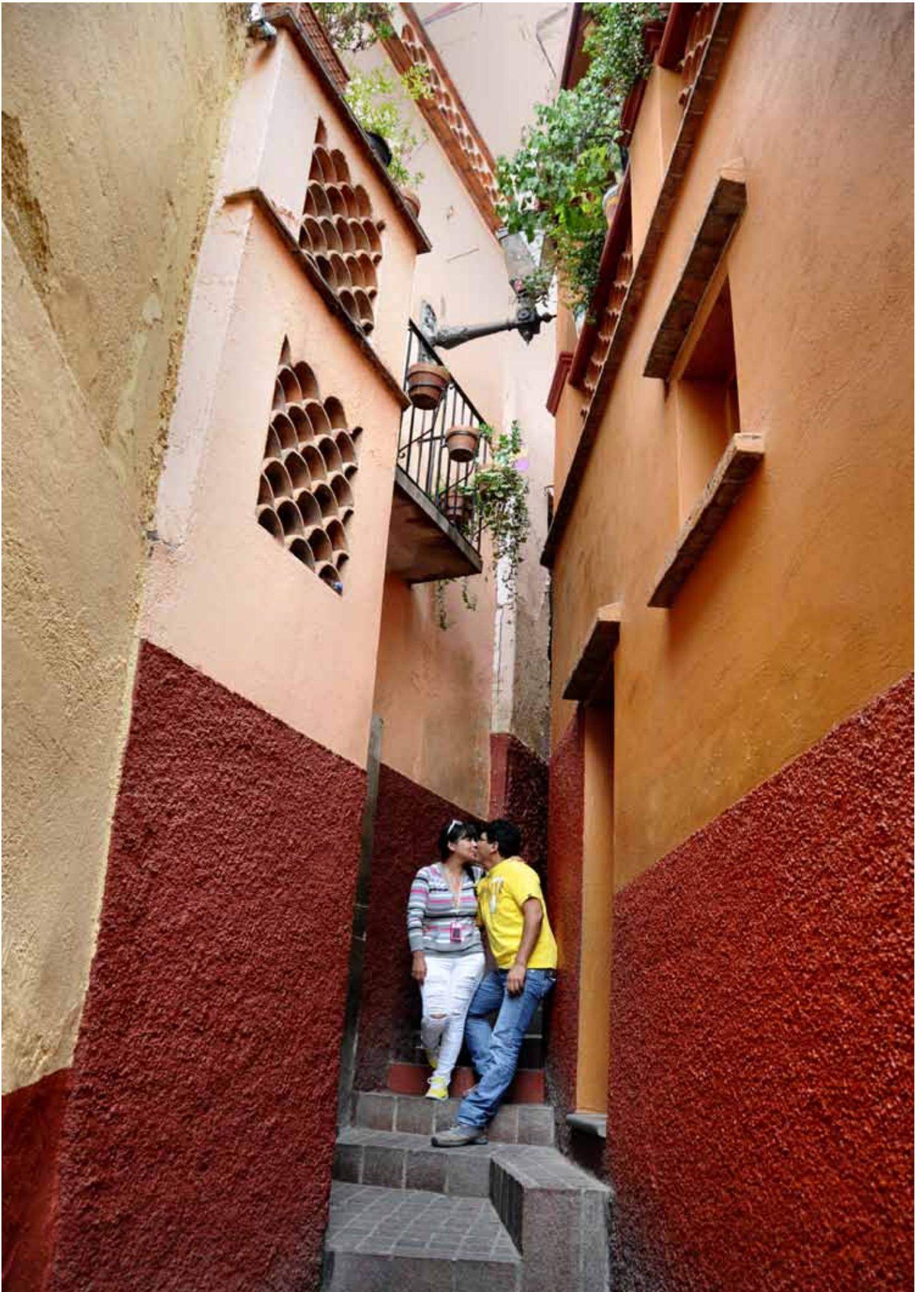
presentativas captadas entre 1887 y 1914, que reflejan cómo era la sociedad guanajuatense. Otras están destinadas al arte mesoamericano representado por una colección de objetos arqueológicos de diversas culturas, y a documentos gráficos que ilustran acontecimientos singulares en la historia reciente de México.

EL 'GRITO DE LA DOLORES'

Todo el estado de Guanajuato está

marcado por la llama independentista que prendió allí. A sólo 54 km. de la capital se encuentra el pueblo de Dolores Hidalgo. Desde el atrio de su iglesia el cura Manuel Hidalgo lanzó el 16 de septiembre de 1810 el famoso *Grito de Dolores*, la convocatoria inicial para tomar las armas contra la Corona Española.

Además de lugar de peregrinaje, Dolores Hidalgo hoy forma parte de la lista de Pueblos Mágicos desarrollada





La charreada

Por motivos de fechas, he tenido que irme a la cercana ciudad de Guadalajara (Jalisco) para presenciar una charreada, pero en Guanajuato es igualmente popular este espectáculo profundamente mexicano.

El recinto parece una plaza de toros, pero sin sangre. Las charreadas son el deporte nacional por excelencia y tuvo su origen en los trabajos de las haciendas. Hay muchas similitudes con los toros, pero una gran diferencia: la ausencia de la tragedia. Tan pronto se jinetea a las yeguas (<http://youtu.be/viC7IyIbPNI>), es decir, se monta yeguas brutas (sin domesticar), como a los toros, hasta que el charro cae al suelo o la bestia se sosiega. O se detiene con el lazo a una potra al galope (eso se llama piales), o agarra el jinete desde su montura el rabo de un toro y lo enrolla en su pierna hasta derribarlo. Esta suerte se llama *colas*.



La charreada (no confundir con el rodeo norteamericano) es uno de los espectáculos más auténticamente mexicanos, y dentro de ella la suerte de la coleada, que consiste en agarrar al toro por el rabo para derribarlo

por la Secretaría de Turismo a partir de 2001. La plaza principal, conocida como el “Jardín del Grande Hidalgo”, es el eje vertebral de la ciudad. Aquí, en torno al quiosco de la música y bajo sus frondosos árboles, se comenta la actualidad, se pasan las horas y sobre todo se compran las famosas “nieves”, granizados de los mil y un sabores. Desde los tradicionales: vainilla, chocolate y fresa, hasta los más atrevidos: chicharrón, mole, tequila, nopal... A un paso está la casa natal de José Alfredo Jiménez, considerado el mejor cantautor de rancheras de todos los tiempos.

UN TAL JOSÉ ALFREDO

Porque además de las maravillas tangibles, en Guanajuato hay otras no menos interesantes aunque sean intangibles. Entre ellas están las can-

ciones de la charrería y las rancheras, pura mexicanidad. Y aquí mismo, en Dolores Hidalgo nació en 1926 José Alfredo Jiménez, mucho más que el mejor cantautor de rancheras de México. Cuando se cumple el 40 aniversario de su muerte (1973), su leyenda está más viva que nunca.

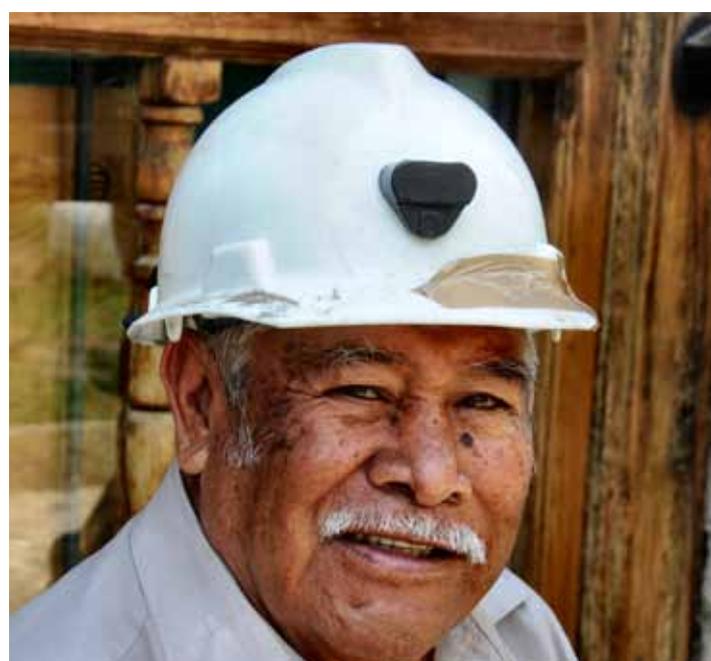
En el centro de la población se encuentra la casa-museo guardada con veneración por el sobrino del cantante, José Azanza Jiménez. Una exposición permanente y multimedia en la que se puede seguir la vida y obra de este prolijo autor que nos dejó más de 300 composiciones entre rancheras, huapangos y corridos.

He hecho la prueba, y aunque no se trate de una encuesta científica, creo que tiene validez. He preguntado a un grupo de españoles que me cantasen, o al menos me tarareasen,



Mestizos hispanohablantes

Guanajuato es el sexto estado más poblado de los 32 con que cuenta la República Mexicana, concretamente 5 millones y medio de personas de las cuales el 60% se encuentran en las 5 ciudades más importantes de la región: León, Irapuato, Celaya, Salamanca y Guanajuato capital. Entre las minorías étnicas la más numerosa es la chichimeca, seguida de la otomí. Pero la mayoría de sus habitantes son mestizos que hablan español, aunque en todo Guanajuato hay registrados hasta 45 lenguas y dialectos locales.



La lucha libre es junto a la charreada uno de los espectáculos más mexicanos que puedan existir. Mitad deporte, mitad teatro (puede que más deporte que teatro), congrega a miles y miles de enfervorizados seguidores a lo largo y ancho de la República



dos canciones mexicanas que recordaran. En casi todos los casos por lo menos una era de José Alfredo Jiménez, en algunos las dos, aunque ellos no lo supieran. “Pero sigo siendo el rey...” “Y te vas, y te vas, y te vas, y no te has ido...” “Entonces yo daré la media vuelta...” “Ojala que te vaya bonito...” “No me amenes, no me amenes...”

Y es que José Alfredo Jiménez es uno de los autores más interpretados, al menos en español. Miguel Aceves Mejía, Luis Aguilar, Javier Solís, Pedro Infante, Jorge Negrete, Vicente Fernández, Lola Beltrán, María Dolores Pradera, Chavela Vargas, Luis Miguel, Joaquín Sabina, Ana Belén, Antonio Aguilar, Plácido Domingo, Lucha Villa, Julieta Venegas, Maná, Enrique Bunbury, Pasión Vega, etc,

etc, etc... han cantado a su manera algunas de sus más de tres centenares de composiciones.

La casa-museo, una sencilla construcción típica de Dolores Hidalgo, guarda muchos de sus recuerdos, fotografías, atuendos, discos originales... y un excepcional cuadro mural de Octavio Ocampo, que preside una de las salas y que con la técnica metamórfica inigualable del maestro de Celaya integra muchas figuras del cantante y sus amigos (incluido Sabina) a modo de pareidolias o trampantojos que de lejos deja ver la efigie de José Alfredo Jiménez.

LA RUTA DE LA PLATA

Completamos las excursiones recomendables en el estado con una visita a San Miguel de Allende, Patrimo-

De un lado las máscaras, los que se cubren la cabeza, suelen ser los “buenos”.

Del otro los cabelleras, a cara descubierta, son los que más golpes reciben y los que suelen perder. Hoy luchan como estrellas Delta, El Gallo y La Sombra (máscaras) contra Los Revolucionarios del Terror: Dragón Rojo, Pólvora y El Rey Escorpión (cabelleras).











Color a raudales

En la página de la izquierda, la iglesia de San Diego de Alcalá, Guanajuato, el Jardín Unión, conocido popularmente como la Rebanada de Queso, y los toldos granates del restaurante Casa Valadez. Sobre estas líneas el fantástico lienzo de Octavio Ocampo, en la casa-museo de José Alfredo Jiménez (Dolores Hidalgo), que reproduce el rostro del cantante mediante la técnica metamórfica. Abajo, la escalinata de la iglesia de San Roque.



Muñeca de Frida Kahlo en el Museo del Juguete de San Miguel de Allende

nio de la Humanidad a 96 km. de Guanajuato, uno de los conjuntos urbanos coloniales mejor conservados de México. Por supuesto que tiene monumentos destacables, pero lo más singular son sus estrechas calles empedradas, reflejo del pueblo que en su día fue una importante parada en la ruta de la plata que unía Zacatecas con la Ciudad de México.

Aquí se rodó en 1964 la película *El Padrecito*, de Cantinflas, y casi no ha cambiado. La Parroquia de San Miguel Arcángel es uno de los símbolos más representativos del pueblo, con una peculiar fachada inspirada en las catedrales de Ulm y Colonia en Alemania. Es muy recomendable subir hasta el llamado mirador, justo al lado de la casa del tenor Pedro Vargas, otro de los hijos célebres de la ciudad. Desde allí el panorama es impresionante y nos podemos hacer una idea de la distribución de esta población.

Uno de los muchos colofones (o mejor, punto y seguido) en Guanajuato puede ser el pueblito mágico de Atotonilco, también Patrimonio de la Humanidad, a ocho kilómetros de San Miguel de Allende. Lo más destacable es su santuario, un majestuoso edificio del siglo XVII cuyos constructores tomaron como modelo el templo del Santo Sepulcro de Jerusalén. En él se realizan ejercicios espirituales y sus impresionantes frescos, que han sido llamados *la Capilla Sixtina mexicana*, “han sido inspirados en la doctrina de San Ignacio de Loyola”, según promulgó la Unesco. 📍

GUÍA PRÁCTICA

GUANAJUATO (MÉXICO)



CÓMO LLEGAR

Aeroméxico dispone de 10 vuelos semanales entre Madrid y México (en la imagen) y los realiza en aviones Boeing 777-200ER. La duración del vuelo es de unas 11 horas y media. En México DF podemos tomar (allí hay que



procurar evitar el verbo “coger”) un avión de **Aeroméxico Connect** para ir a Guanajuato; dispone de varios vuelos diarios. Los aparatos utilizados son Embraer (ERJ) y se tarda una hora. www.aeromexico.com/

DÓNDE DORMIR

Sin duda en el **Hotel Villa María Cristina**. Un palacete del s. XIX con solo 13 habitaciones, todas suites. Muebles franceses de Roche Bobois, sistema de sonido Bang & Olufsen, cuadros originales de Jesús Gallardo, ropa de cama, toallas y batas de Fiore, y cuarto de baño con hidromasaje de Kohler y amenities de L'Occitane. Wifi de alta velocidad gratuito. Excelente servicio

Es uno de los tres únicos establecimientos mexicanos que pertenecen a la exclusiva cadena hotelera Relais & Chateaux. En sólo cuatro años ha sido elegido como uno de los



tres mejores hoteles de Latinoamérica, “Must excellent hotel 2012”.
www.villamariacristina.net/

QUÉ Y DÓNDE COMER

Guanajuato es candidato destacado a convertirse en capital gastronómica de México. Para ello acaba de celebrar el festival gastronómico *Guanajuato ¡sí sabe!* en el que participaron 30 chefs entre los que se encontraban siete españoles que sumaban nueve estrellas Michelin.

Su situación en un fértil valle templado lo convierte en lo que alguno ha llamado “la huerta de México”. Famosas son sus especialidades culinarias como las enchiladas mineras, los nopalitos (chumberas) en ensalada, o las ancas de rana.



Un restaurante muy recomendable es **Casa Valadez** (en la foto), en el centro de la ciudad junto al Teatro Juárez. Un local clásico que abrió sus puertas en 1952 en un edificio del s. XVIII, y que desde 1930 se utilizaba como billar. Pero su cocina es moderna (sin estridencias) a cargo de la chef Karla Chápero, discípula de Ferrán Adriá. Especialidad en enchiladas y tacos, pero también ceviche de atún con garamullos y durazno, capuchino de flor de calabaza, filete de res con mermelada de uva tinta fina y nopales... Los postres corren a cargo de la joven chef Karen Valadez: escalinatas guanajuatenses (buñuelos crujientes con frutos de temporada).

www.casavaladez.com/



MÁS INFORMACIÓN

Turismo de México www.visitmexico.com
Secretaría de Turismo www.sectur.gob.mx

CERTAMEN FOTOGRAFICO 2013

Le Club Accorhotels



HAZ TU FOTO

Realiza tu fotografía "Momento Le Club" en cualquiera de nuestros hoteles.



SÚBELA

Regístrate en nuestro site www.momentosleclub.es y sube tu fotografía. Puedes subir fotos hasta el 15 de Septiembre.



VOTA Y COMPÁRTELA

Compártela a través de tus redes sociales o a través de emails para conseguir que tus amigos te voten y alcanzar los primeros puestos. Pueden votarte hasta el 30 de Septiembre.



GANA

Los ganadores serán contactados durante el mes de Octubre y serán expuestos en www.momentosleclub.es

PREMIOS

Tablet
Samsung Galaxy TAB

Cámara Reflex
NIKON D3100
con objetivo 18-55mm

Impresora
Color HP Deskjet 1000

LE CLUB ACCOR
HOTELS

4.000 Puntos
LE CLUB AccorHotels
por valor de 80€



LE CLUB ACCOR
HOTELS

Europcar

4.000 Puntos
LE CLUB AccorHotels
por valor de 80€
+
Un fin de semana
de alquiler
de coche gratis

> DESTINO

TOKIO

EL PLACER POR EL BUEN GUSTO

TEXTO Y FOTOS PALOMA GIL paloma.gil@revista80dias.es



Vista del Parque Nacional de Shinjuku Gyoen.



La Torre de Tokio es una imitación de la parisina Torre Eiffel que mide casi 333 metros de altura y está pintada de blanco y rojo. Contiene una planta de juegos recreativos, una planta comercial, otra con un restaurante y en la parte más alta un observatorio

Una de las asinaturas eternamente pendientes de los seres humanos que habitamos Occidente es darle la vuelta al globo y adentrarnos en una aventura propia de los mejores libros para conocer el imperio nipón. Y digo pendiente porque por mucho que vayamos es una cultura que siempre nos resulta chocante y desconocida... rodeada de un halo de misterio que nos atrae de una forma casi mágica.

Japón es un país para disfrutar con todos los sentidos, y no me refiero a los cinco típicos y tópicos sentidos que todos (o casi todos) tenemos sino a todos nuestros sentidos, también al sentido del humor y, sobre todo, al sentido común, porque si no tenemos cuidado meteremos la pata una y otra vez, quedando ante los ojos de nuestros anfitriones como auténticos bárbaros.



La ciudad de Tokio es una de las megalópolis más apasionantes del mundo. Está rodeada de leyendas fruto de un pasado tan rico como atractivo, casi mágico y, a la vez, está inmersa en el futuro más innovador de todo el planeta. Visitar Tokio es una experiencia tan enriquecedora y tan intensa que produce vértigo. Así que vayamos poco a poco.

LO IMPRESCINDIBLE

Para conocer Tokio sería necesario pasar allí mucho tiempo, pero para hacerse una idea aproximada es su-

ficiente con una pequeña muestra: la Torre de Tokio (Tokyo Tower) es una auténtica maravilla inspirada en la famosa Torre Eiffel. Un poco más alta, pintada de rojo y blanco y pensada para ser aprovechada al máximo, tiene un observatorio en la parte superior, una planta de juegos recreativos, otra planta comercial y una última con restaurantes. La parte más alta está destinada a las telecomunicaciones. Subir resulta toda una experiencia y asomarse a la parte cuyo suelo es de cristal... un alarde de valor para superar el vértigo. Aunque lo cierto es



La Tokyo Tower es una réplica de la Torre Eiffel, pero un poco más grande (332,6m). Se aprovecha absolutamente todo el espacio, ya que cuenta con una planta comercial repleta de tiendas, otra para los juegos recreativos tan de moda en el país, otra utilizada por un restaurante y la más elevada, que ocupan un observatorio y un mirador. Además, la torre hace las veces de repetidor de televisión, con lo que la inversión está amortizada sobradamente.



El Scramble Kousaten

Es el famosísimo cruce que se encuentra delante de la estación de Shibuya. Los japoneses afirman que es el más abarrotado de todo el mundo y es probable que con razón. Utiliza simplemente un "Stop" en cada dirección para que los peatones puedan cruzarlo y lo hacen como si de una riada humana se tratara. Impresiona mucho. Los edificios de enfrente soportan tres grandes pantallas de televisión.



Templos zen

Los templos budistas son una de las imágenes más típica de Japón. En Tokio hay un buen número de ellos. Templos pequeños y grandes, pintados de colores vivos, resaltando siempre el color rojo, y decorados con campanas y cintas al aire, con varitas de incienso y pequeños adornillos de lo más peculiar. A la entrada de los templos hay una gran campana que se toca en las ceremonias más importantes, y una especie de chiringuito humeante, en el que se acumulan las varas de incienso que enciende cada visitante (la gente se echa el humo sobre la cabeza con la intención de atraer la buena suerte y la inteligencia para sí). Más allá hay una fuente con un cazo para purificarse con el agua antes de entrar al templo. La purificación consiste en derramar el agua con el cazo sobre una mano y después sobre la otra. Una vez realizados estos rituales, uno se acerca al templo y se descalza para entrar en su interior. No es conveniente entrar si hay una celebración y hay que guardar un completo silencio una vez dentro.



El barrio de Shinyuku es uno de los 23 barrios de Tokio, concretamente donde se concentran casi todos los rascacielos de la ciudad y los edificios más representativos de la arquitectura nipona. Es bullicioso, divertido y centro neurálgico de la ciudad

que la visita merece la pena, así que seamos valientes.

El siguiente hito en nuestra ruta será el Palacio del Emperador y los Jardines imperiales (en el barrio de Chiyoda), de una belleza exquisita, un lugar en el que se cuida hasta el más mínimo e insignificante detalle; nos dejará con la boca abierta. Visitar el palacio es bastante difícil visto que en su interior vive el emperador, pero los jardines que lo rodean son de libre acceso y están trabajados y cuidados, como decía, hasta el extremo. De hecho, más parece el escenario de una película que un parque sin más. Tampoco podemos dejar de lado los edificios del Parlamento, que también son muy representativos de la arquitectura nipona, equilibrados y llamativos, como el edificio del reloj que preside

el barrio de Shinyuku y que recuerda indefectiblemente al Empire State Building.

Precisamente el barrio de Shinyuku es uno de los más importantes de la ciudad, lleno de tiendas y restaurantes, bullicioso y divertido, es prácticamente el centro neurálgico de la ciudad y por supuesto de su red de comunicaciones y transportes.

No desmerece el barrio de Ginza, que constituye la típica estampa que adorna las postales y portadas de las revistas, cuando en Occidente hablamos de Japón: enormes carteles luminosos, alta tecnología, restaurantes por doquier, gente y más gente... como dice la amiga que me enseñó esta ciudad, es lo que en Madrid vendría a ser el barrio de Serrano, gente rica haciendo alarde de todo lo que



Barrios autónomos

La ciudad de Tokio se divide en 23 barrios "especiales" que tienen una caótica estructura de gobierno como entidades autónomas, con alcalde propio y toda la parafernalia (la gran diferencia es que sus políticos suelen ser más serios y están más comprometidos,

en Japón el tema del honor es algo que nadie se toma a la ligera). El alcalde y su asamblea, por ejemplo, no responden ante una autoridad central, aunque algunos de los servicios públicos sí lo hacen, como el agua y los bomberos. Es un esquema original que sólo funciona en Tokio, y no en el resto del país.



La vida comercial de Tokio es más activa que en muchas de las ciudades occidentales que presumen de ello.



Harajuku es el barrio por donde pasean a sus anchas diferentes tribus urbanas, disfrazas de 'lolitas', 'kodonas', victorianos, actores de Kabuki, manga, anime, Elvis o cualquier otra cosa que pueda llamar la atención sin temor al ridículo



posee: muchas muchísimas luces, muchas muchísimas tiendas de primeras marcas y muchos muchísimos restaurantes de lujo; y todo caro carísimo, pero eso sí, muy vistoso y muy bonito.

Si lo que queréis es hacer compras y tener que rehipotecar la casa, es mejor ir a Harajuku, que es la zona que rodea la estación que lleva ese nombre y que está en el barrio de Shibuya.

EL AMBIENTE VA POR BARRIOS

Shunyuoku es el centro comercial y administrativo de la ciudad. Es donde están concentrados casi todos los rascacielos y los hoteles de lujo. Es lo que se ve en la película de Sofia Coppola *Lost in Translation*. Está rodeado de restaurantes (y no todos son tan

caros), cines, tiendas y la estación de trenes más transitada del mundo. Algunas de las áreas más interesantes de este barrio son Kabukicho, que es donde están los bares y restaurantes con más marcha, aunque también es donde está lo que podríamos llamar "el barrio rojo de Tokio" porque es por donde se mueven las prostitutas; Nishi-shinjuku, donde están los rascacielos famosos; Okubo, el distrito de los coreanos y por ende, el más barato; Shinanomachi, donde está el Estadio Olímpico; Shinjuku ni-chome, que es la zona gay, con un ambientazo fabuloso, y Shinjuku Gyoen, mi favorito, donde está el mega parque de 58,3 hectáreas con jardines japoneses, ingleses y franceses. Es una auténtica preciosidad y es delicioso perderse

Las tradiciones japonesas dan para mucho y su consumismo es proverbial, de modo que en Tokio se puede comprar de todo. Aquí un ejemplo de un Hagoita del gran mercado. Es una especie de paleta de colores para jugar un juego tradicional que es parecido al bádminton: el Hanetsuki. Es típico del Año Nuevo.



2



El Parque Yoyogi, donde hoy se encuentra la villa olímpica, era el sitio de entrenamiento del ejército imperial japonés, un cuartel de infantería que se ha transformado en un espacio utilizado los domingos para organizar conciertos y otras convocatorias culturales

por ahí. Además de estos hay otros dos barrios, pero ya sin interés turístico.

Otro barrio interesante, ya mencionado antes, es el de Shibuya, donde se encuentra el famosísimo cruce que hay delante de la estación: el Scramble Kousaten. Se dice que es el más abarrotado del mundo y seguramente con razón. Utiliza un “stop” en las cuatro direcciones para que los peatones puedan cruzar... como cruzan ellos, como una marea humana, que es todo un espectáculo. En los edificios de enfrente hay tres grandes pantallas de televisión que son las que suelen aparecer en todas las películas. La plaza se llama Hachiko y tiene

una estatua de un perrito en el centro, en honor a un perro que esperó allí mismo a su amo (que había muerto) durante años. Es el punto en el que la gente suele quedar para encontrarse, como el oso y madroño de Madrid. Pero Shibuya es en la actualidad mucho más famoso, por ser el barrio popular para salir de marcha durante la noche. Es el favorito de los jóvenes.

JÓVENES TRIBUS URBANAS

Otro sitio donde la juventud se siente a sus anchas es el que mencionaba antes, Harajuku. No sólo porque es muy popular para las compras e incluso se pueden encontrar mercados de pulgas de los de toda la vida, sino porque

por alguna razón es donde todos los complejos se quedan fuera y puedes ver chavales vestidos en estilo victoriano, ellas son las *lolitas* y ellos los *kodona*... algunos incluso se disfrazan como los actores del teatro Kabuki. También están las niñas *decora*, las que van de rosa y llevan puestos todos los accesorios a la vez, otros van estilo Elvis y ya los mejores son los que van disfrazados de personajes de manga o anime... pero de continuo, no es que se disfracen un día, es que se visten así y salen por esa zona. Además, para mí lo mejor de esta zona es que se puede visitar el Parque Yoyogi, que era el sitio de entrenamiento del ejército imperial japonés, vamos, su cuartel



Tradición cultural

Las geishas, lejos de su injusta reputación en Occidente, son artistas tradicionales sometidas a un duro y completísimo aprendizaje cultural, con el único fin de entretener en las fiestas, reuniones y celebraciones tanto a hombres como a mujeres.



La ceremonia del té

Es uno de los rituales zen más conocidos y antiguos de Japón. Se realiza para preparar el té verde y servirlo a un pequeño grupo de amigos en un entorno muy tranquilo y equilibrado. Sólo puede llevarla a cabo una persona que esté familiarizada con la producción y los tipos de té, además del arte del kimono, la caligrafía japonesa, el arreglo de flores, la cerámica, el incienso, el suiseiki (el arte de sugerir cosas representadas en piedras) y otras tantas disciplinas niponas tradicionales, de modo que a menudo lleva una vida completa el aprenderlo y de hecho, incluso para ser invitado formal hay que tener preparación suficiente para saber qué gestos, posturas o frases son adecuadas y cuáles no o cuál es la forma correcta de tomar el té y los dulces. Este arte tiene una importancia tal que la ceremonia del té se enseña en las universidades japonesas. El objetivo final de este ritual es hacer la vida cotidiana un poco más agradable, vivir en armonía, de forma honesta y sin miedos.



de infantería. Ahora está allí la villa olímpica de los Juegos de Tokio y lo más divertido es que se hacen conciertos y muchos eventos culturales los domingos. Después, a través del puente Jingu, se puede ir al Santuario Meiji, construido en 1920.

Otro barrio interesante para visitar es Taito, donde está Asakusa, el templo budista dedicado al bodhisattva Kannon: el Senso-ji, aunque realmente es muy famoso por el farolillo de papel gigante que hay en la entrada y que se llama Chochin. Lo cierto es que en este barrio hay muchísimos templos y además es muy famoso por sus festivales sintoístas (matsuri) y un carnaval al más puro estilo brasileño. Además, es el distrito de *geishas* más antiguo de la ciudad, de hecho, aún hay casi 50 de estas tra-

dicionales mujeres de la cultura nipona que siguen trabajando allí.

Si lo que más os atrae de la ciudad es lo moderno, entonces hay que ir a Odaiba, la isla artificial de la bahía. Y que conecta con la ciudad gracias al archiconocido puente Rainbow Bridge, que literalmente significa “El puente del arcoiris”, nombre que se comprende de noche, por la exagerada iluminación que lo adorna.

Odaiba se construyó en 1850 con motivos defensivos, pero actualmente es una zona comercial, residencial y sobre todo de ocio y turismo. Allí se encuentran los estudios de Fuji TV, una de las playas de Tokio (Odaiba Kaihin Koen), el centro comercial que contiene el Sega Joypolis (DECKS), la réplica de la Estatua de la Libertad, el baño público Oedo-Onsen-Monoga-



La gastronomía

La comida japonesa es algo más que famosa, todo el mundo conoce el sushi, que son pequeños filetes de pescado crudo sobre bolitas de arroz, pero más allá del pescado crudo, hay un sinfín de platos, como los fideos de arroz (ramen), el tofu, la sopa de miso, la verdura rebozada (tempura) –un plato, por cierto, de origen español–, empanadillas (dsodsan), rollitos de algas (nori) o las fabulosas ensaladas. Sin olvidarnos de los deliciosos postres, como las judías dulces, el dorayaki o los dulces de arroz. Todo ello acompañado siempre de té verde o de un poquito de licor de arroz: el sake.





El emblemático Rainbow Bridge y la estatua de la Libertad recuerdan a Nueva York, la Tokyo Tower a París.



La isla artificial de Odaiba, en la bahía de Tokio, se conecta a la ciudad a través del Rainbow Bridge, el puente que de noche se ilumina con los colores que hacen honor a su nombre



tari, el Museo Nacional de Ciencias Emergentes e Innovación (conocido como Museo del Futuro), el Museo de Ciencias Marítimas con forma de barco, el centro de Exposición Internacional y, el más popular, el Palette Town, que es el parque de atracciones de la ciudad que incluye una noria gigante, el Venus Fort que es un centro comercial que recrea Venecia, el megaweb que es el centro de exhibición de Toyota, el Zepp Tokyo, uno de los clubes nocturnos más increíbles de la ciudad y mucho más.

Para los más *frikis*, el barrio es Akihabara. Allí está el Electronic

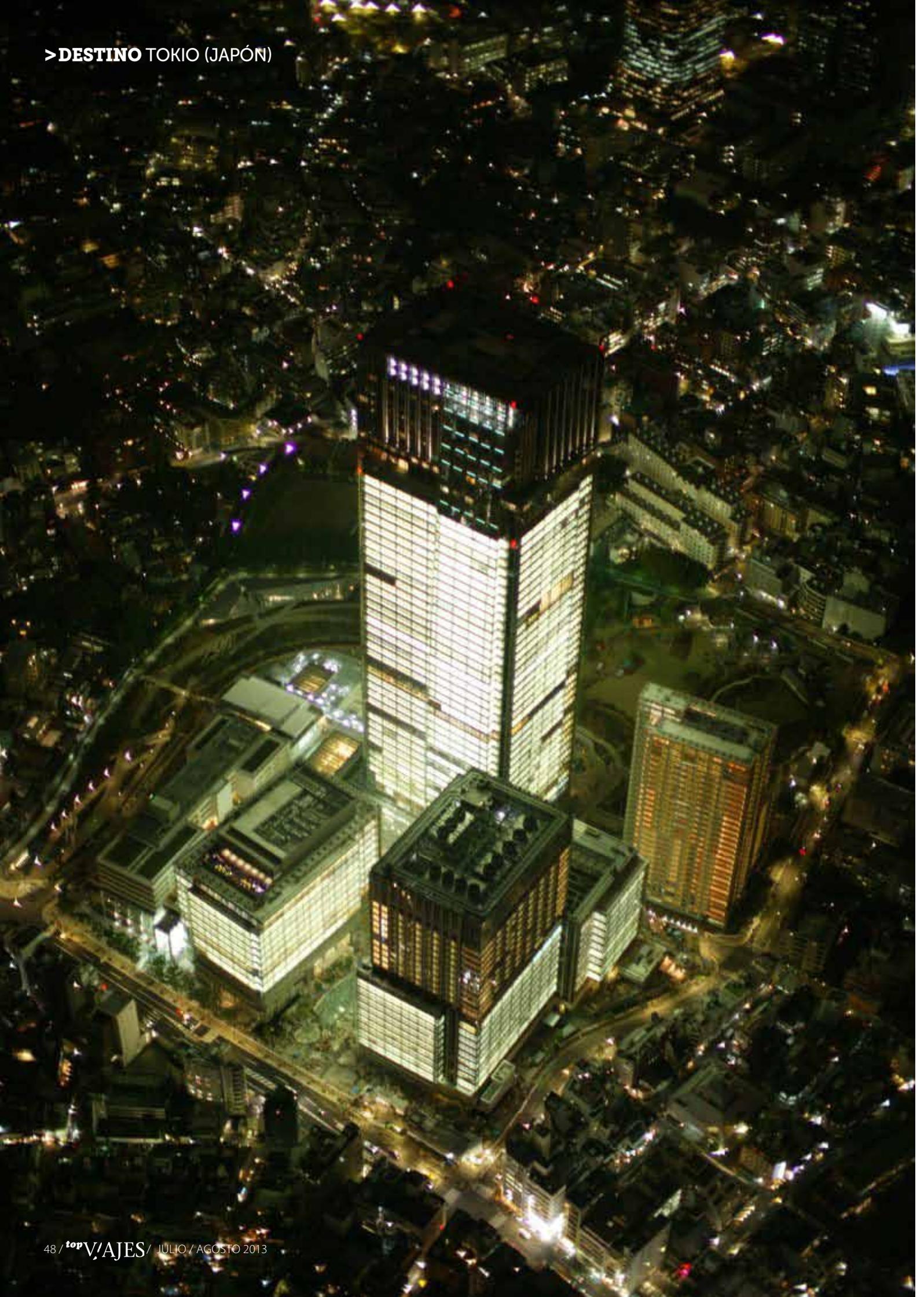
Town, que es donde se puede comprar todo tipo de aparatos electrónicos, pero también hay cafeterías temáticas y tiendas de videojuegos, anime y manga...

Por último, el parque Ueno, en el barrio Taito-ku, donde antes estaba el templo Kanei-ji, que servía para vigilar el castillo Edo por el noroeste. Pero el templo fue destruido en la guerra Boshin y el emperador se lo regaló a la ciudad en 1924. En esta zona se encuentran los museos Nacional de Tokio, Nacional de Ciencia de Japón y Nacional de Arte Occidental, y además, una sala de conciertos, la capi-

El Parque Nacional de Shinjuku Gyoen es un jardín botánico de 58,3 hectáreas de extensión.

Está administrado por el Ministerio Nacional de Medio Ambiente y su entrada cuesta sólo 200 yenes, pero no se pueden hacer fotos sin autorización previa. Allí se dan cita todo tipo de árboles y flores combinados en diferentes estilos de jardín. Es precioso.







Mezcla de estilos

En Japón se mezclan estilos arquitectónicos muy diferentes y conviven en esa megalópolis vibrante y estremecedora. La estación de Tokio, los edificios de la isla Osaiba, la Tokyo Tower, la torre del reloj, el Meiji Memorial un largo listado de templos budistas, etc. son preciosos ejemplos que harán las maravillas de todos aquellos apasionados por la arquitectura.





El Monte sagrado de Takao está repleto de templos y rincones sagrados como éste, Yakuoin Yukiji.

Illa Toshogu, una laguna y un zoo. Pero lo más llamativo es que está rodeado de figuras de la ficción y las leyendas japonesas.

ALREDEDORES INTERESANTES

Fuera de la ciudad también hay muchos sitios que merece la pena visitar, por ejemplo Nikko. Es una ciudad a un kilómetro de Toshogu, donde están los famosos templos y donde se encuentra la estación de tren más antigua de Japón, diseñada por Lloyd Wright. El templo más famoso de este lugar es el Taiyuinbyo, un mausoleo dedicado a Tokugawa Iemitsu. Pero su auténtica popularidad se debe a albergar los tres famosísimos monos sabios: no veo, no oigo, no hablo, cuya leyenda es preciosa. El recinto tiene numerosos templos y sitios sagrados e incluso un jardín botánico. Es un paseo precioso y merece la pena llegar hasta allí para verlo.

Desde luego, si os gustan los templos budistas, otro sitio que hay que visitar es Kamakura. A 50 kilómetros de Tokio, en la ciudad de Kanagawa, es tremendamente famoso por el Gran Buda: Daibutsu, una estatua de bronce de 13,41 metros de altura y 93 toneladas de peso. Se cuenta que en el siglo XV un tsunami destruyó su templo, pero la estatua sobrevivió y desde entonces está allí para todo el que quiera visitarla. La ciudad también es famosa por otros muchos templos zen, como Kenchoji y Engaku o Tokei-ji, que era donde se refugiaban las mujeres que querían divorciarse de sus maridos... y otros muchísimos ejemplos más.

Por último, la ciudad de Hakone, cuna de las geishas y los samuráis, cuya visita daría para una semana, así es que nos limitaremos a conocer sus paisajes y las maravillosas vistas que ofrece del legendario monte Fuji.

Visitar Tokio es una experiencia tan enriquecedora como chocante así que hay que viajar con la mente muy abierta, sin prisa y con muchos, muchos yenes en el bolsillo. ①

GUÍA PRÁCTICA

TOKIO (JAPÓN)



CÓMO LLEGAR

Avión Llegar hasta Japón desde España es largo, más de 10 horas de viaje en el mejor de los casos. No hay vuelos directos entre ambos países, así que hay que hacer escala en Londres, París, Ámsterdam o Frankfurt. Hay muchos vuelos regulares que llegan a Narita y Haneda, aunque todos los que parten desde Europa aterrizan en Narita. Personalmente recomiendo las compañías japonesas (All Nippon Airways-ANA, Japan Airlines-JAL) para hacer ese viaje por su alta calidad, pero el precio a veces no lo permite. Desde Narita hay que coger un autobús o un tren (el taxi es carísimo) para llegar al centro de la ciudad, que está a 75 kilómetros al noreste del aeropuerto. www.ana.co.jp/

QUÉ COMER

Los restaurantes de sushi. Son una variedad de restaurante en la que los platos de comida circulan en movimiento frente a la mesa. Uno debe coger el plato que desee comer cuando pase frente a él, teniendo en cuenta que a la hora de pagar, se cobrarán en función del color del plato que se ha cogido. Es decir, cada variedad, en función de su precio, se coloca en un plato de diferente color. Los palillos para comer. En todas partes de utilizan dos palillos a modo de cubiertos. Ambos se sujetan con la misma mano y lo educado es no cogerlos desde muy abajo. Lo cierto es que en algunos restaurantes es posible conseguir cubiertos occidentales, pero es poco común. Y en ningún caso se debe comer con las manos.



Sentarse a la mesa. En algunos lugares se encuentran mesas y sillas al estilo occidental, pero lo más común son las mesas a sólo un palmo del suelo y con cojines para sentarse. Los hombres se sientan con las piernas entrecruzadas ("como los indios") y las mujeres de rodillas y sobre los talones.

COSTUMBRES

Descalzarse. Es obligatorio descalzarse en las casas privadas y en todos aquellos lugares públicos en que haya una tarima de madera o mimbre (tatami). La forma de diferenciar esto es observar en la entrada un buen número de sandalias iguales, puesto que cuando uno se descalza y guarda sus zapatos en el compartimento destinado para ello, puede utilizar esas sandalias para moverse por el recinto.

El saludo. Normalmente es suficiente con una inclinación de la parte superior del cuerpo, en ocasiones se puede llegar a dar la mano, pero en ningún caso se deben dar besos ni abrazos a las personas.

El baño. Los baños en Japón pueden ser de dos tipos: el occidental con algunas modificaciones y multitud de botones cuya utilidad,



en la mayoría de los casos, está por descubrir. El otro es una especie de agujero alargado del que sobresale una parte delantera y que está a ras del suelo. Para utilizar este baño hay que arrodillarse o ponerse en cuclillas es menos complicado de lo que parece. Hay baños públicos en los que uno se puede bañar y relajar en condiciones casi de lujo, por un precio muy reducido. Son spas urbanos pero más sofisticados.

MÁS INFORMACIÓN

Oficina Nacional del Turismo Japonés
www.turismo-japon.es/

MÁS DE 200 CONEXIONES ENTRE EUROPA, NORTEAMÉRICA Y CANADÁ



NOSOTROS ESTAREMOS ALLÍ DONDE QUIERA VIAJAR



Actualmente, ofrecemos 91 vuelos diarios entre Europa y Norteamérica, con destinos a más de 200 ciudades y 60 vuelos directos. Nuestros horarios y tarifas se combinan para que disfrute de las mejores conexiones y además, puede acumular y canjear Avios y millas AAdvantage® en todas nuestras rutas.

Cubrimos cualquier necesidad que surja en sus viajes transatlánticos.

Para más información y reservas consulte www.aa.com o www.iberia.com



> DESTINO

LA GOMERA

PAISAJES VERTICALES

TEXTO CARMEN PORRAS carmenporrasnunez@gmail.com

FOTOS OT LA GOMERA / ANA DO SOUTO redaccion@topviajes.net

Impresionante vista del acantilado conocido como Los Órganos.



Una sucesión de barrancos y bancales definen el espectacular paisaje de La Gomera y le otorgan una poderosa personalidad, derivada de sus parajes verticales. El centro de la isla está presidido por el parque de Garajonay, que atesora auténticas joyas ecológicas y permite sumergirse en los densos bosques de laurisilva para elevarse después por encima del impresionante mar de nubes

La detención de la erupción volcánica mucho antes que en el resto del archipiélago canario ha dibujado un paisaje abrupto y escarpado en la isla de La Gomera. Desde el exterior exhibe impresionantes acantilados, en el interior, vistas verticales que terminan en frondosos valles. Sobre los barrancos, más profundos en el norte que en el sur, emergen los llamados domos volcánicos, más conocidos como roques.

Los 378 kilómetros cuadrados de extensión que definen el territorio de esta isla se agrupan en una formación casi circular, que alberga apenas 22.000 habitantes. De este a oeste distan tan sólo 25 kilómetros, sin embargo las sinuosas carreteras que recorren la montaña alargan los trayectos entre ambos extremos.



La isla es, sobre todo, naturaleza. Cuenta con 16 espacios protegidos y ostenta el reconocimiento de Reserva Mundial de la Biosfera por parte de la Unesco. La mejor forma de acercarse a su intensa vegetación es recorriendo a pie sus parajes. Existen un total de 40 senderos –llamados también caminos de herradura y caminos reales–, la mayor parte de ellos tiene su punto de inicio en el Parque Nacional de Garajonay y su fin en alguno de los pueblos. Cuando se viaja en coche es recomendable detenerse cuantas veces sea necesario para contemplar

el paisaje desde los numerosos miradores construidos en las carreteras. Desde los Roques, el Igualero, el monumento al Silbo o el diseñado por el arquitecto lanzaroteño César Manrique, entre otros, se obtienen maravillosas vistas del interior de la isla.

LAS HUELLAS DE COLÓN

Pero La Gomera guarda también restos arquitectónicos de interés. Los más importantes se encuentran en la capital de la isla, San Sebastián de la Gomera, cuyo casco antiguo cuenta con quinientos años de historia. Des-



El Roque de Iguala, en Valle del Gran Rey, es uno de los roques más llamativos al surgir en medio del mar y lugar elegido por los submarinistas para explorar sus aguas, de abundante fauna. Curiosamente, roque es un término que no aparece en el diccionario de la RAE con la acepción de roca, o promontorio rocoso de origen volcánico. Sí figuran roqueda, roquedo o roquero, por ejemplo. Roque es una más de las palabras utilizadas frecuentemente en Canarias que no recoge el diccionario de la Lengua Española.



Los roques

Uno de los elementos más bellos del paisaje de la isla son los roques. Particularmente espectacular es el de Agando (izquierda), de 1.075 metros de altitud, que forma parte del espacio natural protegido Monumento Natural Los Roques, que también incluye los de Ojila y La Zarzita. Está situado en el municipio de San Sebastián de La Gomera y forma parte del Parque Nacional de Garajonay. La singularidad de los elementos naturales que alberga y su valor paisajístico le convierten en un enclave de gran interés científico.



El silbo

Lejos de las sofisticadas tecnologías del siglo XXI, los gomeros descubrieron hace miles de años una forma de comunicarse que les permitía salvar las distancias de este escarpado territorio: el silbo. Un medio de entendimiento que se conserva desde la época prehispanica y que es casi único en el mundo. Los problemas de comunicación entre los gomeros por la escarpada orografía y la gran separación entre las laderas de los valles, les impulsó a idear un sistema de diálogo. Surge así el silbo, el lenguaje silbado de La Gomera que les permite mantener todo tipo de conversaciones. No se trata de códigos preestablecidos, sino de la reproducción, mediante silbidos, de las características sonoras de la lengua hablada.

Esta singular forma de conversación le ha merecido el reconocimiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, por parte de la Unesco en 2009.

Con el fin de evitar su desaparición, el silbo se ha integrado en la formación de los estudiantes de la isla.

Se ha incorporado como materia curricular en la asignatura de Lengua..



La orografía gomera, caracterizada por la continua sucesión de elevadas montañas y profundos valles, multiplica la distancia entre dos puntos, que no se miden en kilómetros sino en el tiempo empleado en recorrerla

taca sobre todo la Torre del Conde, que data de 1450 y está considerada como una construcción clave de la arquitectura militar de la época. Es la edificación de estas características en pie más antigua del archipiélago. También merece una visita la iglesia de la Asunción, de estilo gótico atlántico, con elementos mudéjares e influencia de otros estilos, sobre todo portugueses. Otras opciones son el Museo Arqueológico y el Archivo Histórico.

Cristóbal Colón hizo escala en este territorio camino de Las Américas y lo haría al menos en dos ocasiones posteriores. A estos viajes debe La Gomera el mérito de ser conocida como la "isla colombina". De su paso dan cuenta el Museo Casa Colón o el pozo del que se surtió de agua para atravesar el Atlántico, ubicado en la Casa Aguada, hoy ocupada por la oficina de turismo, aunque en fase de desalojo para ceder el espacio a un

museo. San Sebastián de la Gomera alberga el principal puerto de la isla y el parador de turismo, llamado Conde la Gomera, erigido sobre un acantilado con impresionantes vistas.

VIVIENDAS SOBRIAS

La capital preside uno de los seis municipios en que se divide la isla. Los otros son Vallehermoso, Alajeró, Valle Gran Rey, Hermigua y Agulo. Cada uno de ellos agrupa núcleos de población, conocidos como caseríos, con una distribución muy dispersa. En estas localidades puede apreciarse la vivienda tradicional canaria, caracterizada por sus balcones de madera y sus cubiertas de teja árabe, construcciones que en La Gomera adquieren mayor sobriedad que en el resto de las islas.

La principal actividad económica de estos pueblos ha sido siempre la agricultura, y aunque se mantiene viva la tradición agraria, este sector



Viñas en la montaña

Las plataneras y las viñas, cultivadas en terrazas, para sacar partido a un terreno inhóspito, son los dos cultivos más extendidos en La Gomera. Como este de la localidad de Chipude, presidido

por la Fortaleza, una impresionante formación montañosa declarada Monumento Natural y lugar de celebración de ritos aborígenes, donde se han encontrado restos humanos.



La Gomera es conocida como la 'isla colombina', ya que Cristóbal Colón hizo escala en ella para surtirse de agua antes de iniciar la singladura en los tres viajes que le llevaron al Nuevo Mundo



ha retrocedido en favor del turismo. Los principales cultivos son el plátano, destinado a la exportación, y las hortalizas para el consumo interno.

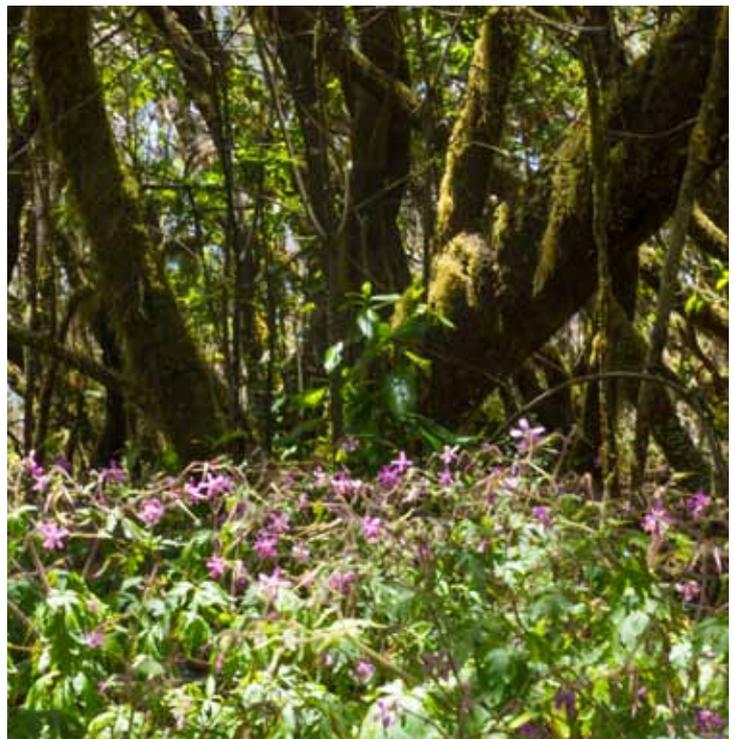
Hermigua ofrece al viajero un espléndido valle, a cuyos lados se suceden las plantaciones de plátanos y, en menor medida, de vides. Además, acoge el Museo Etnográfico de La Gomera. En Agulo, una de las localidades más bonitas, sobresale la espectacular ubicación de su casco histórico, asomado al mar. Vallehermoso, el municipio más extenso de la isla, es eminentemente agrícola. Los campos labrados en la montaña, a modo de grandes terrazas, definen su paisaje. Un espacio salpicado de palmeras que supone un auténtico desafío para los agricultores gomeros, que han sabido

sacar partido a un terreno poco amable para el cultivo. Sorprende cómo las viñas crecen en lugares imposibles. En la parte alta, el paisaje de la localidad de Chipude está presidido por la Fortaleza, una impresionante formación montañosa declarada Monumento Natural, donde se han encontrado restos aborígenes, ya que aquí celebraban sus ritos religiosos. Es posible acceder a su cima por un camino abierto por los pastores. También en Vallehermoso se encuentra la formación rocosa conocida como Los Órganos, sólo apreciable desde el mar. Es un impresionante acantilado, cuyas columnas recuerdan los tubos de un gigantesco órgano.

Valle Gran Rey, el municipio donde vivió el más poderoso de los reyes

San Sebastián de La Gomera conserva edificaciones históricas. De izquierda a derecha: Iglesia de la Asunción, Casa de Colón, Torre del Conde y el Faro de San Cristóbal, levantado en 1900. En la otra página, Pozo de la Aguada en el que Colón surtió de agua las carabelas antes de emprender sus viajes transoceánicos.





La exuberante flora gomera está caracterizada por plantas de vistosos colores y bosques con árboles que alcanzan los 30 metros y cubiertos de laurisilva en los que la lluvia horizontal cumple su función de riego casi continuo.

aborígenes, está encajonado en un impresionante cañón y alberga un fértil y amplio valle. En Alajeró se encuentra uno de los núcleos turísticos más importantes de la isla, en el entorno de Playa de Santiago, que además tiene el encanto de ser un pueblo de pescadores.

EL PARQUE POR EXCELENCIA

Sin duda, el espacio que distingue a La Gomera es el Parque de Garajo-

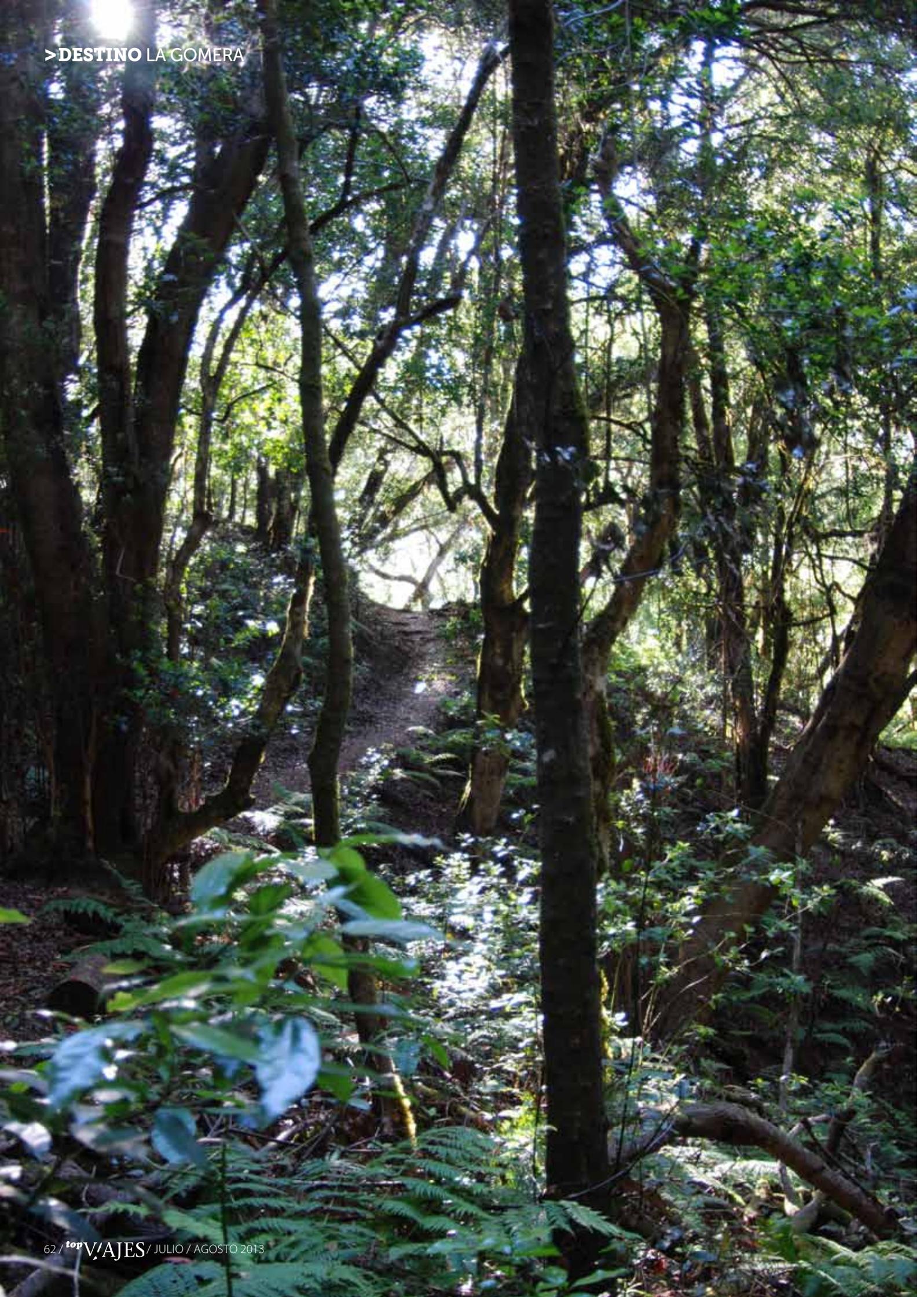
nay, creado en 1981 para proteger la formación vegetal conocida como laurisilva y declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1986, la máxima consideración que puede alcanzar un espacio natural.

Sus señas de identidad se centran en la excelente conservación de la laurisilva, ecosistema que aquí tiene su máximo exponente. Aunque está también presente en otras islas canarias, además de Madeira y Azores, en

La Gomera presenta las mejores condiciones.

Este tipo de bosque, de densa y original vegetación, existió también en la cuenca mediterránea hace millones de años, pero desapareció como consecuencia de los cambios climáticos del continente que apenas afectaron a las islas. No obstante, en el resto del archipiélago sufrió un gran retroceso por el efecto de la acción humana.







Jonay cruzaba a nado el trecho que separaba las islas de La Gomera y Tenerife, donde él vivía, para reunirse con su amada Gara. (En la foto, el Teide visto desde la costa gomera)

LA TRAGEDIA DE GARA Y JONAY

ORIGEN DEL NOMBRE DEL PARQUE (Texto de **Felipe Alonso**)

Se habla mucho de Romeo y Julieta, de los Amantes de Teruel..., pero todo aquel que visita la isla de La Gomera se queda impresionado cuando conoce la leyenda, la tradición o la historia del porqué el Parque Nacional de Garajonay se llama así.

En la isla vivía una joven de gran belleza, la princesa Gara, que era pretendida por varios guerreros gomeros, pero ella los iba rechazando a todos, uno tras otro. Se iba a celebrar la fiesta de la cosecha o del Beñesmén, y era tradicional que las muchachas casaderas acudiesen hasta la fuente de los Chorros del Epina, donde tenían que mirar al agua al despuntar el alba. Si la imagen que se observaba era clara, eso significaba que ese año iba a encontrar pareja. La imagen que devolvió el agua era clara, pero el sol incidió sobre la superficie acuosa y la cegó. Consultado un augur por los padres de la princesa, éste les dijo que Gara debería huir del fuego.

La fiesta de la cosecha llegó, y a ella acudieron invitados varios representantes de la nobleza de la isla de Tenerife. Entre ellos llegó un joven, Jonay, hijo del mencey de Adeje. El amor surgió rápidamente entre ambos. Pero esa relación no podía llevarse adelante, porque el augur destacó que Gara era agua y Jonay era fuego, pues provenía de la isla del Teide. Ante esa afirmación la relación de ambos fue prohibida de inmediato.

No obstante, el amor de los jóvenes era tan intenso que ninguno de ellos aceptó renunciar al mismo. De tal forma que Jonay iba de vez en cuando a visitarla atravesando el brazo de mar que separa ambas islas nadando ayudado por dos odres de piel de cabra rellenos de aire. En la Gomera, en uno de los valles más escondidos, ambos jóvenes se encontraban hasta que, descubiertos un día, fueron perseguidos por los isleños.

Acorralados, subieron al monte más alto de la isla donde Jonay sacó punta a un palo por ambos lados, y antes de integrarse se lo clavaron mutuamente en el corazón.

Esa es la razón por la que el pico de 1.375 metros de altura se llama Garajonay, lo mismo que el nombre dado al Parque Nacional.

Y si alguien une al relato aquello de que se trata de Romeo y Julieta a la gomerense, quizás habría que recordar que Jonay y Gara fueron antes, por lo que se debería hablar de los protagonistas de la obra de Shakespeare como de los Jonay y Gara de Verona.



Los miradores

Con el fin de disfrutar de los espectaculares paisajes de la isla, uno de los principales activos de su oferta turística, los miradores se han extendido por toda su geografía, dando paso así a la red insular de miradores de La Gomera. Está integrada por 42 espacios distribuidos por todos los municipios y, en función de su ubicación y de las infraestructuras de las que disponen, se distinguen tres calificaciones: primer, segundo y tercer orden.

La mayoría de ellos son de carácter insular y el resto, local, y todos deben cumplir una serie de normas básicas en cuanto a zonas de aparcamiento, señales de identificación, plataformas peatonales, paneles informativos para visitantes o barandillas de protección, entre otros requisitos.

Además, la construcción de estos privilegiados balcones sobre la naturaleza ha se orientarse por criterios de sostenibilidad. Los miradores se convierten así en un lugar de parada obligada para no perder ningún detalle de tan bellos y variados parajes. La red incluye, asimismo, varias áreas recreativas.



La mejor forma de adentrarse en el Parque Natural de Garajonay es utilizar los numerosos senderos y pistas que lo surcan, con distintos niveles de dificultad y duración en su trayecto

Garajonay ocupa la parte superior de la isla, en sus cumbres centrales, a lo largo de 4.000 hectáreas, el 10% del territorio insular, y alberga diferentes ecosistemas, entre los 800 y 1.500 metros, aunque el que aporta su personalidad al parque es el de la laurisilva, que agrupa a más de 20 especies de árboles, 18 de helechos y 120 herbáceas. Se distingue por su ambiente de elevada humedad y escasas oscilaciones en la temperatura a lo largo del año, con una media de entre 13 y 15 grados y escasas heladas, salvo en las altitudes mayores.

La frecuencia de las nieblas reduce la pérdida de evaporación al tiempo que depositan agua en las plantas. Las nubes se detienen sobre el bosque, por debajo del nivel de las montañas, gracias a la presión de los vientos alisios, favoreciendo el fenómeno

denominado de la lluvia horizontal y el mar de nubes. Un paisaje único que puede disfrutarse desde diferentes miradores. Gracias a estos caprichos de la naturaleza, el parque permite al visitante sumergirse en la oscuridad de su bosque y situarse por encima de las nubes. Desde el Alto de Garajonay (1.487 metros) se puede disfrutar de un paisaje único y, si el cielo está despejado, es posible divisar El Hierro, La Palma, Tenerife e incluso Gran Canaria en días especialmente claros.

Se puede acceder al parque por carreteras y caminos. La mejor forma de adentrarse en el mismo es caminar a través de sus numerosas pistas y senderos, que presentan distintos grados de dificultad y duración.

Dispone de cuatro zonas recreativas: el Jardín de las Creces, la ermita del Cedro o de Nuestra Señora



Playas de aguas cristalinas

Buena parte de los 90 kilómetros de la costa gomera está salpicada de playas en general de tamaño pequeño y de arena oscura, pero de gran belleza y de aguas cristalinas. Son calas que se van alternando con espectaculares acantilados. Y sirven como ejemplo (de izquierda a derecha y de arriba abajo) las de San Sebastián de La Gomera, del Inglés, La Cueva, La Puntilla y Vallehermoso con la impresionante entrada rocosa como límite con el mar.



La Gomera es la isla canaria que cuenta con más variedad de tambores en su repertorio tradicional, instrumentos tradicionales entre los que figura la chácara, una variedad parecida a la castañuela española, cuya acepción, curiosamente, no aparece recogida en el Diccionario de la Real Academia



de Lourdes, los Chorros de Epina y la Laguna Grande. Este espacio está presidido por un círculo de piedras en el centro, en referencia al lugar donde las brujas invocaban al diablo en noches de luna, según cuenta la leyenda. El parque alberga incluso una zona de acampadas con 60 plazas gratuitas en el caserío del Cedro, fuera de los límites de Garajonay.

Precisamente en El Cedro se encuentra el bosque del mismo nombre, donde disfrutar con mayor intensidad de la vegetación más propia de la laurisilva. Un lugar mágico, aislado del exterior por el techo vegetal que forman la densidad de su flora y la altura de los árboles, hasta 30 metros, y arrullado con el sonido del agua del

principal barranco con agua permanente del parque. Los rayos de luz, que buscan un lugar entre las espesas ramas, dibujan un ambiente de tenue iluminación.

Fuera de los límites del parque, se encuentra el Centro de Visitantes Juego de Bolas, un espacio de carácter informativo-educativo con exposiciones sobre la naturaleza y cultura gomera y rodeado de unos bonitos jardines cultivados con flora autóctona. Desde aquí se organizan excursiones guiadas gratuitas, previa reserva de plaza.

PLAYAS SINGULARES

Las playas constituyen también una magnífica opción para seguir disfru-

Los gomeros mantienen vivas sus tradiciones ancestrales, como las artesanías alfarera y cesterá, pero fundamentalmente la musical, con instrumentos como el tiple (una guitarra mínima) o el tambor, del que hay una gran variedad, utilizados en las romerías populares. Destaca el silbo gomero, que se ha incluido como asignatura en las escuelas para que los teléfonos móviles no acaben con esta forma de comunicación única en el mundo.







Rica fauna marina

El avistamiento de ballenas en las aguas gomeras es muy frecuente y solo un ejemplo mínimo de la riqueza faunística que guarda en su fondo marino, con cefalópodos, rayas y peces de formas y colores tan llamativos como el que aparece en la foto. Este es un atractivo más de la isla, convertida en un destino idóneo para los aficionados al submarinismo.



Familias de calderones, o ballenas piloto, frecuentan las aguas gomeras.

tando de la tranquilidad y sosiego de La Gomera. Sus 90 kilómetros de costa están salpicados de playas, en general de pequeño tamaño y de arena oscura, pero de gran belleza y aguas cristalinas. Suelen estar ubicadas en calas y enclaves paradisíacos, que se van alternando con los espectaculares acantilados.

DELFINES Y BALLENAS

No se puede abandonar La Gomera sin aprovechar otro privilegio natural de la isla: el avistamiento de ballenas y delfines en libertad, que viven en los ricos fondos marinos de la isla. Es una de las zonas con mayor diversidad de cetáceos del mundo. En la franja marina que discurre entre Playa de Santiago y Valle Gran Rey, los delfines tienen una constitución genérica única y residen de forma permanente en estas aguas desde hace muchos años.

A la hora de elegir un buen recuerdo de la isla, sin duda, nada como un objeto de su original artesanía. Una actividad que hunde sus raíces en la cultura aborigen y se mantiene fiel a la tradición: realizada a mano y sin usar torno. Una buena opción es acercarse a la población de El Cedro, donde incluso se puede contemplar a las alfareras realizando su trabajo. Piezas únicas que se distinguen por su color oscuro, ya que están elaboradas con barro, arena y almagre (una variedad de ocre rojo de carácter natural). Las tallas más frecuentes son las destinadas al uso doméstico como las ollas, originales recipientes con dos salidas para beber leche o escurridores para patatas guisadas, entre otras muchas. ●

GUÍA PRÁCTICA

LA GOMERA



Cuenta con cinco restaurantes, piscinas climatizadas, una de ellas de agua de mar, y está rodeado de un campo de golf de 18 hoyos. En Valle Gran Rey destaca el **Hotel Gran Rey**, con 99 habitaciones, con vistas al mar o al valle, y en San Sebastián de La Gomera, el **Parador Nacional**, con unas vistas increíbles. www.jardin-tecina.com/es
www.hotelgranrey.es/
www.parador.es/en/parador-de-la-gomera

CÓMO LLEGAR

La Gomera dispone de aeropuerto, pero sólo opera con tráfico interinsular. Por tanto, para viajar desde la Península es necesario coger un vuelo hasta Tenerife o Gran Canaria, una de las aerolíneas que realiza estas rutas es **Air Europa**. Después hay que tomar un segundo avión que tarda unos 35 minutos. Desde Tenerife el trayecto se puede realizar también



por mar. Desde el puerto de Los Cristianos, en el sur de esta isla, varias navieras, entre ellas la noruega **Fred Olsen**, realizan varios servicios al día, cubren una distancia de 32 kilómetros hasta San Sebastián de la Gomera que recorren en 45 minutos. La mayorista **Travelplan** ofrece paquetes para facilitar el viaje. www.aireuropa.com/
www.fredolsen.es/es/ / www.travelplan.es/

DÓNDE DORMIR

La isla cuenta con una importante oferta de casa rurales y de establecimientos hoteleros. Una buena opción es el **Hotel Jardines de Tecina**, de cuatro estrellas. Sus habitaciones están distribuidas entre exuberantes jardines con vistas al mar, a modo de bungalows.



QUÉ Y DÓNDE COMER

Al igual que en el resto del archipiélago, en La Gomera es posible disfrutar de un rico mojo picón con papas arrugás, pero su producto más original y valorado es el queso, elaborado a partir de leche de cabra o mezcla de cabra y oveja. Es el ingrediente principal de otras recetas como las tortas de cuajada o el almagrote, de intenso sabor y elaboración artesanal. Se elabora con aceite, ajos, pimienta, sal y tomate y se ahúma con ramas de jara y brezo. Se consume untado en pan



e incluso con las papas. Otra de sus originalidades es la miel de palma, que se obtiene hirviendo y espesando el guarapo, la savia de las palmeras canarias. Es un producto natural con numerosas posibilidades gastronómicas, especialmente para los postres. El potaje de berros es otra buena opción para disfrutar de los sabores de la isla. Los vinos están protegidos por la denominación de origen Vinos de La Gomera, el más característico es el blanco. La isla ofrece una buena variedad de restaurantes pero destacamos el más antiguo **Casa Efigemia**, conocido por su cocina tradicional. Entre sus especialidades, además, del tradicional mojo picón con gofio (masa proveniente del maíz), destaca su puchero de verduras.

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de La Gomera
www.lagomera.travel



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



Ruta de los Paisajes de Navarra

Dos importantes elementos en el paisaje navarro, los miradores y el agua, son los protagonistas de la Ruta señalizada que recorre algunos de los enclaves naturales más bellos de la Comunidad Foral de Navarra.



Izquierda, embalse de Leurtza, en Urrotz. Arriba, Cascada del Cubo, en Irati.



Santuario de San Miguel de Aralar y cascada de El Xorroxin, en Erratzu.

La selección de los hitos de la ruta se ha hecho por su interés y belleza, pero también por la existencia de aparcamientos, facilidad de acceso, seguridad, existencia de servicios turísticos próximos, flora y fauna representativas, etc. De momento se han seleccionado 18, pero la relación se ampliará en el futuro.

Empezando por los Pirineos, el visitante puede encontrar desde la cascada de Xorroxin en Erratzu, hasta la Cascada del Cubo en la Selva del Irati, pasando por el mirador de Ariztokia, en el valle de Aézkoa, o el mirador de Larrabelagua, en la carretera de Isaba a Francia. Otros lugares de la montaña son el Santuario de San Miguel de Aralar, el mirador de Azpirotz o

los embalses de Leurtza, en Urrotz de Santesteban. Se han incorporado también la Foz de Lumbier y la Foz de Arbaiun, esta última situada a la entrada del valle de Salazar con imponentes paredes verticales de hasta 300 metros de altura. En la Comarca de Pamplona destaca el Paseo Fluvial del Arga, con sus puentes históricos, presas, molinos, pasarelas, jardines, parques y embarcaderos. Otros hitos son el mirador del Caballo Blanco de Pamplona, al borde de las murallas de la ciudad; el mirador de la sierra de El Perdón-Erreniega, junto al monumento al peregrino; el de Ujué, uno de los más espectaculares, o el Parque de las Bardenas Reales. ❶

Más información:
www.turismonavarra.es

LA GASTRONOMÍA, UNO DE SUS GRANDES ATRACTIVOS



La gastronomía es en sí misma uno de los atractivos por el que los turistas visitan la Comunidad Foral y el segundo producto más valorado por los visitantes: la cocina tradicional constituye la madre de las delicias navarras por la altísima calidad de sus materias primas que dan lugar a los platos más característicos de la zona. Navarra es una tierra que a lo largo de la historia se ha preocupado por recuperar, mantener y promover los productos autóctonos vinculados a esa calidad y elaborados con métodos tradicionales. El resultado: un auténtico regalo para los sentidos. Esta materia prima, única y natural, está avalada por el sello de garantía que otorgan las diferentes denominaciones de origen del Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA). Productos de la huerta como los inigualables espárragos o los tradicionales cardos y borrajas, por no hablar de las guindillas en vinagre; lácteos, como sus cuajadas y quesos del Roncal o Idiazábal; los fresquitos pescados de río, como la trucha, o los traídos del Cantábrico, como la merluza, y las extraordinarias carnes de vacuno, gorrín, cabrito, tanto asadas como estofadas, son delicias que atraerán al visitante tanto como los bellos paisajes de la Comunidad Foral.

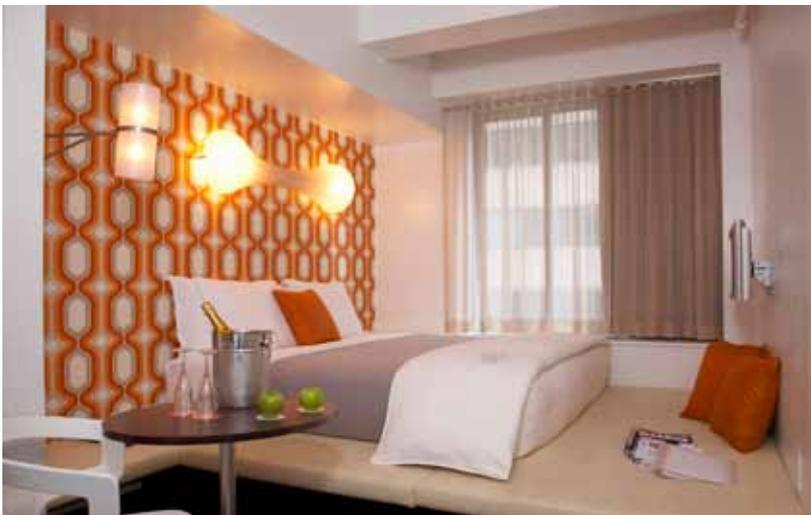
> HOTEL DEL MES



ROOM MATE GRACE

UNA EXCELENTE OPCIÓN EN NUEVA YORK

TEXTO ÁLVARO FERNÁNDEZ redaccion@topviajes.net



ROOM MATE GRACE

FICHA

CATEGORÍA ★★★★★

No existen las categorías en EEUU tal y como las conocemos en España, pero equivaldría a un cuatro estrellas

LOCALIZACIÓN

Próximo a Times Square, el distrito de los teatros, entre las 6ª y 7ª avenidas, en el corazón del Nueva York más activo: Manhattan

NÚMERO DE HABITACIONES

139 repartidas en ocho modelos: petite, standard, standard dos camas, standard cuatro personas, Deluxe, Deluxe para tres personas, ático y premium

PRECIOS

Desde \$ 209 + tasas (en dólares USA)

DIRECCIÓN

125 West 45th Street
New York, NY 10036 EEUU
Tel. 00 1 212-354-2323
fax 00 1 212 302 8585
reservas 900 818 320
grace@room-matehotels.com

Situado en pleno Manhattan, el Room Mate Grace es uno de los hoteles más interesantes y asequibles de Nueva York. Y su piscina cubierta, todo un lujo.

El madrileño Lorenzo del Castillo firma el diseño de este hotel vanguardista, cómodo y práctico en su concepción. Las habitaciones son algo reducidas, pero suficientes para cumplir su principal cometido, que es poder dormir tranquilamente.

Pero las 139 habitaciones de que dispone dan mucho de sí, partiendo de una iluminación sorprendentemente original. Las camas están sobre pedestales forrados en piel que permiten almacenaje debajo, aunque también hay habitaciones con literas para cuatro personas con pantalla plana para cada uno, ideales para cuatro buenos amigos. El armario es una barra de la que colgar la ropa que está separado del resto de la habitación por un sencilla tela.

A cambio, dispone de una piscina interior cubierta, con música subacuática, en torno a la cual están

dispuestas las zonas comunes del establecimiento, como el bar lounge o el bar donde también se sirven los desayunos. Te puedo asegurar que la piscina es un lujo que se agradece cuando buscas la relajación después de un ajetreado día de turismo por la ciudad.

EL CORAZÓN DE MANHATAN

Para muchos viajeros una gran ventaja del Grace es que sus recepcionistas hablan español. Pero, sin duda, la mayor de todas es si excelente ubicación, en el corazón de Times Square, junto a los MTV Studios, Bryant Park, Radio City Music Hall, Rockefeller Center y Central Park, al lado del Broadway más teatral. Rodeado de tiendas, bares y restaurantes de todo tipo, el Room Mate Grace es uno de los pocos hoteles asequibles que se encuentran en el corazón de Manhattan. **📍**

Más información

www.grace.room-matehotels.com

> HOTEL DE PLAYA



**BEACON
HOTEL**

BEACON HOTEL

ELEGANTE, EN LA MEJOR ZONA DE MIAMI

TEXTO INÉS DO SOUTO VAZ redaccion@topviajes.net

En pleno distrito histórico Art Deco, en la mítica Ocean Drive en South Beach, al otro lado de Lummus Beach, Miami, destaca la deslumbrante fachada blanca del Beacon Hotel. Su emplazamiento es ideal para quien visita Miami Beach y se quiere empapar de la vida nocturna y de la agitación de sus terrazas por la tarde o disfrutar de las compras y de los mejores restaurantes, porque se encuentra a una manzana de los más populares centros de ocio, y a cinco minutos en coche del campo de golf Bayshore y el jardín botánico de Miami Beach.

Construido en 1937, el Beacon fue diseñado bajo las premisas del Art Deco, el estilo que identifica a ese encantador distrito que se salvó de la piqueta de puro milagro y que hoy es uno de los más representativos de Miami con identidad propia. Desde 2004 hasta 2007, el hotel fue renovado a fin de ofrecer un ambiente elegante, sofisticado y moderno a sus huéspedes. Las habitaciones fueron rediseñadas y amuebladas para brindar una atmósfera íntima, tranquila y cómoda. Todas disponen de televisión por cable de pantalla plana y soporte para iPod. También incluyen minibar, nevera y café.

El hotel cuenta con dos restaurantes, The Place, que sirve platos mediterráneos para el almuerzo y la cena, y el Rendezvous, con vistas a Ocean Drive, y que ofrece una gastronomía de fusión internacional. El bar del vestíbulo abre durante todo el día y ofrece los cócteles más populares: mojitos cubanos, piña colada y, cómo no, Martinis. Para comodidad de los huéspedes, hay disponible un mostrador de información turística y un servicio de alquiler de coches. Los huéspedes pueden utilizar las instalaciones de *fitness* del hotel o disfrutar de un descuento en un gimnasio cercano. Pero lo mejor de todo es su servicio, uno de los más atentos y profesionales que podrás encontrar.

Ocean Drive es una sucesión de locales en los que disfrutar de una buena hamburguesa, un cóctel o un cubo de cinco botellas Budweiser a buen precio. De noche, toda la calle, y la terraza del Beacon no es una excepción, se convierte en el sitio idóneo para ver y ser visto, en un continuo ir y venir de coches llamativos.

Más información

www.beaconsouthbeach.com/



FICHA

CATEGORÍA ★★★

(goza del distintivo 'preferente', aplicable a hoteles que de contrastado servicio y una buena relación calidad/precio)

HABITACIONES: 75 (con dos suites VIP)

PRECIO

Entre 130 y 176 euros / habitación, desayuno incluido.

SERVICIOS DEL HOTEL

Llamadas locales gratis, 'fitness' 24 horas, toallas y sillas de playa en cada habitación, lavandería, aparcacoches, acceso exclusivo a terraza, traslados gratis al puerto.

SERVICIOS EN HABITACIÓN

Ropa de cama italiana, camas con acolchado individual, cajas de seguridad, teléfonos IP, tv pantalla plana, tv por cable, minibar

DIRECCIÓN

720 Ocean Drive
Miami Beach, Florida 33139
Tel.: 00 1 305 674 8200

Arriba, la fachada blanca del Beacon Hotel, la entrada con el 720 de Ocean Drive bien visible, el 'hall' y una de sus coloristas habitaciones.



Bajo el nuevo sello hotelero se asocian 17 de los establecimientos más lujosos de la Costa Brava, con un total de 1.194 habitaciones.

COSTA BRAVA HOTELS DE LUXE

LOS MEJORES HOTELES DE LA COSTA BRAVA, UNIDOS BAJO UNA MISMA MARCA

Costa Brava Hotels de Luxe nace como una asociación que agrupa bajo el mismo sello 17 de los hoteles más lujosos de las comarcas del Alt Empordà, el Baix Empordà y La Selva.

El presidente de la asociación, Climent Guitart, que presentó oficialmente la marca en Madrid, destacó los valores que les agrupan, ligadas a la gastronomía, la cultura y el ocio. Guitart destacó que el auténtico lujo es el territorio en que se encuentran, además de sus instalaciones, trato y servicio.

Durante el acto se proyectó un vídeo que mostró algunos de los mejores parajes de la Costa Brava, en los que se encuentran los hoteles asociados.

La presentación, que corrió a cargo del periodista Josep Puigbó, terminó con una comida en la que los asistentes degustaron platos elaborados por representantes de la alta cocina ampurdanesa, coincidiendo con la muestra gastronómica del colectivo La Cuina de l'Empordanet que el hotel Palace, donde se hizo la presentación, acogía ese

día con motivo de la exposición de Salvador Dalí en el Reina Sofía.

La marca Costa Brava Hotels de Luxe es una asociación creada formalmente en marzo de 2012, que agrupa los hoteles más lujosos de la Costa Brava. Actualmente, forman parte de la marca 17 hoteles, 12 de los cuales se encuentran en la costa y 5 en el interior, emplazados en 11 poblaciones distintas de las comarcas del Alt Empordà, El Baix Empordà y La Selva. Cuenta con un total de 1.194 habitaciones: 9 suites con piscina privada, 125 suites, 84 junior suites y 974 habitaciones individuales, dobles y familiares.

La marca Costa Brava Hotels de Luxe nace con la vocación de unir la oferta hotelera de más calidad de la zona, de generar sinergias con los demás sectores del turismo (gastronomía, compras, golf, cultura, etc.), de facilitar el acceso a la información sobre este segmento de la oferta hotelera, generar más satisfacción al cliente final y reforzar la imagen de marca de la Costa Brava. 

www.costabravahotelsdeluxe.com



Resort Beach House Iruveli (Maldivas) “Naufragar” en Govvafushi

Beach House Iruveli es uno de los más exclusivos resorts de Maldivas. Situado en un atolón al norte del país, los huéspedes encontrarán en él exuberante vegetación, privacidad y sofisticado lujo. Una de las cosas que hace de esta propiedad un auténtico paraíso sin competencia es la posibilidad de realizar excursiones a la isla desierta Govvafushi y sentirse por un día –incluso por una noche– como un auténtico Robinson Crusoe.

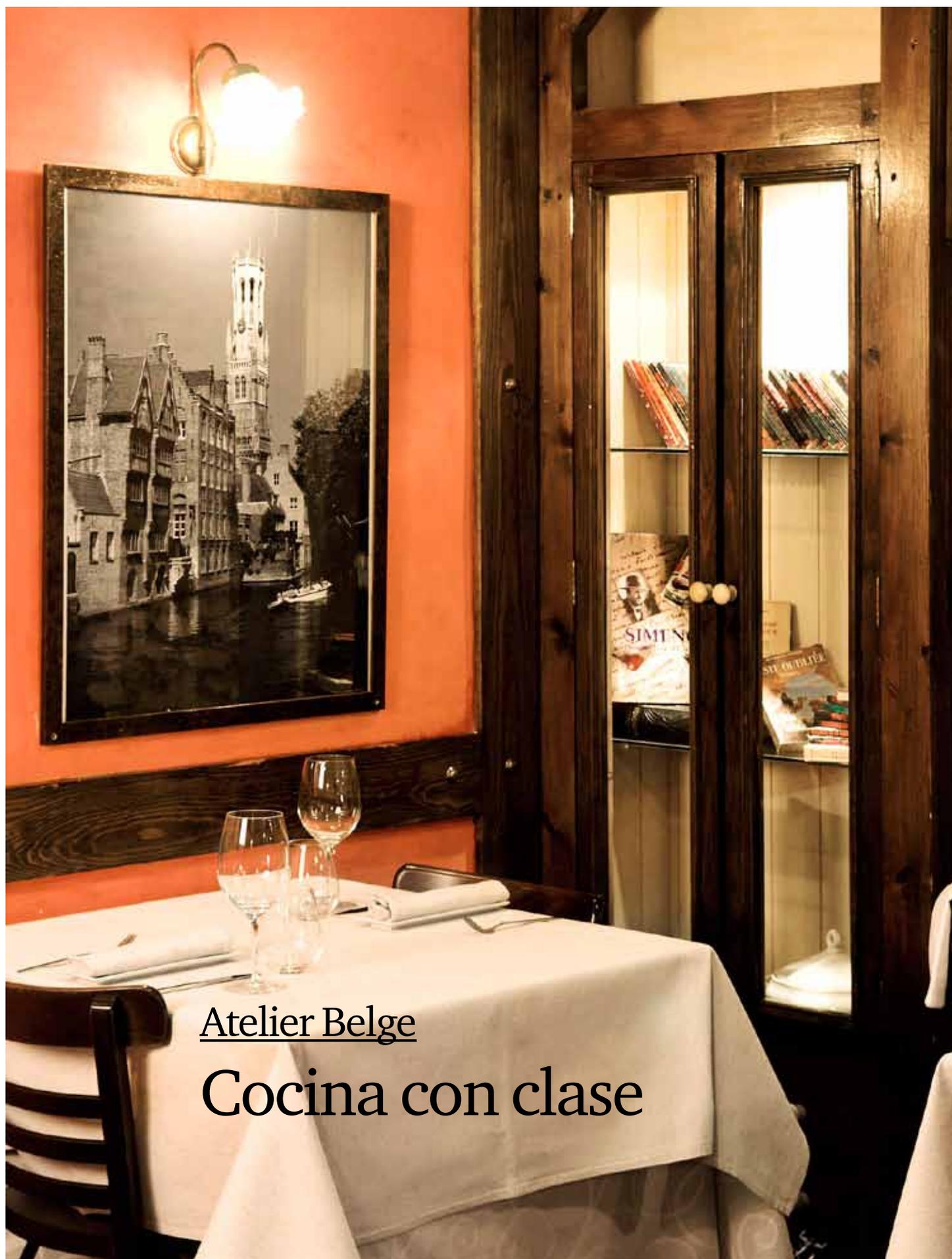
Beach House Iruveli ofrece una selección de excursiones por la mañana, a la puesta de sol o incluso para pasar la noche en esta pequeña isla, perfecta para parejas o para familias aventureras. Los visitantes tendrán tiempo de disfrutar de su belleza natural, tomando un picnic gourmet a base de canapés o si van a pasar la noche, con una cena típica acompañada de champán. 📍



INFORMACIÓN Y RESERVAS

www.beachhousecollection.com
+ 34 91 811 75 92

Arriba, la isla principal, donde se halla el resort y, a la izquierda, Govvafushi. Debajo, su playa.



Atelier Belge

Cocina con clase



Etienne Bastaits descubre la auténtica cocina belga en un pequeño bistró donde borda los mejillones con patatas fritas (doce recetas distintas) y se permite presentar de forma original una receta tan nuestra como la tapa de tortilla española en lata.

Llegué al Atelier Belge con todas las prevenciones del mundo. Mi corta experiencia con la cocina belga se limitaba a una ya lejana visita a Bruselas, a la que, aparte la Grand Place, no fui capaz de sacarle el jugo. Pero es que en gastronomía me asustó que en todos los restaurantes tuviesen como platos 'estrella' los mejillones con patatas, mariscadas y ¡paella! Como lo leen. Pero mi amigo José María me convenció para visitar este rincón gastronómico, y agradecido que le estoy porque este pequeño bistró es todo un hallazgo. Cocina francesa, pero en mejor.

El chef y alma mater del local, Etienne Bastaits, ha pasado por La Broche y El Chaflán para bordar platos como la raya a la mantequilla negra, el magret de pato con salsa Cumberland, por supuesto los tradicionales mejillones con patatas fritas, elaborados en una docena de recetas distintas, y un impecable salmón de ahumado casero. Y si eres carnívoro has de saber que aquí vas a encontrar uno de los mejores steak tartare de Madrid (dedicado a Julio Cortázar, escritor nacido en

Bélgica) y, de paso, onnívoro de nuevo, prueba sus croquetas de quisquillas o de queso de cabra. De postre, no lo dudes: los tres chocolates en ocho texturas. Sabedor de lo poco amigo que es José María de las 'cosas raras' culinarias me quedé con las ganas de probar los caracoles gratinados.

Para acompañar lo típico es la cerveza, con tantas variedades como puedas imaginar (de trigo, lager, abadía, trapense, de fermentación espontánea, dobles y triples), pero también hay una corta y acertada carta de vinos. Nosotros optamos por una rubia de trigo para los entrantes y un albariño para el menú.

Por cierto que de menús hay dos opciones más que resultonas, uno cerrado, que se sirve de lunes a viernes, por menos de 12 euros, que puede estar compuesto, por ejemplo, de una cazuelita de mejillones, onglet (un corte especial de carne) en salsa bordelesa y un brazo de gitano a los dos chocolates, con bebida y pan. El otro es un menú degustación, largo y definitorio de la cocina con clase que practica Bastaits, por 29 euros ❶

DIRECCIÓN

Martín de los Heros, 36
28008 Madrid
91 559 75 03
www.atelierbelge.es

AMBIENTE

Un típico bistró de ambiente sencillo y acogedor, aunque de dimensiones reducidas, decorado con cuadros de Tin Tin, fotos de Audrey Hepburn, Adamo y Jacques Brel (también suenan sus canciones) y libros de Simenon.

HORARIO

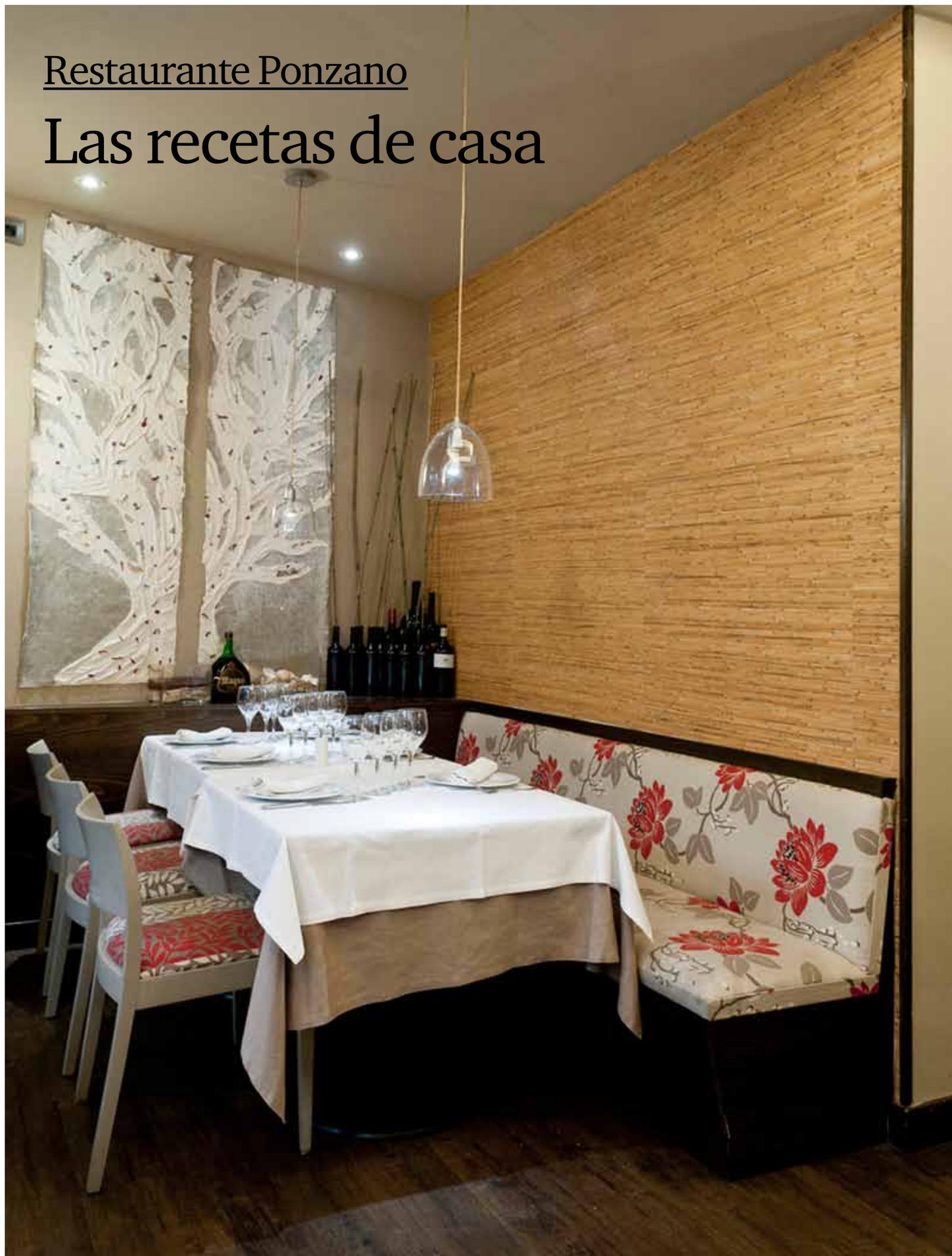
12:30 - 15:30 / 20:30 - 23:30
(cierra el domingo)

PRECIO MEDIO

35/40 €
Menú degustación: 29 €
Menú diario: 11,75€

Restaurante Ponzano

Las recetas de casa





La cocina de Ponzano es la de siempre, recetas de sabores auténticos en las que se utilizan ingredientes de temporada, que Paco, su actual propietario, de encarga de comprar a diario en Mercamadrid.

Frente a tanta superchería como ha existido estos últimos tiempos en la hostelería, al socaire de los buenos vientos insuflados por algunos, pocos, cocineros innovadores de verdad, se han mantenido algunos, pocos, respetuosos con la esencia de la cocina de siempre, de las recetas caseras... que ya no se hacen en casa.

Paco y su esposa, Melania, son la segunda generación que ejerce en este local del castizo barrio de Chamberí, mantenedores de unos platos que llevan camino de desaparecer de no ser por estos enamorados de la culinaria tradicional. En la carta de esta casa aparecen recetas como la gallina en pepitoria, el cocido o los callos al estilo madrileño, la lengua encebollada, las croquetas de jamón, las mollejas de cordero, los pimientos rellenos de bacalao, la merluza a la bilbaina, las setas o el chuletón de buey (si hay suerte) y de vaca.

Pero esta pareja se ha inventado unas jornadas periódicas basadas en un producto de temporada, como el atún, o de una cocina determinada, como los guisos. El pez teleó-

teo fue objeto de un menú en el que figuraba como ingrediente en cada uno de sus platos: migas de atún con aceite de oliva virgen extra y sal Maldon, ajoblanco con salteado de atún, brócoli y almendras, taco de lomo en escabeche con cogollo a la plancha y vinagreta cordobesa, mini-hamburguesa de atún con pacentia ibérica, salmo-ketchup y pimiento de Guernica, tartar de atún con guacamole y crujiente, mormo encebollado como en Barbate, tarantelo a la plancha en su punto, ventresca de atún a la parrilla y solomillo de atún con ensalada de col y pimientos asados. El día que me acerqué a conocer esta amplia degustación del atún la verdad es que cada plato tenía su propia puntuación. Las migas y el tartar excelentes, el ajoblanco, curioso, el escabeche, suave, el encebollado, vulgar y el lomo, excesivamente pasado. Todo compartido y regado con un ribeiro aceptable.

Deseando estoy que lleguen esas segundas jornadas de los guisos (sopa de ajo, patatas a la importancia, manitas de cordero a la vizcaína...); no me las pierdo. Volv eré. **!**

DIRECCIÓN

Ponzano, 12. 28010 Madrid
91 448 68 80
www.ponzanorestaurante.es

AMBIENTE

Casa de comidas sencilla con una barra a la entrada que lleva abierta más de 25 años, con un comedor añadido hace 12 años, de decoración algo sofisticada.

HORARIO

Barra de 12 a 24 h.
Restaurante: de 13 a 16:30 y de 20:30 a 24 h.

PRECIO MEDIO

35/45 €
Menú fin de semana 22 €
Menú diario 16,50€



El tamal en su hoja, la ropa vieja o el aguacate relleno de verduras son tres de los platos tradicionales de la cocina cubana que se sirven en este restaurante recuperador de una gastronomía que cuenta con poca representación en la hostelería española.

Gasset Habana

La esencia de la cocina cubana

La referencia de la cocina cubana en Madrid desde 1967 fue el Centro Cubano, un restaurante instalado en un piso de la calle Claudio Coello con decoración y ambiente de la época anterior a la revolución en la isla caribe. De sus fogones salían las recetas cubanas más típicas con absoluto respeto a sus orígenes, pero el local, que pasó a otras manos, languideció, rancio y decadente, hasta su desaparición.

Por suerte, Lourdes y Ricardo, hija y nieto, respectivamente, del propietario del desaparecido comedor han montado Gasset Habana para recuperar la esencia de la cocina cubana, con platos reminiscentes de esa gastronomía caribe como el tamal en su hoja (6 euros), el aguacate relleno de verduras (6€), los tostones (5,50€, la ración de tres), la ropa vieja (13,50€) o vaca frita (13,50€), el lechón asado (12,90€), el enchilado de camarones (14€) o el arroz con pollo a la chorrera, es decir, em-

papado, que chorrea (12€), y postres como los dulces de leche, o de coco o toronja en almíbar (4,50 € cada uno de ellos). Todos los platos principales tienen acompañamiento, a elegir: moros y cristianos, fíjoles negros, arroz blanco, yuca frita o hervida, puré de malanga (planta tropical rica en almidón), papas fritas, tostones... Para rematar con un especial café turquino (2,25€), seleccionados los cafetales del centro y este de Cuba.

La bodega es ajustada, pero con caldos de sobrada calidad para completar la degustación de estos platos, si bien hay quien pueda preferir comer con una cerveza de origen cubano, como la Cristal o la Bucanero (3,50€)

Gasset Habana tiene una doble identidad, pues durante la mañana se sirven desayunos de todo tipo y meriendas por la tarde. Y comparte la cocina cubana con la española, en la que mandan raciones de ibéricos, quesos y croquetas, o en un menú diario de 11,50€. 📍

DIRECCIÓN

Ortega y Gasset, 69
28006 Madrid
608 940 539

www.gassethabana.com

AMBIENTE

Local luminoso instalado en un chafflán de la calle Ortega y Gasset con una decoración ecléctica, que sirve tanto para un restaurante de cocina cubana como de asador vasco.

HORARIO

08,30 - 02,00 (domingos de 10,00 a 02,00)

PRECIO MEDIO

25/30 €

MENÚ DIARIO

11,50€

**MO
MAD**
EVENTOS DE MODA
EN MADRID

1001
BODAS

Salón de
Productos
y Servicios
para
Celebraciones

25-27
OCTUBRE
2013

ORGANIZA

IFEMA
Feria de
Madrid



IFEMA
SOCIO

madrid2020
Ciudad Candidata

www.1001bodas.ifema.es



TENGO, PLATOS SENCILLOS Y ASEQUIBLES EN MADRID

Abre sus puertas en Madrid el Restaurante Tengo. Los chefs Alejandro Peñas y Jesús Lastra se han instalado en la calle Juan Bravo 41 con un sencillo concepto de restauración basado en una buena materia prima y a precios asequibles. Con la mayoría de los platos disponibles en medias raciones, se ofrece una selección de recetas simples en carta pero bien elaboradas, como ensaladilla, guacamole o steak tartar. Tengo cuenta, además, con un chef pastelero (David González) que ha tratado de recuperar la idea de "dejar un huequito para el postre". En Tengo se puede desayunar, comer, merendar o cenar, tomar un plato de pisto con huevo por 8 euros o disfrutar de una botella de champagne Mumm por 29. Y si se prefiere, ofrece servicio "take away" para llevárselo a casa.



COCINA MEDITERRÁNEA EN VINTAGE 56

En el Paseo de la Castellana de Madrid encontramos Vintage 56, un restaurante de ambiente cálido con una decoración que mezcla estilos y en la que prima la estética vintage. La carta del restaurante tiene varias opciones para picar, compartir o disfrutar de platos como el carpaccio pez mantequilla, croquetas de carabinero, mini hamburguesa de sepia y gambas, tartar, arroces con verduras ecológicas, de pato o canela. Con una carta de hasta 16 tipos de cócteles y 80 referencias de vino de todas las denominaciones de origen de España, el menú incorpora platos especiales para vegetarianos y veganos. Para terminar, el toque especial de los postres del repostero Paco Torreblanca. www.vintagelounge.es.



EL ARENA RESTAURANT DE SALOU SE VISTE DE VERANO

El Arena Restaurant (Salou) inaugura la temporada estival con una carta fresca y sencilla en la que destacan seis paellas de textura al dente y fino grosor, carnes y pescados a la brasa y conchas al vapor. Un espacio abierto al mar en el que la sencillez, los contrastes y la materia prima de la huerta, el mar y el corral definen una oferta fresca, en la que los cócteles y las ginebras ponen el punto para una cena relajada, un picoteo vespertino informal o para tomar la primera copa de la noche de Salou (Paseo Jaime I s/n, esq. Joan Miarnau Ciurana. Salou. Tarragona).



GASTRONOMÍA EN EL HIPÓDROMO

El Hipódromo de La Zarzuela abrirá las noches del jueves al sábado desde el próximo 4 de julio y hasta mediados de septiembre, en un nuevo espacio gastronómico liderado por Iván Muñoz, estrella Michelin y chef del restaurante Chirón en Valdemoro. Cocina madrileña y una nueva zona de coctelería para las noches del verano, con la posibilidad de disfrutar en directo de las carreras de caballos. Sobre la pradera sur del Hipódromo, con vistas panorámicas al Monte de El Pardo, a las Cuatro Torres y a las pistas y gradería del recinto, Latapa Madrid se presenta como un multiespacio con dos ambientes: uno de tapas de autor para 500 personas y una de restaurante bajo reserva, para 100 comensales.



YANDIOLA, COCINA DE AUTOR EN BILBAO

El restaurante Yandiola, en Bilbao, se ha convertido en una referencia de la gastronomía vasca. Ricardo Pérez, miembro de la asociación Slow Food, es chef y propietario de este local situado en el emblemático edificio Alhóndiga Bilbao, inaugurado en 2010 y convertido en un icono de la arquitectura de la ciudad. Levantado sobre un viejo almacén de vinos y diseñado por el arquitecto Philippe Starck, el edificio alberga la cafetería Hola Bar, el restaurante La Florinda, el servicio de catering Hogo, el aula de cocina Yan Eskola y una terraza de copas en la tercera planta, donde se disfruta de un ambiente joven y relajado. Su máxima expresión es el restaurante gastronómico Yandiola, que representa el espíritu de la cocina vasca, tradición con un toque de autor más vanguardista, sabores más ligeros y respeto al medio ambiente.



JULIÁN DUQUE, EN SEGOVIA

El restaurador segoviano Julián Duque acaba de inaugurar un local en la Plaza Mayor de Segovia, fiel a la tradición de la cocina castellana, los productos de la tierra, los asados y platos de corte tradicional. Cuenta con una barra y mesas altas para tapas y raciones y un salón interior con una propuesta entre cuyas delicias podemos encontrar salteados, judiones de la granja con chorizo o rape a la plancha con boletus y langostinos. www.restaurantejulianduque.es



NUEVOS LICORES EN KASANOVA

El restaurante Kasanova ofrece una variada y exquisita cocina italiana en un coqueto establecimiento con las paredes decoradas con cuadros y fotografías de Venecia. Un ambiente acogedor que invita a disfrutar de la sobremesa, más aún si su oferta se completa con la carta de destilados más amplia de Madrid. Cuenta ya con más de 700 etiquetas. Coincidiendo con el inicio de la temporada de verano, el establecimiento acaba de incorporar nuevos licores. Su oferta de vinos es otra de sus grandes propuestas, con unas 90 referencias españolas, italianas y francesas, además de una importante diversidad de champagnes.



MES DEL BOGAVANTE EN EL GRUPO OTER

El Grupo Oter ha ofrecido, entre el 13 y el 30 de junio y en todos sus restaurantes, más de 1.000 Kg de bogavante gallego con un descuento del 45 por ciento sobre su precio habitual. Durante los quince días, los chefs de los diversos restaurantes que forman el grupo han cocinado este preciado crustáceo, en piezas de aproximadamente un kilo, hervido o a la plancha y a 38 euros la pieza, o bien en salpicón a la vinagreta de jerez o arroz meloso con bogavante y pescado de roca, a 22.



Fiesta del 4 de julio en el Hotel InterContinental

El Hotel InterContinental Madrid vuelve a celebrar el 4 de julio el día de la independencia de los Estados Unidos. El equipo de alimentos y bebidas del restaurante El Jardín del InterContinental, con el chef José Luque al frente, ha preparado para esta ocasión un menú de platos tradicionales compuesto de alitas de pollo, aros de cebolla, ensalada de col y palomitas de maíz como entrantes, hamburguesa como plato principal y helado de postre. Almuerzo y cena para una fiesta americana, en la que no podían faltar los productos típicos. Hotel InterContinental Madrid. Paseo de la Castellana, 49. Precio por persona: 38 euros con refresco, copa de vino y cerveza.



El Hotel Ayre de Madrid se adelanta al verano

Tras la experiencia de las jornadas de Valencia y Asturias, el restaurante del Hotel Ayre Gran Hotel Colón de Madrid celebró en junio las jornadas andaluzas. Gazpachos, salmorejos, porra antequerana o ajoblanco refrescaron los paladares con ensaladas de naranja con rabanito o pimientos asados con bacalao. Selección de "pescaitos" para la fritura andaluza (puntillitas, acedias, cazón en adobo, tortillita de camarones o chanquetes), sin dejar de lado otras propuestas como el rabo de toro o la lengua a la sevillana. Con la llegada del verano, el hotel ha abierto además las puertas de su terraza, con una tentadora propuesta de deliciosas hamburguesas y gin-tonics. C/ Pez Volador 1. www.ayrehoteles.com



Barbacoa de altura para la Duquesa

Un escaparate al cielo y al mar en la Terraza del Hotel la Duquesa, situado en un antiguo palacete del siglo XVI en el corazón de Barcelona, en la que el chef Santi Olivella, del restaurante Cata 1.81, prepara tapas frescas y creativas a partir de pescados, mariscos y carnes cocinados a la barbacoa, que se pueden regar con más de 30 referencias entre vinos blancos, tintos, rosados y cavas. Le acompaña Josep Maria Gotarda, de la coctelería Ideal Cocktail Bar, con una carta de cócteles de autor, con o sin alcohol, champagnes o refrescantes gintonics a base de Tanqueray Ten, G'Vine, Citadelle o Seagram's y las tónicas del momento. www.hduquesadecardona.com



Combinaciones infinitas para el Gin-tonic

La nueva carta de cafetería y terraza de verano del Hotel Alhambra Palace ha incorporado hasta 4.750 combinaciones para hacer del gin-tonic una obra a medida y 47 cócteles para los que prefieren otras bebidas. En esta terraza situada en la colina de Peña Partida, el cliente puede deleitarse con 19 ginebras de Inglaterra, Escocia, España, Francia o Estados Unidos, y combinarlas con todo tipo de complementos y con hasta 10 clases de tónicas. Plaza Arquitecto García de Paredes 1. www.h-alhambrapalace.es

Sushi bar y cerveza de autor en el Villa Magna

El Hotel Villa Magna acaba de inaugurar un sushi bar en su exclusivo Patio Magnum, que da servicio también al Lounge y a la terraza. Un espacio al aire libre con una selección de recetas de la gastronomía japonesa que se suma a su habitual carta de cócteles y a la nueva propuesta de cervezas artesanales.

Un sushiman particular preparará makis, nigiris y sashimis al momento de martes a jueves, entre las 19:00 y 23:00 horas, y los viernes y los sábados de 19:00 a 01:00 horas. La carta incluye hosomakis (atún y mango), nigiris (atún, salmón, aguacate e ikura), makis (Karibe, Manzanita y Madrid) y sashimis (atún, salmón y pez mantequilla).
Hotel Villa Magna. Paseo de la Castellana 22.
www.villamagna.es



Sandwiches de caviar

El hotel cinco estrellas Hullet House de Hong Kong ha colaborado con la web de reservas Hoteles.com para crear un lujoso Club Sandwich. Entre tres rebanadas de pan ligeramente tostadas y sin corteza, los viajeros encontrarán caviar Beluga, ternera Wagyu A5, salmón Balik, bacon de cerdo negro rebanado, jamón ibérico, higos belgas, rodajas de tomate Roma, lechuga romana, pepino, pollo francés, huevo orgánico italiano, mayonesa, ensalada mezclum y espárragos verdes. El lujoso Club Sandwich estará disponible en The Parlour en el Hullet House por 46€ desde el 15 de junio hasta el 31 de agosto.



Hamburguesas de diseño en Magnolia

Casual food en la terraza Poolbar & Restaurant del Magnolia Hotel de Salou. El jardín del hotel lanza una nueva carta de hamburguesas "do it yourself", en la que las carnes son picadas y elaboradas al momento. A elegir entre ternera del Pirineo, ternera Angus, pollo del Corral y la Casera o mezcla de cerdo blanco con ternera, todas son de calidad Ultra Premium y de 175 gramos, para mezclar con hierbas provenzales, cebolla caramelizada, quesos, bacon, tomate, mozzarella o pepinillos con cebolla agridulce. Un lugar para el picoteo o la primera copa, con una cuidada carta de cervezas artesanas, vino por copas, destilados y cócteles. Calle Madrid, 8. Salou.
www.poolbarestaurant.com



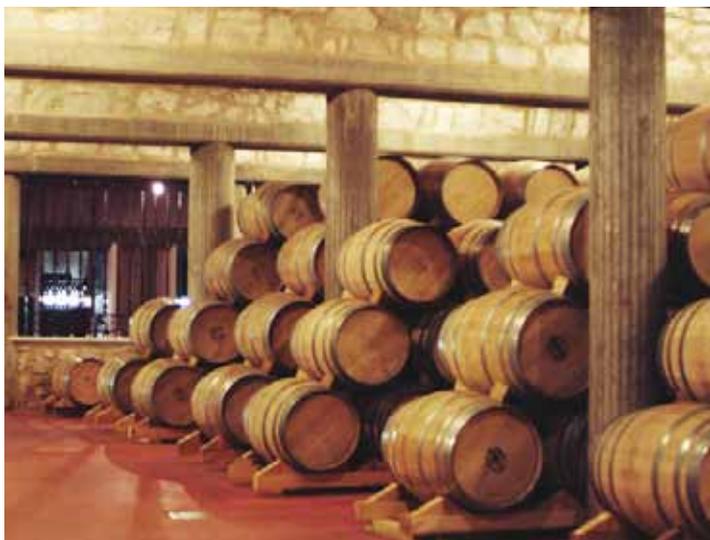
Escuelas para aprender las cocinas del mundo

La agencia de viajes online Expedia propone destinos para conocer y aprender de las cocinas tradicionales en septiembre. Talleres en el Hotel Villa San Michelle (Florencia) para descubrir los secretos de la gastronomía italiana. La Maison Arabe, en Marruecos, la School of Food de Londres, el Hostel Empúries (l'Escala) para la eco-cocina, o el Hotel la Luna Blanca (Torremolinos) para hacer cocina japonesa sin salir de España. Más información en www.expedia.es.



El Rioja blanco Nivarius y el dulce de Valencia Sol de Reymos, premios Nuevo Vino 2013

El pasado 13 de junio se celebró la cata final del Concurso Nuevo Vino 2013 en el Hotel Gran Velázquez de Madrid, en la que competían un total de 102 muestras procedentes de 34 denominaciones de origen y seis países. Los dos vinos que alcanzaron la máxima distinción Gran Oro fueron el tempranillo blanco de Nivarius, la apuesta de la bodega de Ribera del Duero Trus en La Rioja que acaba de salir al mercado, y Sol de Reymos, un dulce de moscatel elaborado en Valencia. www.nuevovino.es



Cada vez más visitantes en la Ribera del Duero

Penedés, Jerez y Ribera del Duero se han consolidado como las rutas con más visitantes de España, según un informe presentado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin). La Ruta del Vino Enoturismo y Penedés se sitúa a la cabeza con 479.499 visitantes, seguida de la Ruta de Vino y del Brandy del Marco de Jerez, con 416.569 y, en la tercera posición, la Ruta del Vino Ribera del Duero, con un total de 132.470 turistas. Con 55 establecimientos adheridos, destaca en ésta última el aumento en un 18% del número de visitantes con respecto al año anterior y su posicionamiento como un destino de interior, con el vino como uno de sus principales atractivos. www.rutadelvinoriberadelduero.es

Pequeñas Producciones Marco Real 2011

Marco Real Pequeñas Producciones, de la Familia Belasco (Olite, Navarra), da nombre a una edición de 18.000 botellas de tres vinos monovarietales, elaborados con garnacha, tempranillo y syrah a partir de parcelas seleccionadas y con producciones limitadas. Garnacha 2011, que ha conseguido ya la Medalla de Oro en la Challenge International du Vin 2013 de Burdeos, es un vino muy floral en el que predominan las notas de azahar con un toque cítrico y cacao amargo. Tempranillo 2011 es un vino muy afrutado con ligeras notas de regaliz, aromas tostados y pimienta negra, mientras que Syrah 2011, elegido Mejor Tinto con Madera por la Cofradía del Vino de Navarra, presenta notas de violeta que van abriendo a ciertas notas de café natural y especias. El precio de las tres referencias ronda los 12 euros. www.familiabelasco.com





Valduero Gran Reserva 12 años, un Ribera del Duero entre los más grandes

Valduero Gran Reserva 12 años ha sido galardonado con la Gran Medalla de Oro en el prestigioso Concurso Mundial de Bruselas 2013, con lo que este Ribera del Duero alcanza la consideración de los grandes Châteu franceses premiados en el certamen. Elegante tinto con una crianza de 48 meses en barricas de roble, tiene el color rojo granate con tonos tejas propios de los reserva, aromas ligeramente mentolados, de cuero y tabaco, entrada sedosa en boca y una acidez bien integrada.

Finca Emperatriz Terruño 2009, Rioja señorial

Finca Emperatriz ha presentado la nueva añada de su Terruño 2009, un vino de 18 meses de crianza que ha merecido 94 puntos en la Guía Peñín y 96 en la Guía Proensa y que llega al mercado precedido por el reconocimiento cosechado en años anteriores. Rioja de goloso tempranillo con notas de vainilla, minerales y sabrosa frutuosidad, Finca Emperatriz Terruño 2009 es envolvente, voluminoso y persistente, gama alta de esta bodega de los hermanos Eduardo y Víctor Hernáiz, que adquirieron la histórica finca de la emperatriz de Francia Eugenia de Montijo para hacer vinos con personalidad y carácter. La primera añada del Terruño, del que este año salen poco más de 16.000 botellas, vio la luz en el año 2004.



González Byass promueve la cultura española

González Byass ha firmado un convenio de colaboración con el Instituto Cervantes para apoyar la promoción universal de la lengua española y la difusión de la cultura en el exterior a través de diferentes iniciativas y actividades de carácter académico, cultural e institucional. En la foto, su director general, Jorge A. Grosse Mac Dougall, con el director del Instituto Cervantes, Víctor García de la Concha.



Las mejores tiendas online de vinos

La tienda online francesa Vente-privee.com ha obtenido el segundo puesto del ranking internacional del e-Performance Barometer, que clasifica las mejores webs de venta de vino en el mundo. Realizado por Kedge Business School y presentado en el marco del salón VinExpo de Burdeos, el primer puesto del estudio fue para la china Yesmywine.com, que este año ha conseguido destronar a la mismísima americana Wine.com. El tercer lugar fue para la también china Jiuxian.com.



Élite Gourmet : arte, música y gastronomía

Elite Gourmet ha celebrado en la Casa de Velázquez de Madrid una jornada que contó con chefs de la talla de Nacho Manzano (Casa Marcial), Ramón Freixa, Paco Pérez (Miramar), Marcos Morán (Casa Gerardo) y Mario Sandoval. Platos innovadores con productos del sello de calidad y exquisitos vinos y cavas, aderezados con piezas musicales. Doce horas en las que se pudieron degustar y conocer las particularidades de distinguidos alimentos y bebidas de nuestra cocina, joyas gastronómicas con grandes chefs junto a Alejandra Ansón, directora general de Elite Gourmet, y Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía.



Reconocimiento a la gastronomía mexicana

La gastronomía constituye una buena forma de dar a conocer un país. Consciente de ello, el Consejo de Promoción Turística de México ha reconocido la labor de 20 restaurantes de Madrid por su papel como promotores de la cocina de este país, considerada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Para que sigan apoyando a los destinos de México, ha puesto a disposición de los establecimientos una tableta con la aplicación "visitmexico" para que sus clientes conozcan mejor su oferta turística.

Cocinavino.com estrena videoteca

La creadora y directora de la web de recetas y gastronomía Cocinavino.com, Itos Vázquez, ha presentado su nueva videoteca, una sección con más de 100 videos de entre 5 y 10 minutos para enseñar de forma didáctica la elaboración de las recetas. Los vídeos, a los que se accede a través de la propia home o del boletín semanal que llega a 65.000 suscriptores, se realizan semanalmente en la Cocina-Estudio de Itos Vázquez, aunque pronto albergará los mejores videos de los usuarios de la web en una sección que se llamará "vuestras recetas". La web ha llegado en los últimos meses a los dos millones de páginas vistas al mes, con 360.000 usuarios únicos.



Piña colada con ron Zacapa en La Candelita

Piña, ron y crema de coco son los tres ingredientes básicos para uno de los cócteles caribeños por excelencia, la Piña Colada. La Candelita (C/ Barquilla, 30) alberga una de las ronerías más importantes de Madrid con más de 50 referencias Premium de diferentes países y ahora incorpora la Piña Colada a su carta de cócteles "rústicos". Para la creación de la Piña Colada se ha seleccionado la primera marca de piñas etiqueta negra F.Ili Orsero y a la hora de elegir el ron se decanta por Ron Zacapa que aporta matices dulces únicos que contrarrestan el ligero amargo de la piña.



Nespresso incorpora tres nuevas variedades

Nespresso ha alcanzado las 19 variedades de cafés con tres sabores de vainillo, ciocattino y caramelito, tres Variations Limited Edition que pasan a formar parte de la gama permanente. Disponibles desde el 10 de junio en tiendas e internet (www.nespresso.com), Vanilio armoniza el aroma de la vainilla y el suave sabor del Grand Cru Livanto. Las notas de chocolate negro y amargo de Ciocattino se unen al sabor caramelizado y tostado del Grand Cru Livanto. El dulce sabor del caramelo de Caramelito suaviza las notas tostadas del Grand Cru Livanto.



Ecoturismo en la Ruta del Vino Rioja Alavesa

La Ruta del Vino Rioja Alavesa cuenta con un completo programa de ecoturismo para disfrutar de su rica oferta turística y disfrutar de sus excelentes vinos. Su presidente, Juan Manuel Lavín; el titular de Agricultura de la Diputación Foral de Álava, Borja Monje, y el presidente de la Cuadrilla Laguardia-Rioja Alavesa, Jokin Villanueva, han presentado recientemente en Madrid las novedades de la próxima temporada, que incluyen seis propuestas distintas en función de la tipología del viajero. Además, la música será la gran protagonista de la oferta cultural y de ocio, con diferentes actividades, entre ellas una nueva edición del Festival Música entre Viñedos, que se celebrará entre los próximos días 5 y el 14 de julio.

The 15º, licores gallegos de baja graduación

Llegan los nuevos The 15º, licores de baja graduación con doble destilado de uva autóctona gallega, con dos sabores diferentes: The 15º Mediterranean, con infusiones y jugos naturales de frutas como Mandarina, Lima, así como



maceración de corteza de limón y otras frutas mediterráneas, y The 15º Nordic, con infusiones y jugos naturales de frutas como Arándanos, Fresas, Moras, Frambuesas y otras frutas Nórdicas. Su precio, 19,95 euros.

Coca-Cola y los bares

Con el lema "Benditos bares", la nueva campaña de Coca Cola quiere rendir homenaje a la hostelería y a los bares por su importancia en la economía y el empleo y su papel como verdadera red social. Este sector tampoco se ha librado de los efectos de la crisis, como destacó el director general de la compañía, Fernando Amenedo, en la presentación de la campaña. Por ello, su última estrategia promocional se centra en este sector, del 22 de mayo al 31 de agosto, momento más importante para la hostelería y para Coca Cola. El 29 de junio celebró "el día de los bares", para animar a los consumidores a acudir a estos locales y compensar la caída de los resultados en los últimos años.



"mmmfood", un catering diseñado a medida

Se ha presentado "mmmfood", un nuevo catering creado por la diseñadora Elena de Miguel que entiende los alimentos como un producto para disfrutar con los cinco sentidos.

Todo natural, elaborado con productos ecológicos, sostenibles y con Denominación de Origen, la comida abarca todas las líneas: tradicional, típica, regional, de fusión, experimental, internacional (mexicana, árabe, japonesa, mediterránea, india, italiana...), vegetariana o adaptada a alérgicos.



Expo Foodservice, la feria de hostelería más social

Profesionales hosteleros y 62 expositores se dieron cita en Expo Foodservice 2013, celebrada en Ifema con más de 2.300 asistentes y fuerte presencia en redes sociales. Entre las actividades destacaron una mesa redonda de cocineros y críticos gastronómicos, un concurso de decoración de mesas, actividades de Show Cooking o la I Olimpiada Gastronómica, en la que las escuelas de hostelería compitieron al mejor bocadillo, la mejor ensalada y la tapa más sabrosa. También se entregaron los premios a la innovación y el éxito de conceptos en restauración.



12 OBRAS QUE RECREAN SUPERFICIES REFLECTANTES, EN EL THYSEN-BORNEMISZA

'REFLEJOS. DE VAN EYCK A MAGRITTE'

El Museo Thyssen-Bornemisza organiza hasta el 15 de septiembre su sexta exposición de la serie <miradas cruzadas>, esta vez con el título de *Reflejos. De Van Eyck a Magritte*.

La recreación de superficies reflectantes entre los objetos de un cuadro ha sido un motivo constante en la pintura que, desde al menos el siglo XV, tiene fascinados a un gran número de artistas por las posibilidades pictóricas que ofrece. Este juego entre la imagen real y la reflejada es el tema elegido para una nueva instalación de obras de la colección permanente en la que maestros antiguos y modernos vuelven a convivir en una misma sala. En esta nueva entrega de <miradas cruzadas>, artistas de distintas épocas demuestran su dominio de la técnica al servirse de metales, cristales, espejos y diversas superficies reflectantes para mostrar detalles que han quedado fuera del cuadro o que permanecen ocultos en la escena

representada y, en un alarde narcisista, aprovechan incluso para retratarse a ellos mismos pintando tras su caballete. Un juego visual que queda patente en este nuevo montaje y que cuestiona al propio observador de la obra sobre qué es realidad y qué es reflejo dentro de cada lienzo.

LOS REFLEJOS EN EL RENACIMIENTO

El deseo de superar el carácter plano de la pintura fue, sobre todo desde el Renacimiento, una de las principales aspiraciones de los pintores, y el uso de reflejos en sus obras fue la herramienta más refinada que utilizaron para conseguirlo. El *Diptico de la Anunciación* (c. 1433-1435) es uno de los mejores y más tempranos ejemplos de la perfección ilusionista en la escuela flamenca del siglo XV. La técnica de la grisalla, que imita la escultura, junto al uso de las sombras y de los reflejos permite a Jan van Eyck dotar a las

figuras de un increíble efecto tridimensional. La superficie pulida del fondo actúa como un espejo y refleja la parte oculta a nuestros ojos, permitiéndonos ver los pliegues traseros de las túnicas o las cabelleras ondulantes de la Virgen y del arcángel san Gabriel. El reflejo contribuye a la perfección de la ficción y nos descubre lo que esconde el otro lado sin necesidad de rodear a las figuras.

Quinientos años más tarde, el pintor belga René Magritte recupera la tradición pictórica ilusionista iniciada por Van Eyck, con el objetivo de cuestionar la idea de la pintura como espejo del mundo real. En *La Clef des champs* (1936) el reflejo es precisamente el elemento que convierte al lienzo en un enigma visual ya que, como el cristal, la pintura "se ha roto"; ha abandonado su papel de reflejo de lo visible y se ha convertido en un instrumento del artista para demostrar la ambivalencia de realidad y ficción.



'Mujer ante el espejo' (Paul Delvaux, 1936). 'El espejo de vestir' (Berthe Morison, 1876). 'El evangelista San Lucas' (Gabriel Mälesskircher, 1478). En la otra página, 'Cabinas telefónicas' (Richard Estes, 1967).





'Reflejo con dos niños (Autorretrato)', (Lucian Freud. 1965). En la otra página, 'La Clef des champs', (René Magritte, 1938).

El origen de la concepción de la pintura como reflejo del mundo real se encuentra en el mito del bello Narciso que, al inclinarse para beber de la fuente, se enamora de su propia imagen. El tradicional tema de la diosa de la belleza ante el espejo, se relaciona en ocasiones con este mito y el deseo pictórico de consagrarse a la belleza ideal y representarla tal y como lo hace el espejo, lo encontramos en *El espejo psíquico* (1876), de Berthe Morisot, o en *Mujer ante el espejo* (1936), de Paul Delvaux, modernas interpretaciones de la clásica Venus.

Pero el mito de Narciso tiene un desenlace adverso en la imposibilidad de abrazar el propio reflejo en la superficie del agua; este trágico final parece materializarse en obras como el *Retrato de George Dyer en un espejo* (1968), de Francis Bacon, que convierte al espejo en un instrumento que transforma la realidad, que no se limita a mostrar la apariencia del retratado sino su verdadera naturaleza. Con el reflejo, Bacon se sumerge en las profundidades más oscuras del ser y nos revela la fragilidad de la condición humana.

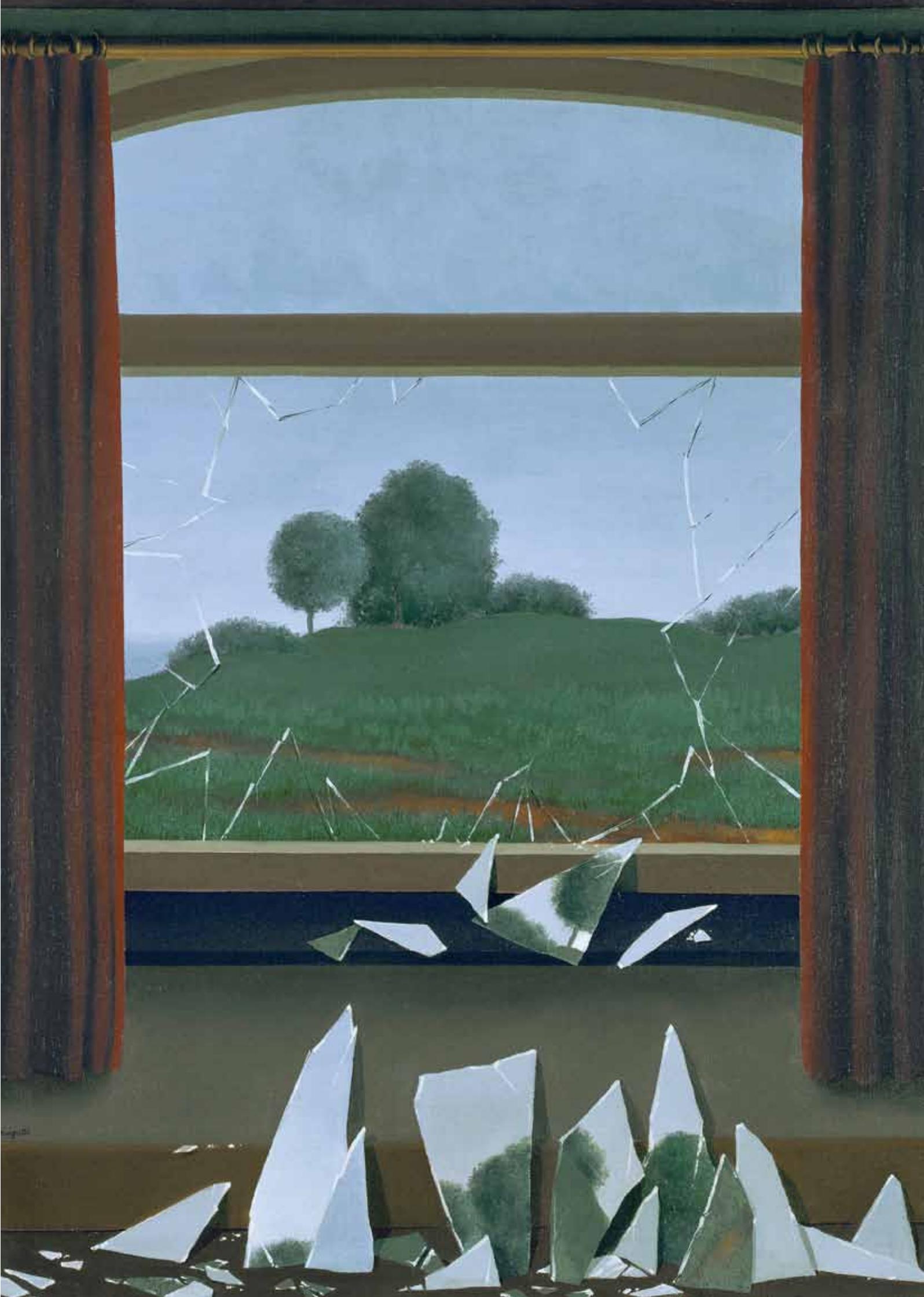
EL REFLEJO DEL AUTORRETRATO

Desde el momento en que los artistas comienzan a rei-

vindicar su posición social e intelectual frente al artesano, la propia imagen del pintor es en múltiples ocasiones el objeto de sus mismos pinceles. El espejo se convierte en un objeto imprescindible en los talleres neerlandeses, de Van Eyck a Vermeer, y aparece con frecuencia representado en los cuadros. Nicolaes Maes se pinta ante su caballete reflejado en un espejo al fondo de la habitación de *El tamborilero desobediente*, (c. 1655) junto, seguramente, al retrato de su propia familia. En la segunda mitad del siglo XX, Lucian Freud hizo de su figura uno de sus temas predilectos y, al igual que Maes, se acompañó de dos de sus hijos en *Reflejo con dos niños (Autorretrato)* (1965); pero mientras el holandés se representa con sus atributos de profesión y ocupa un lugar discreto en el cuadro, Freud se apodera de la mayor parte del lienzo y borra los límites del espejo. Consciente de que su reflejo no es más que una imagen distorsionada de sí mismo, fuerza la perspectiva colocando el espejo en el suelo.

Gracias al reflejo, el espacio del artista entra en los límites del cuadro. La obra parece estar ejecutándose ante nuestros ojos y el acto de pintar se incorpora a la misma pintura. El arte se ve a sí mismo, y el autor se encuentra dentro y fuera a la vez. ❶

Dirección Museo Thyssen–Bornemisza. Paseo del Prado 8. 28014 Madrid.
Horario martes a sábados, 10.00 a 22.00 h; lunes y domingos, 10.00 a 19.00 h.
Precio gratis Fecha hasta el 15 de septiembre www.museothyssen.org







ILUSIONISTAS Y... LADRONES

'AHORA ME VES'

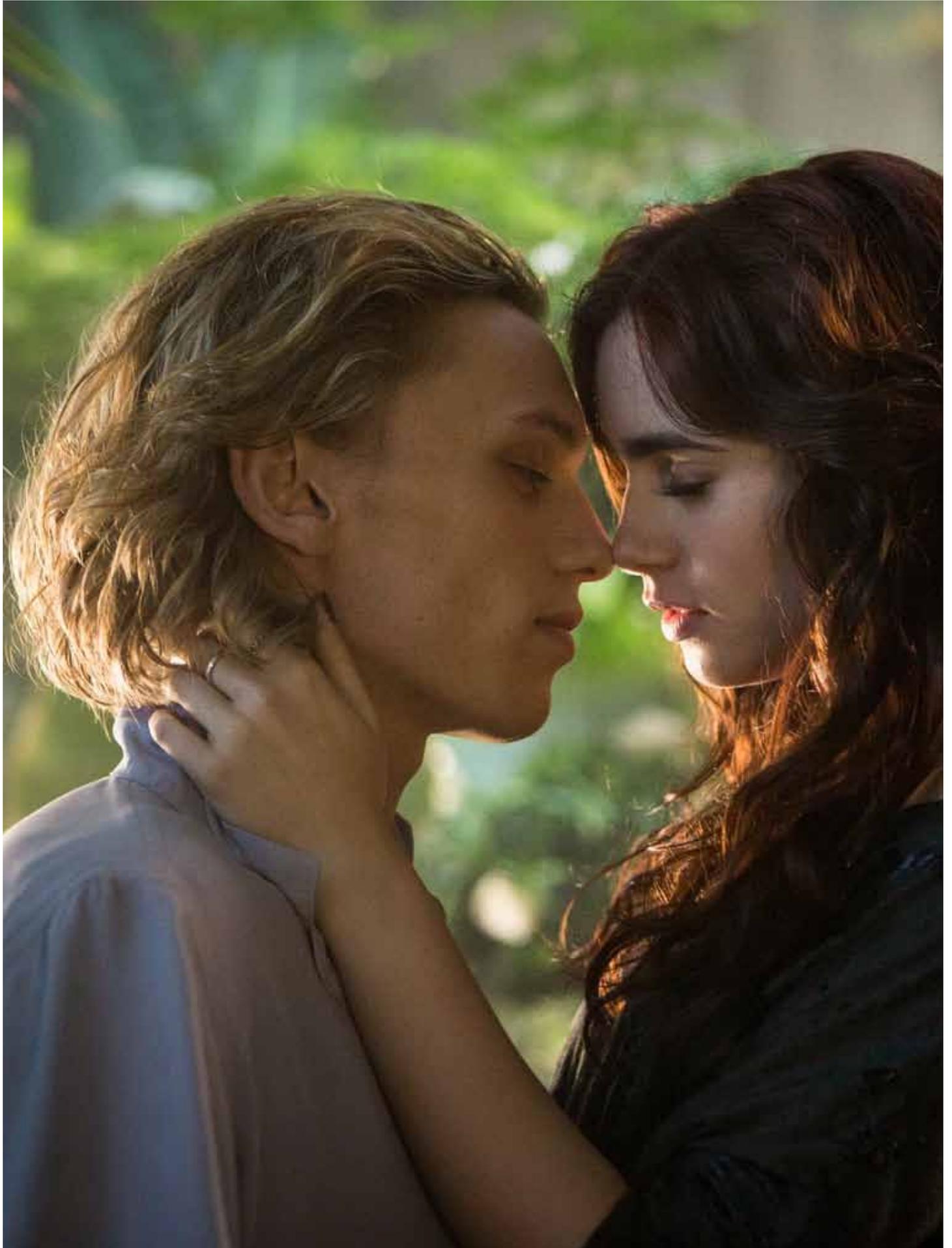
Los Cuatro Jinetes es un famoso grupo formado por los mejores ilusionistas del mundo. Durante sus actuaciones, estos magos de la ficción llevan a cabo una serie de arriesgados atracos contra hombres de negocios corruptos, haciendo llover el dinero robado sobre su audiencia ante los atónitos ojos de un equipo de élite del FBI que les sigue la pista. **1**

Fecha de estreno 19 de julio

Dirección Louis Leterrier

Reparto Jesse Eisenberg, Mark Ruffalo, Woody Harrelson, Mélanie Laurent, Isla Fisher, Dave Franco, Morgan Freeman, Michael Caine







ÁNGELES-HUMANOS VIGILAN LAS MANIOBRAS DE LOS DEMONIOS PARA PROTEGER EL MUNDO

'CAZADORES DE SOMBRAS'

Fray es una adolescente neoyorquina aparentemente normal. Una noche, en compañía de su inseparable amigo Simon, decide ir a la discoteca de moda Pandemonium. Allí presencia cómo un extraño joven llamado Jace parece asesinar a alguien, pero el cuerpo de la víctima desaparece y nadie más parece haberlo visto.

Jace comienza a seguir a Clary, sintiéndose cada vez más atraído por ella hasta que termina revelándole su secreto: es un Cazador de Sombras, un grupo de poderosos guerreros, mitad ángeles-mitad humanos, enfrascados en una antigua batalla para proteger nuestro mundo de los demonios. Una batalla en la que Clary jugará un papel decisivo.

Dirección Harald Zwart

Reparto Lily Collins, Jamie Campbell Bower, Jonathan Rhys Meyers, Lena Headey, Jared Harris, Kevin Zegers, Robert Sheehan, Kevin Durand. 

Cazadores de sombras: ciudad de hueso se estrena el 30 de agosto.





UN HIPNOTIZADOR AYUDA A SOLUCIONAR EL CASO DE UN ASESINATO SALVAJE EN ESTOCOLMO 'EL HIPNOTISTA'

Adaptación del bestseller de Lars Kepler. El salvaje asesinato de una familia en su casa de Estocolmo inicia una investigación policial. La falta de pistas hace que el comisario judicial

Joona Linna solicite la ayuda de un afamado hipnotizador, Erik Maria Bark, para interrogar al único superviviente, un chico de 15 años, en estado de shock, e intentar averiguar el

paradero de su hermana desaparecida. La investigación toma un giro inesperado cuando el hijo de Bark es secuestrado. Joona y Erik Maria trabajan juntos para resolver el caso. **1**





Fecha de estreno 12 de julio
Reparto Lena Olin, Mikael Persbrandt,
Tobias Zilliacus
Dirección Lasse Hallström







UN REPARTO DE LUJO PARA QUE BRUCE WILLIS VUELVA A HACER DE LAS SUYAS

'RED 2'

El agente retirado de operaciones encubiertas de la CIA, Frank Moses (Bruce Willis), vuelve a reunir a su peculiar equipo de élite para emprender la búsqueda a nivel global de un dispositivo nuclear portátil desaparecido.

Por el camino tendrán que enfrentarse a un ejército de implacables asesinos, despiadados terroristas y oficiales del Gobierno enloquecidos por el poder; todos ansiosos por hacerse con un arma devastadora... y todos muy poco conscientes de lo que puede suponer enfrentarse al equipo de Retirados Extremadamente Peligrosos y sus tácticas de la vieja escuela.

Una película de acción con muchos efectos especiales, como es de rigor en estos casos.

Reparto Bruce Willis, John Malkovich, Mary-Louise Parker, Catherine Zeta-Jones, Byung-Hun Lee, Anthony Hopkins, Helen Mirren.

Director Dean Parisot

Red 2 se estrena el 9 de agosto. 📅





OFERTA 'MINI' PRECIO DE LOS TRENES DE LUJO DE RENFE

Los trenes turísticos que comercializa Renfe, el Al Andalus, El Transcantábrico Gran Lujo y El Transcantábrico Clásico, van a contar este año con una oferta especial para escapadas de menor duración y coste que las clásicas. Se trata de los productos "mini" en los que se ofrecen las plazas disponibles de última hora en paquetes de 2, 3 o 4 noches, con los mismos servicios y comodidades que se pueden disfrutar en un viaje completo a un precio más asequible.

Por ejemplo, el Transcantábrico Clásico ofrece un paquete de 3 días/2 noches entre Bilbao y León por 450€, el de Gran Lujo un viaje de 4 días/3 noches entre Santiago de Compostela y Arriondas por 1.200€ o el Al Andalus el viaje de 3 días/2 noches con salida de Sevilla y llegada a Granada por un precio de 590€ por persona.

Las propuestas de viaje en cualquiera de las opciones "mini" incluyen las mismas prestaciones que las de un viaje completo: el alojamiento en el tren, que durante las noches se detiene en alguna estación del recorrido para facilitar el descanso de los viajeros; los desplazamientos, incluidos los que se hacen en autobús para realizar excursiones acompañadas por guías, y una excelente oferta gastronómica, tanto a bordo del tren como en los restaurantes de alguna de las ciudades que se visitan.

Los tres trenes para los que Renfe propone las ofertas "mini", Al Andalus, Transcantábrico Clásico y Transcantábrico Gran Lujo, son los trenes turísticos, considerados de lujo que circulan hasta el otoño. También son especiales los propios trenes, formados por coches de los años 20 y 30 del siglo pasado que han sido rehabilitados para convertirlos en espacios muy confortables, llenos de encanto, destinados al ocio y al placer de viajar.

www.renfe.com





Con la inauguración de la nueva línea de tren, Madrid tiene una playa a poco más de dos horas

ALICANTE A TIRO DE AVE

Texto **Fernando Pastrano** Fotos **Pilar Arcos**

¿Con que en Madrid no había playa? ¡Vaya, vaya! Ahora tenemos una ahí al lado. Con la inauguración de la línea del Ave Madrid-Alicante el pasado 17 de junio, a los madrileños se nos ha puesto la playa de El Postiguet a poco más de dos horas.

Faltaba solo el tramo Albacete-Alicante (165 km.) para completar el recorrido total de 420 km. en el que el Ave emplea ahora mismo 2 horas y 20 minutos, con una sola parada en Albacete. En algunas frecuencias, con parada también en Cuenca y Villena la duración es de unos 15 minutos más. Pero es que de momento, y hasta que se finalicen todas las pruebas, la velocidad máxima del nuevo tramo es de 200 km./hora. En enero del año que viene, cuando por toda la línea se pueda circular a 300 km/hora, la duración será de sólo dos horas.

Con ello se calcula que Alicante acogerá a más de 2,25 millones de visitantes, con un aumento estimado del 40% de los viajeros y un impacto económico de 70 millones de euros en el primer año. La infraestructura de esta línea ha costado 1.920 millones, de los que 231,8 han sido aportados por la Unión Europea.

Queda así la Red Española de Alta Velocidad (Ave) como la segunda del mundo en longitud, con 3.100 km de vías, solo superada por

la de China con 7.735 km. En nuestro país hay 31 estaciones en 21 provincias que reciben trenes de alta velocidad.

Dieciocho frecuencias (nueve en cada sentido) enlazarán diariamente las dos ciudades, que aumentarán a veintidós los fines de semana. Los primeros trenes salen de Madrid-Atocha a las 7:25 y de Alicante a las 6:00. Los últimos de la capital española a las 20:50 y de la capital de la Costa Blanca a las 21:15. Los precios oscilan entre 19,45€ y 109,4€. Un bono válido para diez recorridos en turista cuesta 422€.

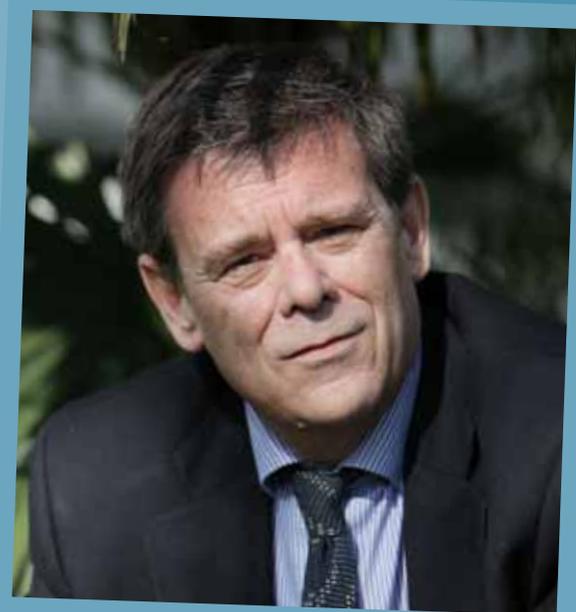
Representando a top Viajes, hemos tenido la oportunidad de viajar en uno de los primeros servicios en un modelo S-100 (Alstom), exactamente el mismo con el que fuimos a la Expo 92 en la primera línea de alta velocidad entre Madrid y Sevilla hace 21 años. Naturalmente era un convoy renovado y con las últimas medidas de seguridad, pero, según nos dijeron en la cabina del conductor, de todos los modelos probados, este era el mejor. De lo que no cabe duda es de que el viaje fue corto, cortísimo, y muy agradable. Casi tardamos más (y con más agobios) en atravesar Madrid para volver a casa. ¡Vaya, vaya!

Más información: www.adif.es y www.renfe.com

“Buscaba una agencia de viajes por ver si tenía clientes y si su actitud era adquisitiva”

PREGUNTAS TONTAS

Estaba buscando una agencia de viajes por el centro de la ciudad y no había manera. No es que lo necesitara para nada (en realidad este año sólo me queda dinero para un viaje en barca por el estanque del Retiro y un granizado de limón el 14 de agosto, para sobrellevar el puente de la Virgen), pero quería ver una agencia de viajes estos días, por si tenía clientes y si su actitud era informativa o adquisitiva. Por curiosidad, sólo por eso, que me apremia cuando estoy de holganza.



Pregunté a unos cuantos transeúntes y todos me dirigieron a El Corte Inglés, en donde había una. Hombre, eso ya lo sabía: lo que no haya allí, no existe, a no ser que se trate de un Todo a Cien de los chinos. Pero lo que buscaba era una de esas agencias que había antes en cada barrio y donde comprábamos los billetes y contratábamos paquetes de escapadas a Cancún o a Peñaranda de Bracamonte, que también eran ganas de ser snobs.

Descartada la búsqueda, pensé que la culpa de que no quedaran agencias se debía a la crisis. Luego, dándole otra vuelta, creí encontrar la respuesta en la función de sustitución que hoy hace Internet a la hora de contratar viajes. Y pensándolo un poco más (por aburrimiento, claro, que no es que en la cosa me fuera la vida) también concluí que tal vez las agencias estuvieran ahora en barrios alejados del centro, más cercanas a los vecinos de los distritos periféricos, acercando la oferta sin obligarle a viajar al centro de la gran ciudad.

Y, por último, ya de regreso a casa, me pregunté que a santo de qué me preguntaba por esas cosas, como si me importaran algo. En fin, cosas de la curiosidad, la holganza y la tontería. Eso debía de ser...

ANTONIO GÓMEZ RUFO

Escritor

www.gomezrufo.com

Golden



SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
+
Lujos de España
50 euros



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

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



VILLA DE OLMEDO
HOTEL BALNEARIO

LAS EDADES
DEL HOMBRE
Veinticinco aniversario

credo



"La combinación perfecta para una escapada de bienestar cuerpo-mente".

Visita la exposición de las Edades del Hombre en Arévalo y relájate en las aguas mineromedicinales del Convento Mudéjar que alberga al Hotel Balneario Villa de Olmedo, a tan sólo 20 minutos.

Y de regalo, para estancias de dos o más días, la entrada para la exposición **credo**

WWW.CASTILLATERMAL.COM