

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año V N° 42 febrero 2014



SORTEO

**3 NOCHES EN APARTAMENTOS
GOWITHOH DE EUROPA**

FRIULI VENEZIA GIULIA

EL CORAZÓN DE ITALIA

SORIA

LA CASTILLA MÁS POÉTICA

TITICACA

PISANDO TOTORA

Sandals

THE *Luxury Included*® HOLIDAY



El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

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

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

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

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



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional ^solamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED

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

Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos,
Álvaro Fernández, Antonio Gómez Rufo,
Carlos Monselet, Eli Morales,
Fernando Pastrano, Carmen Ramírez,

PUBLICIDAD

publicidad@topviajes.net
+34 91 811 75 92

EDITA

c/ Pintor Zuloaga, 10



Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

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

Titicaca. PILAR ARCOS

“el destino preferido por los españoles para cometer infidelidad: Ibiza”

VISADO DE ENTRADA

‘Viajeros infieles’

El año viene cargadito de encuestas, estudios, sondeos e investigaciones varias relacionadas con el turismo y los viajes, es decir, con los turistas, los viajeros. Esta vez ha sido el buscador kayak el que ha buscado datos entre los viajeros europeos hasta determinar que los españoles son los más infieles cuando viajan sin su pareja. Y pone cifra a la deslealtad: “Más de tres millones de españoles han sido infieles a su pareja, mientras realizaban un viaje en solitario”.

Yo, que siempre estoy criticando a los petulantes políticos que a la hora de dirigirse al público hablan de compañeros y compañeras, amigos y amigas, médicos y médicas, estudiantes y estudiantas y, si es necesario, hasta de taxistas y taxistas, en la conclusión de este estudio echo en falta saber sin género de duda si se trata de españoles, hombres y mujeres, o solo del género masculino, aunque todo hace pensar que se trata de lo segundo: exclusivamente machos.

En este tema de la infidelidad, en el que los españoles estamos por delante de italianos y británicos, se utiliza como argumento para justificar la traición carnal al exceso de alcohol en las fiestas. Puestos a rizar el rizo, el estudio pone nombre al destino preferido para cometer la infidelidad: Ibiza. También hay destinos adecuados para según qué se quiera hacer: París, si se trata de hacer una propuesta matrimonial; Barbados, para echar una cana al aire con la amante; Bahamas, como mejor marco para celebrar la boda; Venecia, para buscar una aventura (Las Vegas, como destino suplente en este caso), y Nueva York, la ciudad a la que viajarían para poner un parche sentimental tras una ruptura.

San Valentín sabrá sacarle partido a los datos del original sondeo, del que no hay por qué dudar, pero al que tampoco hay que dar mayor confianza que la que se otorga a las encuestas de intención de voto de los españoles –y las españolas, claro– que cada una sale de su padre y de su madre, en función de quien lo elabore o lo publique.

Yo, la verdad, voy a tratar de marcarme un viajecito a Ibiza... con mi mujer. Que hace mucho que no visito la bella isla balear y el resultado de la encuesta me ha puesto los dientes largos.



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



08 PISANDO TOTORA

Sin la totora (*schoenoplectus tatora* es su nombre científico), esos juncos secos con los que construyen sus embarcaciones, los uros no serían lo que son, un pueblo orgulloso y genuino anterior a los incas, que se ha mantenido sin grandes mestizajes durante siglos. El pueblo del **LAGO TITICACA** el más grande del mundo de entre los navegables situados a más de 2.000 metros de altitud.

Y ADEMÁS...

03 **VISADO DE ENTRADA**
JOSÉ LUIS DEL MORAL

06 **SORTEO**
3 noches de alojamiento a elegir en uno de los cuatro apartamentos propuestos en Europa por GowithOh

72 **HOTELES**
· Noticias

74 **GASTRONOMÍA**
· Noticias
· Restaurantes

78 **VINOS**
· Información enológica

“No puede existir una sociedad floreciente y feliz si la mayor parte de sus miembros son pobres y desdichados.”

ADAM SMITH, economista y filósofo escocés (1723-1790)

52 CAMPOS DE CASTILLA

El retiro soñado de poetas y filósofos, destino de gourmets y micólogos profesionales y aficionados, **SORIA**, presenta un paisaje de contrastes, duro y recio a veces, de verdes calideces en ocasiones.

52



34

80 EXPOSICIONES

- Cezanne en el Thyssen
- Muestras del Museo Arte Contemporáneo Gas Natural Fenosa (MAC) de A Coruña
- Darío Regoyos

92 NOTICIAS

- Aerolíneas
- Sector turístico

96 KILÓMETRO 0

ANTONIO G. RUFO
“Cultura y turismo”

34 EL CORAZÓN DE ITALIA

Desconocida para el turismo de masas, la región italiana de **FRIULI VENEZIA GIULIA** esconde las distintas caras del país, que bien pueden ser un reflejo de las distintas *europas*: al norte, rozando los Alpes, germana; al este, hermana territorial de Eslovenia, y al sur mediterránea y bizantina. De la playa al esquí, pasando por la cultura, los monumentos y, por supuesto, la gastronomía.

SORTEO

www.topviajes.net

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de **tres noches en uno de los cuatro apartamentos propuestos por GowithOh (el número de personas vendrá determinado por la capacidad del apartamento elegido)**. 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 1 de marzo de 2014. La única condición es que el ganador y su/sus acompañante/es se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario mencionando a GowithOh para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

¡Haz clic aquí y participa!

top **VIAJES**

Y



TE INVITAN A ALOJARTE EN UNA CIUDAD EUROPEA



3 NOCHES EN UNO DE ESTOS 4 MODERNOS APARTAMENTOS*



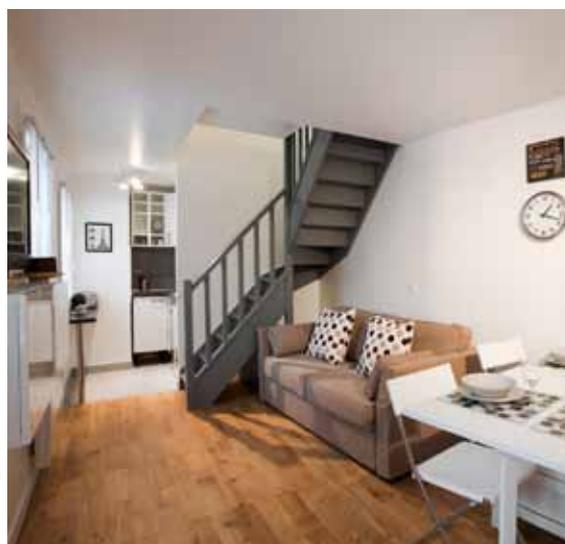
http://www.gowithoh.es/apartamentos-berlin/ref_14762/



http://www.gowithoh.es/apartamentos-florenzia/ref_16909/



http://www.gowithoh.es/apartamentos-roma/ref_17411/



http://www.gowithoh.es/apartamentos-paris/ref_16911/

*Según disponibilidad. Número de personas, según capacidad de apartamento. Para disfrutar durante 2014. No incluye la tasa turística (si se aplica) o los extras que pueda conllevar su estancia o checkin/checkout (ver descripción del piso).

www.gowithoh.es

TITICACA

PISANDO TOTORA

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

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

Achuta, una joven uro, en una isla flotante del lago Titicaca.



Puno, la población más grande de la zona, tiene unos 80.000 habitantes y es el puerto más importante del Titicaca. Su origen, en 1668, fue una mina de plata llamada Laikakota, explotada por los españoles

Achuta es una mujer joven, aunque la piel quemada de su rostro pudiera hacernos pensar lo contrario. Mientras gobierna el timón de la barca de totora en la que nos movemos mansamente por el lago Titicaca, nos cuenta su vida. Corta, sencilla y tranquila, como ella. Aunque se siente muy orgullosa de pertenecer a la etnia de los uros, su nombre es aymara. Los uros perdieron hace mucho tiempo su lengua, el chimu. Y en aymara Achuta significa “la que nunca abandonó su patria”. Cuando le preguntamos que tal está, la respuesta es tan escueta como profunda. “Pues ya ve, aquí, pisando totora”. Ninguna otra definición le encajaría mejor.

Como ellos, nosotros también nos encontramos aquí, en el altiplano peruano a casi 4.000 metros de altitud, pisando unos juncos que llaman totora. Ahora estamos sobre una embarcación de totora a la que subimos hace unos minutos desde una isla flotante de totora y dentro de muy poco bajaremos en otra, cómo no, de totora.



Siempre pisando una masa compacta hecha con brazadas de juncos fuertemente amarrados que se hunden un poco bajo nuestro peso. No demasiado, lo suficiente para que nos sintamos un poco inseguros, como flotando sobre las aguas. Poner pie en una isla de totora es como pisar una enorme colchoneta de aire a medio inflar.

“Mire usted, nos dice Achuta en un castellano con acento dulce, cuando pisamos tierra firme, en Puno por poner un ejemplo, es cuando nos mareamos de verdad. Lo nuestro es la totora”. A los uros les pasa como a

los marineros, su mar es el Titicaca, su navío en forma de barca o de isla, la totora.

ISLAS FLOTANTES

Sin la totora (“*schoenoplectus tatora*” es su nombre científico) los uros no serían lo que son, un pueblo orgulloso y genuino anterior a los incas, que se ha mantenido sin grandes mestizajes durante siglos. A sí mismos se hacen llamar “kostuña”, “el pueblo del lago”, que no es otro que el Titicaca, el más grande de la tierra entre los navegables por encima de los 2.000



Como ciudad, Puno no deslumbra al viajero, aunque ofrece perspectivas interesantes al estar construida en la pendiente que conduce a las aguas del lago. Sus casas parduscas, la mayoría con tejado de calamina, no la hacen acreedora de ningún elogio, pero sus callejuelas intrínsecamente andinas guardan un especial encanto. Desde aquí tomamos el transbordador que nos lleva hasta las islas flotantes.



La única escuela

Santa María, la isla flotante más grande, la mejor preparada para el turismo, pero seguramente la menos auténtica. Aquí hay pequeñas tiendas, una sucursal de correos y la escuela, el único edificio de madera del archipiélago, pintado con colores chillones, donde se enseña la antigua cultura de los uros, el aymara, la lengua franca de la zona, y el castellano.

Dos mujeres en su puesto de artesanías sobre la totora flotante.







Ranas gigantes

La fauna que rodea el Lago Titicaca está compuesta por varias clases de patos, como el zambullidor, incapaz de volar; parihuanas (flamencos), alpacas, llamas, gatos andinos...

Los uros, además de fabricar con totora todo tipo de utensilios desde islas a barcas, pasando por las casas que habitan, se dedican a la pesca, especialmente de pejerreyes, carachamas, suches, carachis y truchas. ¡Y de ranas gigantes! Que son una delicia, a decir de la mayoría.

Cuando el oceanógrafo francés Jacques Cousteau exploró el Titicaca en 1961 corroboró la existencia de "cientos de millones" de estas ranas (*telmatobius culeus*, en la foto de arriba), exclusivas del lago, que llegan a pesar fácilmente un kilo y medir más de medio metro. Según los aborígenes, estos anfibios son tan grandes porque nacen y viven a sus anchas en las ruinas sumergidas de la legendaria ciudad de Wiñay Marca (Ciudad Eterna), donde apenas tienen depredadores.



En este lago viven 29 especies de peces, 60 especies de aves nativas, 18 de anfibios y 12 variedades de plantas. Los uros pescan pejerreyes, carachamas, suches, carachis, truchas... ¡y ranas gigantes!

metros. Viven en grupos de varias familias que no sobrepasan el medio centenar de personas en algunas de las 40 islas flotantes que han construido con esos juncos, en un principio para mantener su independencia frente a quechuas, aymaras y conquistadores españoles que construían sus fortalezas e iglesias en tierra firme. Hoy, aunque la emigración empieza a ser importante, sus islas les siguen sirviendo de refugio, aunque también se las enseñan a los turistas, con lo que consiguen mantener también su independencia económica.

Fue precisamente con totora, aunque nuestra amiga Achuta no tenga ni idea de ello, con lo que el navegante noruego Thor Heyerdahl construyó en 1947 su mítica "Kontiki", siguiendo la técnica de los uros, que zarpó del puerto del Callao (Lima) para navegar más de 8.000 kilómetros en 101 días y alcanzar Tahití, en la Polinesia.

Dice la leyenda que del Titicaca, un verdadero mar interior, emergió el Dios Sol, y que allí mismo creó al primer inca, Manco Capac. Y que éste, a partir del lago buscó la tierra más propicia para fundar su nuevo imperio, yendo a parar al valle de Cuzco, toponímico que hoy nadie utiliza en el Perú, sustituyéndolo por Cusco, con "s", que se aproxima más a la fonética local. Pero los uros no se lo creen. "¿Quiénes han dominado siempre el lago?", preguntan. Evidentemente ellos. "Titicaca nos pertenece", aseguran.

PUMA GRIS

Una vez más hay que recurrir a la lengua aymara para buscar la etimología de este lugar. Así, resulta que "titi" significa "gato salvaje", que es como por estas tierras se llama al puma. Y "caca" quiere decir "gris". "Puma gris", bello nombre para un lago ma-



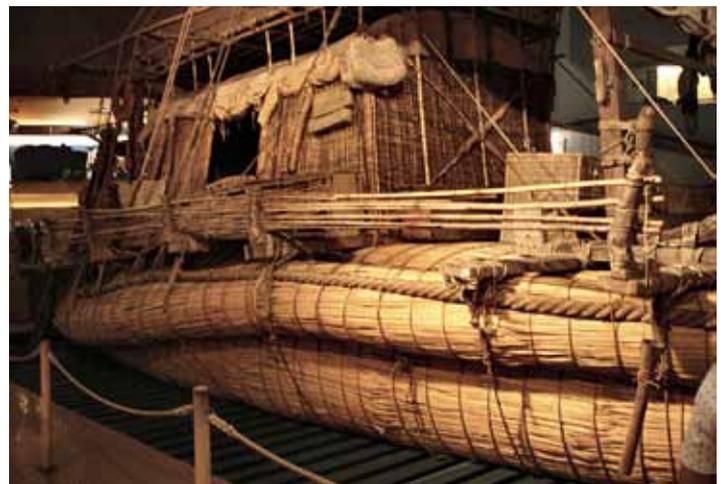
Sin fondo... conocido

Con más de 170 kilómetros de longitud por 65 de ancho, es sin duda el lago más grande de Sudamérica. En su cuenca, de más de 8.000 kilómetros cuadrados, cabrían 16 lagos como el de Ginebra. Hoy, el 60 por ciento de su superficie se

encuentra en territorio peruano, el resto en Bolivia. Pero hace millones de años era un mar salado. Ahora tiene una profundidad media de 107 metros, aunque hay puntos en los que se alcanzan los 460 y los uros aseguran que no tiene fondo... conocido



Las islas flotantes están hechas con brazadas de juncos fuertemente amarrados que se hunden un poco bajo nuestro peso. No demasiado, lo suficiente para que nos sintamos como flotando sobre las aguas, o pisando una enorme colchoneta de aire a medio inflar



jestuoso, que igual se muestra tranquilo, como se enfurece colérico con la fuerza de los vientos andinos. Pero no nos engañemos, el Titicaca no es normalmente gris. A estas alturas la luz solar es muy potente y la limpieza cristalina de unas aguas no contaminadas hace que lo veamos con un azul intenso, casi marino.

Con más de 170 kilómetros de longitud, por una anchura que llega a los 65, es sin duda el lago más grande de Sudamérica. En su cuenca, de más de 8.000 kilómetros cuadrados, cabrían 16 lagos como el de Ginebra. Hoy, el 60 por ciento de su superficie se encuentra en territorio peruano. El resto en Bolivia. Pero hace millones

de años era un mar salado producido por el choque de las placas tectónicas de Nara y de los Andes. Ahora tiene una profundidad media de 107 metros, aunque hay puntos en los que se alcanzan los 460 y los uros aseguran que no tiene fondo. Lo cierto es que los expertos calculan que en los últimos siglos su profundidad ha ido decreciendo, teniendo hoy hasta 100 metros menos que en origen. La gran evaporación, debido al calor solar, es la culpable. Sin embargo, a pesar del tiempo transcurrido, sus aguas todavía conservan un 0,1 por ciento de sal, lo que no impide que allí vivan 29 especies de peces fluviales, de las cuales 24 son endémicas; 60 especies

Arriba, una barca y una cabaña de totora. Obsérvese la placa de energía solar sobre el tejado. Entre las brazadas de juncos descubrimos un truco: de vez en cuando meten botellas vacías y cerradas de plástico para aumentar la flotabilidad. La balsa "Kontiki", construida por Thor Heyerdahl con totora. A la derecha juncos recién cortados.





Pescando en los canales entre las islas de totora.



Gentes sencillas, cuya ley dice en quechua: "Ama suwa, ama quella, ama llulla" ("No robes, no holgazanees, no mientas"). Una máxima tan políticamente correcta como universalmente aceptable



Arriba, una mujer del altiplano nos enseña orgullosa su llama más preciada, base de su economía familiar. A la derecha dos niñas posan con sus husos de hilar lana en los cerros de las Chullpas de Sillustani.

de aves nativas y migratorias; 18 de anfibios y 12 variedades de plantas.

PLATA Y ALPACA

Puno, la población más grande de la zona, es una ciudad ni grande ni pequeña, a la medida del hombre. Tiene unos 80.000 habitantes y es la capital del departamento peruano del mismo nombre. Su origen en 1668 como San Carlos de Puno, viene de una mina de plata llamada Laikakota, explotada por los españoles. Se encuentra a "un par de leguas" (unos 9 kilómetros)

de la ciudad y aunque hoy está cerrada, en su día llegó a competir con la renombrada explotación de Potosí (Bolivia).

Pero su verdadero interés radica en que es el puerto más importante del Titicaca. Como ciudad no deslumbrará al viajero, aunque ofrece perspectivas interesantes al estar construida en la pendiente que conduce a las aguas del lago. Sus casas parduscas, la mayoría con tejado de calamina, no la hacen acreedora de ningún elogio, pero sus callejuelas

intrínsecamente andinas guardan un especial encanto. Sobre todo las de Los Incas y Cahuide, donde se abre a diario desde las ocho de la mañana y hasta bien entrada la noche un curioso mercadillo con ropas de alpaca, ya sean auténticas (carísimas) o más accesibles, dependiendo del porcentaje de lana de oveja que posea su mezcla.

Característica especial de Puno es su altura sobre el nivel del mar. Del mar de verdad, no del Titicaca. Exactamente 3.827 metros. Esto condiciona fuertemente al turista, espe-





Cuidado con el soroche

La gran altitud de la zona (cerca de los 4.000 metros) hace que el recién llegado sea un perfecto candidato al mal de altura o "soroche", como lo llaman por estas latitudes.

Sin embargo no hay que temer nada si se toman algunas precauciones. Lo más importante es no forzar el ritmo. Tomarlo todo con tranquilidad y descansar suficientemente.

Comer poco y beber en abundancia, pero no alcohol. En todos los hoteles, bares y restaurantes se ofrecen "mates de coca"

(en la foto un chamán hace un ritual con ellas), inocentes infusiones de estas hojas que sirven para combatir el soroche gracias a su contenido de alcaloides. Aunque tampoco hay que pasarse, pues tomadas en exceso pueden tener efectos parecidos a los del abuso de la cafeína.

Según un dicho andino, para evitar el soroche sólo hay que seguir tres consejos sencillos, pero alguno difícil de realizar. Resuelva el lector cual de ellos: "Comer poquito, andar despacito y dormir solito".



En el Titicaca y sus alrededores todo gira en torno a la totora y los camélidos. Con el junco se hacen casas, barcas y artesanías para los turistas. Las llamas, alpacas y vicuñas proporcionan la preciada lana

cialmente al que acaba de llegar por avión y ha aterrizado en la cercana localidad de Juliaca, una de las más prósperas del Perú, pero posiblemente una de las más feas. Una urbe de aluvión en la que no parece haberse tenido en cuenta ningún plan de urbanismo y que crece y crece sin control en medio del polvo y del caos.

Desde Puno tomamos bien temprano un transbordador que nos lleva hasta las islas flotantes. Quince minutos de travesía por la bahía de Chucuito hasta Santa María, la isla flotante más grande, la mejor preparada para el turismo, pero seguramente la menos auténtica. Una caseta (de totora, ¡cómo no!) está coronada por un cartel que reza "Teléfono internacional" (hasta aquí no llega la cobertura del móvil), en otra pone "Correos". ¿Quién querrá hacer una llamada o enviar una postal desde estos suelos

bamboleantes y húmedos? Santa María tiene la única escuela del archipiélago. Aquí se enseña la antigua cultura de los uros, casi perdida, el aymara, la lengua franca de la zona, y el castellano, claro. La luz es extraordinariamente clara y potente. El cielo y el agua, muy azules. El viajero puede deambular a su antojo por el islote, aunque en su caminar parezca que va pisando huevos. Ver a sus gentes en sus actividades cotidianas y preguntar a cualquiera en la seguridad de que será atendido con amabilidad. Inevitables los tenderetes de souvenirs. ¡Hay que reforzar la economía! Pero nunca son agobiantes las invitaciones a comprar alguna chuchería, alguna barquita de totora o algún "chullo", el típico gorro de lana con orejeras omnipresente en la región andina.

De Santa María se puede saltar a otras islas más pequeñas, más autén-



Uros, quechuas y aymaras

Los uros son la etnia propia del lago Titicaca. Hace siglos eran muchos más, poblaban estas tierras y se extendían a los valles interandinos de la cuenca del Pacífico, en tierras que hoy pertenecen al Perú y Bolivia. Poco a poco fueron perdiendo la pureza étnica al mezclarse con los quechuas y los aymaras. Arriba, a la izquierda, un tejedor aymara de la isla de Suasi con vestimenta tradicional. A la derecha un anciano uro en la isla de Santa María. Tres chicas con sus bicicletas en Moho. Abajo, una niña uro y una chola mestiza con un típico bombín de fieltro.



Dice la leyenda que del Titicaca, un verdadero mar interior, emergió el Dios Sol, y que allí mismo creó al primer inca, Manco Capac. Y que éste, a partir del lago buscó la tierra más propicia para fundar su nuevo imperio



ticas, como Paraíso, Torani, San Miguel, Pacha Mama... Entonces aparece Achuta con su barca.

UN AUTÉNTICO MAR

De vuelta al transbordador, emplearemos tres horas de navegación para alcanzar la isla de Taquile, a 35 kilómetros de Puno. En algunos momentos no veremos las orillas del lago, comprendiendo así que muchos lo consideren un auténtico mar. Taquile es la isla más grande del Titicaca y hasta principios del siglo XX sirvió de prisión. En 1970 los aborígenes recuperaron su gobierno y hoy viven unas 350 familias empeñadas en mantener unas tradiciones que datan de antes del siglo XIV. “Ama suwa, ama que-lla, ama llulla”, en quechua, es su leit motiv. “No robes, no holgazanees, no

mientas” es una máxima tan políticamente correcta como universalmente aceptable. Con ella quieren transmitir a los visitantes, a los que enseñan de forma didáctica sus costumbres, que es posible otro tipo de vida.

La isla de Suasi, reconocida por las guías turísticas como “uno de los lugares más excepcionales del altiplano”, es nuestro siguiente destino. Se trata de una pequeña isla privada (43 hectáreas, como dos campos de fútbol) a la que sólo acceden los huéspedes de su único hotel, el “Casa Andina” (www.casa-andina.com), una edificación rústica, pero bien equipada. Desde cualquiera de sus 30 habitaciones, la vista sobre el Titicaca es excelente. Especialmente recomendable es la puesta de sol contemplada desde el cerro en el que habitan en to-

Arriba, el embarcadero de la isla de Taquile, a tres horas de navegación de Puno. Aquí, hasta principios del siglo XX, había una prisión de la que era prácticamente imposible escapar.

A la derecha, una sencilla columna de piedras, al estilo de los “mani” tibetanos, construida en las Chullpas de Sillustani, una de las necrópolis más grandes del mundo. Está a 34 kilómetros de Puno, junto a la impresionante laguna Umayo.





Mujeres transportando fardos de cebada en las proximidades de Cambria.







Pueblecitos del altiplano

Siguiendo la ruta de las orillas nororientales del lago, pasaremos por varios pueblecitos del altiplano que bien merecen nuestra atención. En Cambria, Moho o Huancane podremos observar a las gentes más variopintas de la meseta todavía no contaminadas por el turismo masivo. A la izquierda, el lago Titicaca y la ciudad de Puno desde el compartimento de un tren que cubre la línea Puno-Cusco.



El tren que va de Puno a Cusco hace una parada en La Raya, el punto más alto de la ruta, a 4.335 metros.





Un aymara con una cría de alpaca.

tal libertad cuatro variedades de camélidos sudamericanos, entre los que destaca la huidiza vicuña. Seguimos un consejo y buscamos a “Chiscu”, un inteligentísimo perro mestizo que, a cambio de que le rasquemos el cogote, nos trae las vicuñas como si de borreguitos se tratase. Tranquilidad, meditación, caminatas, paseos en barcas de remo... ¡Paz!

De vuelta a Puno, camino que se puede realizar por tierra siguiendo la ruta de las orillas nororientales del lago, pasaremos por varios pueblecitos del altiplano que bien merecen nuestra atención. En Cambria, Moho o Huancane podremos observar a las gentes más variopintas de la meseta todavía no contaminadas por el turismo masivo. Esas cholitas indias de polleras (faldas) colorás y bombines de fieltro.

NECRÓPOLIS DEL SIGLO X

Y si hay tiempo, conviene darse una vuelta por las Chullpas de Sillustani, a 34 kilómetros de Puno, junto a la impresionante laguna Umayo. Es una de las necrópolis más grandes del mundo. Reciben el nombre de “chullpas” por sus torres de piedra de hasta 12 metros de altura, edificadas en el siglo X por los collas y utilizadas después por los incas, servían para enterrar a los personajes prominentes de estas dos culturas.

Llegamos por avión y nos vamos en tren. Despedimos estas fantásticas tierras a bordo de uno de los ferrocarriles más bonitos y que circulan a mayor altura en todo el mundo, el que cubre la ruta entre Puno y Cusco. La primera mitad transcurre por las aparentemente interminables llanuras andinas. Luego domina el horizonte la imponente cordillera de los Andes. A 210 km. de Puno el tren se detiene unos minutos en La Raya, el punto más alto de la ruta, a 4.335 metros. La siguiente parada será Cusco, pero eso ya es otro cuento. 1

GUÍA PRÁCTICA

TITICACA (PERÚ)



CÓMO LLEGAR

La primera etapa de este viaje acaba generalmente en Lima, capital de Perú. Iberia, que ofrece un vuelo directo todos los días, nos transportó en confortables Airbus A-340/600



que tardan unas once horas. Procurad obtener asiento de ventanilla. Si el vuelo es de día, las cumbres de los Andes sobrevoladas a 10.000 metros ofrecen una vista difícil de olvidar. De Lima a Juliaca, con escala en Cusco, utilizamos la compañía Lan, otras dos horas más. Desde allí llegaremos a Puno en menos de una hora en coche contratado a través de PromPerú, o Lima Tours.

<http://www.iberia.com/>
<http://www.lan.com/>
<http://www.limatours.com.pe/>

DÓNDE DORMIR

El Hotel Libertador es el único cinco estrellas de Puno. Está situado en una pequeña isla privada del archipiélago de las Esteves, lo que le proporciona excelentes vistas al lago, especialmente al amanecer y en la puesta de sol. 123 habitaciones perfectamente equipa-



das. A sólo 45 minutos del aeropuerto de Juliaca. Interesante restaurante Los Uros. <http://www.libertador.com.pe/>

QUÉ Y DÓNDE COMER

La comida peruana es una de las mejores del mundo. Y dentro de ella, los platos puneños se caracterizan por la sencillez de elaboración y la calidad de las materias primas alejadas de cualquier sofisticación. Carnes, patatas, hierbas, granos... cocinados en ollas de barro y cocinas de leña. Una vuelta al pasado de los sabores y las texturas auténticos, algunos influidos por la vecina gastronomía boliviana.

Un plato estrella es el chupe de quinua, un grano muy alimenticio con el que se hace un guiso que también lleva pescado, patatas, verduras y tomate. El chicharrón de alpaca es un potaje de carne de alpaca (baja en grasas) con chuños (especie de patatas) y maíz tostado.



Una opción muy interesante en todo Perú es el “chifa” (en la foto), término utilizado para la comida de origen chino traída por los emigrantes cantoneses a finales del s. XIX, adaptada a los gustos e ingredientes peruanos.

El restaurante Lluvia (imagen inferior), se encuentra en el Hotel Lemos, junto a la catedral de Puno, cuya cúpula sirve de fondo a la magnífica terraza del segundo piso. Cocina local refinada en un ambiente amable. “Recibimos comensales y despedimos amigos”, dice su publicidad. Y es verdad. <http://www.condelemosinn.com/>



MÁS INFORMACIÓN

Promperu
<http://www.promperu.gob.pe/>
Turismo de Puno
<http://www.punoinfo.com/>
Turismo de Perú
<http://www.turismoperu.info/>



top VIAJES



La primera revista online de turismo



www.topviajes.net





ITALIA

FRIULI VENEZIA

Latina, mediterránea, germánica, bizantina, rural y cosmopolita

TEXTO VIRGINIA VERDEO

FOTOS VIRGINIA VERDEJO/ARCHIVIO TURISMO FVG

Imagen de Pordenone.
Foto de Elio y Stefano Ciol
(Archivo Turismo FVG P-
FESR 2007-2013)

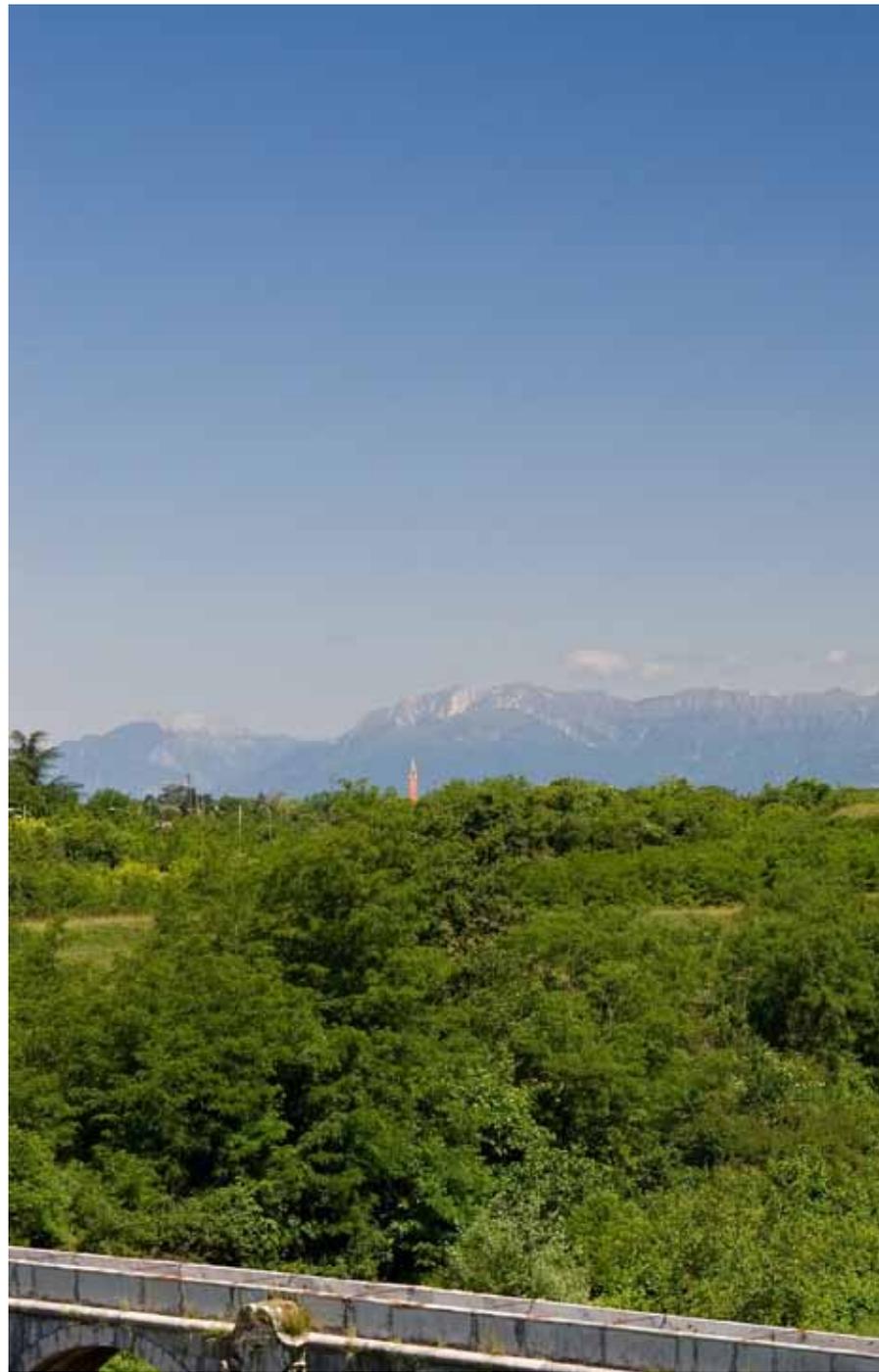
GIULIA

opolita a partes iguales.

Foto de Elio y Stefano Ciol (Archivo Turismo FVG P- FESR 2007-2013)

Al pie de los Alpes, en la frontera con Eslovenia y bañada por el mar Adriático, la región autónoma de Friuli Venezia Giulia resume todos los climas, paisajes y caracteres posibles de Italia, pero también de Europa

Al margen de los circuitos tradicionales italianos (Floencia, Venecia, Roma, Nápoles...) se encuentra una 'pequeña Italia', menos conocida pero igual de encantadora y con un importante peso en la historia, tanto nacional como europea. La situación geográfica de Friuli Venezia Giulia la convierte en un lugar peculiar. Al pie de los Alpes, a orillas del mar Adriático y en la frontera con Eslovenia, presenta una mezcla de paisajes, de culturas y de gentes que la hacen ser latina, mediterránea, germánica, bizantina, rural y cosmopolita a partes iguales. Y diferente, sobre todo diferente. Sus habitantes exhiben la fortaleza de su carácter, que les llevó a reconstruir dos veces su patrimonio tras los devastadores terremotos de 1976 y 1980; reivindican su idioma propio, el friuliano (del que encargaron hace unos años la elaboración de una gramática a un profesor catalán), y defienden su riqueza vitivinícola como motor económico de la



comarca. Declarada región autónoma en 1963, está formada por cuatro provincias: Udine, con unos 100.000 habitantes, es la más grande; Trieste es la más poblada; Gorizia, de 36.000 residentes, es un pequeño Berlín (tras la Segunda Guerra Mundial se vio dividida en dos) y Pordenone, en la frontera con el Veneto, la más joven de las cuatro.

RECORRIDO POR LA HISTORIA

Durante siglos, Friuli Venezia Giulia ha sufrido las invasiones de los hunos de Átila, de los ejércitos austro-hún-

garos y de las tropas napoleónicas, todos ellos buscando un camino al mar desde el centro del continente. Esta tortuosa trayectoria ha dejado vestigios en numerosas localidades. La renacentista ciudad de Palmanova, con su fortaleza en forma de estrella de nueve puntas, se levantó en el siglo XVI, justo en el lugar en que a los miliares de la República de Venecia les convenía, para proteger los caminos que bajaban al Adriático de las invasiones austriacas y turcas. Durante la Primera Guerra Mundial fue un enclave militar y en la Segunda estuvo a

A 20 km de Udine, la capital de la provincia del mismo nombre, Palmanova conserva casi intactas sus construcciones defensivas.



Foto de Elio Gianluca Baronzelli (Archivo Turismo FVG P. FESR 2007-2013)



Foto de Ecoplane.

Estrella defensiva

La construcción de la ciudadela fortificada de la ciudad de Palmanova arrancó en el año 1593 (en concreto el 7 de octubre, conmemoración de la Victoria de Lepanto frente a los turcos, 22 años antes) y no fue rematada hasta entrado el siglo XVI (1620). Ingenieros y arquitectos idearon este diseño teniendo en cuenta el alcance de los cañones de la época.



La Piazza Grande, de Palmanova es el eje del que parten los radios, brazos, de la estrella defensiva que da identidad a la localidad.

punto de ser destruida por las tropas germánicas en retirada. Una visita al Museo Histórico Militar resume perfectamente cinco siglos de batallas. Su Piazza Grande, con el Duomo Dogale presidiéndola, puede ser el perfecto punto de partida para cualquiera de los cuatro itinerarios propuestos por la oficina de turismo local.

Gradisca d'Isonzo es otro de los lugares históricos. Protegida por una fortaleza levantada según planos de Leonardo da Vinci, la localidad alterna frondosos parques a orillas del río Isonzo, que llega de la vecina Eslovenia, con construcciones de planta militar, a las que sus propietarios, a lo largo de los siglos, han ido añadiendo ornamentos en las fachadas para contrarrestar su sobrio y austero aspecto.

Pero si hablamos de Historia, el sitio por excelencia al que hay que dirigirse es Aquileia, muy cerca del Adriático. En la época romana llegó a ser la segunda ciudad más importante del norte de Italia, tras Milán, con una población de 100.000 personas y una importante actividad comercial, con su propio puerto fluvial. Recuerdo

Durante siglos, esta estratégica zona ha sufrido las invasiones de los hunos de Átila, de los ejércitos austro-húngaros y de las tropas napoleónicas



Foto de Massimo Crivellari (Archivio Turismo FVG-P. FESR 2007-2013)



Villa Manin, de Passariano, en Codroipo, al pie de los Alpes. Construida en la época napoleónica, se erige en torno a un jardín circular en el que se celebran conciertos al aire libre.



Un domingo cualquier, la terraza de un café atrae a numeroso público.

GRAN CAFE
Excels

Le nostre
Specialità

Il Barman consiglia...

- Long drinks
- Sex on the beach
- California
- Sound tropical
- Mezcalero
- Indiana Jones
- Mojito, caipirinha, caipiroska

ESTATE 2005
IBIZANKA





Derecha, un canal en el burgo de Strassoldo, junto al Castello di Strassoldo di Sotto, cuyos jardines se pueden ver debajo. Arriba, romántica escultura en las cercanías de Pordenone.

de este esplendor son las ruinas del puerto y del foro y, por encima de todo, los espectaculares mosaicos conservados en la Basílica, restos de una antigua escuela para la fe cristiana sobre la que se levantó el templo religioso. Desde el campanario del mismo, una torre de 73 metros con unos infernales escalones 'rompepiernas', se tiene una perfecta visión de la localidad y de sus restos arqueológicos. La cripta de la iglesia, bajo el antiguo baptisterio, conserva unos frescos de estilo bizantino muy interesantes.

ENTRE CASTILLOS Y PALACIOS

Diferente y sorprendente es hacer un recorrido por los castillos, palacios y burgos que salpican el paisaje de Friuli Venezia Giulia. Algunos de ellos, habitados en parte por las familias propietarias, ofrecen visitas guiadas a sus dependencias y terrenos, y la posibilidad de alojamiento en habitaciones por las que incluso han pasado los príncipes europeos mientras resolvían el futuro de Europa.

Dos de estos castillos son el *castello* Strassoldo di Sopra y el *castello* Strassoldo di Sotto (Strassoldo de Arriba y Strassoldo de Abajo), situados en un burgo medieval en Cervignano, a medio camino entre Palmanna y Aquileia. La leyenda atribuye un ori-





Palacios y fortificaciones defensivas se reparten en un paisaje donde predominan los viñedos, verdadero motor de la economía de la región

gen romántico al lugar: en el siglo IV, la bella Ginebra Strassoldo fue raptada por Federico de Cucagna poco antes de su boda con su prometido, Odorico de Villalta. Atormentada, la joven se transformó en piedra y sólo recuperaría la vida con un beso liberador de su despechado novio. Fábulas al margen, el jardín del castello di Sotto es un mágico lugar, plagado de magnolios, cipreses y castaños centenarios, salpicados por algunas de las variedades de rosales más antiguas del continente.

VIÑEDOS Y BODEGAS

Una forma diferente de conocer la región es visitando sus lugares enológicos: los viñedos y las bodegas. La actividad vinícola es uno de los motores de la economía de Friuli Venezia Giulia, con el reconocido prestigio de sus blancos, favorecidos por un clima frío durante la noche y muy cálido en las horas centrales del día. Las denominaciones de origen más alabadas son *pinot blanco*, *chardonnay*, *riesling*, *sauvignon*, *refosco* y el polémico *tocai*, nombre disputado por Hungría y que ha hecho a las autoridades del consejo regulador italiano tener que buscar una nueva nomenclatura: el *tocai friulano*.





no ahora se le conoce como *sauvignonnaisse* o simplemente friulano.

Además de las degustaciones de los caldos, algunas bodegas ofrecen excursiones en bicicleta entre sus viñedos, como Ca' Bolani, en Cervignano del Friuli. Locanda Castello de Buttrio, situado en una loma en el valle del Colli, por su parte, además de restaurantes y bodega, es un espectacular hotel rural, con lujosas habitaciones.

Una vez al año, las bodegas celebran una jornada de puertas abiertas, para mostrar al público los secretos del proceso de elaboración de los vinos friulianos.

NUTRITIVA GASTRONOMÍA

La gastronomía de Friuli Venezia Giulia tiene todo lo bueno de la alimentación mediterránea, con una particularidad: debido a las aguas subterráneas que discurren por la comarca, el suelo es tan fértil que los productos naturales tienen una calidad extraordinaria. Calabacines, patatas, cebollas, pimientos y, por supuesto, tomates, tienen gusto a huerta de verdad. Las patatas y cebollas son la base para numerosos platos, como la *frittata*, una especie de tortilla de pata-

tas que, en vez de huevos, utiliza queso como ligante. El de la zona, el *montasio*, es delicioso, especialmente el curado, con un gusto picante muy parecido al parmesano. La polenta, una torta a base de harina de maíz; el *orzotto*, un guiso de cebada, o las ensaladas acompañan perfectamente a los platos de pasta o de carne, como salami, *prosciutto* (jamón) y salchichas.

Y para tomar platos marineros, a base de pescado y mariscos, hay que acercarse hasta Grado. Tras dar un paseo por sus estrechas calles, entre las típicas casas de pescadores, y tomar un aperitivo a base de *spritz* (vino blanco, campari y agua con gas), hay que acercarse a alguno de los restaurantes próximos al puerto y pedir el tradicional boreto, una caldereta de distintos pescados de los canales de Grado y del Adriático, y boquerones, anguila, cangrejos... o cualquiera de las especialidades de la zona.

En Italia suelen acabar las comidas con una digestiva *grappa*, y en Friuli Venezia Giulia, por supuesto, siguen la tradición. El licor, producido a base de ollejos de uva y que tiene más de 40°,

En ambas páginas, Locanda Castello de Buttrio, en el valle del Colli, un hotel rural con viñedos propios.



Para llegar a la tertulia con los amigos en Grado, nada mejor que moverse en bicicleta.







Ruinas del foro romano en la localidad de Aquileia, fundada en el año 180 a.C. A la derecha, la Basílica Patriarcal, cuya primera construcción data del siglo IV, y donde se conservan en perfecto estado impresionantes mosaicos de esa época, con escenas del antiguo testamento.



es exportado a todo el mundo. Probablemente, el más famoso es el de la destilería Bepi Tosolini, de Marsure di Povoletto. Y para los que no beben, un *gelatto*. “Salutte per tutti”. ❶

Grado se encuentra en un extremo de la laguna de Grado, en el mar Adriático.



Foto de Fabio Parenzan (Archivo Turismo FVG P-FESR 2007-2013)

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Se puede volar con Iberia a Venecia y desde allí alquilar un coche para recorrer la región por nuestra cuenta. Otros aeropuertos posibles son el de Trieste, el de Bolonia o el de Milán (este a unas 3 horas). El ferrocarril también es una buena opción para llegar hasta la región de Friuli Venezia Giulia, desde las grandes capitales italianas.

DÓNDE ALOJARSE

Castello di Buttrio, una exclusiva casa de campo (foto), con bodega que ofrece interesantes paquetes. Via Morpurgo, 9 33042 Buttrio (Udine). www.castellodibuttrio.it



Castello di Strassoldo di Sopra, un espectacular palacio rural que ofrece bed & breakfast en sus habitaciones y suites con vistas al espectacular jardín. Via dei Castellini, 22 - 33052 Strassoldo - Cervignano del Friuli (Udine) www.castellodistrassoldo.it

Agriturismo Al Casale, una granja junto al río Tagliamento con sencillas habitaciones

donde predomina la madera, ideal para entrar en contacto con la gastronomía y los vinos de la zona. Ofrecen también vuelos en avioneta. Casali Loreto, 3 - 33033 - Corderoipo (Udine). www.alcasale.eu

Hotel Fonzari***, un hotel moderno y agradablemente decorado, frente al Adriático. P.zza. Biagio Marin - 34073 Grado (Gorizia). www.hotelfonzari.com

Hotel Montereale***, Correcto, cómodo y tranquilo y con un buen desayuno buffet. Via Montereale, 18 - 33170 - Pordenone. www.hotelmontereale.com

QUÉ COMER

En cualquiera de las regiones italianas, la gastronomía es un placer, con su infinidad de platos de pasta o verdura. En Friuli Venezia Giulia, una región con tanta variedad de paisajes y climas, la diversidad se refleja también en su gastronomía.



Sus productos estrella son el jamón de San Daniel, el vino (cuentan con 8 DO) y el queso *montasio*. Además, la tradición pesquera del mar Adriático hace que los platos a base de pescados y mariscos sean una ex-

quisitez. Son típicas las sardinas del golfo de Trieste, el *boreto* de Grado y el *scampi a la busara*, por ejemplo. La carne de oveja se toma en una especie de albóndigas llamadas *pitina*. Y, por supuesto, el *frico*... un queso frito, que puede tomarse crujiente o blando, según el gusto. Los *cjarsòns* (ravioli rellenos de hierbas o dulces) y los *gnocci* de cecina son otros de los platos más reconocidos.

DÓNDE COMER

Pizzeria Ristorante Al Gambero, un encantador local donde degustar auténticas pizzas italianas. Via Scamozzi, 2. Palmanova (Udine). www.pizzeriaalghambero.com

Ristorante Al Convento, un local antiguo en plena “estrella” de Palmanova, cocina creativa con productos tradicionales. Borgo Aquileia, 10. Palmanova. www.ristorantealconvento.it

Ristorante Da Ovidio, local muy sencillo pero con tradición para tomar *boreto*, el típico guiso de pescado. Via Marina, 36 Grado www.ristorantedaovidio.com

Ristorante Concordia, su especialidad son las pizzas y los postres. Piazza Maggio, 21 Udine. www.ristoranteconcordia.com

Osteria La Ferrata, carnes, pescados y especialidades de la tierra (riquísimo el *frico*) a un buen precio. Via Gorizia 7, Pordenone. www.osterialaferrata.it

MÁS INFORMACIÓN

Web oficial de la oficina de turismo de Friuli Venezia Giulia: www.turismofvg.it

Bringing back **Hope** in peoples lives

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

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



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

**Hope
& Compassion
India**

india@hopecompassion.org

Get involved or donate

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

> DESTINO

SORIA

CAMPOS DE CAS

TEXTO Y FOTOS ELI MORALES

Entre paisajes verdes y ocres descubrimos encantadores pueblos que se mimetizan con el paisaje.

TILLA

A pesar de su clima duro y frío, que para los lugareños solo es "fresco", escaparse a Soria siempre es un plan atractivo, es un dejarse llevar para conectar con la historia, con la fotografía de sus paisajes y, por supuesto, con la buena mesa

Repaso mis notas del viaje, mis fotos, comienzo a escribir y me viene a la memoria la visión que una amiga tiene de esta tierra y que tantas veces menciona. Una española que ha viajado por medio mundo y que después de muchos años viviendo fuera de España, habla de Soria como su lugar de retiro soñado. Lo más curioso es que nunca ha estado allí. Esto me hace pensar en la imagen que evoca la Soria retratada en los versos de Antonio Machado, Gerardo Diego o Gustavo Adolfo Bécquer.

Que sea la provincia menos poblada del país, apenas nueve habitantes por kilómetro cuadrado, la hace atractiva para quienes buscan desconectar y disfrutar del tiempo sin reloj, que allí parece pasar lento. Pero no es solo eso. Tiene un importante patrimonio cultural. Y si hablamos de gastronomía, uno de los destinos para los que gustan del buen comer. A pesar de la dureza de su clima frío, que para los lugareños solo es "fresco",

escaparse a esta provincia siempre es un atractivo plan; es un dejarse llevar para conectar con la historia, con la fotografía de sus paisajes y, por supuesto, con la buena mesa.

ALMAZÁN, ÁRABE

Y qué mejor punto de partida que Almazán. Al sur de la capital y protegida por murallas medievales, la villa de Almazán se alza majestuosa en una colina para asomarse al Duero que discurre entre arboledas y vegetación ribereña. La estampa recuerda los versos que dicen de Soria que es

la bien cantada. Frontera de árabes y cristianos, escenario de batallas entre Aragón y Castilla tuvo su época de máximo esplendor con los Reyes Católicos cuando en sus visitas establecieron aquí su corte.

Una bonita plaza Mayor con la estatua de Diego Laínez, seguidor de San Ignacio de Loyola y uno de los fundadores de la Compañía de Jesús. A un lado, el Palacio de los Hurtado de Mendoza que en su día alojaba a Isabel y Fernando, hoy acoge una exposición permanente con las tablas del "Tríptico de Almazán" atribuido



La villa de Almazán reposa en una colina que se asoma al Duero para regalarnos unas magníficas vistas.



Almazán

De su origen árabe queda su nombre, "El Fortificado", y algunos cimientos de la primitiva muralla. Sí permanecen por el contrario los vestigios cristianos de los siglos XII y XIII en las Puertas de Herreros, del Mercado y de La Villa.



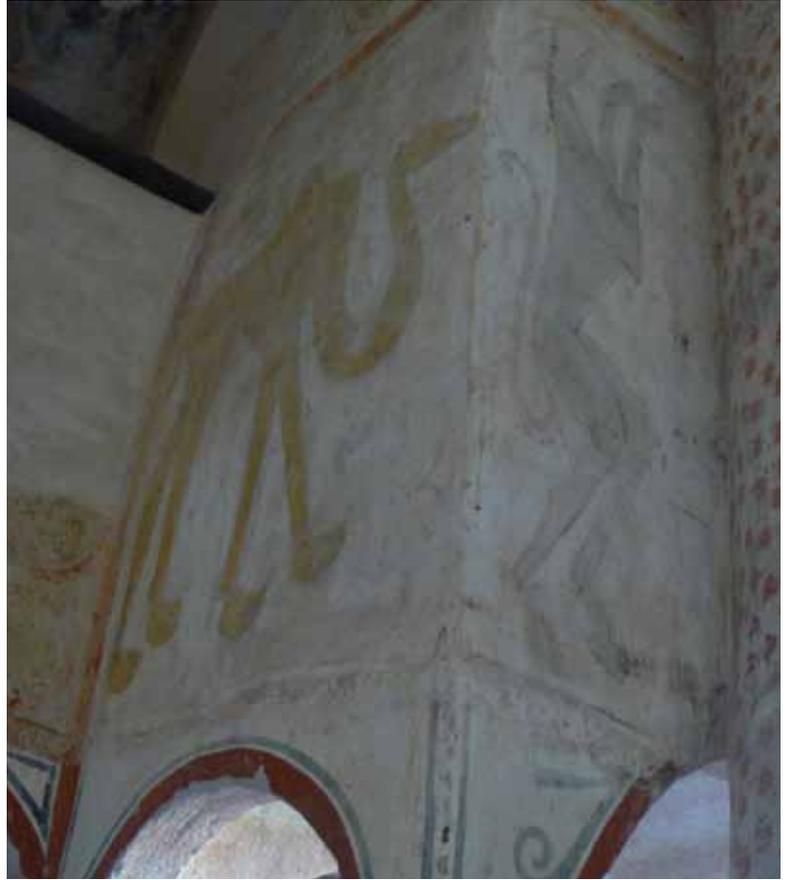
El apacible pueblo de Caltojar guarda una importante joya del románico, La Iglesia de San Miguel Arcángel

a Hans Membling (1435-1494) de la escuela de Flandes. Esquinada en la plaza, se encuentra la Iglesia de San Miguel, con una modesta imagen exterior que no ayuda a adivinar la belleza que aguarda su interior. Declarada Monumento Histórico-Artístico, este templo románico fue construido a mediados del siglo XII. Una maravilla su cúpula central octogonal, de excelente trazado y talla; es uno de los pocos ejemplos del Románico español con influencia islámica. Entre otras joyas, del s. XVI es su cristo crucificado, suspendido de la bóveda, y la talla de la Virgen medieval con el niño.

Hay que pasear sus calles, asomarse a sus murallas, atravesar las Puertas de la Villa, del Mercado y de Herreros, admirar caserones y palacios, ermitas y conventos. Aún quedan los restos del de la Merced, donde murió Tirso de Molina.

Y, cómo no, hacer una parada en alguno de los bares de tapas o restaurantes para degustar la gastronomía de la zona. El de Antonio, un clásico regentado por la quinta generación, ofrece cocina castellana de nivel: que-





San Baudelio de Berlanga es una mezquita en tierras sorianas, ejemplo de la convivencia entre culturas cristiana y árabe. Solitaria, apartada de cualquier núcleo urbano y sin aparentes pretensiones, se encuentra esta joya de arte medieval. Una ermita mozárabe de finales del s. XI con un interior adornado por coloridas y gastadas pinturas medievales, de simbolismo esotérico para algunos, un pilar central con forma de palmera, el coro o la tribuna. Esta reliquia, que es monumento nacional desde 1917 –y en concreto sus frescos románicos–, fueron víctimas del expolio sufrido

por el patrimonio español en el s. XX. Las pinturas viajaron hasta y por el continente americano (Museo de Arte de Boston, Metropolitan de Nueva York y colecciones privadas). Hoy, algunas de ellas, como *El Dromedario* –dicen que inspiró al de la cajetilla de una conocida marca de tabaco–, se exhiben en el museo “The Cloisters”, de Nueva York. También ahí se encuentra el ábside románico de la Iglesia de San Martín de Fuentidueña, de Segovia, que el gobierno español entregó a cambio de alguno de los frescos de San Baudelio que hoy descansan en el Museo del Prado.



Entre los restos de la Fortaleza Califal de Gormaz una de las mejores panorámicas de la meseta castellana





Caserío de Gormaz, al pie de la fortaleza árabe de Gormaz y abrazada por el Duero.



Merece la pena desplazarse unos pocos kilómetros para alcanzar la altura en la que se asienta la fortaleza de Gormaz, la más extensa de la Europa musulmana. No solo para disfrutar de unas increíbles vistas sino, de paso, para recrear la imaginación en las huellas de la historia

so de Oncala, migas del pastor, niscalos, foie de pato de Malvasía, somarro o cerdo asado que es la especialidad de la casa, unas deliciosas croquetas de merluza y postres variados caseros entre los que no pueden faltar las Yemas de Almazán. Aderezado, claro está, con buen vino de la zona.

PAISAJE MEDIEVAL

Muy cerca, llegamos a Morón de Almazán para conocer su bonita plaza Mayor. Un armonioso conjunto histórico de diferentes estilos donde está el Palacio de los Hurtado de Mendoza que ha sido acondicionado para dar cobijo al Museo del Traje Popular con una colección que muestra cómo se vestía en esta parte de la geografía.

La iniciativa de abrir este museo gustó a los vecinos de Morón que no dudaron en colaborar abriendo arcones heredados de sus antepasados para compartir sus recuerdos. Telas, trajes, vestidos, mantones, calzados, enseres y hasta fotografías que muestran cómo era la vida diaria y las galas en días festivos o celebraciones. Gracias a su generosidad, podemos hacer un recorrido histórico por la cultura y las tradiciones de la época. Lo más llamativo, las anécdotas que los que custodian y guían por este museo comparten



Escaleras del Refectorio del Monasterio Cisterciense de Santa María de Huerta. Derecha, Retablo mayor de la Iglesia. Abajo, detalles entre las columnas del claustro.

con los visitantes. Porque detrás de cada objeto o pieza de tela hay una emotiva historia personal.

MIRAR A LA EDAD MEDIA

Continuamos recorriendo paisajes de los campos de Castilla que combinan la estepa, con montes y llanuras de cereal, pasando por encantadores y pintorescos parajes como Baraona, Cañón del río Escalote y Rello, que alzado sobre un cerro deja ver sus murallas para transportarnos a la Edad Media.

Estamos de suerte si la llegada a Berlanga de Duero coincide con la hora de la comida porque este lugar es todo un referente de la gastronomía local. En concreto, los famosos fogones de *Casa Vallecas*, en manos de Jesús de Pablo. Imprescindible para los amantes de las setas.

Una elegante villa que se desarrolla en torno a la Colegiata de Nuestra Señora del Mercado, declarada Monumento Nacional, que fue construida en solo cuatro años (1526-1530). En su entrada podemos ver el famoso lagarto de Berlanga, traído por el mismísimo descubridor de las Islas Galápagos e ilustre hijo de la villa, Fray Tomás de Berlanga. Qué decir de su bella plaza Mayor. Y de su castillo







Colegiata de Nuestra Señora del Mercado, declarada Monumento Nacional





Paraíso micológico

Cualquier época del año es buena para perderse por la provincia de Soria y disfrutar de la cocina tradicional castellana elaborada con buenos productos de la tierra. Sabios toques vanguardistas enaltecen la carta de muchos de sus restaurantes.

Las especies micológicas abundan en sus bosques y pinares. Y mucho más, Soria es el paraíso natural de la trufa negra. El otoño es la temporada para que los amantes de la cocina micológica disfruten de este delicado manjar que está presente en muchos platos y en menús de degustación.

Asados, guisos, caza, matanza, migas... conviven con elaborados platos de setas para maridarse con ricos vinos de la Ribera del Duero. Sin olvidar los torreznos que se pueden disfrutar en su manera tradicional, crujientes, en virutas y hasta desestructurados de acuerdo a la cocina más moderna. Como souvenir o recuerdo del viaje, las dulces Paciencias y Yemas de Almazán o la rica mantequilla artesanal de la zona.



tecte voleniet pliam facerum

El arco romano de triple arcada es el símbolo de la villa de Medinaceli. La puerta Ancha, a la que se refería Gerardo Diego en sus versos, enmarca las vistas de las tierras por las que cabalgó El Cid

que vigilante asoma a la villa.

Merece la pena desplazarse unos pocos kilómetros, y hasta soportar el fuerte y frío viento, para alcanzar la altura en la que se asienta la fortaleza de Gormaz, la más extensa de la Europa musulmana. No solo para disfrutar de unas increíbles vistas sino, de paso, recrear la imaginación en las huellas de la historia. Restos de lo que un día fueron sus torres del homenaje, el aljibe, la puerta califal y también el lugar donde los Reyes Católicos confinaban a sus prisioneros. Desde aquí se contempla una entrañable vista del caserío de Gormaz.

En Santa María de Huerta se encuentra el monasterio del mismo nombre que la Orden del Cister fundó alrededor de 1150. Una construcción en piedra, sobria, sin adornos de acuerdo a su estilo románico y al gusto de los monjes que lo habitan, que en su vida monástico-contemplativa nada debe distraerles en la búsqueda de Dios. La absoluta paz que reina en su interior acompaña cuando admiramos su claustro gótico o el refectorio de los monjes. A la vez, planea la idea de abandonarse unos días a un retiro monacal y hasta me aseguro de que esto es posible. Los monjes buscan la soledad pero







En la otra página, una calle de Medinaceli. Arriba, Detalle de una de las exposiciones celebradas en el reformado Palacio Ducal de la Villa, hoy Centro de Arte Contemporáneo.

practican la acogida por lo que no hay más que contactar con la hospedería para lograr un rincón de silencio y soledad. Destaca la fachada de la Iglesia con portada del s. XII y su gran rosetón.

VALLE DEL JALÓN

A medida que avanzamos hacia el sur, el río Jalón modela el paisaje que se vuelve rocoso y abrupto mientras la carretera serpentea su garganta para mostrar una magnífica imagen de Somaén y su torre.

A este valle del Jalón asoma Medinaceli, una villa que ascendió a Condado para luego ser Ducado de la mano de los Reyes Católicos. Guarda ese toque señorial que, aún hoy, brilla en plazas y callejuelas empedradas salpicadas de palacios, casas nobles y blasones. Este conjunto Histórico Artístico es la tierra que vio morir a Almanzor, la tierra del Mío Cid según le sitúa un Cantar. Un arco romano, símbolo de la villa, que a través de su triple arcada ofrece solemnes vistas al valle. Es la puerta Ancha, a la que se refería Gerardo Diego en sus versos:

*“Ciudad del Cielo, Medina
diamantina
inviolable a las mesnadas
y a los ángeles abierta.*

*Ciudad dormida, despierta
y abre tus alas plegadas
que tienes ancha la puerta.”*

En la plaza Mayor de soportales típicamente castellanos se encuentra el Palacio Ducal, que tras una importante labor de reconstrucción se ha convertido en un atractivo centro de Arte Contemporáneo con exposiciones nacionales e internacionales. Uno de los mayores reclamos turísticos del conjunto es la Colegiata del s. XVI construida sobre la iglesia románica de Santa María la Mayor, donde se encuentra la talla del Cristo de Medinaceli.

Y para continuar con los placeres gastronómicos de la tierra, esta vez nos quedamos en el *Rincón de Medinaceli*. Un restaurante con una variada y elaborada carta que incluye buenos pescados y carnes de la comarca y que combina de maravilla la cocina vasca con la castellana con el toque creativo de la Chef Mónica, a la que hay que felicitar después de probar el Rulo de cochinillo confitado. Sin decidir si será lugar de retiro, una escapada por estas tierras ejercen el poder curativo de despejar la mente, limpiar el alma y dar gusto al paladar. 📍



Baraona, un tranquilo pueblo, donde, según una arraigada leyenda vivían las brujas.

GUÍA PRÁCTICA

DÓNDE COMER

Restaurante Hotel Antonio. Av. de Soria, 13. Almazán. Teléfono 975300711.

www.hotelantonio.net

Bar Ronda. Para tapear. Gran Vía, 30. Almazán. Tel. 975300655. Alfredo Archilla da un toque creativo y personal a sus ricas ta-



pas elaboradas.

Pedro. Antonio Machado, 8 Almazán. Tapes y ricos platos en raciones para comer en la barra o si prefiere, podrá degustar alguna de sus especialidades en su comedor. www.restaurantedpedro.com

Casa Vallecas. Real, 16. Berlanga de Duero. Un imprescindible de la buena cocina

a manos de los hermanos Carlos y Jesús de Pablo que mezclan la cocina tradicional con la vanguardista. Cada año celebra Jornadas micológicas con un menú de degustación por unos 45€. Abre todos los días excepto los domingos noche. www.casavallecas.com

Posada de los Leones. Los leones, 15 Berlanga. Tel. 975343155. Cocina castellana a la carta y menús de fin de semana, puentes y festivos (16 €). www.posadalosleones.com

El Rincón de Medinaceli. C/ Marimedrano, 14 Medinaceli. Tel. 975326161. www.elrincondemedinaceli.es

DONDE ALOJARSE

Hotel Antonio, Av. de Soria, 13. Almazán. Tel. 975300711. www.hotelantonio.net
Este hotel de 3 estrellas, fuera del casco antiguo pero bien ubicado para conocer Almazán y sus alrededores. Ofrece amplias y cómodas habitaciones.

Hotel Casa Vallecas -Fray Tomás de Berlanga. En el corazón de la villa, una casa palaciega de piedra del s. XV reúne lo necesario para una cómoda estancia. Tel. 975343033 www.casavallecas.com

QUÉ VISITAR

La extensión de la provincia aconseja planificar la visita y permite seguir rutas temáticas. En esta hemos visitado Almazán, Morón de Almazán y su Baraona, Cañón del Río Escalote, Rello, Caltojar, San Baudelio de Berlanga, Gormaz, Berlanga de Duero,

Santa María de Huerta, Somaén y Medinaceli. Todos y cada uno de ellos con el encanto histórico, paisajístico, monumental y gastronómico.

Museo del Traje. Plaza Mayor, 1. Morón de Almazán. Solo abren durante julio, agosto y septiembre: de martes a sábado. www.soriamuseum.es

Ermita de San Baudelio. Casillas de Berlanga Telf.: 975 221428
Cerrado lunes y martes.

Colegiata de Berlanga de Duero. Confirmar visitas en tel. 975 343 433. Resto del año: concertar en el teléfono 975 343 057

Monasterio

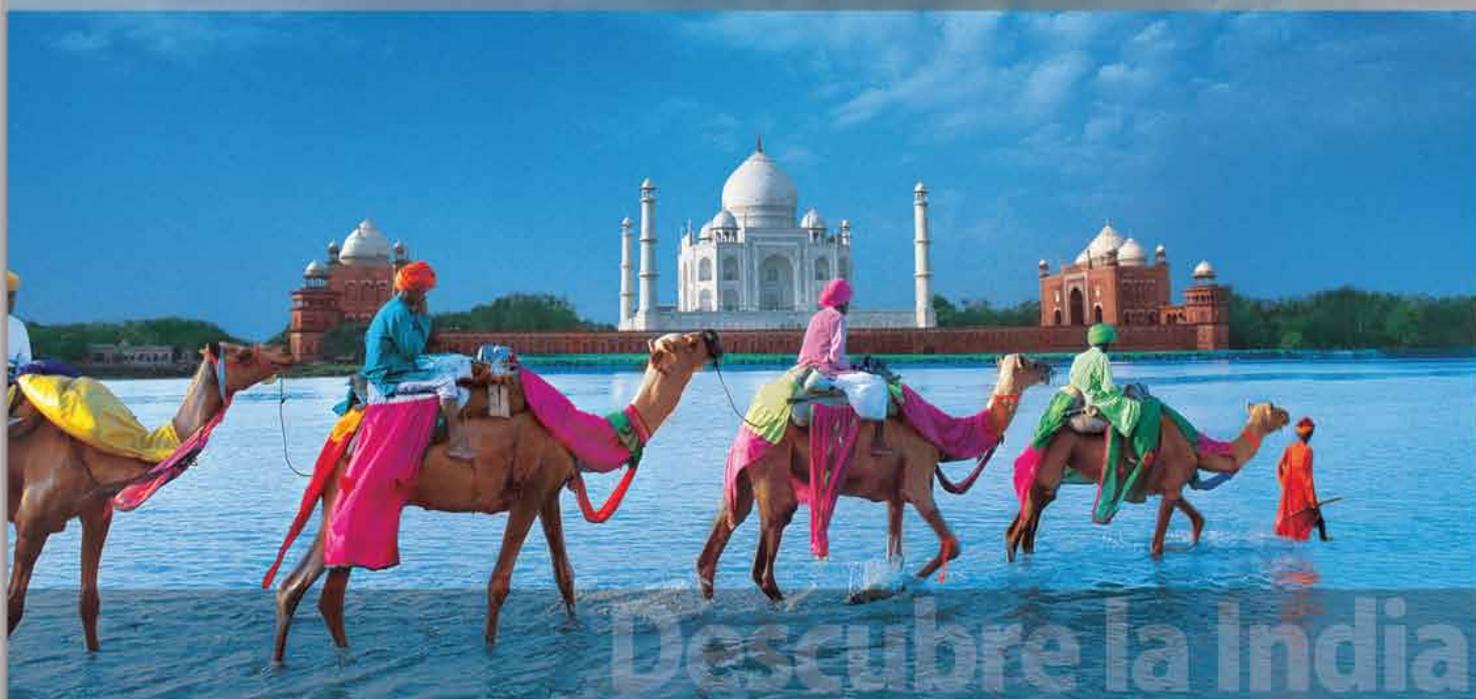
Santa María de Huerta. Puede visitarse todos los días de 10:00 a 13:00 y de 16:00 a 18:00 horas, excepto domingos y festivos que cierran de 11:30 a 12:30. www.monasteriohuerta.org

Colegiata de Santa María de Medinaceli. Plza. De la Iglesia, s/n. Medinaceli

OFICINA DE TURISMO

www.sorianitelaimaginas.com



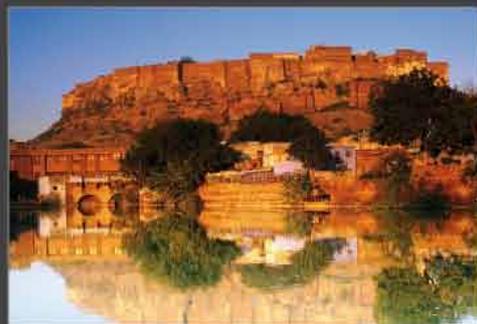
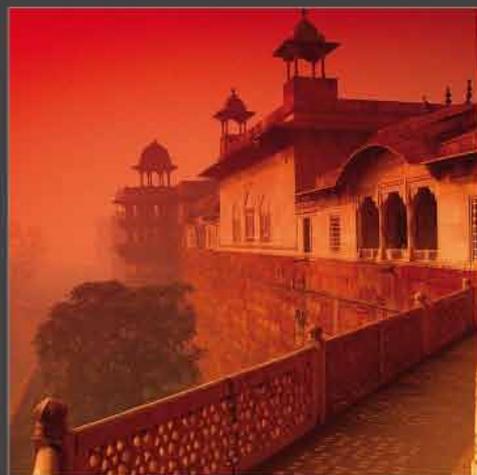


Palacios del Rajasthan La magia del norte...

...Delhi, Agra, Jaipur, Jodhpur, Udaipur...

Rajasthan-la Tierra de los Reyes, es una tapicería grandiosa de camellos caminando lentamente sobre las dunas del desierto Thar. Es un calidoscopio de hombres con turbantes vistosos, orgullosos de sus bigotes y de mujeres vestidas en ghagras (faldas tradicionales) con pulseras brillantes en los pies. En el paisaje se encuentran esparcidas islas de palacios reflejándose en los lagos idílicos y azules, templos y fuertes construidos en las cumbres de la rocosa y áspera sierra Aravali.

Si hay un lugar en el mundo que combina a la perfección magia y color, pasado y presente, ese sitio es INDIA. En este país repleto de tesoros, palacios suntuosos y paisajes inigualables se encuentra el estado de Rajasthan, el destino elegido por la actriz Liz Hurley y su millonario marido de origen indio, Arun Nayar, para celebrar su boda en marzo del 2007. Evocando "Las mil y una noches", y en el espectacular palacio Umaid Bhawan (hoy convertido en hotel), en Jodhpur, Pocos lugares son tan increíbles como este palacio construido en los años treinta por el último marajá, un hombre que no imaginaba que los tiempos estaban a punto de cambiar tanto.



El color de la India



EL RETO DE "IBIS EXPEDITION: THE ULTIMATE SLEEP"



Con el objetivo de demostrar el confort absoluto de su Sweet Bed, ibis ha retado a un grupo de aventureros a dormir en ella en uno de los lugares más inaccesibles y hostiles del planeta: el Monte Roraima, en Brasil. ibis invita a todos los internautas a vivir esta experiencia inédita entrando en la plataforma digital www.ibis-expedition.com donde podrán descubrir la expedición y el « test-tortura » más innovador que ninguna cama ha conocido jamás... En esta expedición de ibis ha participado un equipo capitaneado por el aventurero Aaron Chervenak y su amigo Gareth Jones que desafían a la Sweet Bed by ibis™. ¿El reto? Demostrar que la Sweet Bed garantiza un confort y calidad de sueño incomparable, incluso en un lugar aislado y particularmente inhóspito. Esta aventura puede vivirse con PC/Mac y también tabletas a través de un site inmersivo e innovador, desarrollado en HTML 5 y disponible en 11 idiomas.



MENOS RONQUIDOS EN LOS NH

Con el fin de velar por la calidad del descanso de sus clientes y ofrecerles un valor añadido, NH Hoteles ha incorporado gratuitamente las reconocidas tiras nasales 'Breathe Right', a las habitaciones de varios de sus establecimientos. Este producto de 'GlaxoSmithKline' (GSK), logra una mayor apertura de las fosas nasales, que se traduce en un aporte de hasta un 31% de aire extra, y mejora la calidad del sueño en el 90% de las personas que roncan. Se ofrecen en Madrid, Barcelona y Sevilla.



THE RITZ-CARLTON, EN ISRAEL

The Ritz-Carlton ha inaugurado su primer establecimiento en Israel. Ubicado en la ciudad mediterránea de Herzliya, con impresionantes vistas al puerto deportivo, está a corta distancia de la metrópolis de Tel Aviv. El hotel cuenta con 115 espaciosas habitaciones, incluyendo 66 habitaciones de lujo, además de 82 apartamentos de uno o dos dormitorios, dúplex y áticos. En cuanto a gastronomía, el chef israelí Yonatan Roshfeld sirve sus platos emblemáticos, en versión kosher.



HOTEL SANTOS VAL DE NEU, EN BAQUEIRA BERET

Poco antes de acabar 2013 abrió sus puertas el Hotel Val de Neu, un establecimiento de 5 estrellas perteneciente a la cadena Hoteles Santos. En el privilegiado entorno de Baqueira Beret, el Hotel Santos Val de Neu reúne todos los ingredientes para disfrutar de unas vacaciones de lujo, dejándose mimar en todos los sentidos, cuerpo y mente ya que ofrece un magnífico spa con el sello profesional y de cosmética Sisley, masajes, pediluvio, duchas de aromaterapia...



ALEXANDRA BARCELONA RECIBE A SUS PRIMEROS HUÉSPEDES

El Alexandra Barcelona, a DoubleTree by Hilton, ha abierto hoy sus puertas a sus primeros huéspedes. Situado en la exclusiva zona del Paseo de Gracia de la ciudad condal, el hotel, con todas las características de la premiada marca de hoteles de lujo, ofrece la base perfecta para una escapada romántica, unas vacaciones en familia o viajes de negocios, con un acceso fácil a todas las áreas de la ciudad. Es el primer establecimiento de la exclusiva marca DoubleTree by Hilton en Barcelona, y su emplazamiento en la calle Mallorca lo sitúa a corta distancia de la famosa Rambla de Catalunya y de símbolos mundialmente famosos de la ciudad como las casas Batlló y Milá de Gaudí.

ROOM MATE HOTELS AHORA TAMBIÉN EN MILÁN, ROMA, ROTTERDAM...



Room Mate Hotels, la cadena hotelera española de diseño, fundada y presidida por Kike Sarasola, sigue reforzando su expansión internacional sumando 11 nuevos hoteles a los 18 ya existentes. De esta manera la cadena hotelera se estrenará en plazas como Estambul, Bogotá, Rotterdam, Milán o Roma y reforzará otras como Nueva York y Barcelona. Así Room Mate Hotels pasará a gestionar 29 hoteles en todo el mundo. El año 2013 ha sido clave para la compañía con la apertura de Room Mate Aitana en Holanda, el de mayor tamaño de la cadena.



ABRE B.O.G., EL PREMIADO HOTEL DE DISEÑO DE BOGOTÁ

B.O.G es el primer hotel de diseño en Bogotá galardonado por Designs Hotels, cuya arquitectura rescata y combina con sofisticación los elementos insignes de la cultura artesanal colombiana con la contemporánea y universal. Desde la concepción del volumen hasta en su recorrido, vincula al visitante con distintos elementos ricos en texturas, color, iluminación, lujo y diseño, inspirado en dos grandes riquezas colombianas: el oro y la esmeralda. Nini Andrade Silva, diseñadora portuguesa, fue la responsable del diseño interior del hotel.

Juanyta Me Mata!, lo más desenfadado y estiloso de Madrid



La joven empresaria Juany Reinoso es la artífice de este espacio joven, cosmopolita y elegante, en el barrio de Salamanca de Madrid. A la hora de comer, varias opciones: "Delicias", con propuestas para compartir, como *milhojas de rabo de toro y verduras en tempura con salsa de yogur*, entre otras, o "Food Style", con varios primeros y varios segundos para elegir, además de la carta. Una de las innovaciones del restaurante es el servicio de *descorche* (4 euros) para que el cliente se lleve de casa su propio vino. Juanyta Me Mata! también ofrece *take away* un servicio de catering, para celebraciones de eventos.



Arbidel, la "estrella" de Jaime Uz

Recientemente, el restaurante Arbidel (Ribadesella, Asturias) del chef Jaime Uz, recibió una estrella Michelin, convirtiéndose así en un restaurante de categoría, con unos precios muy asequibles. En su carta destacan: el *tomate Raf en ensalada*, *cebolla roja*, *sardina ahumada* y *queso de Varé*, las consagradas *Croquetas cremosas de picadillo de chorizo* y *Gamonéu* o el solicitadísimo *Bocarte relleno con crema suave de cabrales* y *vinagreta de manzana y tomate*.



Pork boig per tu!, lo último de Sagardi

El nuevo concepto gastronómico del Grupo Sagardi, ha abierto sus puertas en el popular barrio del Born de la ciudad condal, para saciar el apetito de los amantes de la carne porcina. Y es que se trata de un verdadero templo del cerdo, con una carta ingeniosa que mezcla lo tradicional con toques creativos, pensada por Oriol Rovira.

La parrilla de Illumbe triunfa

En Alcobendas, a tan sólo 10 minutos de Plaza de Castilla, se encuentra uno de los mejores destinos del buen comer de la capital. Illumbe lleva elaborando, desde 2002, una cocina de producto inspirada en el saber hacer vasco, con José Ángel Aguinaga al frente de un equipo de profesionales que, cada día, coloca a este restaurante entre lo mejor de la gastronomía nacional. La parrilla es su punto fuerte, sólo hay que ver al aspecto de este entrecot de buey.



El Puchero, 70 años cocinando a fuego lento los productos de temporada



En 1940 abrió sus puertas El Puchero en la calle Larra, 13. Desde entonces han pasado más de 70 años, tiempo suficiente para consolidarse como referencia en la historia de la capital y un lugar donde compartir tertulia y mantel. Como en El Puchero se ha hecho toda la vida, su jefe de cocina, Eloy Monzón, acude cada día al Mercado Barceló y al Mercado Maravillas para adquirir las mejores materias primas de temporada. Productos con los que elabora esos platos de siempre, tal y como hacían las abuelas, con mimo y paciencia. En manos de la familia Álvarez desde principios de los 80, El Puchero abrió en 1995 una nueva sede en la calle Padre Damián bajo el mismo nombre y filosofía, pero con propuestas diferentes para adaptarse al público de la zona.



1.500 kilos de almejas para el Grupo Oter

Más de 1.500 kilos llegados de la Ría de Arosa, aterrizan en las cocinas de Oter con un 20 % de descuento, para que sus comensales puedan disfrutar del gran sabor de este producto. Hasta el 9 de febrero en En Los barriles de : La Moraleja, El Gran Barril; Las Letras; Recoletos y Alcántara; El Telégrafo; La Playa; Nuevo Gerardo; Mercado de Espronceda; Parrilla del Mago; Pedralbes; Colonial Norte, Oter y Taberna del Puerto.



Huevo en nido, de Muñagorri, origina plato con toques de oro

Pedro Muñagorri acaba de inaugurar el año con la incorporación a su oferta de tapas y raciones de un novedoso pintxo al que ha llamado *Huevo en nido*. Se trata de una base de varios crujientes relleno de hongos, foie y trufa donde se presenta un falso huevo de cáscara comestible, espolvoreado de oro. Se trata de un original bocado con el que el chef quiere sorprender a su fiel clientela, acostumbrada a una cocina más clásica y de temporada, con verduras de pequeños productores.



Ewan Salinas, finger food de la buena, en Asturias

En la localidad costera de Salinas, conocida, entre otras cosas, por acoger la prestigiosa cita internacional de Longboard y ser un paraíso tanto para los surfistas como para visitantes en general durante todo el año, se encuentra EWAN SALINAS, un proyecto de un tándem muy especial. Es el formado por el empresario Guillermo González, que dirige el local, y el chef Koldo Miranda, que propone platos exquisitos entre los que destacan sus especiales hamburguesas caseras.

Por: Fernando Pastrano

Gastronomía de Guanajuato en el restaurante "Entre suspiro y suspiro"



Coincidiendo con la feria de turismo Fitur, el estado mexicano de Guanajuato presentó su gastronomía más auténtica en siete restaurantes de la capital de España, hasta el 30 de enero. Diez cocineras tradicionales guanajuatenses, algunas de las cuales viajaban por primera vez a Europa, tomaron las riendas de algunos locales mexicanos en Madrid: Entre Suspiro y Suspiro, El Mestizo, El Chirrión, Central Mexicana, El Alamillo, Órale Compadre y Sabor a Mí.

El almuerzo celebrado en Entre suspiro y suspiro, al que topViajes estuvo invitado, fue el primero de estos eventos. En él, el Secretario de Turismo de Guanajuato, Fernando Olivera Rocha, expresó ante los comensales que con la participación estatal en este tipo de eventos se continúa fortaleciendo a la gastronomía de Guanajuato en el plano internacional.

Atendido por la familia Castañeda, el local castizo, pequeño y acogedor, está decorado con obras de artistas mexicanos, y cuenta con una tequilería de unas 1.500 botellas. En esta ocasión degustamos un menú en el que destacaron los muslos de codorniz con mole oscuro, y una deliciosa sopa de elote (maíz).



35.000 kilos de alcachofa, el récord del Grupo Oter

Durante todo el invierno, Grupo Oter prevé traer directamente desde Tudela más de 35.000 kilos de alcachofas de la variedad Blanca. Denominada *la flor de la huerta* por su característica forma más redondeada, su textura y por carecer de pelillos en el interior, resultando más fácil su limpieza y consumo. El año pasado, los restaurantes del grupo vendieron 32.000 kilos y este año quieren batir esa cifra. Las alcachofas destacan por ser un producto diurético que ayuda a eliminar toxinas, evitando la retención de líquidos. Su elaboración es sencilla para permitir disfrutar de todo su sabor sin enmascararlo, se confitan y se brasea a la parrilla con un toque de sal mandón. El precio de la ración ronda los 14€.



Cócteles con un "toque especial"

La marca Toque Especial comercializa una nueva línea de negocio: una gama de botánicos traídos de diferentes partes del mundo, escogidos para ensalzar las cualidades de los diferentes tipos de destilados y preparar sabrosos cócteles.

Granja-criadero de langostinos naturales en Medina del Campo



A los españoles nos encanta el marisco, de hecho, somos los mayores consumidores, sobre todo de langostinos. En España hay una gran demanda de estos crustáceos, pero sólo dos puntos de cría natural: Vinaroz y Sanlúcar. Así que la granja *ecofriendly* Gamba Natural, en la carretera de Olmedo, en Medina del Campo. (Valladolid) es la solución para gozar los 365 días del año, o casi, de unos langostinos ecológicos, frescos, llenos de sabor, únicos e incluso felices, porque de su cuidado diario se encarga un equipo de los mejores profesionales del sector a nivel mundial: con una alimentación biológica.

Bristolbar impone en Madrid la moda londinense del *gin afternoon tea*



Abrío hace siete años y, desde entonces, Bristolbar no ha dejado de sorprender al público madrileño con originales propuestas basadas en tradiciones británicas y en las nuevas tendencias gastronómicas que se estilan en Londres. Ahora, su propietaria, Ellie Baker, fusiona dos grandes tradiciones de su país natal: el *afternoon tea* y el *gin tonic* para crear 'Gin Afternoon Tea', un gin tonic macerado con una infusión helada, servido en tetera.



Naranjas Herminia, con sabor a campo

Es época de naranjas y los campos de naranjas Herminia en plena recolección. Gracias a su cuidada selección y cultivo, Naranjas Herminia recupera la mejor versión de esta fruta, con "auténtico sabor a campo" y con todas las propiedades que este cítrico debe tener.

Aceite Cortijo Spiritu_Santo

Cortijo Spiritu_Santo ha finalizado su campaña de recogida de aceituna con aceite de una calidad muy superior a la obtenida en la campaña del 2012 gracias a un año de pocas lluvias y unas temperaturas suaves, que permitieron al matrimonio formado por Juan Molina y María Molero iniciar una recolección temprana y obtener unas aceitunas más verdes que darían un sabor más intenso a su excelente aceite de oliva virgen extra.



BODEGAS MUGA CAMBIA VINO POR EDUCACIÓN EN HAITÍ



Bodegas Muga y la Fundación Cuentasueños repiten por segundo año consecutivo la colaboración en el proyecto solidario "El Club de los 300". Sus socios se comprometen a adquirir un lote de 6 botellas de un vino exclusivo cuyos beneficios serán destinados a becar los estudios de secundaria de 120 jóvenes de Puerto Príncipe, la capital de Haití. "Haití" es el nombre elegido para el vino solidario de este año, un vino procedente de una viña muy especial situada en Villalba de Rioja, el pueblo de origen de la familia Muga. Serán tan sólo 1.800 botellas que se pueden adquirir exclusivamente a través del "Club de los 300". Juan Muga, Director Comercial de Bodegas Muga, viajó este verano hasta Haití para ser testigo de la devastación sembrada por el terremoto del 2010 y poner en marcha esta segunda apuesta solidaria que pretende cambiar vino por educación.



La sangría Lolea apuesta por el diseño

El equipo de sangría Lolea está embarcado en recuperar una de las tradiciones más populares de España: la sangría. El nuevo envase de Lolea apuesta por el diseño, se presentan en una botella de cristal vestida de lunares, en formato de 75 cl. con tapón tradicional mecánico. La calidad, por supuesto, es otra de sus prioridades y solo se elabora con productos naturales. Lolea, se alegra de que el Parlamento Europeo haya protegido la denominación de sangría para uso exclusivo en el territorio español y portugués.



Mas Bertrand presenta Nutt Rosé

Mas Bertran, empresa especializada en vinos y cavas de alta calidad, presenta para el día de San Valentín el vino Nutt Rosé 2013 para brindar en este día tan especial. Nutt Rosé 2013 es la tercera añada del vino rosado de Mas Bertran, con unva 100% sumoll. Está considerado como un vino joven y de una variedad autóctona catalana casi extinguida, algo que la bodega quiere recuperar. El rosado pálido del Nutt Rosé 2013 se ha conseguido gracias a una maceración breve y controlada del mosto con sus pieles. El precio de la botella es de 12 euros.

THE MACALLAN SE CONSOLIDA COMO EL WHISKY MÁS CARO DEL MUNDO



The Macallan vuelve a marcar un hito en la historia del whisky de malta. En una subasta de la casa Sotheby's, se ha reafirmado como el whisky más caro del mundo: The Macallan Imperiale M Decanter ha alcanzado los 628.000 dólares, superando su propio récord Guinness por más de 170.000 dólares. El 100% de la recaudación será destinada a distintas causas benéficas, como es habitual en la destilería escocesa. En esta ocasión serán varias organizaciones de la ciudad de Hong Kong las entidades beneficiarias. Esta creación, una joya para los coleccionistas y amantes del whisky de malta, pertenece a una excepcional colección que cuenta con tan solo cuatro ejemplares embotellados en un exclusivo decantador de Lalique.



Viñas del Vero Gewürztraminer, el primer perfume a partir de un vino

Viñas del Vero ha hecho realidad un innovador proyecto: crear una fragancia femenina basada en los aromas de su emblemático vino blanco: Viñas del Vero Gewürztraminer Colección. Se convierte así en la primera bodega que ha creado una fragancia partiendo de un vino. El Perfume de Gewürztraminer tiene una salida con notas de lichi y bergamota en cabeza, a las que siguen aromas de rosa y muguete en el corazón. El fondo lo compone un suave musck que aporta fijación y sensualidad a una fragancia de carácter floral fresco.

Se puede adquirir la fragancia sola por 39,95 el frasco de 100 ml o acompañada del vino, en una caja regalo, por 49,95 euros. Se puede adquirir online en www.tiendagonzalezbyass.com y en la propia bodega. A partir de marzo estará también en tiendas especializadas en vino.



Bodegas Beronia puntúa alto en "The Wine Advocate"

En la última edición de "The Wine Advocate", publicada a finales de diciembre, Bodegas Beronia ha obtenido excelentes puntuaciones. Beronia III a.C. 2010 y Beronia Reserva 2008 han sido calificados con 91 puntos, y Beronia Tempranillo Elaboración Especial 2011, con 90 puntos. En la cata que tuvo lugar en La Rioja, Luis Gutiérrez, responsable de los vinos de España para la publicación de Robert Parker, apuntó: "Bodegas Beronia III a.C. 2010 es un vino ambicioso, con una etiqueta "minimalista" y alto precio, y Bodegas Beronia Reserva 2008 representa un estilo clásico".



Tinto de verano... y de invierno

El tinto de verano es sin duda una de las bebidas preferidas por los españoles; un combinado refrescante y 100 % autóctono que, sin embargo, suele asociarse, como su propio nombre indica, a los meses de calor y a las vacaciones estivales. Ahora el Tinto de Verano Limón de La Casera –elaborado a base del limón de La Casera de toda la vida, vino de nuestra tinta más popular, la uva tempranillo, y cítricos de las huertas mediterráneas– propone romper con estereotipos y rutinas y disfrutarlo también en invierno y, por qué no, también al aire libre.





En la otra página, "El pueblo de Gardanne", de 1886 (The Brooklyn Museum). Junto a estas líneas, "Bañistas", de 1880 (Detroit Institute of Arts).

LA EXPOSICIÓN MUESTRA LA MITAD DE LA PRODUCCIÓN DEL ARTISTA FRANCÉS

CÉZANNE EN EL THYSSEN

Es su primera retrospectiva en 30 años

El Museo Thyssen-Bornemisza presenta la primera retrospectiva de Cézanne en España en treinta años, desde la exposición del MEAC de 1984. La muestra incluye 58 pinturas del artista –49 óleos y 9 acuarelas– procedentes de museos y colecciones privadas de todo el mundo (incluyendo Estados Unidos, Australia o Japón), muchas inéditas en nuestro país, que se expondrán junto a 9 obras de otros artistas como Pissarro, Gauguin, Bernard,

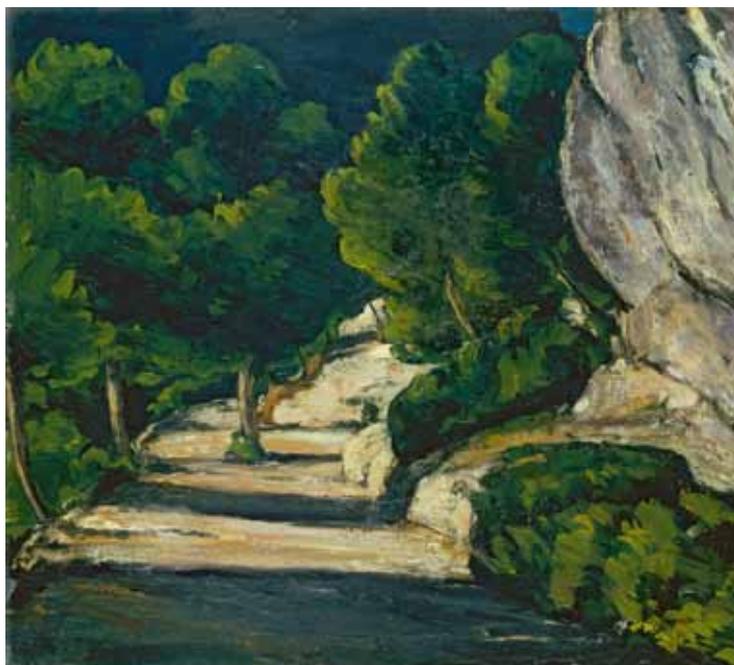
Derain, Braque, Dufy y Lhote. El género dominante en la obra de Cézanne es el paisaje, que comprende la mitad de su producción total y que el pintor, como sus compañeros impresionistas, identifica con la práctica de la pintura al aire libre. Pero, a diferencia de los impresionistas, Cézanne otorga también una importancia decisiva a un género propio del taller: la naturaleza muerta. A lo largo de toda su carrera, cultiva paralelamente el paisaje y la naturaleza muerta, que encarnan

respectivamente el encuentro directo con la naturaleza y el laboratorio de la composición. El subtítulo de la exposición, "site / non-site", tomado del artista y teórico Robert Smithson, alude a esa dialéctica entre exterior e interior, entre la pintura al aire libre y el trabajo en el estudio.

La exposición se inaugura el 4 de febrero y permanecerá en el Thyssen hasta el 18 de mayo, y está comisariada por Guillermo Solana, director artístico del museo. 



Sobre estas líneas, "El aparador", pintado entre 1877 y 1879. Debajo Izquierda, "El camino del bosque", de 1871 (Städel Museum, Frankfurt am Main). Debajo derecha, "Naturaleza muerta con flores y frutas", de 1890 (Staatliche Museen zu Berlin, Nationalgalerie).





"Retrato de un campesino", de 1905-1906, es el único retrato de la exposición, uno de los últimos lienzos en los que el artista trabajó.

Museo Thyssen-Bornemisza. Pº del Prado, 8. Madrid. De martes a domingos, 10.00 a 19.00 h. Sábados de 10:00 a 21:00 horas www.museothyssen.org



Arriba: *Hacia blanco* (2013), de Guillermo Mora, 300 metros de madera policromada, fragmentada y ensamblada mediante bisagras metálicas. Pieza móvil. Debajo: *Paraíso Fragmentado*, de Manuel Vilariño y a la derecha, *Cruz negra*, también de Manuel Vilariño.





IDEAS SOBRE LA PINTURA

En el Museo de Arte Contemporáneo Gas Natural Fenosa (MAC) de A Coruña

El Museo de Arte Contemporáneo Gas Natural Fenosa (MAC) presenta dos exposiciones: el proyecto *2014/Antes de irse. Ideas sobre la pintura*, y otra dedicada a Manuel Vilariño. La primera es una muestra colectiva que quiere

acercarse a una generación de artistas españoles, o residentes en España, que no han alcanzado la edad de 40 años, y que han sido capaces de redefinir lo que hoy entendemos por pintura contemporánea. La exposición (y proyecto editoria),

que estará abierta al público hasta el próximo 30 de marzo. La segunda es una retrospectiva que se dedica al poeta y fotógrafo gallego y que hasta el 23 de febrero muestra 30 obras fechadas a partir de 1981 hasta nuestros días. 

Dirección: Avda. de Arteixo, 171. A Coruña Madrid. **Horario:** martes a sábado de 11 a 14 y de 17 a 21.30, domingos y festivos de 11 a 14 | www.macuf.es





En la página anterior, "Salida del sol en Granada", de 1911 (Museo de Bellas Artes de Bilbao). A la izquierda, Autorretrato, c.1880. Óleo sobre cartón, 22 x 16 cm. Colección privada

ES EL PRINCIPAL REPRESENTANTE ESPAÑOL DEL MOVIMIENTO IMPRESIONISTA

DARÍO REGOYOS (1857-1913)

Amplia retrospectiva en el Museo Thyssen

Organizada con ocasión del centenario de su fallecimiento, esta exposición presenta una amplia retrospectiva de la trayectoria artística de Darío de Regoyos (1857-1913), principal representante español del impre-

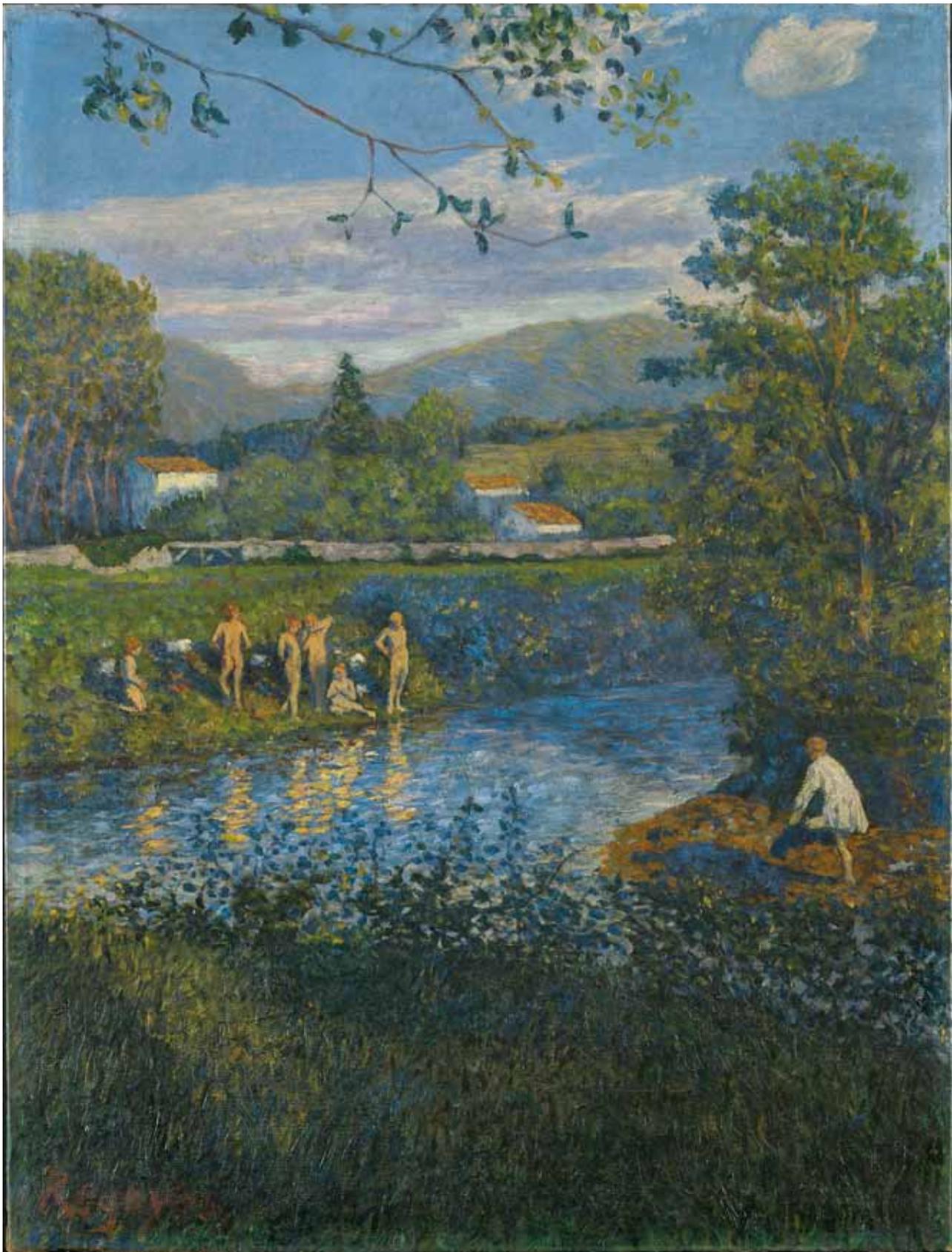
sionismo, con más de cien obras que muestran las diversas formas de expresión, los intereses temáticos y la evolución estética de toda su carrera. La exposición, del 18 de febrero hasta el 1 de junio en Madrid, está producida por el Museo de Bellas Artes de Bilbao

con la colaboración del Museo Thyssen-Bornemisza de Madrid y el Museo Carmen Thyssen de Málaga, a donde viajará posteriormente una versión algo más reducida. Los tres museos han contribuido con piezas destacadas de sus respectivas colecciones. 



Arriba, "Place à Sevia", de 1882 (Museo de Bellas Artes de Bilbao). Debajo, "La Concha, nocturno", 1906 (Colección Thyssen-Bornesmiza en préstamo gratuito al Museo Carmen Thyssen Málaga).





Junto a estas líneas, "El baño en Rentería", de 1900 (Museo de Bellas Artes de Bilbao).

Dirección Museo Thyssen-Bornesmezquita. Pº del Prado, 8. Madrid. **Horario** de martes a viernes y domingos, 10.00 a 19.00 h. Sábados de 10.00 a 21.00. **www.museothyssen.org** Precio de la exposición temporal: 9 € entrada general.

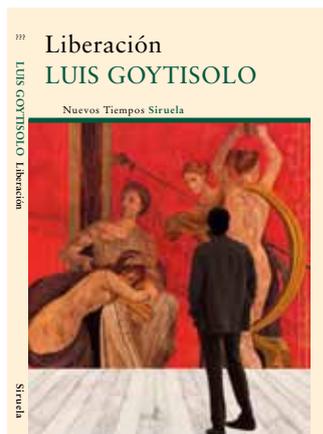


Ficha técnica

Título: Venecia y el secreto del vidrio
Autor: Eduardo Juárez Valero
Editorial: Catarata
Páginas: 272
Precio: 20 €

EL ORIGEN DEL ESPIONAJE MODERNO

El vidrio no siempre fue algo habitual en la vida cotidiana, sino que en el siglo XV era un símbolo de lujo y poder de la realeza europea. El secreto de su fabricación estaba en manos de los artesanos vidrieros en Venecia, que destacaban por su capacidad para transformar su conocimiento científico en innovación. Podían transformar una comarca desde un punto de vista social, económico y político, por lo que el vidrio se convirtió en la razón de ser económica para una nación. El poder político en la República de Venecia lo convirtió en asunto de Estado: tomó el control sobre todos los aspectos de la producción del vidrio para mantener el monopolio inherente. Las redes de espionaje se desarrollaron, en parte, para proteger el secreto de su fabricación desde un punto de vista estratégico: fue el surgimiento de los servicios de inteligencia modernos.

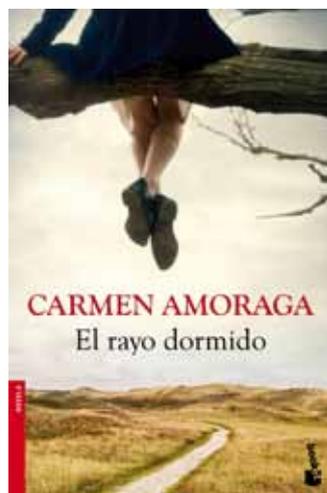


Ficha técnica

Título: Liberación
Autor: Luis Goytisolo
Editorial: Siruela
Páginas: 192
Precio: 16,95 €

ENFRENTARSE A LAS OBSESIONES

Con el fondo constante del paisaje rural español, varias generaciones de personajes, algunos de ellos presentes en *Antagonía*, recorren la novela y nos hacen viajar por gran parte del pasado siglo XX. En el centro se encuentra Ricardo, arquitecto y escritor, autor de un extraño diario del emperador Marco Aurelio. Ricardo y el resto de personajes que giran a su alrededor se enfrentarán a sus problemas y obsesiones más íntimas, ya sea la Guerra Civil o el descubrimiento de una serie de fotos de una orgía en los años sesenta, lo que supondrá su liberación personal.

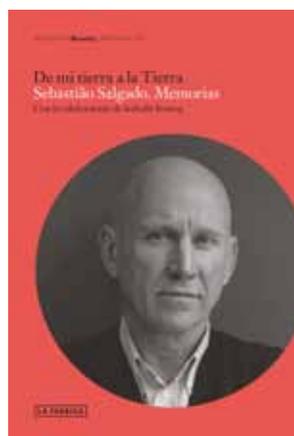


Ficha técnica

Título: El rayo dormido
Autora: Carmen Amoraga
Editorial: Planeta
Páginas: 448

EL DOBLE CAMINO DE LA HISTORIA

Natalia Soler es una periodista que siempre ha querido escribir y que, tras quedarse en paro, se presenta a una beca de investigación con un proyecto sobre dos vecinos de la misma localidad que vivieron la guerra desde bandos enfrentados. Uno de ellos, José Emilio, era cura y fue asesinado durante la contienda. El segundo, Antonio Almenar, fue un activo luchador contra el fascismo, y formó parte de la Nueve, la mítica compañía formada por republicanos españoles que liberó París de los alemanes, y cuya gesta cayó en el olvido histórico. Así de sugerente es el argumento de la obra de la recientemente ganadora del Premio Nadal.

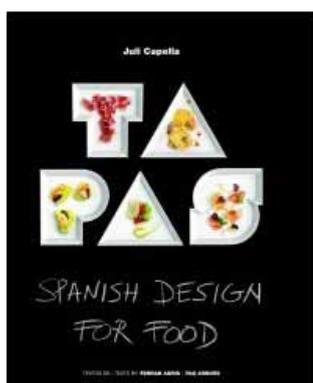


Ficha técnica

Título: De mi tierra a la Tierra (Memorias)
Autor: Sebastiao Salgado
Editorial: La Fábrica
Páginas: 164
Precio: 19,90 €

MEMORIAS DE UN FOTÓGRAFO

Con la colaboración de la periodista francesa Isabelle Francq, el fotógrafo brasileño condensa en este libro su visión de la fotografía, su trayectoria y su compromiso humanista. A través de 25 breves capítulos, *De mi tierra a la Tierra* desvela el proceso de creación de sus grandes reportajes y su propia historia, como militante de izquierda en Brasil y exiliado en París. Incluye cerca de cuarenta imágenes en blanco y negro que apoyan el testimonio personal de un fotógrafo mítico. El lanzamiento del libro coincide con la exposición *Génesis*, que podrá verse en CaixaForum Madrid hasta el 4 de mayo.

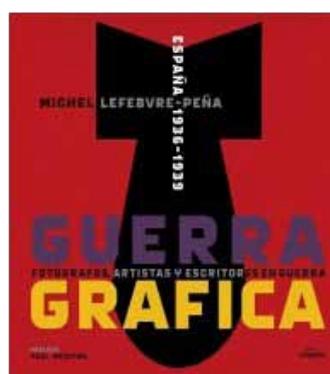


TAPAS DE DISEÑO

La obra está centrada en la relación creativa entre gastronomía y diseño, dos de las disciplinas españolas más pujantes que nos proyectan internacionalmente.

Ficha técnica

Título: Tapas
 Autor: Juli Capella
 Páginas: 216
 Precio: 20 €



NUESTRA GUERRA

Un libro ideal para amantes de la historia de nuestro país y de la guerra civil, en el que encontrarán fotografías y documentos inéditos.

Ficha técnica

Título: Guerra gráfica
 Autor: Michel Lefebvre-Peña
 Páginas: 192
 Precio: 49,50 €



A VISTA DE SATÉLITE

Impactantes fotografías tomadas desde el espacio, cada una de ellas explicada con un mapa que nos sitúa en los distintos lugares del planeta.

Ficha técnica

Título: La Tierra vista desde el espacio
 Autor: Yann Arthus-Bertrand
 Páginas: 256
 Precio: 39,50 €

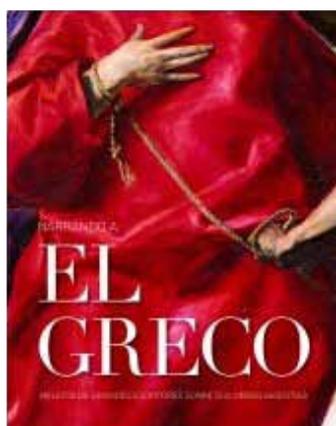


PARA CICLISTAS

Una obra que se ocupa de los puertos de montaña y carreteras más inaccesibles, con sus pormenores técnicos.

Ficha técnica

Título: Ascensiones secretas
 Autores: Daniel Friebe y Pete Goding
 Páginas: 224
 Precio: 23,90 €

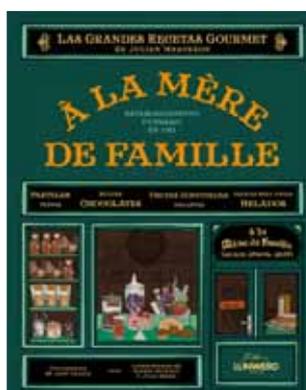


EL GRECO, NARRADO

Este año se cumplen 400 de la muerte de El Greco. Para conmemorarlo, se ha invitado a un grupo de importantes narradores a imaginar un relato a partir de un cuadro de El Greco.

Ficha técnica

Título: El Greco
 Autores: AA.VV.
 Páginas: 280
 Precio: 39,50 €



DULCE TRADICIÓN

À la mère de famille", en París, es una de las confiterías más antiguas del mundo. Este libro recoge su historia en fotos, incluyendo algunas de sus famosas recetas.

Ficha técnica

Título: À la Mère de Famille
 Autores: Julien Merceron/ Jean Cazals
 Páginas: 280
 Precio: 29,50 €



AIR EUROPA VUELVE A PUERTO RICO Y SE ESTRENA EN ABU DHABI

Dos noticias que afectan a la compañía española. Por un lado, Air Europa ha firmado un acuerdo con Turismo de Puerto Rico para reestablecer la ruta directa entre Madrid y San Juan, con vuelos los jueves y domingos, a la vez que Barajas será el enlace con con Londres, Ámsterdam, Barcelona, París, Milán, Roma y Moscú. Por otro lado, a finales de 2014, Air Europa unirá, con tres frecuencias semanales, Madrid con Abu Dhabi, desde donde los pasajeros podrán enlazar con multitud de destinos asiáticos. Hasta que se ponga en marcha la ruta, ambas aerolíneas están trabajando conjuntamente para colocar su código compartido en los vuelos operados por Air Europa a Madrid, desde distintos destinos.



TRANSAVIA SE VISTE DE GALA

Transavia.com se encuentra en pleno proceso de creación del nuevo uniforme de sus tripulantes de cabina así como de su personal de ventas y servicios. Se trata de un proceso de diseño único porque el modelo final será el resultado de una co-creación. Es decir, los futuros usuarios del uniforme aportan sus ideas.



GERMANWINGS, UNA DE LAS LÍNEAS EUROPEAS MÁS PUNTUALES

Según las estadísticas recientemente publicadas por FlightStats, consultora estadounidense que evalúa todos los vuelos regulares del mundo, Germanwings es la segunda aerolínea más puntual de Europa y una de las más puntuales del mundo. La compañía se posiciona en uno de los puestos líderes dentro del ranking, gracias a los esfuerzos que ha llevado a cabo durante los últimos meses. La aerolínea se sitúa en el segundo puesto con un 91,60 por ciento de puntualidad frente al resto de las aerolíneas europeas, exceptuando Iberia Express, la aerolínea española que encabeza el ranking con un 92,73 por ciento de puntualidad.



NUEVOS ASIENTOS BUSINESS EN LOS BOEING 787 DE QATAR

Qatar Airways ha presentado en España los nuevos asientos de la Clase Business de su flota de aviones Dreamliner 787 de Boeing. Asimismo, la aerolínea también ha desvelado las ocho nuevas rutas para el 2014 confirmadas hasta el momento, que conectarán el hub de Qatar Airways en Doha con destinos en Europa, Asia y América. El asiento está equipado con un respaldo y un reposacabezas más anchos y un mayor espacio para las piernas. Con ventanas más grandes y regulables electrónicamente, los asientos disponen de 5 niveles para ajustar gradualmente la luz exterior. En la cabina, se ha mejorado la calidad del aire y hay una mayor humedad y oxígeno, lo que reduce los posibles dolores de cabeza y mareos.



EMIRATES CRECE A BUEN RITMO

Desde su lanzamiento en 1985, Emirates Airline ha recibido más de 500 premios internacionales en reconocimiento a sus esfuerzos por ofrecer los más altos niveles de servicio al cliente. La aerolínea ha experimentado un rápido y sólido crecimiento superior al 20% anual de promedio y ha resultado rentable en los últimos 24 años consecutivos. Financieramente autónoma y si ningún tipo de protección, Emirates transportó a 39,4 millones de pasajeros en el año financiero 2012-13 y declaró unos beneficios netos de 622 millones de dólares; sus ingresos alcanzaron el destacado importe de 21.4100 millones de dólares. Su flota de 212 aviones de fuselaje ancho incluye 10 cargueros y es una de las más jóvenes de los cielos.



KLM UNE AMSTERDAM Y BILBAO

A partir del 26 de mayo de 2014, KLM Real Compañía Holandesa de Aviación inaugura un nuevo vuelo entre Bilbao y Ámsterdam. Este vuelo será operado con un Embraer 190 con capacidad para 100 pasajeros en clase Business y Economy (turista). Con la incorporación de este nuevo destino, que se operará con cinco frecuencias semanales, KLM se anticipa a la demanda esperada para este verano. Este vuelo sólo operará durante la temporada de verano. KLM operará este nuevo vuelo con una frecuencia diaria, excepto los martes y los jueves. El vuelo KL1688 saldrá desde Bilbao a las 17h35 con llegada a Ámsterdam a las 19h45. Desde Ámsterdam, el KL1687, saldrá a las 14h50 y llega a Bilbao a las 17h00.



COSTA CRUCEROS OFRECE LA VUELTA AL MUNDO CON ORIGEN Y DESTINO EN BARCELONA

Costa Cruceros, compañía de cruceros número 1 de Europa y única naviera con bandera italiana, reforzará su oferta de Grandes Cruceros para 2014 con itinerarios que recorrerán los cinco continentes a bordo de tres de sus buques: el Costa Deliziosa, el Costa neoRiviera y el Costa neoRomantica. El Costa Deliziosa dará la vuelta al mundo visitando 37 puertos en los cinco continentes. Costa Cruceros es la única naviera que ofrece la posibilidad de embarcar y desembarcar en un puerto español, en Barcelona concretamente, para emprender una ruta de estas características.



HURTIGRUTEN LANZA LA AUTÉNTICA EXPERIENCIA LOFOTEN

Con salida el 3 de marzo de 2014, el MS Midnatsol hará su recorrido habitual desde Bergen rumbo hacia el norte por la costa noruega. Después de cruzar el Círculo Polar Ártico, los viajeros desembarcarán en Bodø y visitarán Saltstraumen donde serán testigos del apasionante espectáculo que ofrece la marea más fuerte del mundo: millones de galones de agua viajando por un río de 150 metros de ancho formando espectaculares remolinos. Después de pasar una noche en tierra, embarcarán en el MS Nordlys y continuarán su viaje hacia el norte, hacia las Lofoten, vía Vestfjord.



NUEVA TEMPORADA DE LOS TRENES TURÍSTICOS DE RENFE

Los trenes turísticos que Renfe comercializa dentro de su oferta general de transporte presentan nuevos itinerarios y alternativas de viaje para la temporada de 2014 que se iniciará el próximo mes de marzo. A los clásicos "Al Andalus" y "Transcantábrico" se suma este año el nuevo producto turístico "Train and Breakfast", una propuesta que consiste en unir transporte y el alojamiento empleando los trenes hotel, para viajar con motivo de conmemoraciones y eventos especiales o, simplemente, escapadas

de fin de semana. También "El Expreso de La Robla" hace más flexibles sus opciones poder llegar a un mayor número de clientes. Las propuestas de viaje en cualquiera de las salidas e itinerarios de los turísticos incluyen 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, que se hacen en autobús, y los guías para las excursiones, así como una oferta gastronómica digna de los más exigentes gourmets.



20ª TEMPORADA DE MÚSICA Y DANZA DE ANDORRA

Lo mejor de la música lírica, el jazz, la danza clásica o el funk se dará cita en el Centro de Congresos de Andorra la Vella durante el primer trimestre de 2014, con motivo de la 20ª edición de la Temporada de Música y Danza Morabanc. El objetivo de esta variada selección es, según el director artístico del festival, Josep Mª Escribano, acercarse a todo tipo de público. Andorra Turismo colaborará en la edición de este año para dar soporte al valor cultural que la temporada aporta al país de los Pirineos. La soprano Kiri Te Kanawa, la Orquesta Sinfónica del teatro Mariinski o la BBC Big Band, son algunos de los invitados.



LAS EDADES DEL HOMBRE EN ARANDA DE DUERO

A partir del próximo mes de mayo, la localidad burgalesa de Aranda de Duero acogerá la muestra de arte sacro "Las Edades del Hombre". Según el adjunto al secretario de la muestra, Enrique Martín, esta exposición contará con 130 piezas que se mostrarán en la iglesia de Santa María y en la de San Juan, y por la que esperan que pasen más de 150.000 viajeros, curiosos e interesados por la cultura.



TENERIFE, VOLCANES DE VIDA

El proyecto "Tenerife, volcanes de vida" se enmarca en el Plan de Competitividad "Islas Canarias, una experiencia volcánica", y su principal logro ha consistido en la puesta en marcha de los cinco territorios volcánicos de Tenerife que se han sumado a la oferta turística de la Isla: Territorio Antiguo, Los Dos Valles, Volcanes Legendarios, Rincón de la Luz y Tierra de Contrastes. Además, el Cabildo ha instalado casi una decena de mesas interpretativas en diferentes miradores de la Isla, a disposición del viajero.



7 MILLONES DE TULIPANES PARA RECIBIR A LA PRIMAVERA

Más de siete millones de tulipanes, narcisos y jacintos darán la bienvenida a la primavera en el parque Keukenhof de Holanda, el más colorido y florido del mundo, que se inaugura el 20 de marzo y permanecerá abierto todos los días hasta el 18 de mayo. El pasado mes de octubre se plantaron los primeros bulbos de un mosaico con 60.000 tulipanes que reproducirá los canales de Ámsterdam y que logrará su máxima expresión cuando se abra el parque al público. Y es que este año, precisamente, el tema del parque es la propia Holanda, con sus símbolos más típicos y también los más modernos. El parque tiene 15 kilómetros de senderos y su entrada media tiene un precio de 15 euros.



CUATRO RUTAS PARA RECORRER PAMPLONA EN BICICLETA

Pamplona invita a conocer sus principales rincones y lugares de interés a golpe de pedal. En bicicleta propia o de alquiler, recorrer la capital navarra sobre dos ruedas es una de las experiencias más recomendables para aquellos visitantes que quieren empaparse del día a día de la ciudad y de las costumbres de sus habitantes. Existen cuatro rutas: "Murallas y Ciudadela", "Parque Fluvial del Arga", "Casco Antiguo" y "Camino de Santiago". Todos los recorridos están disponibles en folletos gratuitos que incluyen planos, datos prácticos de las rutas y paradas recomendadas. www.turismo.navarra.es



ARGENTINA PRESENTA SUS PROPUESTAS DE TURISMO

El Ministro de Turismo de Argentina, Enrique Meyer, ha presentado en Fitur la oferta turística de su país, basada en el Plan de Marketing Internacional 2012-2015 ConnectAR, con una colección de 210 experiencias que responden a motivaciones y necesidades de diferentes tipologías de viajeros, desde la organización de caminatas sobre glaciares, hasta recorridos nocturnos por la selva con las cataratas del Iguazú como telón de fondo, o eventos deportivos como el Gran Premio de Moto GP.



ARONA CON LOS VISITANTES CON MOVILIDAD REDUCIDA

El Ayuntamiento de Arona presentó en Fitur el proyecto de turismo sostenible de la localidad. Se trata de un concepto turístico que pretende estar certificado a través del Instituto de Turismo Responsable (ITR), institución avalada por la Unesco. Con ello, Arona se convertirá en breve en un municipio que cuente con la calificación *Biosphere Destination*. Esta localidad del sur de Tenerife lleva una década apostando por la accesibilidad de sus instalaciones y es actualmente el primer destino de playa Europa y el segundo a nivel mundial para personas con movilidad reducida.



“La crisis de los países árabes, la bajada de precios y el clima nos dan la medalla de bronce”

MEDALLA DE BRONCE

Al final resulta que España es el tercer destino turístico, medalla de bronce, tras Estados Unidos y Francia. Sin duda los altercados en los países árabes del Mediterráneo, el estancamiento (o bajada) de los precios en general debido a la crisis económica y los regalos de la climatología han sido definitivos para este hecho.

Lo curioso de todo ello es que, además, el turismo interior también se ha movido más hacia las dos grandes ciudades, Madrid y Barcelona, recuperando las pernотaciones perdidas en los primeros tres trimestres del año pasado. A buen seguro que la oferta de teatros musicales en la Gran Vía madrileña y el esfuerzo de las autoridades barcelonesas para fomentar las visitas, en detrimento de mejorar la calidad de vida de sus vecinos, han influido en ello. La música y el diseño como atractivos nacionales y las crisis como atractivos internacionales. Qué cosas.



Otra vez, como en los años finales del franquismo, van a ser el turismo y las remesas de dinero de los emigrantes las grandes fuentes de financiación de la economía española. Ahora, por otros motivos, también ayudan la exportación frutícola y los malabarismos de ciertas empresas textiles como coadyuvantes del ingreso de beneficios estatales, y con ello algunos ven brotes verdes en el horizonte.

Y, sin embargo, no hay brote alguno. ¡Ya empezamos con las especulaciones electorales, y eso que faltan más de dos años para la próxima cita con las urnas! Lo grave de todo esto es que, con turismo o sin turismo, la realidad es que casi todos somos más pobres que hace diez años y que nunca volveremos a la alegría de entonces. Entre tanto, nos marearán con cifras de crecimiento y de prestigio internacional, pero la cruda realidad seguirán siendo cinco millones de parados y un retroceso social y cultural de décadas. Tal cual.

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



CASTILLA TERMAL
HOTELES

Escápate...

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

HOTEL TERMAL BURGO DE OSMA
El Burgo de Osma - Soria

HOTEL BALNEARIO VILLA DE OLMEDO
Olmedo - Valladolid

www.castillatermal.com