

top

VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año V N° 43 marzo 2014

SORTEO

**ENOTURISMO EN RIBERA DE DUERO
HOTEL + CATAS**

MADRID

LOS RINCONES DE LA VILLA

ISLAS COOK

PARAÍSO ENCONTRADO

ÁMSTERDAM

CANALES Y BICIS

T: +31 (0)20 5353308

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, Manuel G. Blázquez,
Paloma Gil, Antonio Gómez Rufo,
Carlos Monselet, Eli Morales,
Fernando Pastrano, Carmen Ramírez,

PUBLICIDAD

publicidad@topviajes.net
+34 91 811 75 92

EDITA

Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

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

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

FOTO DE PORTADA

Amsterdam. PILAR ARCOS

“la amabilidad es barata, gratis, y deja unos réditos no menos importantes que otros cuantificables”

VISADO DE ENTRADA

‘Mal pagados pero contentos’

Los derechos del trabajador están de capa caída desde que la crisis obliga a aceptar el empleo donde sea, como sea y con quien sea. Y el sector del turismo y viajes no es una excepción a esta triste regla implantada toda vez que el ejército de parados es inmenso, descomunal en el continente europeo, con nuestra querida España a la cabeza, y destacada.

En bares, restaurantes y chiringuitos cada vez son más los empleados que desconocen el oficio, al que han llegado rebotados, por ejemplo, de los sectores de la construcción, del periodístico o del sanitario. Y se nota, vaya si se nota. Se ha insistido mucho en los últimos años, lustros, incluso décadas, en la necesidad de que esas personas que tienen contacto directo con el turista, nacional o extranjero, sean agradables y serviciales, que no serviles, porque esa relación es la que en gran medida influirá en el visitante para que decida volver a ese restaurante, a esa ciudad o a ese país. Como los taxistas, los empleados de los museos, los guías y, en mayor o menor medida, todos los habitantes de un destino turístico. La amabilidad es barata, gratis, y deja unos réditos no por intangibles, menos importantes que otros cuantificables.

En la profesionalidad o no de quienes atienden en locales públicos tal vez tenga mucho que ver lo que perciben por ese trabajo, de horarios extensos y prolongados, tanto como escasos y tacaños acostumbran a ser sus salarios actuales, una consecuencia más de la vergonzosa caída del cuarto banco de inversiones de EE UU, en septiembre de 2008, cuando Lehman Brothers se declaró en bancarrota y nos llevó a todos a la ruina.

Son sueldos de subsistencia, a los que nos aboca la política económica de recortes acaudillada por la muy germana canciller Angela Merkel, que dicho sea de paso también nos obliga a alargar hasta una edad indefinida la jubilación, mientras que en su país propugna rebajarla a los 60 años. Eso sí, a los alemanes cada año les trae más cuenta comer paella a la orilla de la playa. Y, encima, lo que es peor, tenemos que estar agradecidos y contentos.



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

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, Manuel G. Blázquez,
Antonio Gómez Rufo, Carlos Monselet,
Eli Morales, Fernando Pastrano,
Carmen Ramírez,

PUBLICIDAD

publicidad@topviajes.net
+34 91 811 75 92

EDITA

Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

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

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

FOTO DE PORTADA

Amsterdam. PILAR ARCOS

“la amabilidad es barata, gratis, y deja unos réditos no menos importantes que otros cuantificables”

VISADO DE ENTRADA

‘Mal pagados pero contentos’

Los derechos del trabajador están de capa caída desde que la crisis obliga a aceptar el empleo donde sea, como sea y con quien sea. Y el sector del turismo y viajes no es una excepción a esta triste regla implantada toda vez que el ejército de parados es inmenso, descomunal en el continente europeo, con nuestra querida España a la cabeza, y destacada.

En bares, restaurantes y chiringuitos cada vez son más los empleados que desconocen el oficio, al que han llegado rebotados, por ejemplo, de los sectores de la construcción, del periodístico o del sanitario. Y se nota, vaya si se nota. Se ha insistido mucho en los últimos años, lustros, incluso décadas, en la necesidad de que esas personas que tienen contacto directo con el turista, nacional o extranjero, sean agradables y serviciales, que no serviles, porque esa relación es la que en gran medida influirá en el visitante para que decida volver a ese restaurante, a esa ciudad o a ese país. Como los taxistas, los empleados de los museos, los guías y, en mayor o menor medida, todos los habitantes de un destino turístico. La amabilidad es barata, gratis, y deja unos réditos no por intangibles, menos importantes que otros cuantificables.

En la profesionalidad o no de quienes atienden en locales públicos tal vez tenga mucho que ver lo que perciben por ese trabajo, de horarios extensos y prolongados, tanto como escasos y tacaños acostumbran a ser sus salarios actuales, una consecuencia más de la vergonzosa caída del cuarto banco de inversiones de EE UU, en septiembre de 2008, cuando Lehman Brothers se declaró en bancarrota y nos llevó a todos a la ruina.

Son sueldos de subsistencia, a los que nos aboca la política económica de recortes acaudillada por la muy germana canciller Angela Merkel, que dicho sea de paso también nos obliga a alargar hasta una edad indefinida la jubilación, mientras que en su país propugna rebajarla a los 60 años. Eso sí, a los alemanes cada año les trae más cuenta comer paella a la orilla de la playa. Y, encima, lo que es peor, tenemos que estar agradecidos y contentos.



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



08 CANALES Y BICIS

Lugar amable, parece como si el eslogan *Vive y deja vivir* se hubiera inventado en **ÁMSTERDAM**. Los amsterdameses no demuestran tener prejuicios y por eso han conseguido hacer de su ciudad una de las más cosmopolitas, no solo de Europa, sino seguramente también del mundo.

Y ADEMÁS...

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

06 **SORTEO**
Experiencia enológica para dos personas en Ribera del Duero: estancia de una noche, visitas a bodegas y catas.

84 **HOTELES**
· **Noticias**

86 **GASTRONOMÍA**
· **Noticias**
· **Restaurantes**

90 **VINOS**
· **Información enológica**

"Un viaje se mide en amigos, no en millas".

TIM CAHILL, escritor de viajes norteamericano (Nashville, Tennessee, 1944)

62 PARAÍSO HALLADO

Asociado a Nueva Zelanda, las Islas Cook es un pequeño archipiélago localizado en el sur del Océano Pacífico, entre Hawai y el país oceánico. Una especie de paraíso que ha sido hallado... por muy pocos turistas todavía.



92 EXPOSICIONES

· 'La Virgen con el Niño y ángeles', en el Museo del Prado

96 NOTICIAS

· Aerolíneas
· Sector turístico

102 KILÓMETRO 0

ANTONIO G. RUFO
"Libros de viajes"

34 CIUDAD DE RINCONES

MADRID es dos, tres o cuatro ciudades, cada una de ellas con su carácter, sus ritos, sus religiones y fiestas, y con sus diferentes maneras de divertirse.

Es una villa poliédrica, hecha de muchos rincones, todos con su particular encanto.

SORTEO

www.topviajes.net

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una **experiencia enológica en Ribera del Duero, con estancia de una noche y visitas a bodegas, con degustación incluida, para dos personas**. 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 5 de abril de 2014. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

¡Haz clic aquí y participa!

top **VIAJES**

Y



**TE INVITAN A UNA EXPERIENCIA ENOLÓGICA EN
RIBERA DE DUERO**



<http://www.bodegasarbas.com/>



<http://www.bodegasprotos.com/es/>



<http://www.lavida.es/>

El premio para dos personas incluye:

- **1 noche alojamiento con desayuno en La Vida Vino-Spa Hotel + Circuito Hidrológico + Visita a su Bodega**
- **1 visita guiada + degustación en Bodega Protos**
- **1 visita guiada + degustación + ibéricos en Bodegas Arbás**

ÁMSTERDAM

CANALES Y BICIS

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

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

Puente sobre el pequeño canal de Looiers, tributario del Prinsen.



Lugar amable, parece que se hubiera inventado aquí el eslogan "Vive y deja vivir". Los amsterdameses no demuestran tener prejuicios y su ciudad es una de las más cosmopolitas de Europa... seguramente del mundo

Hay dos constantes en el panorama urbano de Ámsterdam, dos presencias ubicuas: los canales y las bicicletas. Ciudad de tamaño abarcable (unos 800.000 habitantes), a simple vista parece que tenga más vehículos de dos ruedas que personas para conducirlos.

Si lo mejor para ver bien cualquier ciudad es callejear a pie, a la plena esencia de Ámsterdam se va en bici, que llega a todos lados, para la que siempre hay un carril dispuesto, y con la que se puede aparcar fácilmente en cualquier lugar. Descabalga de ella y entra donde quieras.

Porque estamos en una ciudad aparentemente amable. Todo lo agradable que puede llegar a experimentar un turista, un viajero que está de paso. Parece que se hubiera inventado aquí el eslogan *Vive y deja vivir*. Los amsterdameses no demuestran tener prejuicios y su ciudad es una de las más cosmopolitas de Europa, seguramente del mundo junto a Sydney y Nueva York, pero sin la aspereza de la Gran Manzana norteamericana.

Su liberalidad y su mente abierta ha sido siempre su principal atractivo. En este sentido recuerdo mi primer viaje a Holanda en los años 70, y como una ciudad moderna, abierta y permisiva deslumbró a un joven estudiante de periodismo que procedía de una gris dictadura.

El origen de la ciudad es portuario con todo lo que eso entraña, con sus riquezas y miserias. Aquí nació la industria del diamante en el s. XVI y más o menos por aquella época flore-



ció la prostitución que siempre sigue a la marinería. Como dice una de las mejores canciones de Jacques Brel: "En el puerto de Ámsterdam hay marineros que... se suben la bragueta, y eructando se van" (www.youtube.com/watch?v=n2kk0e_dTQ)

No debiera decirlo, pero como veo que se me nota demasiado me atrevo a reconocerlo: siento predilección por Ámsterdam.

CENTRO HOMOGÉNEO

Su centro histórico, prácticamente como lo vemos hoy, fue construido de

un tirón en el s. XVII, lo que le da una asombrosa homogeneidad que hace que en algún momento dudemos de si se trata de un escenario construido para el goce del turista.

La ciudad en su conjunto cuenta con casi 400.000 edificios, de los que más de 7.000 han sido declarados monumentos históricos. Evidentemente se trata de las mansiones en las que vivieron los más ricos, los dirigentes y los comerciantes. Son las casas junto a los canales que se caracterizan por su arquitectura alargada. Los impuestos de las viviendas se pagaban por



Si lo mejor para ver bien cualquier ciudad es callejear a pie, para palpar la esencia de Ámsterdam hay que ir en bici, que llega a todos lados, para la que siempre hay un carril dispuesto, y con la que se puede aparcar fácilmente en cualquier lugar. Descalga de ella y entra donde quieras. En estas tiendas de la calle Runstraat, donde junto a una pastelería encontramos una de las famosas 'coffeeshops'.



Patrimonio de la Humanidad

El conjunto de sus más de 160 canales a lo largo de 100 km. navegables y atravesados por 1.703 puentes, fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 2010. Otros datos curiosos son que 8 de esos puentes son de madera; que 110 embarcaciones y 120 hidropelades cruzan habitualmente sus aguas, y que en sus orillas amarran 2.500 casas flotantes.



El Prinsengracht (Canal de Prinsen). Al fondo el campanario de la Westerkerk (Iglesia del Oeste).





Esculturas de luz

Uno de los acontecimientos más destacados de todas las celebraciones que giran en torno a los canales de la ciudad fue el *Ámsterdam Light Festival* <http://www.Amsterdamlightfestival.com/>. Se inauguró el pasado 6 de diciembre y duró hasta el 19 de enero. Cuarenta y cinco días en los que la luz fue la protagonista durante buena parte del crepúsculo y la noche amsterdamesas.

Proyecciones, instalaciones y montajes visuales aparecieron sobre los canales más céntricos y el río Amstel, impregnando a esos paisajes urbanos de por sí bellos con los colores de la paleta de un pintor electrónico.

Una de las obras más celebradas fue la escultura aérea (en la imagen de arriba) que el Estudio Echelman desplegó junto a la Ópera de *Ámsterdam*.



El centro histórico, prácticamente como lo vemos hoy, fue construido de un tirón en el s. XVII, lo que le da una asombrosa homogeneidad y hace que parezca un escenario construido para el goce del turista

los metros cuadrados de la fachada, por lo que éstas suelen ser altas, pero estrechas, rematadas por artísticos gabletes en los que sobresale una viga con un gancho del que se colgaba una polea para subir los muebles.

Más que calle, en el *Ámsterdam* original había callejones y canales. Casi todo el desplazamiento se hacía sobre el agua.

Aunque la propaganda pazguata la llama *La Venecia del Norte*, no hay duda de que *Ámsterdam* es la ciudad de los canales. Más de 160 que recorren unos 100 km. navegables y atravesados por 1.703 puentes. Construidos en un principio para defensa y suministro de agua, acaban de cumplir cuatro siglos de existencia.

Durante todo el año 2013 se celebraron muchos actos conmemorativos, uno de los más importantes fue el denominado *Chambres des Canaux*, en el que una selección de 15 artistas ligados a la ciudad mostraron sus

obras en un entorno único y abierto al público para la ocasión, como la residencia del alcalde o la casa Huis van Brien.

El hilo conductor de las exposiciones de arte contemporáneo fue la idea de tolerancia, que siempre ha estado unida a la ciudad.

LA BICI, UNA FORMA DE VIDA

Ya lo he dicho, pero lo repito de otra forma, para moverse libremente por *Ámsterdam* es imprescindible un calzado cómodo y una bicicleta. Aquí, las dos ruedas no son un medio de transporte, sino una forma de vida.

Desde los años 70 hay marcados carriles-bici por toda la ciudad, mucho más frecuentados que las calzadas para automóviles. Pero hay que tener cierta experiencia para ir en bici en *Ámsterdam* sin causar accidentes ya que los peatones, sobre todo los turistas no acostumbrados, se cruzan por todas partes.



Las Nueve Callejuelas

El barrio de las Nueve Callejuelas (De Negen Straatjes, entre Leidsestraat y Raadhuisstraat) es una de las zonas más interesantes, aunque no de las más turísticas de Ámsterdam. Aquí encontraremos muchas de las tiendas más bonitas, cafés, pubs,

restaurantes, boutiques, zapaterías, galerías de arte, floristerías... todas pequeñas, coquetas, con encanto... algunas bastante caras. En la foto de arriba, De Kaaskamer, literalmente El Salón del Queso (Runstraat, 7).



Ámsterdam en su conjunto cuenta con casi 400.000 edificios, de los que más de 7.000 han sido declarados monumentos históricos. Evidentemente se trata de las mansiones en las que vivieron los más ricos, los dirigentes y los comerciantes prósperos



La Estación Central es un buen lugar para alquilarlas. Junto al aparcamiento con capacidad para 7.000 bicis está MacBike. Sus bicicletas se reconocen por unos llamativos sillines de color rojo que gritan: “¡Aquí va un turista!”. Algo más discreto es Bike City, en el barrio de Jordaan. Solo tienen las llamadas “bicicletas holandesas” o *fixies*, es decir, con una sola marcha y sin frenos. Para detenernos tenemos que pedalear hacia atrás. No es tan difícil como pudiera parecer. Unos minutos de práctica y ¡hale! a comerse la ciudad.

Hay muchos otros puntos de alquiler. Como el Damstraat Rent-a-Bike, en la calle Damstraat 20, donde

encontraremos *bakfiets*, triciclos de transporte con una caja ideal para llevar niños o paquetes, y también los tandems, bicicletas *vintage* para dos.

En todas las Oficinas de Turismo VVV (www.iAmsterdam.com/es-ES/Experience/Plan%20your%20trip/visitor%20information%20centres) hay mapas con las rutas para bicis e información necesaria para moverse sobre dos ruedas por la ciudad.

Grosso modo hay dos Ámsterdam principales, la compuesta por los llamados “imperdibles” (que no hay que perderse) y otra que, sin estar oculta, es menos evidente en las guías al uso.

La típica y tópica, pero no por ello despreciable, tiene su centro gravi-

En esta doble página se aprecian algunos de los ejemplos más representativos de las casas amsterdamesas. Los impuestos de las viviendas se pagaban por los metros cuadrados de la fachada, por lo que éstas suelen ser altas, pero estrechas, acabadas por artísticos gabletes (remates) en los que sobresale una viga con un gancho del que se colgaba una polea para subir los muebles.



DELFTWARE OLD NEW

Galerna d'Arte
Rinascimento

DE EIKE

BOOM

wateronet



Las dos constantes urbanas de Ámsterdam: canales y bicicletas.





Arriba, vista nocturna del Palacio Real en la Plaza de Dam, uno de los "imperdibles" de Ámsterdam. A la derecha, un hombre con una mochila con el juego de palabras turístico más repetido de la ciudad "I amsterdam".

tatorio en la Plaza Dam, justo donde se construyó la primera presa sobre el río Amstel en el s. XIII. Sus iconos más reconocibles son el Palacio Real y en el centro el Monumento Nacional, que recuerda la ocupación nazi durante la II Guerra Mundial.

Ciudad de museos (más de medio centenar), no podemos dejar de pasar por el de Rembrandt, el de Van Gogh o la casa de Ana Frank. Pero sobre todos el Rijksmuseum (Museo del Reino), que reabrió sus puertas en 2013 después de una remodelación que duró diez años. Solo porque allí nos esperan *La ronda de noche*, de Rembrandt, y *La lechera*, de Vermeer, está justificada una visita.

El Begijnhof (Beaterio) podría parecernos una antigua comunidad de vecinos con una serie de casas agru-

padadas en torno a un tranquilo jardín en el que todavía viven inquilinos particulares, pero en origen (s. XIV) se trataba del hogar de una hermandad femenina católica laica.

Muy cerca nos asalta el contraste del Barrio Rojo, la zona pecadora de la ciudad.

LAS NUEVE CALLEJUELAS

Y hay otra Ámsterdam que convive con la evidente. La de las Nueve Callejuelas, por ejemplo. De Negen Straatjes (www.youtube.com/watch?v=ddk0LU5E2-I), es una de las zonas más interesantes de la urbe. Se encuentra entre las calles Leidsestraat y Raadhuisstraat y los canales Prinsengracht y Herengracht, a un paso de nuestro hotel. Y aunque no es de las más turísticas, puede que sea

de las más representativas de la ciudad. Aquí encontraremos muchas de las tiendas más bonitas, cafés, pubs, restaurantes, boutiques, zapaterías, galerías de arte, floristerías... todas pequeñas, coquetas, con encanto... y bastante caras.

Pero si tengo que elegir una, me quedo con la tienda de rótulos y letreros Alfons De Letter, en la calle Singel 410, (www.alfonsdeletter.nl/) una tiendecita que hace esquina y que parece extraída directamente de otra época. Su especialidad son los rótulos esmaltados, y más concretamente, los números blancos sobre fondo añil de los portales de las casas. Muchos turistas compran el de la suya y se lo llevan a su país. Zona ideal para pasear sin prisas, ver escaparates y observar a los amsterdameses.





Tarjeta I Amsterdam

La "I Amsterdam City Card" es algo muy recomendable para moverse por Amsterdam. Con ella podemos acceder al transporte público GVB (Compañía de Transporte Municipal): tranvías, metro, trenes... ferrys de los canales, museos y exposiciones. También se pueden obtener descuentos en algunos restaurantes.

Una tarjeta de 24 horas cuesta 42 €. Si compras un pase de transportes GVB para un día te costará 7,50 €. Un crucero por los canales, 15 €. Una entrada al Museo Van Gogh, 15 €. Una entrada al Rijksmuseum, 30 €. Ya te habrás gastado 67,5 €, es decir, con la "I Amsterdam City Card" te habrías ahorrado 25,5 €.

También hay tarjetas de 48 horas, 52 €, y 72 horas, 62 €.

Se pueden adquirir online: www.iAmsterdam.com/es-ES/, en muchas tiendas y quioscos de la ciudad y en las Oficinas de Turismo.



La liberalidad de los amsterdameses ha sido siempre el principal atractivo de la ciudad. Su actividad cultural es incesante. El año pasado se celebraron muchos actos conmemorativos del cuarto centenario de sus canales

Uno de los productos típicos holandeses más apreciados por propios y extraños son sus quesos. Sin salir del barrio de las Nueve Callejuelas, tenemos la que para muchos es la mejor quesería de Amsterdam, De Kaaskamer (El Salón del Queso), en Runstraat 7 1016 (www.kaaskamer.nl/). No hay pérdida, por fuera del escaparate, sobre la acera, colocan todos los días varios enormes quesos de Gouda que se ven desde lejos. Vale la pena entrar en la tienda aunque solo sea por su estimulante olor a caseína. Después de sentirlo, difícilmente se abandonará el establecimiento sin comprar nada.

Es verdad que hoy es fácil encontrar cualquier tipo de queso europeo en tiendas especializadas y grandes superficies de España, pero parece que el comprado en origen sabe mejor, ¿será porque es más fresco?

En De Kaaskamer están todos los holandeses (Gouda, Edam, Maasland, Texel, Leerdam, Old Amsterdam, Old Alkmaar...) pero también muchos otros quesos del resto de Europa, especialmente del Benelux y Francia. De España no encontramos ningún queso, pero sí jamón serrano etiquetado como "pata negra", cada vez más de moda en el extranjero.

IGLESIA CON VISTAS

Otra visita recomendable es a la Westerkerk (Iglesia del Oeste), calle Prinsengracht 281. Es fácil dar con ella en el canal Prinsengracht, pues se ve desde muchos puntos de la ciudad gracias a su torre campanario (Westertoren) de 85 metros de altura, uno de los edificios más altos de Amsterdam. Desde su galería superior se tiene una de las mejores vistas del conjunto de



A su aire

En Ámsterdam todos van a su aire, sin preocuparles demasiado el qué dirán. No molestan y no les gusta ser molestados. Los *grafitis* de un callejón que va a dar a Kalverstraat conviven con una chica a la última que pasea a su pequeño bulldog francés; salas de *strep tease* en el Barrio Rojo con coches de caballos esperando en el Dam que los alquilen; estudiantes en la puerta de la facultad de Geesteswetenschappen (Humanidades) con un pintor émulo de Rembrandt en la Iglesia del Oeste Westerkerk, donde se cree que está enterrado el maestro.



Aquí, el vehículo de dos ruedas no es un medio de transporte, es una forma de vida. La Estación Central es un buen lugar para alquilarlos, sus bicicletas se reconocen por unos llamativos sillines de color rojo que gritan: "¡Aquí va un turista!"



los canales. De estilo renacentista (s. XVII), es la primera iglesia protestante abierta en la ciudad. Se cree que aquí están enterrados Rembrandt y otros pintores, quizá por ello es frecuentada por artistas que tienen un lugar reservado en la nave para crear y exponer sus obras al público.

En su austero interior destaca un órgano rodeado por decoraciones de mármol y escayola con unas curiosas puertas de madera pintadas por Gerard de Lairese. Y un gran pebetero llamado *la Zarza Ardiendo*, inaugurado en 2007 con la idea de unir a cristianos, judíos y musulmanes ya que el pasaje de la zarza que ardía sin que-

marse aparece en los libros sagrados de las tres religiones.

La podemos combinar con la cercana Casa de Ana Frank.

La *I Amsterdam City Card* da derecho a visitar las Cromhouthuizen, cuatro casas típicas pegadas y con tejados a dos aguas, construidas en 1662 junto al canal Herengracht. Dos de ellas reciben el apodo de *El padre y la Madre* y las otras dos el de *Los hermanos gemelos*.

Aquí vivió el rico comerciante Jacob Cromhout, cuyo apellido significa literalmente *Madera retorcida*, por eso en la fachada hay un tronco de piedra. Desde 1975 acoge al Museo

Montando en bici se puede hacer casi de todo: oír música por los cascos, comer un bocadillo, hablar por el móvil... Arriba, bicicletas en Spuistraat.

A la derecha, uno de los carriles-bici que hay desde los años 70 por toda la ciudad. Pero hay que tener cierta experiencia para ir en bici en Ámsterdam sin causar accidentes ya que los peatones, sobre todo los turistas no acostumbrados, se cruzan por todas partes.





Pareja pedaleando en paralelo junto al Begijnhof.







El Barrio Rojo

En el centro, al lado de la Plaza del Dam, está el barrio del pecado, el Barrio Rojo. En torno a sus casas con faroles colorados se reúnen muchos turistas, especialmente los meridionales. Aquí se oye hablar español más que en otras zonas de la ciudad. Burdeles, salones de *strep tease* y *coffeeshops* para la venta de cannabis (todo legal) siguen siendo un reclamo turístico.



De la bicicleta a la terraza, escasamente dos metros.



laardij og

LUXEMBOURG

dokter-makelaardij.nl



Una bici con cestillo ecológico.


Bíblico. Si su arquitectura exterior es un ejemplo característico de las mansiones amsterdamesas, su distribución y decoración interior refleja la opulencia de la época. En las Cromhouthuizen se celebran regularmente exposiciones y conferencias.

EXÓTICO Y PLÚMBO

El edificio De Bazel, Vijzelstraat 32 (www.debazelamsterdam.nl/), que por algo fue una de las sedes de *Chambres des Canaux*, toma el nombre de su arquitecto Karel de Bazel (1869-1923). Este curioso edificio de aspecto tan exótico como plúmbo fue construido a principios del s. XX para la *Nederlandsche Handelmaatschappij*, la poderosa Compañía de Comercio de Holanda. Comprado por el Ayuntamiento en 1999, hoy alberga diferentes organizaciones, como los Archivos de la Ciudad y la Oficina para los Monumentos y la Arqueología de Ámsterdam.

Es un ejemplo claro de arquitectura *art déco* y en sus amplios salones se organizan diferentes exposiciones y conferencias. Es muy interesante la librería de venta al público de su planta baja, junto a la cafetería.

Por la *Rijksakademie van Beelden de Kunsten* (Real Academia de Artes Visuales, www.rijksakademie.nl/), en *Sarphatistraat 470*, han pasado muchos de los artistas contemporáneos de medio mundo. Antiguo Cuartel de Caballería, es hoy una residencia de artistas financiada por el gobierno holandés, que alberga a muchos becarios de todo el mundo cuyos proyectos artísticos han merecido el aval de un jurado.

Cada año son admitidos como residentes unos treinta artistas de entre casi dos mil solicitudes. Uno de los actuales es Carlos Irijalba, un pamplonés de 34 años que trabaja en un insólito proyecto a base de infiltraciones de bismuto en sondeos que lleva a cabo en diferentes capas del subsuelo. ¿No me digáis que no es exótico? 

GUÍA PRÁCTICA

ÁMSTERDAM (HOLANDA)



CÓMO LLEGAR

KLM opera cinco vuelos diarios Madrid-Ámsterdam (y vuelta) con una duración de dos horas y media. También tiene otros cinco vuelos Barcelona-Ámsterdam (y vuelta)



con una duración de 2 horas y 20 minutos. En ambos casos utiliza aviones Boeing B737-700, Boeing B737-800 y Boeing B737-900.

En la próxima temporada de verano KLM añade un vuelo extra desde Madrid y otro desde Barcelona. También KLM inaugura un vuelo diario Bilbao-Ámsterdam el próximo 26 de mayo.

En la imagen el aeropuerto de Ámsterdam Schiphol. <http://www.klm.com/>

DÓNDE DORMIR

La oferta hotelera de Ámsterdam cubre cualquier necesidad. Desde las grandes cadenas internacionales como Hilton hasta hostels y pensiones para mochileros.

En un término medio-alto se han desarrollado últimamente los llamados hoteles boutique. Uno de ellos es el **Andaz** (en la imagen),



de la cadena Hyatt (Prinsengracht 587). Dada su ubicación en el barrio de Jordaan, es perfecto para las excursiones por los canales.

Diseñado por el vanguardista artista holandés Marcel Wanders, une en difícil equilibrio el diseño y el confort. Los aperitivos y las bebidas no alcohólicas del minibar, así como las llamadas locales y una excelente conexión wifi en todo el edificio son gratuitos.

www.amsterdam.prinsengracht.andaz.hyatt.com/

QUÉ Y DÓNDE COMER

La mayoría de los restaurantes de Ámsterdam ofrecen comida internacional, muchos de ellos de gran calidad, comparable a la nueva cocina del norte de Europa, con influencias que han llegado desde Indonesia a Francia.

La gastronomía tradicional holandesa no ocupa lugares destacados en el ranking internacional, pero tiene platos interesantes. Destaca entre ellos la "erwtensop", sopa de



guisantes verdes, un puré que se toma con pan de centeno; los arenques, sobre todo ahumados; y los famosos mejillones de Zeland (en la foto), los mismos que se comen en Bélgica.

Uno de los mejores lugares donde hemos encontrado esa gastronomía local es el restaurante **De Roode Leeuw** (en la imagen), calle Damrak 93, junto a la Plaza Dam, el corazón de la ciudad. Se trata del restaurante del centenario Hotel Amsterdam, tiene el as-



pecto de una brasserie francesa con un interior bien decorado y una terraza cubierta que se puede utilizar todo el año. Buena comida, precios ajustados y servicio agradable aunque un poco lento.

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Holanda
www.holland.com/



Quinta
do Rio Touro

UN MAR DE TRANQUILIDAD



ENTRE LA



SIERRA Y EL ATLÁNTICO

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

SINTRA • PORTUGAL

> DESTINO

MADRID

CIUDAD HECHA DE RINCONES

TEXTO VIRGINIA VERDEJO

FOTOS M.G.BLÁZQUEZ

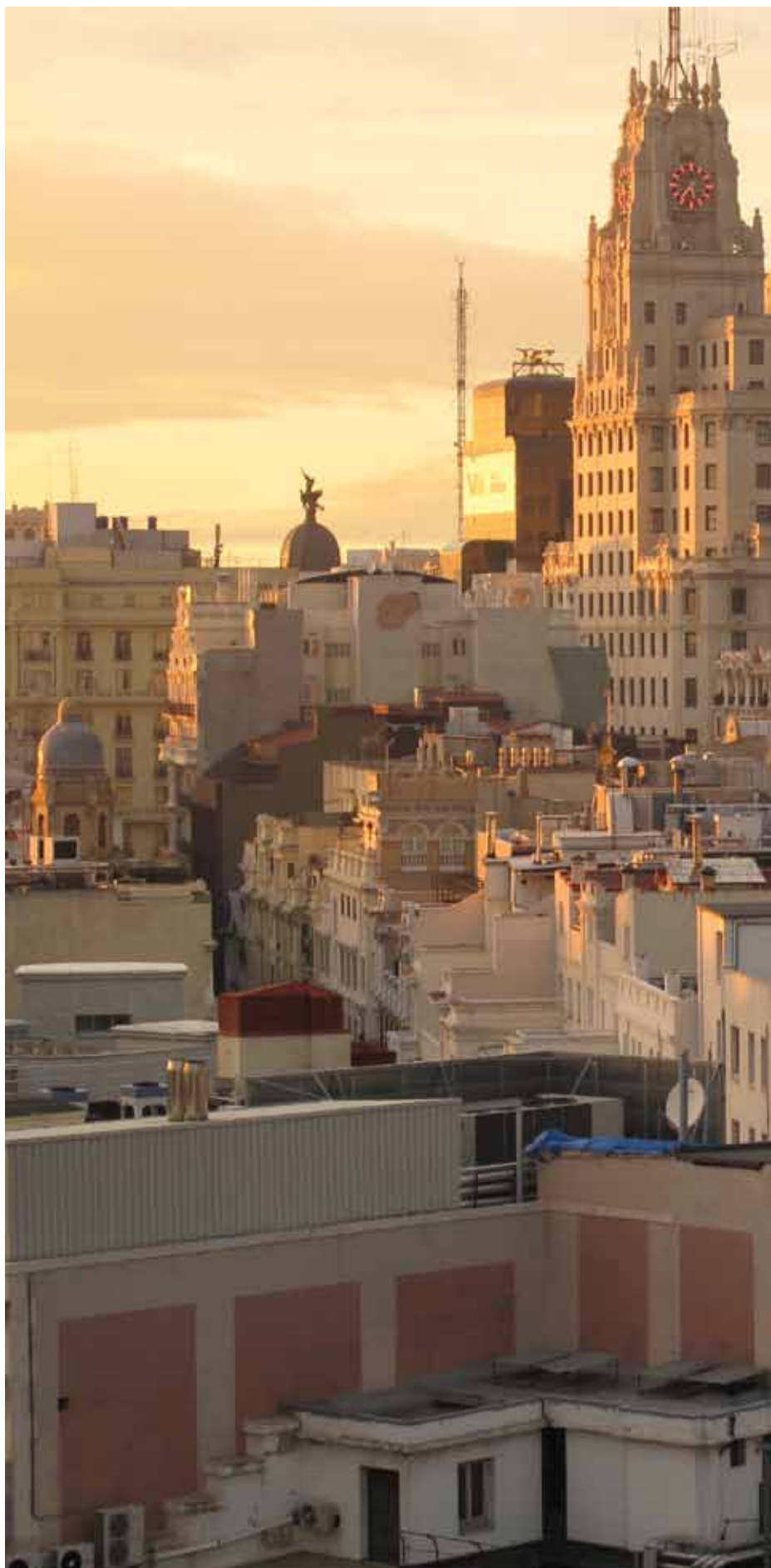


Desde la plaza de Cibeles,
confluencias de la Gran
Vía y la calle de Alcalá.



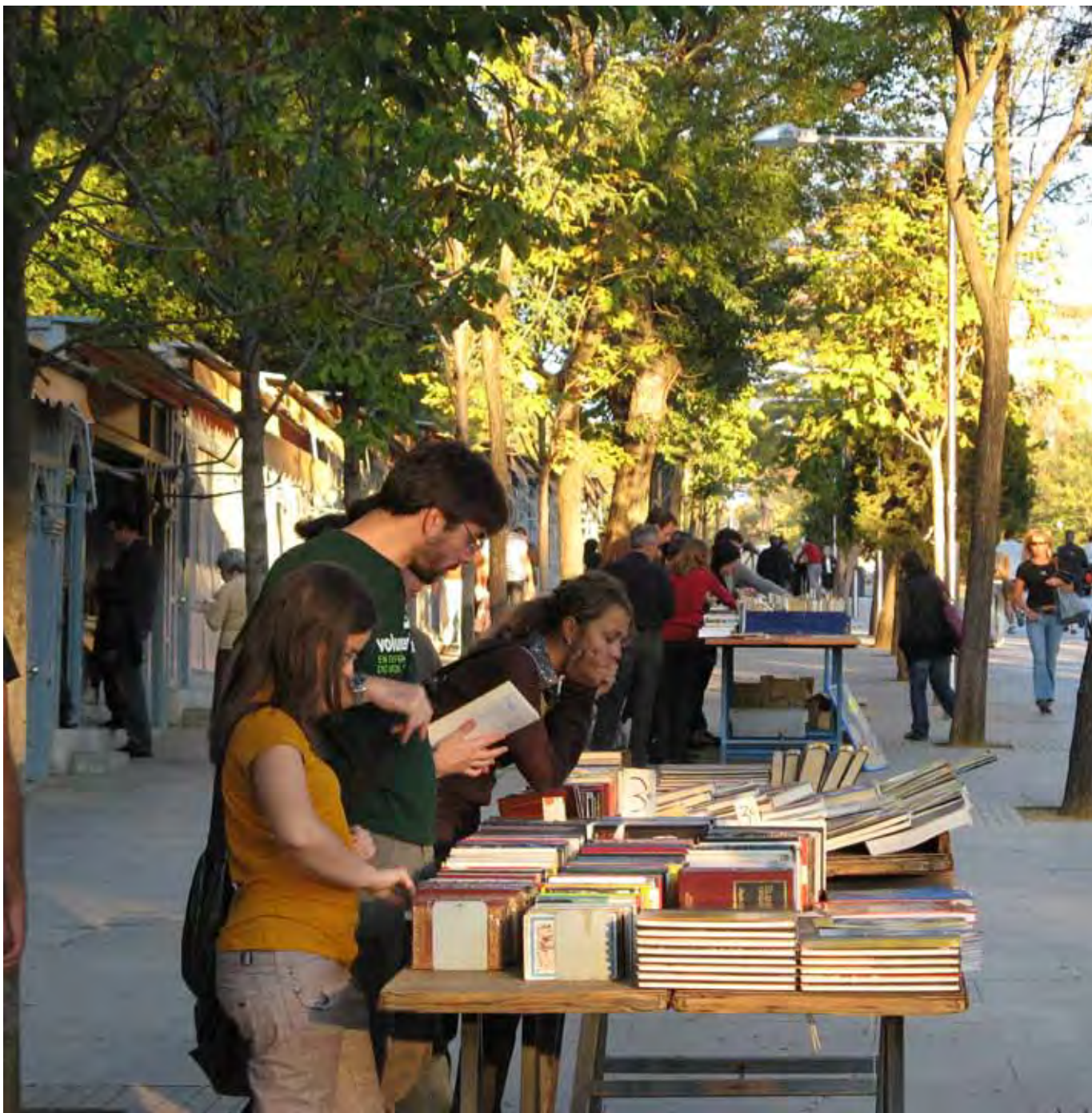
Madrid es dos, tres o cuatro ciudades, cada una con su carácter, sus ritos, religiones y fiestas, y con sus diferentes maneras de divertirse. Es una villa hecha de muchos rincones

Claro que Madrid no es la ciudad más bonita de Europa: no tiene la armonía arquitectónica de Ámsterdam, ni la monumentalidad atemporal de Roma; no alcanza la decadente elegancia de Lisboa, ni el brillo de París... Madrid es bipolar, esquizofrénica; no se decide a abanderar la modernidad urbana, pero hace décadas que no se recrea en lo castizo. La tradición, ahí está; lo popular, se lleva dignamente. Las obras faraónicas del político de turno no ocultan la decadencia de muchos barrios y la línea trazada de sur a norte o de norte a sur en su principal arteria –Castellana, Recoletos, Paseo del Prado– parece advertir de esa ambivalencia: Madrid es dos, tres o cuatro ciudades... Cada una con su carácter, cada una con sus ritos, religiones, fiestas y cultura; con sus maneras de divertirse, con sus barrios y edificios, sus carencias y excesos... Pero qué atractivo es salirse del guión, desconcertar, interrogar a quienes se pasean por las calles de Madrid. ●



De.





CUESTA DE MOYANO

Hubo una vez en España políticos que hacían leyes de educación coherentes, que impulsaban el acceso de toda la población a las escuelas y facilitaban su ingreso en las universidades, y, en reconocimiento, se les dedicaban las más significativas avenidas. La Cuesta de Moyano, en la calle Claudio Moyano (precursor de la Ley reguladora de la enseñanza, de 1857, conocida como *Ley Moyano*), junto a las tapias del Jardín Botánico y tras el Ministerio Agricultura, no podía dedicarse a otra cosa distinta de la

venta de libros. Puestos y casetas, algunos originales de 1925, donde encontrar las novedades del momento y alguna que otra ganga encuadrada, se ordenan cuesta arriba en una tranquila travesía donde los peatones le ganaron la batalla al tráfico; un paseo sombreado, para recorrer pausados, para soltarle la mano al niño y dejarle husmear en los cajones de cuentos y, sin prisa, bajar hasta el Paseo del Prado y cruzar a la calle Atocha, o subir siguiendo su tapia hasta el parque de El Retiro.

Algunas de las casetas de la Cuesta de Moyano son las originales de 1925.





PARQUE DE EL RETIRO

Tan bello escondite en el centro de Madrid tuvo su precio. El capricho de un rey –Felipe IV– lo creó como lugar de esparcimiento en torno al antiguo Cuarto Real del Buen Retiro, donde Felipe II se pasaba las tardes en místico trance. En sus terrenos, que abarcaban mucho más que el actual parque, se levantó un palacio (de Correos a la Bolsa) que le costó al pueblo madrileño un sobreprecio en la carne y el vino, y casi adelanta la I República un par de siglos. Cada rey que se sentaba en el

trono añadía algo: Felipe V, el Parterre; Carlos III, la Fábrica de Porcelanas; Carlos IV, el Observatorio... Desde mediados del siglo XVIII pueden entrar los ciudadanos "siempre que vayan vestidos y bien aseados".

Lugar de paseo, de citas amorosas, de música y danza ambulante, de patinar y pedalear, de tomar una horchata con barquillos, de admirarse de los colores del otoño o de perderse entre las casetas de su Feria del Libro, es, sin duda, el corazón de la ciudad.





FUNDIDO CON CANONES TOMADO AL PARRILLADO



LAS LETRAS Y LAS CORTES

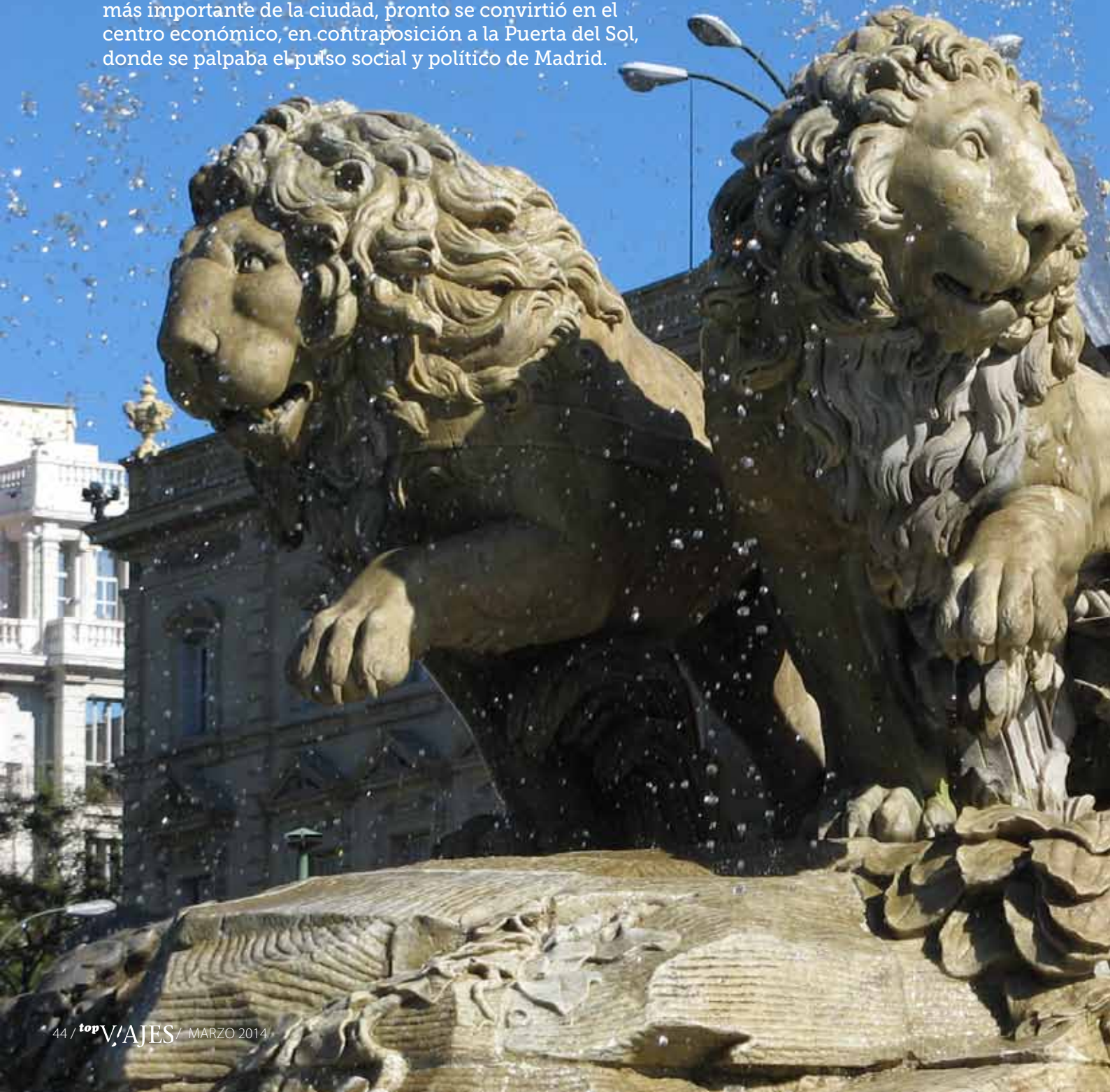
Lope de Vega, Cervantes, Quevedo o Galdós son algunos de los literatos que vivieron, trabajaron, se casaron, fueron bautizados o murieron en el hoy conocido como Barrio de las Letras; dan fe las placas sobre los portales situados entre las innumerables tabernas (Casa Alberto en el mismo edificio donde vivió *el manco de Lepanto*) o las leyendas sobre las

que los visitantes pisan distraídamente. Frente al hotel Palace, los Leones de Las Cortes –fundidos con los cañones ganados al enemigo en la Guerra de África, pero que una vez fueron de yeso pintado– se han visto rodeados por las mareas de los indignados por la crisis, hasta que la autoridad dijo ¡basta! y han vuelto a su solitaria majestuosidad.



'LA' CIBELES

Icono de la ciudad, la diosa Cibele aguanta el equilibrio en un carro tirado por los Hipómenes y Atalanta, héroe y heroína de la mitología griega, convertidos en leones, de ahí que uno de ellos carezca de testículos (como los de Las Cortes, que representan a los mismos personajes) y no por olvido del escultor. Le da la espalda al Palacio de Comunicaciones –sede del Ayuntamiento de Madrid–, antes Palacio de Correos, y mira de reojo al Banco de España. La antigua Plaza de Madrid, por su situación entre palacios y en la confluencia de las que ya serán las arterias más importante de la ciudad, pronto se convirtió en el centro económico, en contraposición a la Puerta del Sol, donde se palpaba el pulso social y político de Madrid.









PUERTA DEL SOL

Todo lo que pasa en Madrid, pasa por la Puerta del Sol. Lugar de encuentro de foráneos desconocedores de otros rincones (delante de la pastelería La Mallorquina en ocasiones se formaba una barrera de "esperantes" que entorpecían la entrada al local), plaza elegida para despedir el año a golpe de campanadas de



su reloj, hervidero de carteristas y *descuideros*, nudo que enlaza las arterias más famosas de Madrid –Arenal, Mayor, Alcalá y Carrera de San Jerónimo–, también ha sido testigo de lo más importante que ha pasado en los últimos tiempos en este país: las movilizaciones de los indignados y la acampada de casi un mes que siguió a la manifestación del 15 de mayo de 2011. La *Spanish revolution*, que contagió al resto de Europa y que se dejó sentir incluso en Nueva York y Washington, nació de esta plaza desde la que también se proclamó la II República 80 años antes. Sus calles aledañas conservan centenarios comercios de todo tipo: la confitería Casa Mira, la farmacia de La Reina, la Posada del Peine, los restaurantes Lhardy y Botín, la droguería El Botijo (algunos de ellos de casi 300 años), en una extraña mezcla con otros locales producto de la modernidad: la manzana de Apple sustituirá en breve al cartel de Tío Pepe, que se trasladará de edificio tras ocupar la firma de ordenadores el inmueble del antiguo Hotel París.

PLAZA MAYOR

Hacer el agosto alquilando balcones no es nuevo, ni exclusivo de los vecinos de los juzgados de Palma de Mallorca. Los habitantes de la Plaza Mayor sufrían una molestia muy lucrativa en la época de Felipe III, la "servidumbre de espectáculo" por la que debían ceder sus balcones a los miembros de la corte, que pagaban por ellos en función de su situación, para ver las corridas de toros que aquí se celebraban. Pero antes de que se mataran toros en la Plaza Mayor (cuando se llamaba Plaza del Arrabal), se mataban hombres; aquí tenían lugar durante la Edad Media los más famosos autos de fe en los que la Inquisición limpiaba de herejes las calles mediante el fuego. Un fuego que ha sido el responsable de sus continuas destrucciones y remodelaciones. Hoy es el mejor lugar para tomar un tentempié al sol si se es extranjero o se está dispuesto a dejarse saquear la cartera con precios no muy populares.







EL RASTRO

Esa fiesta dominical madrileña que se llama El Rastro y que sucede en la calle Ribera de Curtidores y aledañas es mucho más que un lugar donde comprar y vender artículos de segunda mano, curiosidades, libros y objetos. Cada zona tiene su etiqueta; en Ribera de Curtidores todo es nuevo, mucho procede de los importadores chinos que tienen sus almacenes por la zona;

subiendo hacia Cascorro, algunos artesanos exhiben sus creaciones... Pero lo más interesante es internarse en la maraña de vías perpendiculares y descubrir lo inimaginable, como un dni de Franco. Mercadillo de la sorpresa, le ha salido un duro competidor en la cercana estación de ferrocarril de Delicias: el Mercado de Motores, de momento dos fines de semana al mes.





PLAZA DE SANTA ANA

El runrún de las conversaciones en las terrazas se impone a otros sonidos nocturnos en la plaza más animada de la capital. A un paso de Sol, salida natural del barrio de Las Letras, está presidida por el antiguo hotel Reina Victoria, actualmente ME, de Meliá –ayer visitado por toreros y tonadilleras, hoy por los músicos y actores más famosos y caprichosos–, y alberga el teatro Español (con su estatua de Lorca delante) y algunos de los bares, cafés y salas donde mejor música en vivo se puede escuchar.







TEMPLO DE DEBOD

Hay algunos regalos que valen su peso en oro y otros de valor incalculable que no se saben apreciar, como éste que le hizo el gobierno egipcio al español en 1968, el templo de Debod. De más de 2.000 años de antigüedad, fue salvado in extremis de ahogarse por la construcción de la presa de Assuán, en el Nilo de la baja Nubia. La Unesco hizo un llamamiento a diversas naciones para que acogieran y se comprometieran a restaurar los monumentos egipcios que ya habían sufrido inundaciones parciales. Arqueólogos egipcios entregaron a arqueólogos españoles un montón de cajas de piedras, un plano y algunas fotos del edificio y aquí se hizo una reconstrucción muy *sui generis*. Las malas condiciones de conservación y la desidia en su protección (albergó cine de verano, las visitas del público eran masivas, sufrió vandalismo) hizo pensar que hubiera estado mejor bajo las aguas... Protegido desde 2008, se han acometido varias restauraciones y, sobre todo, se han racionalizado sus visitas. El suelo donde se sitúa, junto al Parque del Oeste, era el mismo que sostenía el Cuartel de la Montaña, lugar trágico durante la guerra civil española.







PLAZA DE ORIENTE

Es curioso que la plaza de Oriente esté dirigida hacia el occidente de la capital, justo en el límite del Madrid llano, donde empieza su descenso hacia el río Manzanares. Es por eso que desde su entorno se contemplan extraordinarias puestas de sol, esas que tiñen de naranja el Palacio y el Teatro Real y otras importantes construcciones cercanas (el Senado, la catedral de La Almudena, el Viaducto, San Francisco el Grande...) y que atraen a un público fiel y sorprenden al turista que pasaba por allí. Espacio de músicos –también de los ambulantes que nunca debutarán en el templo de la ópera–, de dibujantes y caricaturistas, de “le digo la buenasuerte”, reúne en sus límites tres jardines (Central, Cabo Noval y Lepanto) y 21 estatuas de reyes españoles, la ecuestre de Felipe IV y las de otros 20, incluyendo cinco godos, que gobernaron hasta el año 1000 en la península. Tanto rey junto y ningún recuerdo para el impulsor de la plaza, José I, “Pepe Botella”, que mandó tirar los viejos edificios que había delante del Palacio, para dejar una explanada. Quizá el nombre de Oriente proviene de la logia masónica a la que pertenecía el francés, la del “Gran Oriente de Francia”.





PANTEÓN DE GOYA

En la ermita de San Antonio de la Florida se esconde nuestra madrileña "capilla Sixtina", el Museo Panteón de Goya. Un lugar maltratado por los sucesivos gobiernos municipales que no supieron darle la relevancia artística e histórica que merecía y que estuvo expuesto a la aglomeración de la misa diaria –con fiestas patronales incluidas– durante décadas. La solución frente al deterioro fue su cierre. Afortunadamente, tras una restauración acertada, hoy podemos contemplar los maravillosos frescos pintados por Goya en 1798 y a cuyos pies está enterrado el aragonés.



GUÍA PRÁCTICA

DÓNDE ALOJARSE

Me by Meliá, en una de las zonas con más ambiente nocturno de la capital. Destaca la suite de su torreón. Plaza de Santa Ana, 14. 91 7016000. www.melia.com

La posada del dragón, moderno y ecléctico, fue casa de huéspedes ya a finales del siglo XIX. Cava Baja, 14. 91 1191424. www.laposadadeldragon.com

Vitium Urban Suites, hostel boutique de lujo, con decoración muy vanguardista. 12 habitaciones todas ellas con vistas a la



Gran Vía o a la calle Flor Baja. Gran Vía, 61, 5ª planta. 91 1164144. www.vitium.es

Room Mate Mario, sencillo y vanguardista, wifi gratis. Campomanes 4, 915 488548. <http://mario.room-matehotels.com/>

Hotel de Las Letras, en pleno centro, su terraza tiene una de las mejores vistas sobre los tejados de Madrid. Su nombre es un homenaje a la literatura. Gran Vía, 11. 91 5237980. www.hoteldelasletras.com

Praktik Metropol, funcional y sencillo pero con una decoración muy actual. Desde 46 € por habitación. Montera, 47. 91 5212935. <http://hotelpraktikmetropol.com/es>

The Westin Palace, un clásico para presupuestos altos. Merece la pena visitar su hall.



Plaza de las Cortes, 7. 91 3608000. www.westinpalacemadrid.com

Hotel Mercure Madrid Santo Domingo, un cuatro estrellas junto a la plaza de Callao, con un impresionante jardín vertical en su interior. Plaza de Santo Domingo, 13. 91 5479800. <http://hotelsantodomingo.es/es>

QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía madrileña es una de las más apreciadas de Europa. En muchos bares "anónimos" se pueden tomar tapas típicas: tortilla de patata, callos a la madrileña, boquerones en vinagre, torreznos, calama-



res... Menos fácil es encontrar ya la casquería, famosa en las fiestas y verbenas populares, como zarajos, entresijos y gallinejas. Por su parte, algunos de los mejores chefs del mundo tienen sus cuarteles generales en la capital.

Vi cool by Sergi Arola, tapas tradicionales –frías y calientes– reinventadas por el chef.



Tienen menú del día y menú degustación. Lagasca, 32. 91 4355701 www.vi-cool.com

El Madroño, abundantes raciones, carnes a la parrilla, rabo de toro y espectaculares sus huevos fritos con patatas fritas y jamón ibérico. Plaza de Puerta Cerrada, 7. 91 3645629. www.restauranteelmadroño.es

El Puchero, callos a la madrileña, criadillas, riñones... especialidades típicas de Madrid,



a un precio medio de 30 euros. Larra, 13. 91 4450577. www.elpuchero.com

Gallinejas Embajadores 84, gallinejas, entresijos, mollejas... para los que buscan la tradición castiza en un local sin pretensiones. Embajadores, 84. 91 5175933. www.gallinejasembajadores.com

El Barril de Argüelles, especializado en pescados y mariscos, donde se prepara uno de los mejores pulpos de Madrid. Andrés Mellado, 69. 91 5443615. www.restauranteelbarrildearguelles.com

QUÉ VER

Además de los museos, palacios y monumentos reflejados en cualquier guía de Madrid, y que el visitante descubrirá fácilmente paseando por el centro, hay otros muchos lugares de interés:

Mercado de San Fernando, tiendas de artesanía y productos ecológicos y alternativos en un antiguo mercado de alimentación. Igual pueden enseñarte a hacer punto que puedes tomar un queso artesanal recién traído del pueblo. Embajadores, 41.

Matadero Madrid, exposiciones, cine, bibliotecas, teatro, en las naves del antiguo



matadero de la ciudad. Un espacio de creación artística al lado del río Manzanares, una zona de agradables paseos. Plaza de Legazpi, 8. www.mataderomadrid.org

Panteón de Hombres ilustres, en el claustro de la Basílica de Atocha. Un pequeño cementerio donde descansan políticos como Ríos Rosas, Cánovas o Canalejas, en sepulcros con bellas esculturas. Julián Gayarre, 3. 91 4548800.

Teatro Real, el templo de la ópera de Ma-



drid es un increíble edificio que se puede visitar de lunes a domingo, en un tour guiado con explicaciones artísticas y técnicas. www.teatro-real.com

MÁS INFORMACIÓN

Página oficial de la Comunidad de Madrid: www.turismomadrid.es

Página oficial del Ayuntamiento de Madrid: www.esmadrid.com/es/madrid

Oficina de turismo del Ayuntamiento: Plaza Mayor, 27. 91 4544410



top VIAJES



La primera revista online de turismo



www.topviajes.net







ISLAS COOK

PARAÍSO ENCONTRADO

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

Las islas Cook son un pequeño grupo de 15 islas volcánicas que se encuentran en el océano Pacífico Sur, entre Hawai y Nueva Zelanda. Un Estado Independiente, libremente asociado a Nueva Zelanda, cuyos ciudadanos tienen la doble nacionalidad

Al otro lado del mundo, justo entre Hawai y Nueva Zelanda podemos encontrar un remanso de tranquilidad donde descansar nuestra ajetreada vida y donde disfrutar de unos días realmente diferentes. Estoy hablando de las Islas Cook. Su nombre nos suena pero en realidad poco o nada sabemos de ellas. Así que vamos a hacer un acercamiento a lo mejor de este destino, que es mucho.

Para empezar, las presentamos. Son un pequeño archipiélago de quince islas en el océano Pacífico Sur y, aunque son independientes, tienen un sistema de gobierno en libre asociación con Nueva Zelanda, lo que quiere decir que sus ciudadanos tienen las dos nacionalidades. La mayoría de su población vive en la isla de Rarotonga, que es donde está el aeropuerto internacional; la capital es Avarua.



Se trata de un pequeño rincón al en el que el estrés no tiene cabida, no encontraréis edificios ni rascacielos; no encontraréis las típicas casitas sobre el agua ni gente practicando deportes molestos o haciendo ruido porque, afortunadamente, no es un destino masificado por el turismo. No encontraréis lugareños persiguiendo turistas para venderles chucherías sin valor, no encontraréis animales peligrosos, ni insectos... Y lo mejor es que no hacen falta vacunas ni medidas sanitarias especiales porque es un lugar tan natural que no se corre ningún

riesgo y el clima es maravilloso... Así que no hay que pensarlo más, sólo hay que ir.

PINCELADAS DE HISTORIA

Se cree que los primeros pobladores fueron pueblos polinesios que llegaron allí en el siglo VI desde Tahití, pero el primer contacto con europeos, no lo tuvieron sino hasta 1595, cuando el explorador español Álvaro de Mendaña de Neyra, llegó a Pukapuka, bautizando la isla como San Bernardo. Más tarde, en 1606, llegó Pedro Fernández de Quirón y la llamó



Las Islas Cook son un archipiélago de 15 islas, algunas de ellas deshabitadas. Algunas son de origen volcánico montañoso, otras cuentan con pequeños lagos en su interior y muchas tienen una serie de atolones bajos a su alrededor a los que se puede llegar nadando y en los que la práctica de los deportes acuáticos es un placer. El paisaje es idílico y la tranquilidad un estilo de vida. Eso sí, hay que tener en cuenta que en las Islas Cook se prohíbe acampar y hay que buscar un alojamiento.



Perlas cultivadas

Las perlas negras son uno de los tesoros más preciados de las islas. Las mejores se cultivan a 2.600 km al nordeste de Nueva Zelanda y a 1.200 km al norte de Rarotonga: en Manihiki, un remoto atolón que para muchos es el más hermoso de todo el archipiélago. Son cuarenta pequeños islotes rodeando el gran lago de 4 km de ancho, en cuyas profundidades se esconden las florecientes granjas perlíferas que cultivan este tesoro.



Artesanía

Las Islas Cook son muy famosas por su artesanía local. Diferente en cada isla, pero con un estilo común que arropa todas y cada una de sus creaciones artísticas, tanto en lo que se refiere a los souvenirs como otras manifestaciones culturales como la música o la danza. Los isleños son muy creativos y les gusta especialmente expresarse a través del arte, por lo que podemos encontrarnos con objetos de todo tipo, desde lo más típico y lo más tradicional hasta los objetos más modernos en exposiciones de artistas contemporáneos. Sin embargo, a la hora de comprar algo que llevar a casa y que nos recuerde nuestro viaje en el futuro, podemos recomendar las esculturas, sobre todo de madera o arcilla, de todos los tamaños; las cestas de fibras de coco o los bolsos de *pandanos*. También la cerámica, las telas bordadas con flores, las colchas *tivaevaes* (con dibujos de flores) o incluso los *ukeleles* de madera. Incluso, para los coleccionistas, son muy interesantes las monedas y los sellos.



El paraíso sin estrés: sin edificios, sin rascacielos, sin ruido, sin turismo masificado, sin gente agolpándose, sin vendedores de souvenirs persiguiendo turistas, sin frío, sin molestia ninguna... Ni siquiera es necesario vacunarse para visitar las Islas Cook

Rakahanga, "Gente Hermosa", lo que ya nos da una idea de lo que podemos encontrar allí. Aunque también es cierto que los ingleses rebautizaron Pukapuka, como "Danger Island" en 1764... y eso tampoco sería por nada. Sin embargo, fue en torno a 1777 cuando el capitán James Cook reclamó el archipiélago para la corona británica y por eso lleva su nombre. Más tarde, Islas Cook fue un protectorado inglés y se anexionó a Nueva Zelanda en 1901. La autonomía llegó en 1965.

QUINCE ISLAS

Quince islas que desafían la bravura del mar y que rivalizan con un idílico paraíso en lo que ha belleza se refiere. Nueve de ellas son de origen volcánico montañoso y otras son atolones bajos, al norte. Hay que diferenciar

entre las islas del sur: Aitutaki, Atiu, Mangaia, Manuae, Mauke, Mitiaro, Isla Palmerston, Rarotonga y Takutea. Y las islas del norte: Manihiki, Nassau, Penrhyn Island (conocida como Tongareva o Mangarongaro), Pukapuka, Rakahanga y Suvarrow (o Suvorov).

El centro neurálgico de las Islas Cook es Rarotonga, la más grande y también el corazón económico y político del estado libre asociado. Pero esto no significa que sea una ciudad moderna y cosmopolita al estilo occidental, ni mucho menos; a su manera, ha sabido conservar ese sabor idílico del Pacífico que tanto caracteriza al archipiélago entero. Hermosos edificios cargados de historia, playas interminables y los *maraes*, que son los maoríes de Nueva Zelanda, Islas



Las colchas tivaevaes

Una de las más conocidas especialidades de las Islas Cook, en lo que a artesanía se refiere, son las famosas colchas tivaevaes. Tanto bordadas (la inmensa mayoría) como pintadas (aunque en menor medida) con múltiples colores a modo de patchwork. Los motivos florales son los más destacados, pero desde luego hay una multitud de diseños que no sólo las hace atractivas y bonitas, sino además muy originales y divertidas. Los precios varían de una tienda a otra, pero suelen ser bastante asequibles.





Las puestas de sol, aprovechadas para capturar peces desde la orilla del mar, proporcionan tonalidades increíbles.



El centro neurálgico de las Islas Cook es Rarotonga, la isla más grande y también el corazón político y económico. Una pequeña ciudad tradicional y conservadora cuyo sabor es el del idílico Pacífico sur, especialmente en su capital: Avarua



Cook y Tahití (los de Tonga, Samoa y Hawai se llaman *malaes*) con toda su cultura y civilización. La ciudad más importante de la isla es Avarua, que es la capital, aunque es realmente pequeña. Tiene muchos supermercados, dos bancos, algunos restaurantes y muchas tiendas de perlas y artesanía para los turistas. Poca cosa, pero mucha fuerza, mucha energía. Es una ciudad que gusta.

A una hora de avión de la capital, llegamos a Aitutaki, quizá uno de los lugares más hermosos del archipiélago y eso es decir mucho. Su laguna, sus playas de finísima arena blanca y esas hileras de cocoteros la convierten en inconfundible. Es uno de esos lugares que vienen a nuestra mente cuando pensamos en el relax absolu-

to. Pero eso no quiere decir que Aitutaki no tenga también su puntito rumboso, porque lo tiene. El lugar más alto de la isla, el Maungapu, permite contemplar el atardecer perfecto e incluso, con suerte, descubrir el mágico rayo verde. También os recomiendo que visitéis Maina, un precioso *motu* (isla desierta), donde podréis ver tortugas marinas gigantescas; o que vayáis de picnic a Tapuaetai, otro *motu* fabuloso, un sitio estupendo para hacer *snorkel*, pero también para tumbarse a descansar; eso sí, bote de crema protectora en mano constantemente.

Otra isla muy interesante es Atiu, la famosa "isla de los pájaros". Su paisaje está salpicado de cuevas y recónditas calas de una belleza espectacu-

El agua es el elemento fundamental y principal las Islas Cook, centrado en la pesca de arrastre, del hueso, el buceo, el remo, la natación, la vela o simplemente los baños relajantes y vivificantes en las lagunas. La naturaleza es la base de su estilo vida, en la que todo tiene un lugar cuasi sagrado y una misión muy concreta.





La cultura y las artes en las Islas Cook son quizá la parte más interesante de su estilo de vida. Las ceremonias y celebraciones tradicionales son especialmente interesantes, entre otras, la del cambio de jefe de la tribu. Vestiduras de color y mucha música presiden cada uno de los eventos

lar. Mangaia es una isla muy parecida a Atiu porque también tiene muchas cuevas, y lo cierto es que merece la pena explorarlas si hay oportunidad y hace buen tiempo, porque es un paraíso de la espeleología, la escalada y el senderismo. Mientras que Pukapuka, que es un atolón un poco más alejado y en el que casi no vive nadie, es donde podremos encontrar la artesanía más curiosa de todo el estado: los objetos realizados a partir de las hojas de palmeras. Sin dejar atrás a los habitantes de Mauke y Mitiaro, que también son unos artistas en lo que ha fabricar sombreros y bolsos se refiere, aunque la verdadera fuente de ingresos de estas islas, como de la

mayor parte de las Islas Cook, son la agricultura y el turismo.

Pero si las Islas Cook son famosas por algo es por sus perlas. Aquí es donde tenemos que señalar: Manihiki. Las perlas negras de este lugar son famosas en el mundo entero. Pero eso no es lo único, también están los cuarenta pequeños *motus* que hay diseminados por toda la isla y que además son un verdadero paraíso para los amantes de los deportes acuáticos, especialmente para los submarinistas. Manihiki comparte su laguna con Rakahanga y eso da lugar a la hermosa leyenda que cuenta que ambas islas son hermanas. Nassau, por su parte, es la mejor para pescar, rodeada ade-

más de palmeras, ofrece un exótico paisaje para cobijarse del sol y disfrutar de la tranquilidad.

El santuario natural más llamativo es Manuhae, una isla deshabitada que en realidad es un parque natural, el turismo está muy controlado con el fin de preservar al máximo el entorno natural y eso siempre se agradece cuando uno tiene la oportunidad de visitar este lugar tan exuberante.

TRADICIONES CULTURALES

Las costumbres de las Islas Cook se mantienen vivas, a pesar del paso del tiempo y del sincretismo inevitable, con otras muchas traídas por conquistadores, viajeros y turistas. Y la globa-

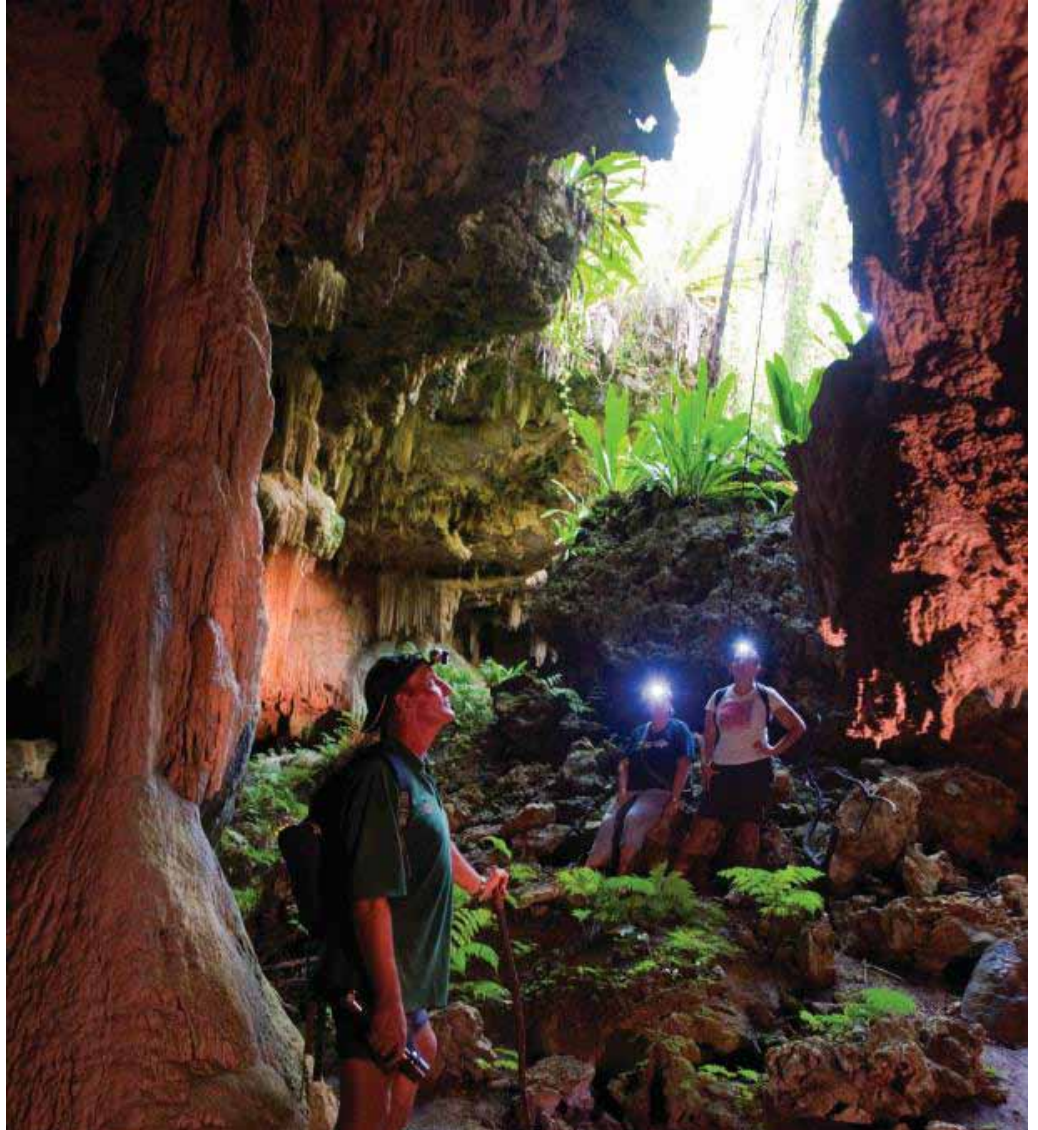
Los deportes son uno de los puntos fuertes de las Islas Cook. Deportes acuáticos de todo tipo, espeleología, senderismo, escalada y cualquier otra disciplina que se te ocurra. Todo ello aderezado con un paisaje de ensueño en un paraíso casi sin explorar. No olvidéis llevar crema solar y ropa muy cómoda.





Tradiciones ancestrales

Las tradiciones en las Islas Cook son casi la marca del archipiélago. Desde la llamada del tambor hasta los tatuajes en los troncos de los árboles, algo tan arraigado que se enseña a los niños desde la más tierna infancia. La música también es una parte importante del conjunto, tanto es así que marca la rutina diaria de las islas: cánticos o himnos que provienen de las iglesias, bandas de cuerda en las que conviven ukeleles electrónicos con otros tradicionales elaborados con cáscara de coco. Y todo ello rematado con unos extrovertidos bailarines que siempre te invitan a unirte a ellos.



lización, que llega a todas partes. Sin embargo, la mayoría de los nativos, conocen sus tradiciones y las practican con gran alegría, si bien en el día a día se visten al estilo occidental y las casas ya son mucho más modernas de lo que cabría esperar en un entorno en el que, a priori, se espera un exotismo preservado al máximo. Y no es así.

Aunque lo cierto es que todos forman parte de algún clan y se sienten férreamente ligados a un *ariki* (rey de la isla), quien marca sus leyes en muchos aspectos, como es la gestión de los territorios, que son públicos, porque en las Islas Cook no hay terrenos privados, son del Estado o de la comunidad, y éstos los alquilan.

La parte más interesante, a nuestro modo de ver, es lo que atañe a las ceremonias y celebraciones tradicio-

nales, como cuando hay un cambio de jefe en la tribu y todos emplean las vestiduras tradicionales. Es algo tan curioso como interesante.

Personalmente, una de las tradiciones que más ha podido sorprenderme es la de instalar las tumbas en los alrededores de las casas, puesto que ellos creen firmemente que los espíritus de los muertos comparten la vida de los vivos y simplemente se quedan allí para ayudarlos y, sobre todo, aconsejarlos.

A lo largo del año hay muchas celebraciones en las islas y, si bien muchas coinciden con fiestas internacionales como Navidad o Año Nuevo, otras muchas son propias de las islas, como la Semana de la Danza, que tiene lugar la tercera semana de abril, en Rarotonga y en la que hay concursos



Flora y fauna espectaculares

La flora y la fauna de las islas Cook es realmente sorprendente. Numerosas especies nos llamarán la atención, como el *hibilisco au*, que es amarillo y del que se aprovecha casi todo, por ejemplo, la flor se utiliza con fines medicinales en todo el mundo, mientras que con sus ramas se hacen las cabañas, con sus hojas se cubre el *umu*, el horno en tierra y con sus fibras se hacen faldas. Es una planta realmente útil. Aunque no la única, porque la vegetación es la reina en este archipiélago. También hay variedad de animales, aunque los únicos autóctonos son la rata y el murciélago, porque al introducir el pájaro *mynah* en las islas, las especies locales huyeron. Pero lo verdaderamente apasionante son las especies marinas, sobre todo en las lagunas y en las barreras de coral. Tanto es así que, según el Pacific Ocean Forum (POF), las Islas Cook pasarán a ser la reserva marina más grande del mundo, con 1.065 millones de kilómetros cuadrados y que se ubicarán en la parte sur de sus aguas territoriales.





El agua de coco es la bebida por excelencia.



Los tubérculos son lo más abundante en las islas, junto con las frutas y verduras exóticas, mientras que el pescado es también muy popular, aunque más caro. El coco es omnipresente, como fruta o como aderezo y lo más original, el brasero excavado en el suelo: el nell´umukai



de baile y muchos espectáculos. Participa mucha gente de la isla, pero también pueden tomar parte los más animosos y atrevidos turistas. Es algo muy divertido.

Otra fiesta que reseñar es el día de la independencia de las Islas Cook, esto es el 4 de agosto y la fiesta es espectacular: música, exposiciones, flores, espectáculos, concursos... de todo. Por último, me gustaría destacar, la Semana floral, por lo que tiene de original. Es la tercera semana de noviembre y es algo extraordinario. Se decora todo, incluso los barcos... todo se llena de colores y de un aroma

tan especial que dan ganas de quedarse a vivir allí.

LA HORA DE COMER

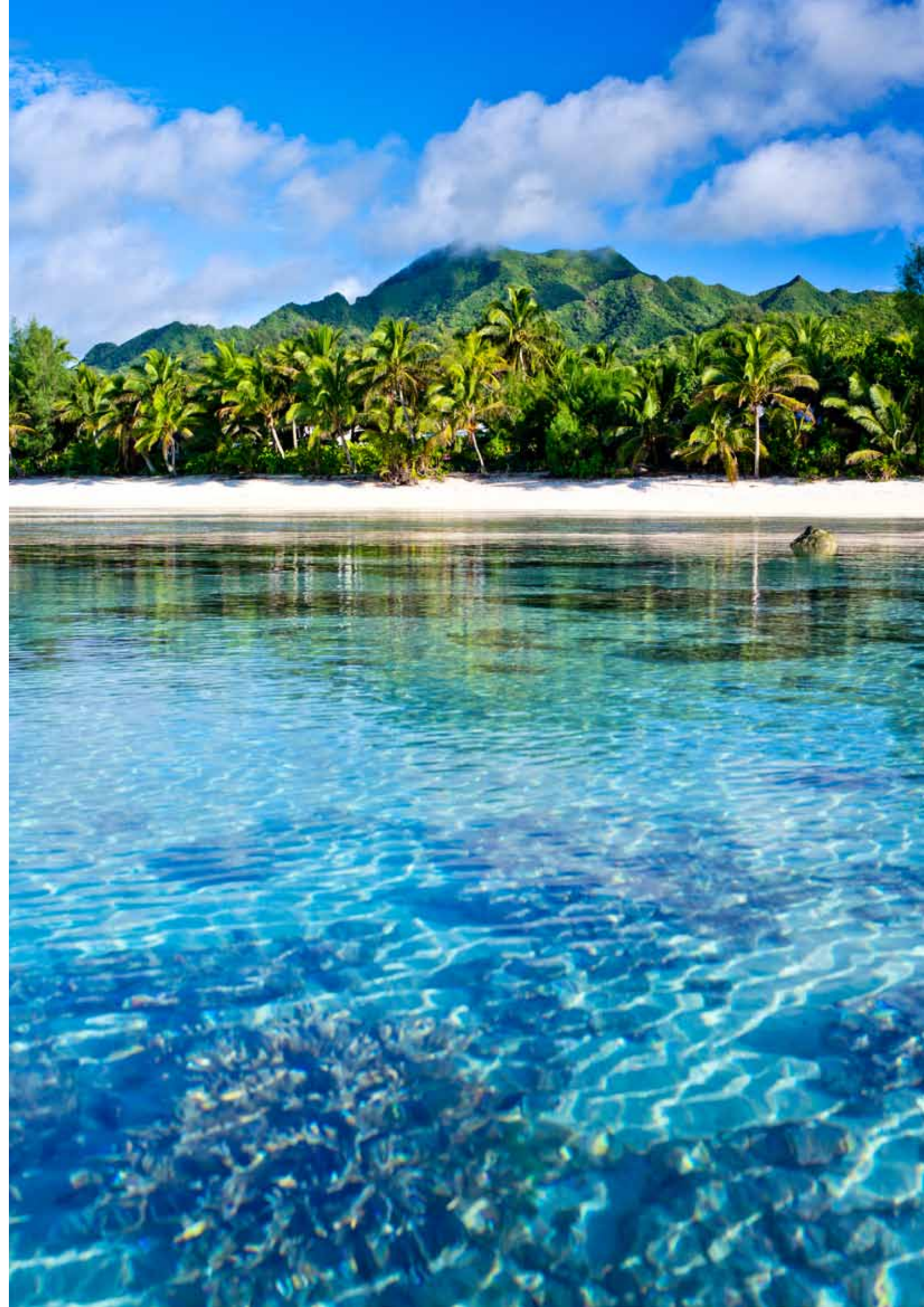
El tema de la comida en las islas Cook es bastante importante, ya que si bien ellos producen verduras y frutas y cuentan con la pesca, lo cierto es que la mayor parte de la comida envasada viene de Nueva Zelanda y sus precios son prohibitivos. Es caro en Rarotonga, pero si uno se desplaza un poco más lejos, a alguna de las otras islas, entonces el precio se incrementa aún más. Y no sólo hablo de algo de carne, que es un alimento intocable, si no del

Un jornalero recolectando verduras en Rarotonga. Al otro lado del mundo, la vida es despreocupada y divertida. No hay lugar para el estrés.





La música y el baile presiden la mayoría de las celebraciones en las islas. Sus aguas son claras y transparentes como pocas.





En Islas Cook se conduce por la izquierda y circulan muchas motocicletas.

mismo pan. Pero teniendo en cuenta los precios, sí es cierto que tienen una serie de platos típicos que son bastante recomendables. Por ejemplo, el *kuru*, que es la fruta que utilizan en las islas a modo de pan y que se puede cocinar de diversas maneras. A mí me recuerda un fruto seco más que a otra cosa, pero allí es muy popular. Otros platos son el pulpo, la raíz de mandioca, la *kumura*, que es como una especie de batata, y el *taro*, que es un tubérculo con aspecto de chufa, pero del tamaño de una patata. Los tubérculos son lo más abundante y se suelen cocinar en el *nell'umukai*, un brasero excavado en el suelo donde se ponen los alimentos previamente envueltos en hojas de plátano, como se hace en Sudamérica.

Y como decía, creemos que en las islas se pesca, aunque por el precio de los platos pudiera parecer que importan el pescado desde el otro lado del globo. Aun así, lo hay asado, a la plancha, guisado, en sopa o marinado en limón y leche de coco. Personalmente me quedo con el atún, pero también hay un pez llamado loro, muy original, y barracuda. Entre los mariscos más famosos están el cangrejo y las gambas.

Un plato típico que os recomiendo, el *ika mata*, que es pescado crudo marinado en limón, más o menos como el ceviche, y cubierto con una salsa de coco y acompañado de pan o plátanos machos hervidos. Por cierto, si no te gusta el coco... mejor no vayas a las Islas Cook. Otro plato es el *rori*, que es pepino de mar cocinado con hojas de plátano y salteado con cebolla y ajo, servido en un pan crujiente o en un *taro*. Y para terminar, *kuru akaki anga ia*, que es un postre hecho con muchas frutas exóticas y que recuerda un pudín. ❶

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Para llegar a las Islas Cook, lo mejor es volar hasta Avarua, la capital de Rarotonga; al aeropuerto internacional de Rarotonga. Desde allí, se pueden coger otros vuelos al resto de las islas, algunas con trayectos de hasta una



hora de duración. También se puede llegar navegando, ya que es posible amarrar barcos, yates y veleros en los puertos de Avarua, Avatiu y Avana.

DÓNDE ALOJARSE

Los hoteles suelen tener instalaciones de teléfono y fax y, ocasionalmente, acceso wifi (sólo en Avarua) del que se puede disfrutar en sus portátiles comprando una tarjeta de prepago de Telecom. El servicio de los hoteles, por lo demás, es como en el resto del Pacífico Sur... idílico, rupestre, auténtico y muy de playa.



Hotel Club Raro, En Avarua. Un resort todo incluido en el que todo es muy colorista y muy de andar por casa. Eso sí, el precio no es elevado. www.clubraro.co.ck

Hotel Crown Beach and Spa, un hotel de lujo playero, con un servicio bastante cuidado y algunos detalles muy elegantes. www.crownbeach.com

Pal Grove Resort Rarotonga, encantador hotel rural, con típicas cabañas de madera y un gran ambiente a dos pasos de la playa. www.palmgrove.net

QUÉ COMER

Los horarios de las comidas son bastante temprano, nada que ver con España. El desayuno comienza a las 7 de la mañana y a las 10 ya prácticamente no hay nada. La comida se sirve entre las 13:00-14:00 y la cena, puede comenzarse a las 19:00h. Aunque siempre es posible encontrar algo de comer en las cafeterías o en las tiendas. el servicio en los

restaurantes es lento a más no poder. La prisa es una palabra desconocida para los cookianos. Los alimentos principales son las frutas y las verduras, especialmente tubérculos. También el pescado y el rey de los reyes es el coco, que sirve como postre o como aderezo para cualquier tipo de plato.

Fruit os Rarotonga, se dice que es el mejor lugar para tomarse un buen batido de frutas, pero también ofrecen las mejores hamburguesas de la isla y es bastante barato.



Aquarius Rarotonga on the Ocean, un divertido restaurante con una piscina en el centro. Rodeado de hamacas y tumbonas es muy agradable. El servicio es amable; la comida, bastante buena y el precio, razonable.

Koru café, un restaurante en Aitutaki caracterizado por la cocina típica cookiana y por la frescura de todos los ingredientes. También es el único lugar donde parece que se puede conseguir un café decente. Y eso es muy importante.

DATOS ÚTILES

Las tiendas. El horario de apertura es muy semejante al español. Los domingos permanecen cerrados todos los comercios, al igual que durante las fiestas religiosas, locales y nacionales.

El idioma. La lengua oficial es el Cook Island Maoríes, se habla un inglés excelente.

El clima. Tropical moderado, con algo de viento. Entre noviembre y marzo es la época de tifones, pero normalmente hace bastante buen tiempo, soleado y algo húmedo.

La electricidad. 240 voltios. Los enchufes son de tres clavijas alargadas y planas.

La moneda oficial. Es el dólar neozelandés (NZD). No es fácil pagar con tarjeta y tampoco encontrar cajeros automáticos que funcionen (sólo en Rarotonga), por lo que se recomienda llevar efectivo suficiente.

Para tener en cuenta. Se conduce por la izquierda; el nudismo está mal visto, excepto en las playas y está prohibido acampar. Siempre hay que pasar la noche en un alojamiento homologado. Normalmente no se dan propinas porque ofende a quien la recibe. Si no piensas pasar más de 30 días en las islas, no necesitas visado, pero sí hay un impuesto de salida, para los adultos, de NZD55.

MÁS INFORMACIÓN

www.cookislands.travel/spain

MÁS DE 200 CONEXIONES ENTRE EUROPA, NORTEAMÉRICA Y CANADÁ



NOSOTROS ESTAREMOS ALLÍ DONDE QUIERA VIAJAR



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

Cubrimos cualquier necesidad que surja en sus viajes transatlánticos.

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





IBIS CELEBRA SUS 1.000 HOTELES CON NUEVA HABITACIÓN

En realidad, la familia ibis supera los 1.700 (1.000, ibis; 233, ibis Style y 506, ibis Budget), pero celebra ahora la apertura del establecimiento número 1.000 de ibis: en dos años, Accor ha abierto más de 200 hoteles bajo las marcas de la familia ibis, un hotel cada 3 días. La nueva configuración de las zonas

comunes en más de 300 hoteles y el despliegue a gran escala de su nueva cama « Sweet bed™ by ibis », más de 100.000 en todo el mundo, han reforzado la percepción de modernidad de la marca entre los clientes. Ahora, se anuncia la creación de una nueva habitación. www.ibis.com

SENTIRSE GOURMET EN DONOSTI CON EL HOTEL ASTORIA 7



El hotel Astoria 7 propone a sus huéspedes una nueva experiencia centrada en la gastronomía. Con la "Experiencia Gourmet", desarrollada en colaboración con San Sebastián Food, el visitante tiene la oportunidad de recorrer, detenerse, conocer, probar, experimentar, vivir y comprar en los extraordinarios mercados y las exclusivas tiendas gourmet de la ciudad, de la mano de un asesor gastronómico. "Experiencia Gourmet Astoria 7" comienza a las once de la mañana en la recepción del hotel, donde un experto gastronómico local recoge a los huéspedes -de dos a ocho personas- para comenzar un itinerario por el laberinto gastronómico donostiarra. Durante tres horas se recorren mercados locales y tiendas gourmets donde se pueden realizar catas de producto. Los asesores gastronómicos son bilingües en inglés y español y acompañan a los turistas los martes, miércoles y sábados. El precio por persona de esta propuesta es desde 158 €, e incluye dos noches con alojamiento y desayuno y una Experiencia Gourmet para dos personas.



IL SALVIATINO, DE OFERTA ESTA PRIMAVERA

Los amantes de Florencia saben que los meses que van de enero a abril son los mejores para visitar esta sorprendente ciudad, evitando así la avalancha de turistas que arriban tras la primavera. Si deseas ser uno de esos privilegiados, y descubrir sin colas los secretos que esconde este histórico destino, aprovecha la promoción que el exclusivo hotel Il Salviatino, miembro de Preferred Hotel Group, ha lanzado para la ocasión. Desde 613 euros por noche en régimen de alojamiento y desayuno, y hasta el 30 de abril, es posible disfrutar, entre otras, de estancias únicas como la Suite Affresco, de 73 metros, con frscos del pintor italiano Domenico Bruschi (1840-1910), o de la Suite Ojetti, cuyo precio normal alcanza los 1.800 euros la noche.



EL SUIZO THE CHEDI ANDERMATT, INGRESA EN EL CLUB "LEADING"

A una altitud de 1.440 metros, entre los picos de Gemmstock y Naetschen, en el sur de Suiza, se sitúa The Chedi Andermatt, un lujoso hotel que acaba de ser aceptado como miembro de The Leading Hotels of the World. El establecimiento, a dos horas en tren de Zurich, tiene 98 habitaciones decoradas con materiales naturales, como madera y piedra, en tonos relajantes. Entre sus servicios, dos restaurantes gourmets, uno de cocina europea y otro de gastronomía suiza; un spa de 2.400 metros cuadrados, gimnasio y piscinas cubierta y al aire libre. Pero, sin duda, lo más impresionante es su localización, al pie de los Alpes.



BARCELÓ HAMILTON MENORCA OFRECE "BMOMENTS"

Si quieres protagonizar un "selfie" de lo más sensual, hazlo mientras disfrutas de uno de los 5 Bmoment que el hotel Barceló Hamilton Menorca (Menorca) ha creado en el marco incomparable de la espectacular terraza panorámica que ocupa la azotea de este conocido establecimiento sólo para adultos y sus preciosas camas balinesas. Bexperience, Blove, Bsweet, Bbeauty y Bcool, son los nombres de las experiencias, cuyos precios van desde los 36 a los 129 euros por pareja.



SALAMANCA SUITE STUDIOS, BARATOS Y CON CLASE

Bajo el concepto "practical & cheap", abre sus puertas Salamanca Suite Studios, un nuevo establecimiento con 22 habitaciones, en el número 4 de la Plaza de La libertad. La firma ha querido reunir los mejores servicios y las ventajas de un hotel, al tiempo que ofrecer la privacidad de un apartamento. Sus 22 habitaciones –estudios de diseño moderno y legante–, cuentan con los elementos clave para un buen descanso (con una carta de colchones y almohadas) y con una cocina moderna totalmente equipada.



HOTEL RITZ "MAD FOR ART"

El Hotel Ritz Madrid presenta una colección exclusiva de llaveros que recrean grandes obras pictóricas que alberga el Museo Thyssen-Bornemisza y que se entregarán a los huéspedes que contraten el programa 'Mad for Art', permitiéndoles el acceso a la colección permanente de la pinacoteca. La propuesta 'Mad for Art' se completa con el famoso *Afternoon Tea*, una cena en el restaurante Goya, dos noches de alojamiento y desayuno bufé, botella de cava en la habitación y traslados hotel-aeropuerto-hotel en limusina privada con chófer. El precio es de 1.250€.

Asador Lakuntza, heredero del Asador de Imanol, abre en Madrid



Cocina vasco-navarra basada en los productos de temporada en su estado más natural y presentada en formato actual es la apuesta de Lakuntza, el nuevo restaurante madrileño que nace de la evolución y el rejuvenecimiento del Asador Imanol. Un nuevo restaurante que incorpora una zona de barra y que cuenta con la experiencia gastronómica de Ansorena, la energía, el entusiasmo y el corazón de Valentín Ruiz, Maripaz Gámez y el demostrado camino de Soraya Santiesteban. En Lakuntza sirven los mejores pescados del Norte y cortes de carne de buey gallego elaborados a la parrilla con carbón.



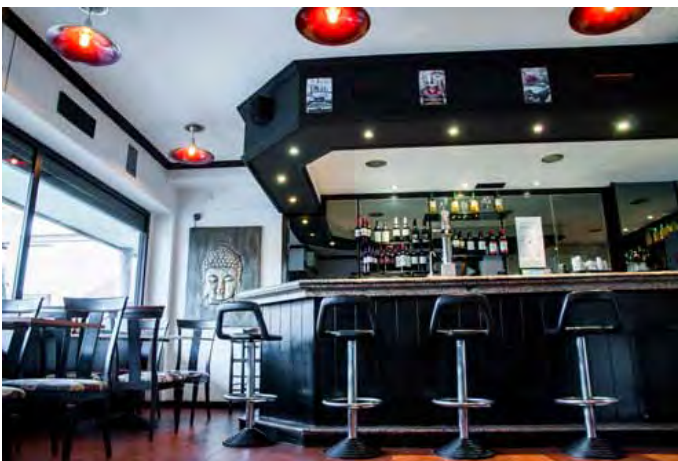
Llega el quinto Pecado Carnal

Abre el quinto restaurante Pecado Carnal, esta vez en Majadahonda. Es por tanto el primer Pecado Carnal que se aleja del centro de la capital, y es también el primero en el que se puede comer la preciada carne de wagyu al aire libre, ya que cuenta con una agradable terraza con más de 20 mesas. Destaca también por su original decoración, diferente, una vez más, a la de los otros locales, puesto que cada uno tiene su estilo y personalidad propia, con el wagyu como protagonista.



El 31, selecto local en la calle de Alcalá

El restaurante El 31, en la madrileña calle de Alcalá, abre sus puertas en el mismo espacio que albergaba a un clásico de la alta cocina en Madrid. Este elegante y refinado proyecto gastronómico nace con la pretensión de ser una referencia de la restauración más cosmopolita en la capital, liderado en cocina por Agustín González.

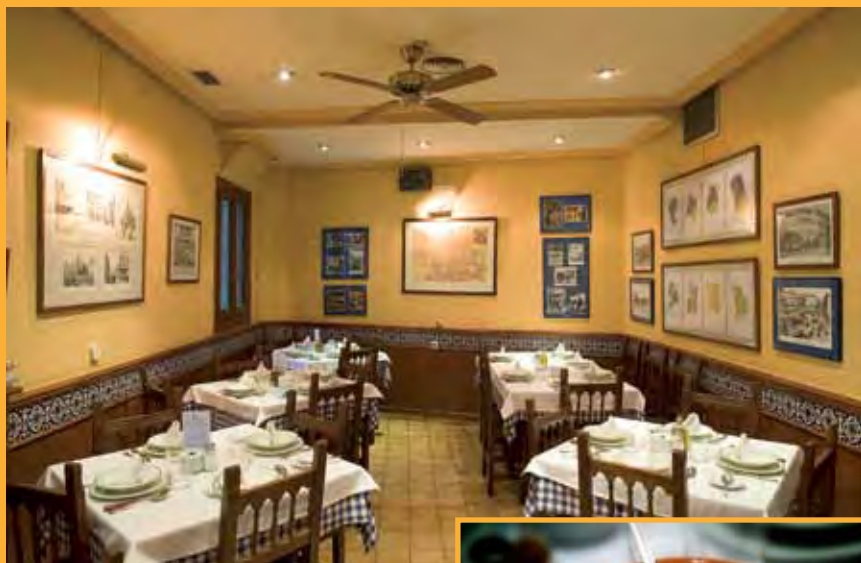


More, guiño a la tradición

En el barrio madrileño de Salamanca, en lo que antes fuera una prestigiosa tienda de antigüedades y tras una espectacular reforma surgen las raíces de More. El chef Iván Sáez está al frente de los fogones de este nuevo y exclusivo local de la capital donde la tradición es la protagonista de una carta apetecible de principio a fin donde no faltan sus clásicos, como croquetas de jamón y pollo, alitas de pollo deshuesadas con salsa piperitoria o rabo de toro.



Casa Carola, premio "Los Mejores Garbanzos de la Comunidad de Madrid"



Hasta el 31 de marzo se celebra la 4ª Edición de la Ruta del Cocido Madrileño en la que participan 26 restaurantes de la Comunidad de Madrid. Pero si de entre todas las propuestas de la Ruta del Cocido destaca una, es la del Restaurante Casa Carola, que participa de nuevo en esta edición siendo el único restaurante que tiene en su carta como menú único el cocido. Casa Carola lleva más de 15 años ofreciendo este plato a sus comensales en sus dos locales de Padilla, 54 y Víctor Andrés Belaúnde, 6. Pero además, Casa Carola es también el único que cultiva sus propios garbanzos en sus huertos de Cabañas de Polendos (Segovia). El menú que ofrece Casa Carola tiene un precio de 29€ por persona y se compone de copa de cava, croqueta, cocido de tres vuelcos, postre, café y licor.



iO, de Oyarbide, se consolida

La cocina de siempre en formato actual y propuestas de propio cuño cercanas a la fusión conforman la oferta de iO, en Madrid. El responsable es Iñaki Oyarbide, un cocinero inquieto, curioso y viajado y curtido. Fruto de su pasión por la cocina vasco-navarra no podía faltar en esta nueva propuesta un bacalao de suaves y blanquísimas lascas, asado, que se sirve sobre una purrusalda ligada y con guarnición de verduras de Tudela, o omo de vaca gallega con tuétano y galanga.



El "cocido-queda" de Ponzano

Ya no es necesario esperar a que mamá haga el cocido el sábado para poder disfrutarlo. Cualquier día de la semana y por 16,50€, se puede disfrutar de uno tradicional en este restaurante de la capital. Tan solo hay que juntar a diez amigos, avisar con 48 horas de antelación y de todo lo demás se encargarán los fogones de Ponzano. El cocido, como es tradicional, se sirve a los tres vuelcos. El primero, es la sopa de fideos, en la que se cuece el relleno; en el segundo llegan los garbanzos y la verdura y, en el tercero, todas las carnes. El cocido se sirve con pan, postre, café y vino de Toro joven.



New York Burger se instala en el Paseo de la Castellana

El nuevo local se encuentra ubicado en el corazón de AZCA, en un creciente núcleo de restauración, donde no podía faltar el espacio de las auténticas hamburguesas americanas. Así, el centro financiero de la ciudad puede 'chuparse los dedos' con las delicias de su horno de carbón. Y también es perfecto para hacer una pausa o cenar tras una tarde de compras en la zona de Orense o en el Corte Inglés más grande de España. O darse un homenaje, antes o después de disfrutar de un partido en el Bernabéu.

Jaime Beriestain Café, un espacio muy personal donde relajarse picando algo



Ubicado en pleno ensanche de Barcelona, el recién inaugurado Concept Store y Café Jaime Beriestain es un espacio donde el reconocido interiorista ha seleccionado personalmente todos y cada uno de los muebles y objetos que lo componen, así como los platos que incluye la propuesta gastronómica del café-restaurant. El espacio cuenta con una superficie de 500 m² y alberga, además de la tienda y el café-restaurant una zona dedicada a las flores. El café-restaurant ofrece una propuesta gastronómica de cocina tradicional y de mercado de sabores profundos. La carta la ha creado personalmente Beriestain junto al chef, recuperando platos de su Chile natal y de tradición familiar como la *Sopa de Cebolla de la abuela Sofía* o la exquisita *Banoffee Cake*, que representan la vuelta a la cocina auténtica. Cuenta también con productos de proximidad y materias primas con Denominación de Origen.



Los valores de la cocina

Los amantes de la cocina tradicional tienen la posibilidad de asistir al I Congreso de Cocina, Esencia y Valores, organizado por Cocin-Arte, que se celebra el 14 y el 15 de marzo en el Palacio de Congresos de Baluarte, en Pamplona. El principal objetivo de este primer congreso es la necesidad de rescatar la esencia y los valores de la cocina tradicional de la mano de personas anónimas que presenten platos heredados de generación en generación en el seno de su familia.



Cocineros cántabros se unen para divulgar sus recetas "estrella"

Los chefs cántabros Fernando Sainz de la Maza (El Serbal), Nacho Solana (Solana), José Antonio González (Nuevo Molino), Óscar Calleja (Annuu) y Jesús Sánchez (Cenador de Amós) se unen en el libro 'Cinco tipos con estrella. Cincuenta recetas con sabor a Cantabria' para rendir homenaje a los productos locales de su tierra. La obra es un compendio de cincuenta de las recetas más representativas de estos chefs, muchas de ellas adaptadas para que tanto aficionados a la cocina como novatos pueden llevarlas a la práctica.



Los purés de La Chinata

La Chinata presenta la nueva gama de purés de patatas elaborados de forma tradicional, con las mejores patatas: puré de patata con aceite de oliva virgen extra, puré de patata con boletus y puré de patata con trufa, para acompañar carnes o pescados.

Apoyo institucional a la Ruta del Jamón Ibérico Dehesa de Extremadura



Si existe un producto turístico ligado a Badajoz y a Extremadura, a su dehesa y su gastronomía, es el Jamón Ibérico Dehesa de Extremadura. Por ello la Diputación de Badajoz ha puesto en marcha el proyecto de ejecución del Plan de Marketing de la Ruta del Jamón Ibérico Dehesa de Extremadura. La esencia del proyecto, por tanto, será situar a la Ruta en el mapa turístico, ocupando un destacado lugar, optimizando recursos y reforzando el posicionamiento del territorio y sus productos. Los establecimientos adheridos a la Ruta del Jamón Ibérico en la provincia de Badajoz permitirán conocer de primera mano la cultura del jamón.

Nuevo Diploma de Alta Panadería en la Escuela Cordon Bleu Madrid



La escuela de alta cocina Le Cordon Bleu Madrid comienza el año con novedades en su oferta formativa. Frente a la creciente demanda de productos artesanales y frescos, la Escuela lanza un nuevo Diploma de Alta Panadería que dará comienzo el próximo mes de abril. Un programa dirigido por el maestro panadero Léonard Longo, donde las técnicas y las nuevas tecnologías se dan la mano para mejorar los procesos, preservando toda la tradición del oficio.



Éxito de Olipremium, la pasarela del AOVE

Con éxito se celebró la segunda edición de OLIPREMIUM, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE), en el hotel Villa Magna de Madrid, con casi 900 visitantes profesionales, quienes pusieron de manifiesto el creciente interés que despierta este producto escogido de la despensa española entre el público general.



Las cifras de la Torta del Casar

El Consejo Regulador de la D.O. de Origen Protegida Torta del Casar certificó durante la pasada campaña 297.536 kilos de queso, un 6,7 por ciento menos que el año anterior. El número de unidades ha disminuido un 1,5 por ciento respecto a 2012, alcanzándose las 472.934. Los sectores productores ganadero y quesero han facturado algo más de 4 millones de euros, pero aún así ha supuesto una caída de un 5 por ciento respecto al año anterior.

MUGA RECIBE EL PREMIO VEREMA A LA MEJOR TRAYECTORIA



El portal Verema, foro líder en habla hispana de aficionados a la gastronomía, ha escogido Muga como la bodega con mejor trayectoria en los últimos años. Los Premios Verema son otorgados por la comunidad de aficionados a la gastronomía más importante de habla hispana. El portal supera los 7 millones de visitas en los últimos 12 meses. Los galardones se entregaron el 22 de febrero en la 13 Experiencia Verema Valencia. De las doce categorías de los Premios Verema 2013, Bodegas Muga ha ganado el premio a la mejor trayectoria y ha quedado finalista con el Torre Muga 2009 entre los mejores

tintos españoles de 2013, y con el Muga Rosado 2012, dentro de los mejores vinos rosados del año pasado. Bodegas Muga, fundada en 1932 en Haro (Rioja Alta), cuenta con 250 hectáreas de viñedos propios y con la tercera generación de la familia Muga al frente, exporta a más de 65 países. Tradición y modernidad son los pilares básicos sobre los que se asienta su filosofía, un contraste que se traduce, por un lado, en el aspecto artesanal y manual, del proceso de elaboración y, por otra, en la continua apuesta por la investigación, la innovación y la enología.



El escritor Javier Moro ya tiene su barrica Valduero

El afamado escritor Javier Moro ya es socio de honor de la Membresía de la Tenada Valduero. "Come de niño y crecerás, bebe vino y vivirás y si es Valduero puedes llegar a centenario. Muchas gracias por este honor". Estas son las palabras que ya se pueden leer en la barrica de Javier Moro, que ha apuntado la gran satisfacción personal y el gran honor que supone para él formar parte de la "Membresía de la Tenada" junto a Mario Vargas Llosa que ya recogió su barrica Valduero en 2012.



Raíz y Páramo de Guzmán, de moda

El vino Raíz Rosado, reconocido como el mejor rosado de España en la Guía Gourmets 2013, ha estado presente este mes pasado de febrero en el desfile de Esther Noriega que tuvo lugar en el Museo del Ferrocarril, en lo que se conoce como el OFF de la Mercedes-Benz Fashion Week Madrid, una plataforma que da cabida a reconocidos diseñadores del panorama nacional. Su cata: color rosa pálido, vivo, limpio y cristalino. En nariz presenta una tremenda intensidad impropia de los vinos rosados de su categoría, conformando una deliciosa y envolvente fragancia de fruta fresca. Fresco, denso, graso; la retronasal nos devuelve a la frescura de los frutos rojos.

Estuche para transportar a la temperatura ideal el vino Beronia

La bodega Beronia ha presentado este extraordinario estuche en el el transportar dos botellas –por ejemplo, su Gran Reserva– a su temperatura ideal y con los accesorios para abrirlas, servir las y cerrarlas. Gran Reserva es un tinto de 2006, formado por Tempranillo 92%, Mazuelo 4% y Graciano 4%, envejecido durante 26 meses en barrica de roble francés hasta que se embotelló en 2009.



ACEVIN presenta su informe sobre el turismo del vino

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ha hecho público un nuevo informe sobre la demanda del turismo del vino. Este quinto informe sobre la demanda se ha realizado durante los meses de octubre y noviembre de 2013, en siete territorios enoturísticos. Las encuestas a la demanda se realizaron preferentemente en bodegas con una marcada orientación turística, así como en museos del vino, señalándose un aumento del uso de internet para las reservas.

Terra Remota cuenta con su propio maridaje

El chef Paco Pérez, del Restaurant Miramar de Llançá (dos estrellas Michelin), crea un plato para tomar con Terra Remota, de Clos Adrien. El plato es *Taco de cochinillo ibérico, vainilla y trufa* y *Clos Adrien 2010*: un binomio de lujo que se presentó en el marco de Vinisud 2014. Marc Bournazeau ha conseguido, junto a su esposa Emma, construir uno de los proyectos más sólidos y con mayor proyección de futuro de la DO Empordà con su bodega Terra Remota, nacida en 2006.



Larrosa, el nuevo rosado de Izadi

Bodegas Izadi entra en el mundo de los rosados de la mano de Larrosa, un vino único para el que se ha utilizado uva 100% garnacha de cepas viejas plantadas a casi 790 metros de altitud, quizá, uno de los viñedos más altos de la D.O.Ca. Rioja. De esta primera añada, únicamente se ha elaborado una edición limitada de 18.901 botellas, que salieron al mercado un día tan señalado como el 14 de febrero, día de San Valentín, una de las fechas más rosas del calendario. En cata, el nuevo rosado de Izadi presenta un color rosa palo, con aromas florales y fruta fresca. En boca es goloso pero fino, con un paso de boca muy delicado.





La reciente adquisición de la Oración en el huerto con el donante Luis I de Orleans, posible obra de Colart de Laon, se ve ahora complementada con el préstamo de La Virgen con el Niño y ángeles (h. 1452) del Real Museo de Bellas Artes de Amberes, que enriquecerá temporalmente las colecciones de pintura francesa del Museo del Prado.

Dirección: Paseo del Prado - Calle Ruiz de Alarcón, 23. Madrid.

Horario: De lunes a sábado de 10.00 a 20.00h. Domingos y festivos de 10.00 a 19.00h www.museodelprado.es



LA VIRGEN CON EL NIÑO Y ÁNGELES

“La obra invitada” en el Museo del Prado

El Museo del Prado expone en la sala 57 A, hasta el 25 de mayo, *La Virgen con el Niño y ángeles*, una obra maestra del artista francés del primer Renacimiento, Jean Fouquet. Se trata del panel derecho del conocido como ‘díptico de Melun’, uno de los escasos ejemplos de pintura francesa del siglo XV en el mundo y que llega al Museo del Prado para unirse temporalmente a la recién adquirida *Oración en el huerto con el donante Luis I de Orleans* (1405-1408).

El préstamo de esta obra, procedente del Real Museo de Bellas Artes de Amberes, se inscribe en el programa ‘La obra invitada’, patrocinado por la Fundación Amigos del Museo del Prado desde 2010. Fouquet representa aquí a María como Madona de la leche, en posición frontal, ante un rico trono. La corona de ricas perlas y piedras preciosas, que descansa sobre su cabeza sujetando un velo transparente, la identifica como reina de los cielos. Lleva una capa de armiño y un traje de seda

gris, que destaca su cintura estrechísima, mientras que el corpiño abierto deja ver uno de sus senos redondos. La Virgen sostiene a su Hijo desnudo sobre su rodilla izquierda.

La posición escorzada del Niño hacia el lado izquierdo de la tabla –hacia donde dirige su rostro y su dedo índice–, conecta esta tabla con la de la izquierda del díptico en la que aparece el donante arrodillado con el rostro dirigido hacia la derecha, donde se encuentra Jesús. ●

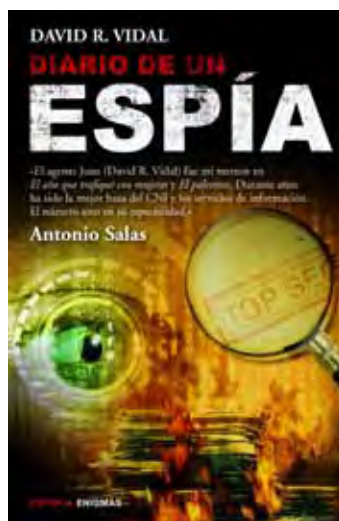


UN IMPRESCINDIBLE REPASO A LA IMAGEN ESPAÑOLA

La Fábrica en colaboración con Acción Cultural Española (AC/E) edita el primer gran Diccionario de fotógrafos españoles. Dirigido por Olivia María Rubio, este extenso volumen recoge la obra de más de 500 autores y está ilustrado con más de 1.000 imágenes. La selección de fotografías ha sido realizada con la asesoría de un heterogéneo plantel de expertos formado por historiadores, comisarios, conservadores, investigadores y fotógrafos. El libro recorre la historia de la fotografía española en su conjunto huyendo del centralismo. En él tienen cabida el pictorialismo tardío, la fotografía de la Guerra Civil, la renovación de las décadas de los 50 y 60, el auge del documental, el ensayo fotográfico y la fotografía de ficción en los 70 y 80, así como el trabajo de jóvenes promesas contemporáneas.

Ficha técnica

Título: Diccionario de fotógrafos españoles
Dirigido: Olivia María Rubio
Editorial: La Fábrica
Páginas: 660
Precio: 65 €



EL ESPIONAJE, DESDE DENTRO

Los espías existen y trabajan junto a nosotros, aunque no lo sepamos. No se parecen ni a James Bond ni a la seductora Mata Hari, sino que suelen ser profesionales que conviven en nuestro entorno llevando una vida aparentemente normal, pero su trabajo es decisivo para resolver todo tipo de temas. Pero ¿cómo trabaja un "espía" en nuestro país?, ¿cómo es su día a día?, ¿cómo consigue la información y para quién trabaja?, ¿cómo se recluta a un espía? A todas esas preguntas responde David R. Vidal en *Diario de un espía*, un libro en el que nos muestra desde dentro el mundo del espionaje y desvela los detalles de algunos de los casos más importantes en los que ha participado el confidente de Antonio Salas nos desvela los secretos mejor guardados del CNI.

Ficha técnica

Título: Diario de un espía
Autora: David R. Vidal.
Editorial: Libros Cúpula
Páginas: 280
Precio: 18,50 €
E-book: 12,99 €



¿QUÉ HAY DETRÁS DEL MISTERIOSO SALINGER?

J. D. Salinger es una de las figuras más emblemáticas del siglo XX. Autor de *El guardián entre el centeno*, cuyo poder ha ejercido un influjo único generación tras generación, se convirtió en un mito cuando, abrumado por la fama, decidió dejar de publicar y desapareció. Y aunque él y su obra han sido objeto de un sinnúmero de libros y artículos, el hombre detrás del escritor sigue siendo un misterio. Hasta ahora. Estas páginas de lectura apasionante recopilan material totalmente inédito hasta el momento: más de ciento cincuenta fotos nunca antes publicadas, cartas, fragmentos de diarios y el testimonio de más de doscientas personas, muchas de las cuales se habían negado antes a contar su relación con Salinger.

Ficha técnica

Título: Salinger
Autores: David Shields y Shane Salerno
Editorial: Seix Barral
Páginas: 736
Precio: 27 €
E-pub: 14,99 €



LOS ANIMALES HABLAN

Wahhch Debch descubre el cuerpo de su mujer, brutalmente violada y asesinada, en el salón de su casa. Empujado por el dolor, se lanza a la caza del asesino: necesita ver su rostro, pero no por venganza, sino por supervivencia. Durante su odisea a través de América, solo y sin esperanza, brutales recuerdos escondidos en los pliegues de su infancia despiertan poco a poco. Para evocar la parte monstruosa del ser humano, Wajdi Mouawad hace callar al hombre y da voz a los animales: son ellos quienes nos narran la escalofriante búsqueda de la verdadera bestia. *Ánima* nos lleva por un camino desconocido a un territorio entre el thriller, el western y la tragedia griega, un lugar inhóspito y de una violencia feroz que sin embargo no queremos abandonar y que somos incapaces de olvidar cuando hemos acabado el libro: ese espacio nuevo, amenazante y a la vez redentor de la gran literatura.

Ficha técnica

Título: *Ánima*
Autor: Wajdi Mouawad
Editorial: Destino
Páginas: 448
Precio: 19,00 €

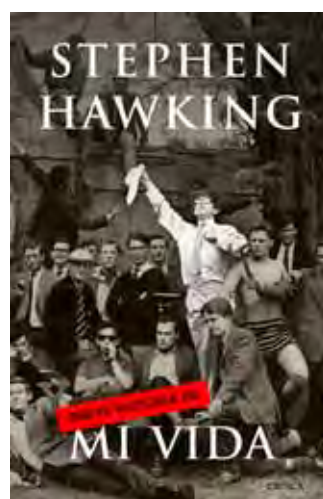


Ficha técnica

Título: Las mejores ideas para cultivar tu huerto
 Autoras: Armelle Cottenceau y Rosenn Le Page
 Editorial: Libros Cúpula
 Páginas: 208
 Precio: 21,50 €

GUÍA PARA TENER NUESTRO HUERTO

Este libro es una guía paso a paso llena de consejos para sembrar verduras y legumbres, de manera fácil y 100 % ecológico y para llevar una alimentación saludable por el menor dinero posible. Con este libro aprenderemos a ganar tiempo, a evitar el trabajo improductivo, a identificar las variedades más rentables, a reducir el consumo de agua, a aplicar el reciclaje en cada técnica, a aprovechar mejor el espacio, a crear nuestras propias semillas, a rotar los cultivos, a hacer las mejores conservas o a convencer a los más pequeños para que se comprometan con el trabajo.



Ficha técnica

Título: Mi vida
 Autor: Stephen Hawking
 Editorial: Crítica
 Páginas: 152
 Precio: 17,90 €
 E-pub: 12,99 €

UN GENIO HUMILDE

El libro cuenta el sorprendente viaje de Stephen Hawking desde su niñez en el Londres de la posguerra a sus años de fama internacional. Espléndidamente ilustrada con fotografías poco conocidas, esta autobiografía concisa, ingeniosa y sincera presenta a un Hawking raramente vislumbrado en sus libros anteriores: el alumno inquisitivo cuyos compañeros de clase apodaron «Einstein»; el bromista que una vez hizo una apuesta con un colega sobre los agujeros negros; o el joven padre de familia que se esforzó por hacerse un sitio en el mundo académico. Escrito con su humildad y humor característicos, Hawking se sincera sobre los desafíos a los que se enfrentó tras ser diagnosticado, con 21 años, de esclerosis lateral amiotrófica.



Ficha técnica

Título: Kassel no invita a la lógica
 Autor: Enrique Vila-Matas
 Páginas: 304
 Precio: 19,50 €
 E-pub: 12,99 €

EL PASEANTE SOLITARIO

Una extraña llamada interrumpe la rutina de un escritor. La enigmática voz femenina al otro lado de la línea le dice que los McGuffin quieren invitarlo a cenar para desvelarle la solución al misterio del universo. Pronto descubrirá que se trata de una convocatoria para participar en la Documenta de Kassel, la mítica feria de arte contemporáneo, donde su cometido será convertirse en instalación artística viviente y sentarse a escribir cada mañana en un restaurante chino de las afueras. Con el apoyo de este argumento, el autor nos invita a ver el mundo desde otro ángulo, nos introduce en su razón para escribir.

NUEVOS TÍTULOS LONELY PLANET



Ficha técnica

Título: Cuba
 Autores: Brendan Sainsbury
 Luke Waterson
 Editorial: Lonely Planet
 Páginas: 544
 Precio: 23 €

Ficha técnica

Título: India
 Autores: VV.AA.
 Editorial: Lonely Planet
 Páginas: 1.284
 Precio: 37,90 €



EMIRATES OPERA CON EL A380 EN BARCELONA

Emirates ha lanzado el primer servicio regular del avión A380 en España, con vuelos diarios a Barcelona en sustitución del avión B777-300 que operaba la ruta hasta la fecha. Con más de 2.200 asientos adicionales por semana entre Dubái y Barcelona, la expansión de la operativa de Emirates es una respuesta directa a la fuerte demanda de tráfico. También contribuirá al crecimiento económico de España y permitirá a más pasajeros experimentar personalmente el producto del A380, el buque insignia de la compañía. Barcelona se une así a otras 25 grandes ciudades en el mundo servidas por Emirates con el A380.



AIRFRANCE PRESENTA SU ASIENTO BUSINESS

El nuevo y sorprendente asiento para Business de Air France se ha desarrollado en torno al concepto de las tres "F":

Full flat: se transforma en una cama perfectamente horizontal ; Full Access: acceso directo al pasillo y Full privacy: espacio preservado gracias a las curvas envolventes del asiento, una verdadera burbuja privada en pleno cielo. Además, los edredones y almohadas son de plumón.



NOMBRAMIENTO EN LUFTHANSA

Heike Birlebach (47 años) ha sido nombrada nueva vicepresidenta de ventas y servicios de Lufthansa Aerolíneas Alemanas en Europa. Con base en Frankfurt, será responsable de la organización de pasajeros de Lufthansa en Europa, cubriendo las áreas de ventas, marketing y operaciones aeroportuarias. Heike Birlebach reportará directamente a Jens Bischof, director comercial y miembro del Consejo Directivo de Lufthansa Aerolíneas Alemanas.



TAM AIRLINES, GALARDONADA COMO "CELLARS IN THE SKY"

TAM Airlines recibe el prestigioso premio internacional "Cellars in the Sky" por sus vinos. El galardón es otorgado por la prestigiosa revista Business Traveller, dirigida al viajero de Primera clase y Business, y es el tercer año consecutivo en que lo obtiene. En la categoría de Mejor vino blanco de Primera Clase, el Dr. Bürklin Wolf Pechstein Grand Cru 2009, de la bodega de TAM, ha sido reconocido con medalla de plata y el Cor Croft Late 2005, ha obtenido la tercera posición como mejor licor de postre. Martin Modarelli, Director Comercial para Reino Unido y Norte de Europa de LATAM Airlines Group, recogió los galardones en la gala de entrega de premios celebrada en el Trinity House de Londres.



GERMANWINGS INCREMENTA LOS VUELOS HACIA ESPAÑA

Germanwings, la aerolínea de bajo coste del grupo Lufthansa, presenta su plan de vuelo para el verano de 2014. En éste destaca el incremento de la oferta de vuelos a los principales aeropuertos de España. De este modo, cada vez más pasajeros pueden viajar desde las grandes ciudades de origen de Germanwings –como Colonia, Düsseldorf, Stuttgart, Hamburgo, Berlín y Hannover– a los principales destinos vacacionales para disfrutar del verano a una perfecta relación calidad/precio. En cuanto a los destinos individuales, la ruta vacacional que más aumenta es la de Palma de Mallorca: Germanwings ofrece casi 7.000 asientos más por semana a la capital de Mallorca.



JET AIRWAYS CONECTA A DIARIO PARÍS CON MUMBAI EN UN CÓMODO VUELO NOCTURNO

Jet Airways, la mayor compañía internacional de India, presenta una ruta diaria de París a Mumbai a partir del 14 de mayo. Este nuevo vuelo de París a la capital financiera y comercial de India, Mumbai será operado con un Airbus A330 de ancho fuselaje. El vuelo saldrá de París a las 21.10 hs y llegará a Mumbai a las 09.45 hs del día siguiente, proporcionando así una conexión cómoda a toda la red de la aerolínea dentro de la India. El vuelo de regreso saldrá desde el aeropuerto recién modernizado Chahatrapati Shivaji Internacional a las 12.00 hs y llegará al Charles de Gaulle a las 17.50 horas.



'ELECTRONIC FLIGHT BAG', LO ÚLTIMO DE IBERIA

Iberia es la primera línea española en habilitar las cabinas de sus aviones para que los pilotos puedan usar el Electronic Flight Bag (cartera de vuelo electrónica). Se tratan de los dispositivos electrónicos que sustituirán la documentación en papel que los pilotos utilizan para consultar y realizar los cálculos necesarios en cada vuelo. Iberia ha dotado ya uno de sus Airbus A321 con la tecnología que permite usar dos iPad, uno en la posición del comandante y otro en la del copiloto. En una segunda fase equipará otros cuatro aviones de la flota de corto y medio radio. En paralelo 100 pilotos han recibido ya el curso de formación para el uso de esta nueva tecnología en cabina.



LAPONIA, AHORA ES EL MEJOR MOMENTO PARA VISITARLA

Febrero, marzo y abril son los mejores meses para visitar la Laponia sueca en su esplendor invernal. Es en estos meses cuando los días comienzan a alargarse, el frío deja de ser tan intenso y la probabilidad de contemplar auroras boreales sigue siendo alta. Contemplar la fauna de la Laponia sueca es el objetivo de los diferentes tipos de safaris que se realizan por el territorio. En Svansel, a una hora de Skellefteå, los safaris de alces permiten, subido en una motonieve, ir en búsqueda de

este enorme mamífero que habita los bosques lapones. En Svansel, Arvidsjaur y Arjeplog se encuentran algunas de las mejores pistas del mundo para probadores de coches en condiciones extremas. Aprovechando esa situación se organizan cursos y experiencias de conducción sobre hielo a bordo de diferentes tipos de coches potentes. Gastronómicamente hablando, una aventura por la Laponia sueca implica también un viaje tras la descubierta de nuevos sabores.



BURGOS SOSTENIBLE

Desde la Agencia Provincial de la Energía de Burgos (AGENBUR) y la Sociedad para el Desarrollo de la Provincia de Burgos (SODEBUR) se organizó el 19 de febrero una jornada de trabajo bajo el título 'Turismo y Sostenibilidad, una apuesta diferente', dirigida a los agentes relacionados con el turismo y la sostenibilidad.



GASTRONOMÍA DE GALES

Históricamente, el pueblo Galés, ha conservado y cuidado mucho sus tradiciones, costumbres e idioma y esto por supuesto, también se ha mantenido en la cocina Galesa. Hoy en día y gracias a la iniciativa "El verdadero sabor del País de Gales", se celebran safaris gastronómicos en hoteles, restaurantes y cabañas a lo largo del país. A lo largo del país hay innumerables safaris organizados y establecimientos con el logo de esta iniciativa donde encontrar una magnífica selección de comida y bebida.



ABU SIMBEL EN SEVILLA

Acaba de inaugurarse en Sevilla la exposición "Templo de Abu Simbel. El tesoro de los faraones". La muestra, que recoge una reproducción a escala reducida del famoso templo egipcio mandado construir por Ramsés II en el año 1248 a.C., estará disponible hasta el día 4 de mayo en el Pabellón de la Navegación situado en la capital andaluza. La exposición consta de tres salas: una fachada con cuatro estatuas que representan a Ramsés II, dos cámaras que recrean las del templo original y el Santuario.



LOS PERSEGUIDOS Y SALVADOS DEL VAL D'ARAN

'Perseguits i Salvats' mostrará las rutas de evasión de los judíos durante el Holocausto nazi por el Val d'Aran. El proyecto, que pretende poner en funcionamiento la Diputación de Lleida el próximo verano, consistirá en la señalización de las diferentes rutas, que estarán al alcance de todo el mundo, repartidas por diferentes municipios: Caneján, Les, Bossòst, Es Bòrdes, Vielha e Mijaran y Naut Aran. En total habrá unos 10 puntos de señalización, en cada uno de los cuales se podrá ver los lugares donde se hospedaron, se escondieron o estuvieron encarcelados. En su huida, los judíos utilizaron unas veinte vías diferentes de evasión a través de los Pirineos catalanes que tenían sus puntos de partida en la Francia ocupada.



TALLINN CELEBRA SU FAMOSO FESTIVAL DE JAZZ 'JAZZKAAR'

Jazzkaar es el festival de Jazz más importante del Báltico y tiene lugar en Tallinn en el mes de abril desde 1990. En 2014, del 18 al 27 de abril se celebra el 25 aniversario de este festival que combina un interesante programa con las más atrevidas propuestas durante los diez días de duración del mismo. El festival trae a la ciudad los más interesantes descubrimientos en la escena del jazz a nivel mundial, así como estrellas ya consagradas, entre ellas la cantante norteamericana, ganadora de dos premios Grammy Casandra Wilson, quien actuará en el Nokia Concert Hall el día 25 de abril.



HUESCA CELEBRA SU HANAMI

Huesca acoge el II Festival Hanami Reyno de los Mallos, que se desarrolla en el peculiar entorno de la Hoya de Huesca, durante los meses de febrero, marzo y abril. La capital altoaragonesa y los pueblos de su entorno celebran la llegada de la primavera con esta tradición japonesa de hacer Hanami. Esta palabra, que en japonés significa ver (mi) la flor (hana), es mucho más que un vocablo para los japoneses, es parte de su historia y presente. El arte, la montaña, los cerezos (Sakura), los almendros y la aventura están presentes de una forma especial en todas las actividades programadas.



TURISMO ORNITOLÓGICO

El Parque Natural de Monfragüe (Cáceres) acogió la IX Feria Internacional de Turismo Ornitológico (FIO), la cita más importante del sector al sur de Europa, que supone también una oportunidad para hacer negocios relacionados con el turismo de naturaleza, un sector dinámico en crecimiento, y para promocionar destinos y productos. "FIO es un ejemplo de desarrollo turístico sostenible de los espacios naturales", aseguró el consejero de Turismo de Extremadura, Víctor del Moral, durante la inauguración, confirmando la apuesta por el desarrollo de un turismo compatible con el respeto por el medio ambiente.





DE 'JUEGO DE TRONOS' AL GIRO DE ITALIA, PASANDO POR BELFAST

La Oficina de Turismo de Irlanda en España (<http://www.ireland.com/>) se ha reunido con la prensa especializada para dar a conocer las novedades que presenta este año. En el National Geographic Store de la Gran Vía madrileña ofreció una cena presidida por el embajador de Irlanda, Justin Harman, a la que asistió **topViajes**.

Allí se presentó la Ruta Costera del Atlántico como uno de los principales atractivos turísticos de 2014. Un circuito que recorre 350 enclaves turísticos caracterizados por su riqueza cultural, histórica, patrimonial, gastronómica, natural y deportiva, así como la gran variedad y belleza de sus playas, con 1.650 alojamientos a disposición del turista.

Otro itinerario, este por la costa Oriental de Irlanda del Norte, recorre casi 400 km. para descubrir uno por uno los acantilados, castillos y otros paisajes en los que se ha rodado la serie de TV *Juego de Tronos*, que estrenará su cuarta temporada el próximo mes de abril.

Pero no acaban ahí las sorpresas irlandesas en materia de turismo. Una curiosa novedad es el Giro de Italia, carrera ciclista que a pesar de su nombre comenzará este año en Belfast y cuyas tres primeras etapas, del 10 al 12 de mayo, discurrirán por Irlanda.

Limerick es la primera Ciudad de la Cultura nacional de Irlanda. Y en ella se lleva a cabo durante 2014 un amplio programa que se centra en muy variados aspectos: arquitectura, cine, gastronomía, moda, artesanía, historia, literatura, música, deportes, teatro...

El Festival de San Patricio, del 14 al 17 de marzo; la figura del escritor dublinés James Joyce; y el atractivo de Irlanda como país para estudiar inglés, completan un prometedor panorama turístico que ya en 2013, y a pesar de la crisis, supuso un incremento del 4% en la llegada de turistas españoles a la Isla Esmeralda.



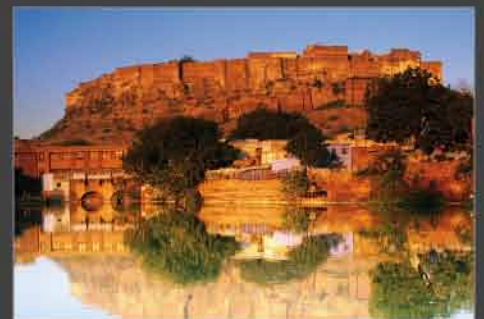
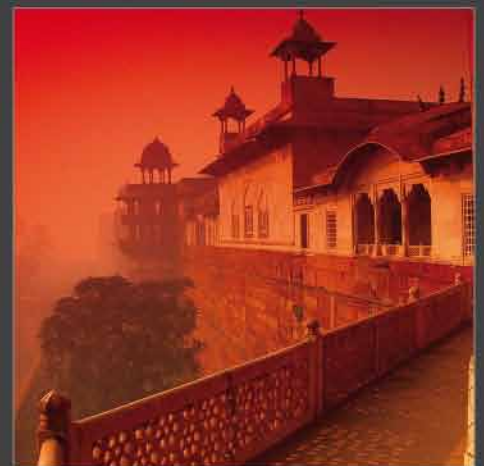


Palacios del Rajasthan La magia del norte...

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

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 Aravalli.

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



“No hay nada como un libro para amenizar esperas, escalas, retrasos o viajes trasatlánticos”

LIBROS DE VIAJE

Siempre fue saludable hábito acompañarse de un libro para los viajes. Ahora, con los horarios tan breves de los AVE, apenas da tiempo para leer algo más que el periódico; pero como siempre hay viajes más largos y cada vez parece menor la afición a la lectura, sea por hábito o por el precio de los libros, me atrevo a recomendar un libro para amenizar esperas aeroportuarias, viajes trasatlánticos, retrasos ferroviarios o escalas entre ciudades.

Y, ya puestos, voy a recomendar cuatro libros del género de “viaje” que, por su originalidad y atractivo, seguro que van a hacer más llevadero cualquier viaje o espera.

Uno de ellos es *La sombra de la ruta de la seda*, de Colin Thubron, editado por Península. Es tan divertido, o más, que *Ochenta días*, de Matthew Goodman, editado por Aguilar, en donde conoceremos un viaje fantástico de la joven y testaruda Nely Bly, periodista, allá por 1889. Ameno es también *Rojo aceituna*, de Ronaldo Menéndez, publicado por Páginas de Espuma, en el que un disidente cubano regresa para buscar la Cuba que dejó veinte años atrás. Y, finalmente, para divertirse sin más, nada como leer *Las niñas buenas no van al Polo Sur*, de Liv Arnesen, dado a conocer por Interfolio. Cuatro libros cuya lectura satisfará la vocación lectora de cualquiera y animará los viajes para resultar aún más gratificantes.

Y si no se desea leer un libro de género viajero, sino una novela de amor total, romántica y embriagadora, nada mejor entre estas novedades de 2014 que dejarse atrapar por la literatura de Lola Beccaria y entregarse a *Mientras no digas te quiero*, editado por Planeta. Una novela con mayúscula de una autora cada vez más esencial en la joven narrativa española. Y es que el amor nunca dejó de estar de moda, pero con esta novela vuelve a emocionarnos.

ANTONIO GÓMEZ RUFO

Escritor

www.gomezrufo.com



Golden

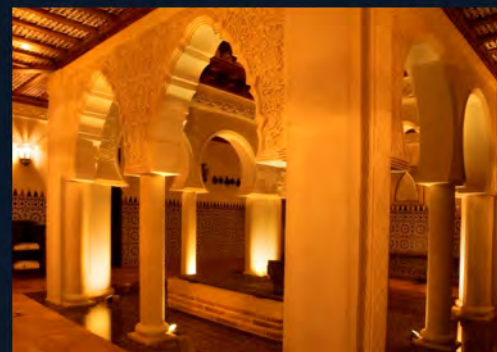
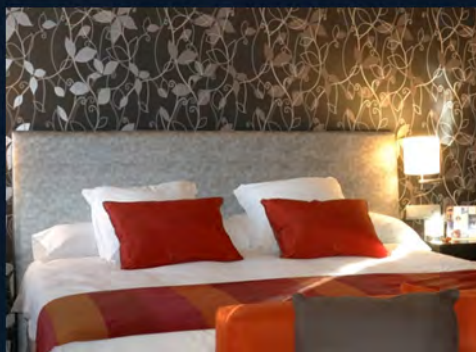


SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
+
Lujos de España
50 euros



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