

top **VIAJES**

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año V N° 47 julio/ agosto 2014

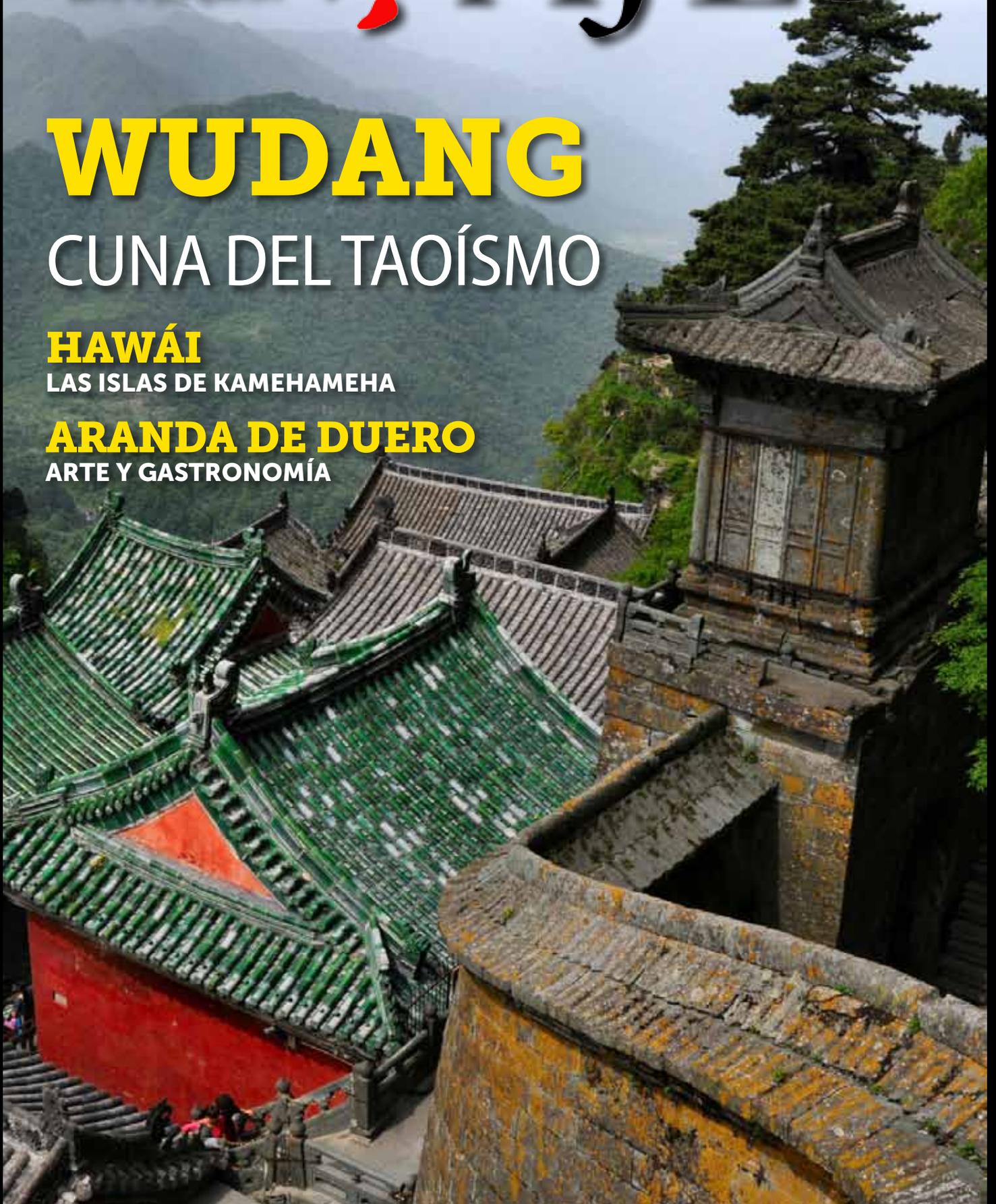
WUDANG CUNA DEL TAOÍSMO

HAWÁI

LAS ISLAS DE KAMEHAMEHA

ARANDA DE DUERO

ARTE Y GASTRONOMÍA



SORTEO CENA PARA DOS PERSONAS EN RESTAURANTE MOMO LA GARENA

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 espaciales, 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

J. Felipe Alonso, Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, 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

Wudang (China). PILAR ARCOS

“¿Qué van a hacer este verano los que engrosan el 26% de la población en paro?

Pues seguramente ir a visitar a los familiares del pueblo, como se hacía en las décadas de 1960 y 1970”

VISADO DE ENTRADA

De turistas y emigrantes

Las previsiones dicen que el número de españoles que viajarán este año crecerá alrededor de un 3% respecto a los datos de 2013. Según estos pronósticos, durante 2014 se producirán 170 millones de desplazamientos de turistas nacionales, frente a los 165 millones de hace un año.

Son unas previsiones optimistas, basadas en las tendencias experimentadas ya durante la campaña de Semana Santa. Es positivo constatar, o prever, que los españolitos tenemos menos miedo al gasto turístico y hemos reservado parte de nuestros ingresos al ocio veraniego. Aunque generalizar es mentir. Ya se sabe que la estadística es mentirosa hasta el punto de asegurar que si un señor se come dos pollos y otro ninguno, el resultado es que han tocado a un pollo cada uno. Porque, posiblemente hayan perdido el miedo a gastar quienes disfruten de un puesto de trabajo más o menos seguro (?), que, además, se van a mover mucho a tenor de las perspectivas de los entendidos, pero ¿qué van a hacer este verano los que engrosan el 26% de la población en paro? Pues seguramente ir a visitar a los familiares del pueblo, como se hacía en las décadas de 1960 y 1970, para cambiar de aires y recuperar las raíces. Eso sí, obligados en la mayoría de los casos.

Y todavía hay otro dato de viajeros españoles que poco tiene que ver con el turismo y en el que los organismos oficiales y estudiosos del tema no se ponen de acuerdo: la emigración, que ya no es solo de ‘cerebros’, sino que la tan traída y llevada ‘fuga’ afecta también a otros órganos corporales. Hasta 700.000 españoles andan por el mundo buscándose la vida, aunque las cifras oficiales rebajan el dato hasta los 225.000, porque parece ser que en esto de emigrar los españoles también nos movemos mucho y entramos y salimos cada dos por tres. Además, añaden, muchos de esos emigrantes “son básicamente extranjeros o personas nacionalizadas, de origen foráneo”.

Es decir que, en el mejor de los supuestos, el número de españoles que andan buscando trabajo lejos de casa, o sea en otros países, equivaldría a la población de Granada (239.000 habitantes) y en el peor a la de Sevilla (700.000). Que hay una diferencia, aunque para el caso, ¿quién es capaz de imaginarse desierta cualquiera de las dos ciudades andaluzas? Pues es lo que hay. Felicitémonos de que los españoles volvamos a ser viajeros, pero entristezcámonos de los que no lo hacen por turismo.



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



08 CUNA DEL TAOÍSMO

En China hay más de cien montañas íntimamente relacionadas con el taoísmo, entre ellas cinco principales; la más sagrada de todas es la de **WUDANG** en Hubei, una de las cunas de la civilización más antigua que todavía permanece viva. Concretamente en el Norte del Lago, que eso es lo que quiere decir el nombre de Hubei, 'la tierra del arroz y del pescado'.

Y ADEMÁS...

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

06 **SORTEO**
Una cena para dos personas en el restaurante Momo La Garena

68 **VIAJES DE LEYENDA**
Zamora

76 **HOTELES**
· **La Gavina**
· **Noticias**

80 **GASTRONOMÍA**
· **Restaurante Porto Novo**
· **Restaurante The Westin Palace**
· **Noticias**

88 **ENOLOGÍA**
· **Vinos de Valdepeñas**
· **Noticias**

“No se recuerdan los días, se recuerdan los momentos”.
CESARE PAVESE (Italia, 1908-1950)

58



58 ARTE Y GASTRONOMÍA

ARANDA DE DUERO es una ciudad que sabe renovarse como muy pocas para ofrecernos siempre algo nuevo. El lechazo asado es algo de siempre, ahora además están Las Edades del Hombre, una de las exposiciones de arte sacro más importantes que ya va por su XIX edición.

34



92 EXPOSICIONES

- Bellezas clásicas, en el Thyssen
- Takeshi Shikama, en el MAC Gas Natural Fenosa de A Coruña
- Lissitzky en el Museo Picasso de Málaga
- La huella de El Greco, en el Prado
- Playgrounds, en el Reina Sofía
- Etrospectiva de Dalí en Río de Janeiro

110 CINE

Estrenos del mes

118 LIBROS

Novedades

120 PROPUESTAS

- 100 años del Canal de Panamá
- Campings Bike & Run

126 AEROLÍNEAS

128 KILÓMETRO 0

ANTONIO G. RUFO
“Descanso inmerecido”

34 LAS ISLAS DE KAMEHAMEHA

HAWÁI es el grupo de islas más pequeño de la Polinesia. Está al suroeste de los Estados Unidos continentales, al sureste de Japón y al noroeste de Australia. Su gastronomía y su folclore son especiales, originales y auténticos. Es el resultado de unir la influencia norteamericana, la asiática y la cultura nativa.

SORTEO

www.topviajes.net

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de **una cena a la carta para dos personas con bebida incluida en el restaurante Momo La Garena**. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 7 de septiembre 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 cena a la carta para dos personas con bebida incluida*

www.restaurantemomogarena.com

* Para disfrutar hasta 6 meses después de la celebración del sorteo. Imprescindible reserva



> DESTINO

WUDANG

LA MONTAÑA SAGRADA DEL TAOÍSMO

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

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



En China hay más de cien montañas íntimamente relacionadas con el taoísmo, entre ellas cinco principales; la más sagrada de todas es la de Wudang

Estamos en el centro-este de China. En una de las cunas de la civilización más antigua que todavía permanece viva. Concretamente en el Norte del Lago, que eso es lo que quiere decir Hubei. Hay otra provincia china limítrofe que se llama Hunan (Sur del Lago). El lago en cuestión es el Dongting, en la cuenca del río Yangtsé, literalmente Río Largo (unos 6.300 km). Aquí se han sucedido desde hace miles de años culturas muy avanzadas para su tiempo, y cada una ha desarrollado pensamientos, filosofías, artes, manufacturas...

Si preguntamos a un chino de otra región, es muy probable que identifique a Hubei como 'la tierra del arroz y del pescado', el eslogan que identifica a los dos productos básicos de su economía desde tiempos inmemoriales. Otros puede que nos digan que

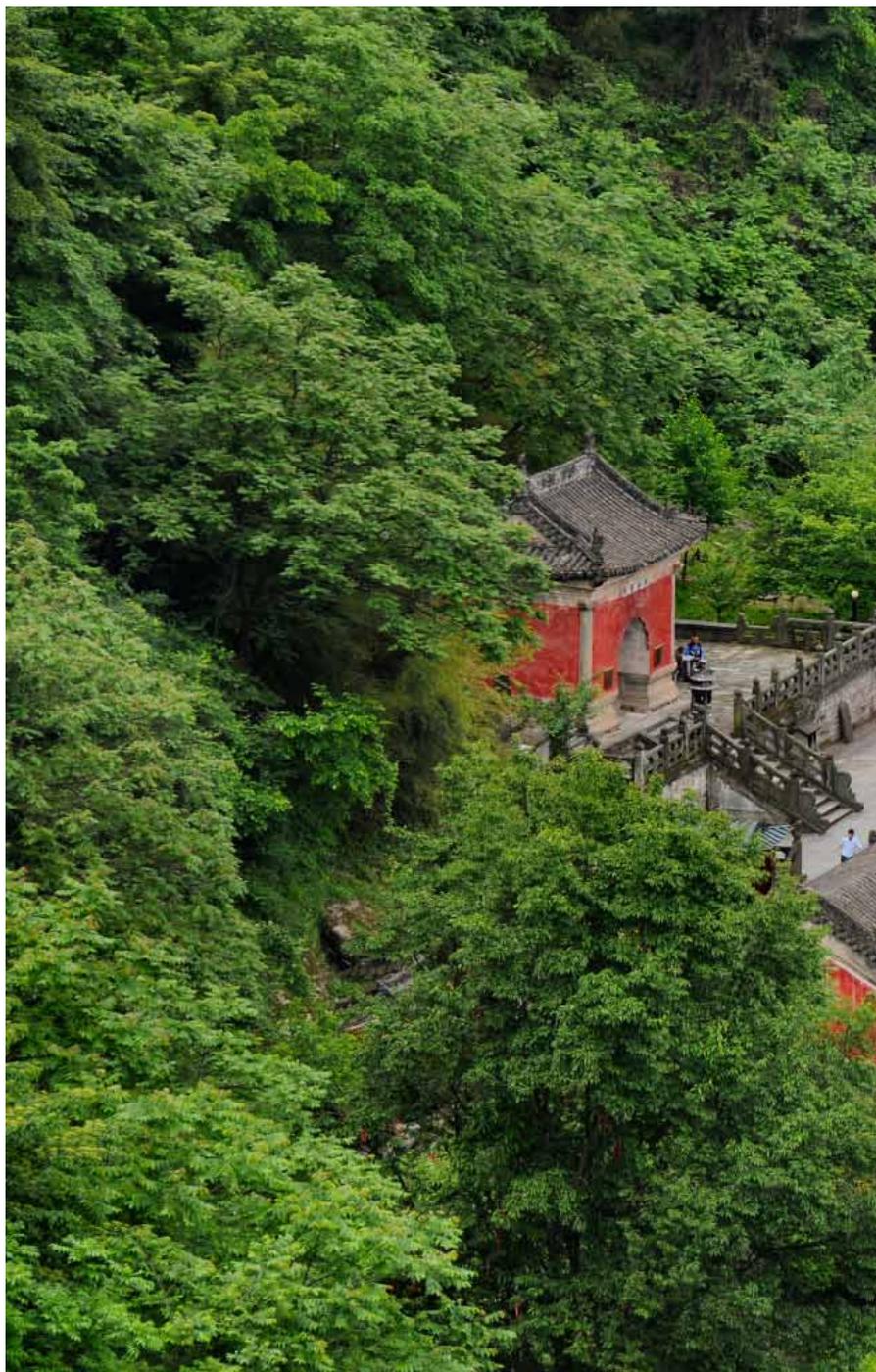
su capital, Wuhan, es uno de los 'tres hornos' de China, es decir de las poblaciones donde se registran las temperaturas más altas junto con Nanjing y Chongqing. Algo así como Écija en España, conocida como 'la sartén de Andalucía', aunque dicen que últimamente tiene un fuerte rival, Andújar. Pero eso es otra historia.

CULTURA DE PRIMER ORDEN

Los habitantes de Hubei reciben el apodo de *Jiu Tou Nao*, 'Pájaros de Nueve Cabezas', lo que para algunos significa que son muy inteligentes y

creativos, mientras que para otros se refiere a su volubilidad, a su facilidad para cambiar de idea. Lo cierto es que estos 'pájaros' han sido capaces de crear a través de los años una cultura de primer orden en constante desarrollo, todavía muy poco explotada por el turismo, pero esto en la China de hoy es algo que puede cambiar casi de un día para otro.

Región montañosa, alberga en sus innumerables valles 50 etnias diferentes (*tujia, hui, manchú, miao...*) aunque la mayoría son de raza *han*, a los que en Occidente conocemos





Más que una sola montaña, Wudang es una cordillera de 30 km² en la que hay 72 picos, 36 acantilados y barrancos, 24 arroyos, 11 grandes cuevas, 3 estanques... cubiertos por una exuberante vegetación en la que crecen 600 tipos de hierbas, muchas de ellas medicinales. Y escondidos por aquí y por allá 53 edificios de carácter histórico, 9 ruinas catalogadas como "importantes" y más de 7.400 reliquias culturales.



Dioses hombres

El taoísmo hunde sus raíces en las creencias milenarias panteístas de la zona. Muchos monjes y ermitaños prominentes son venerados como auténticos dioses. En muchos de los templos de la montaña de Wudang hay estatuas de estos personajes históricos a los que se rinde culto como si se tratara de auténticas deidades.



El templo de Yanling, uno de los más impresionantes de Wudang, colgado de la montaña.





Carillón de bronce

Es sin duda el mayor tesoro del Museo Provincial de Hubei. Un carillón (*bianzhong*) de 65 campanas de bronce encontradas en perfecto estado en la tumba de un noble, el marqués Yi, del Estado de Zeng (433 a. C).

El hallazgo se produjo por casualidad en 1978 y sorprendió a la comunidad arqueológica internacional por la cantidad y calidad de las piezas. Las campanas mayores llegan a pesar más de 200 kg. Se colocan colgando de vigas de madera en dos o tres filas y se hacen tañir golpeándolas con un mazo.

Las originales se conservan en una sala especial del museo, mientras que una copia exacta se encuentra en un pabellón cercano, en el que se organizan conciertos para los visitantes.



El hallazgo en 1978 de un carillón de 65 campanas de bronce en perfecto estado en la tumba de un noble del s. V a. C. sorprendió a la comunidad arqueológica internacional

como chinos propiamente dichos. Zona cargada de historia, aquí se produjeron algunas de las batallas más importantes, cuyo desenlace consolidó el Imperio Chino. Entre todas destaca la de los Acantilados Rojos (*Chibi Zhi Zhan*, siglo III), llevada a la pantalla en 2008 como *El Acantilado Rojo*, por el director John Woo.

En estas montañas de ensueño, y de muy difícil acceso incluso hoy día, ha proliferado el taoísmo, la única religión genuinamente china, ya que el budismo llegó de la India-Nepal y el confucianismo es más una filosofía que una religión.

CUNA DEL TAOÍSMO

Literalmente *dao*jiao, se podría traducir por 'la enseñanza del camino'. El taoísmo hunde sus raíces en las creencias milenarias panteístas de la zona. En la Época de los Reinos Combatientes (475-221 a. C.), Lao TzÈ

(Viejo Maestro), una figura de la talla de Confucio, recogió todas esas ideas, las desarrolló y las convirtió en una religión que alcanzó su plenitud en el siglo V d. C.

Como muchas otras religiones, el taoísmo pretende alcanzar la inmortalidad. Pero si el budismo se acoge a la reencarnación para no 'morir' nunca, y el cristianismo a la 'vida eterna', el taoísmo entiende 'inmortalidad' por longevidad en plenitud física, mental y armónica con la naturaleza que nos rodea. Por eso hay tantos taoístas muy ancianos que llevan una vida sana en plena naturaleza y son capaces de hacer complicados ejercicios físicos, inverosímiles para los no iniciados, incluso aunque sean mucho más jóvenes.

Mezclado con el budismo y el confucianismo, el taoísmo hoy se basa en el máximo respeto a los mayores y la conservación del equilibrio de



Música celestial

En el edificio principal del Museo Provincial de Hubei se guarda el carillón original de campanas de bronce del s. V aC. En un pabellón cercano hay un pequeño teatro en el que todos los días se dan varios conciertos con una copia exacta del carillón,

acompañado por otros instrumentos chinos antiguos como el zheng (una especie de cítara), o el sheng (una flauta de varios tubos). Las delicadas piezas que interpretan maestros vestidos con ropas tradicionales suenan a música celestial.



Algunos creen que el aprendizaje de las artes marciales por parte de los monjes empezó en tiempos remotos como una necesidad para defenderse de los salteadores de caminos. Otros porque no se concibe el taoísmo en un cuerpo que no esté en plena forma



fuerzas que dominan todo en la tierra. Cuando existe ese equilibrio, esa armonía entre el *yin* (fuerza pasiva, femenina, sutil...) y el *yang* (fuerza activa, masculina, concreta...) todo fluye bien, incluso la salud. Si se rompe el equilibrio surge el conflicto, la enfermedad. Según la máxima, 'Un aspecto es el *yin*, el otro aspecto es el *yang*. Ambos unidos son el tao'.

MONTAÑA SAGRADA

Cuentan los expertos que en China hay más de cien montañas íntimamente relacionadas con el taoísmo, entre ellas hay cinco principales. La

más sagrada de todas es la de Wudang, en el Noroeste de Hubei. Su nombre antiguo es *Xuanyue* (Montaña Misteriosa), y curiosamente está situada muy cerca de Shiyang, la ciudad en la que se encuentra la sede de Dongfeng (Viento del Este), una de las cinco fábricas principales de automóviles chinos. Pensamiento filosófico, naturaleza salvaje y antigua civilización junto al desarrollo industrial más pujante de la segunda potencia económica del planeta (que pronto será la primera).

En realidad, más que una sola montaña, Wudang es una cordillera

Dice la leyenda que a Zhang Sanfeng, un taoísta del s. XIII, se le ocurrió crear su estilo Wudang Taijiquan (Boxeo de Sombras de Wudang), cuando vio pelear a una urraca con una serpiente. El monje de las fotos nos sorprendió con una serie de ejercicios increíbles a cual más complicado. Cuando un turista le quiso dar una limosna, la rechazó cordialmente.





Con su tejas verdes y muros rojos, el Templo Dorado del Pico Tianzhu en el complejo monástico de Wudang.





Los ejercicios de wushu parecen una mezcla de acrobacia marcial y katas de judo. Como estos realizados en el Palacio Yuxu.

de 30 kms en la que hay 72 picos (el más alto es el Tianzhu con 1.612 m), 36 acantilados y barrancos, 24 arroyos, 11 grandes cuevas, 3 estanques... cubiertos por una exuberante vegetación en la que crecen 600 tipos de hierbas, muchas de ellas medicinales. Y escondidos por aquí y por allá, 53 edificios de carácter histórico, 9 ruinas catalogadas como 'importantes' y más de 7.400 reliquias culturales.

Al menos desde la dinastía Han del Este (25-220 dC.), Wudang fue

el lugar escogido por diferentes emperadores para construir templos y palacios. En la dinastía Ming (1368-1644) 300.000 soldados y artesanos fueron enviados a estos parajes para construir 160 templos y pabellones.

PAISAJES DE PELÍCULA

Los más sobresalientes, que aún hoy podemos ver, si estamos dispuestos a subir centenares de escalones, son el Salón Dorado del Pico Tianzhu, según dicen construido en Pekín y transpor-

tado y ensamblado aquí, y el Templo de la Nube Púrpura, el mejor conservado. En 1994, la Unesco incluyó el conjunto de estos edificios antiguos de Wudang en su lista de Patrimonio de la Humanidad. El cine ha tomado estos asombrosos paisajes como escenarios para muchas películas históricas o de aventuras. Entre ellas el film de artes marciales *Tigre y Dragón*, del director taiwanés Ang Lee, que situó la escena final en uno de sus monasterios.





Tierra de té

En China está el origen del té (*Camellia sinensis*), por ello casi no hay zona del país que no produzca algún tipo de esta bebida.

Según una lista de las 10 ciudades chinas con más consumo de té, elaborada por China.org, Wuhan es una de ellas. La capital de Hubei fue antaño el punto de partida de una importante ruta comercial del té que llegaba hasta Mongolia.

En los campos de Enshi Xuan se tiene constancia de la plantación de té desde hace más de 1.300 años, y que el mejor era enviado a la Corte Imperial.

En Hankou, uno de los barrios de Wuhan, se encuentra un famoso Mercado de Té, una larga calle cubierta repleta de tiendas en las que se venden todas las variedades y los utensilios para hacer y degustar la infusión. Son especialmente interesantes las teteras y tazas de arcilla.



Wuhan, capital de Hubei, es una de las 10 ciudades chinas que consume más té. En el Mercado del Té de Hankou hay tiendas especializadas en té, teteras y tazas

Y como los monjes taoístas siempre han mantenido la idea que el poeta latino Juvenal definió como '*Mens sana in corpore sano*', no es de extrañar que en Wudang se desarrollase una de las ramas más importantes del *wushu* (literalmente artes marciales). Con un poco de suerte, mientras descansamos en alguno de los pequeños santuarios que descubrimos a lo largo del escalonado camino hacia la cumbre, podemos encontrarnos con algún monje quien, sin que nadie se lo pida, nos hace una exhibición física equidistante de la acrobacia y las *katas* de judo. Posturas inconcebibles de contorsionismo que realizan sin aparente esfuerzo. Y lo más increíble: cuando algún turista trata de darle una limosna, el anacoreta la rechaza taxativamente.

Algunos creen que el aprendizaje de las artes marciales por parte de los monjes empezó en tiempos remotos como una necesidad para defenderse de los salteadores de caminos. Otros, porque no se concibe el taoísmo en un cuerpo que no esté en plena forma. Dice la leyenda que a Zhang Sanfeng, un famoso taoísta del siglo XIII, se le ocurrió crear su estilo *Wudang Taijiquan* (Boxeo de Sombras de Wudang), cuando vio pelear a una urraca con una serpiente. Con solo cinco años, Zhang perdió la vista por culpa de una extraña enfermedad. Su padre, un adivino, lo llevó ante un monje taoísta que tenía fama de poseer poderes sanadores. Efectivamente, tras solo unos días de convivencia, el niño volvió a ver. Agradecido, el padre preguntó al monje qué quería

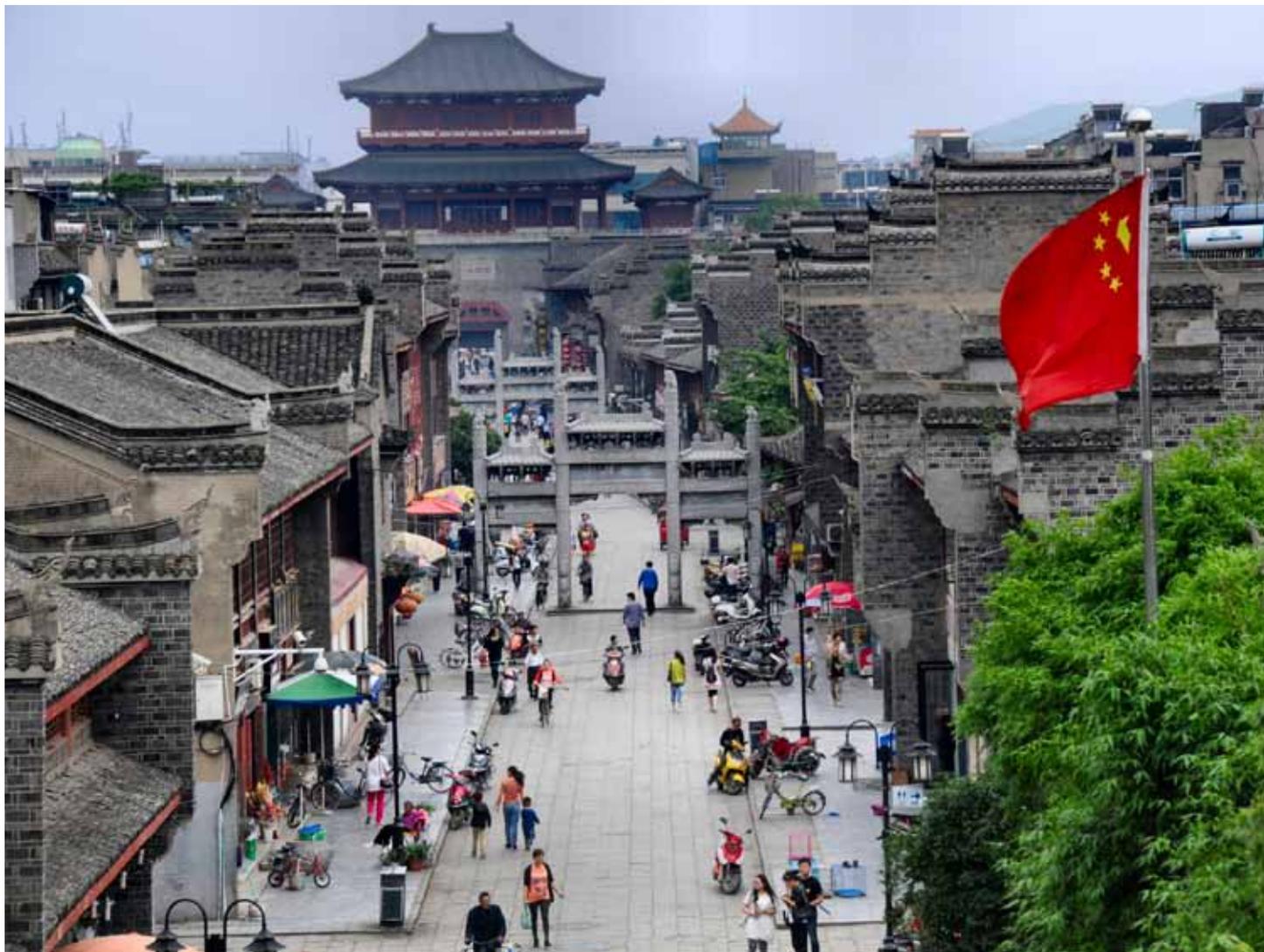


Más de 50 etnias

Región montañosa, especialmente al norte, la provincia de Hubei alberga en sus innumerables valles a más de 50 etnias diferentes tales como la tujia, miao, hui, dong, manchú, zhuang, mongola... aunque la mayoría de sus 60 millones de habitantes son de raza han, a los que en Occidente conocemos como chinos propiamente dichos. Según el último censo, las llamadas "minorías étnicas" ocupan el 4,34 %. En esta página, cinco ejemplos de esa variedad étnica.



La ciudad de Xiangfan, conserva un barrio viejo impecablemente reconstruido según los planos originales de la dinastía Han del Oeste (206 a. C.-24 d. C.) y una muralla que data de la dinastía Ming (1368-1644)



a cambio, y este respondió: 'Educar a su hijo'. Así fue, y el pequeño Zhang aprendió rápidamente y con gran aprovechamiento caligrafía, historia, filosofía y artes marciales. Lo hizo con tanto provecho que nada más alcanzar la juventud recibió una buena oferta para trabajar como funcionario en la Corte. Hasta allí fue, pero poco después abandonó el cargo y volvió a las montañas para vivir en un templo en ruinas.

Allí se dedicó a la filosofía y la vida sencilla, sin dinero, pero también sin jefes ni horarios. Y a perfeccionar las

artes marciales como nadie antes lo había hecho.

Además del monte Wudang y la presa de las Tres Gargantas en el río Yangtsé, la planta hidroeléctrica más grande del mundo, Hubei tiene otros atractivos turísticos. Uno de ellos es Wuhan, la capital, una ciudad con una historia de 3.500 años que se ha ido formando a través de la historia por tres poblaciones cercanas que se unificaron en 1927 (Wuchang, Hankou y Hanyang) y que se encuentran en la desembocadura del río Han en el Yangtsé. Aquí tuvo lugar en

Desde la atalaya de la muralla de Xianfang se tiene una inmejorable vista de una calle peatonal antigua. Allí la vida transcurre todavía como hace siglos, tranquila entre comercios tradicionales. Solo el trasiego de todo tipo de vehículos de dos ruedas, algunos algo ruidosos, rompe el reposo de los que juegan al majong sentados en una acera o simplemente cuchichean junto a las puertas de un templo.

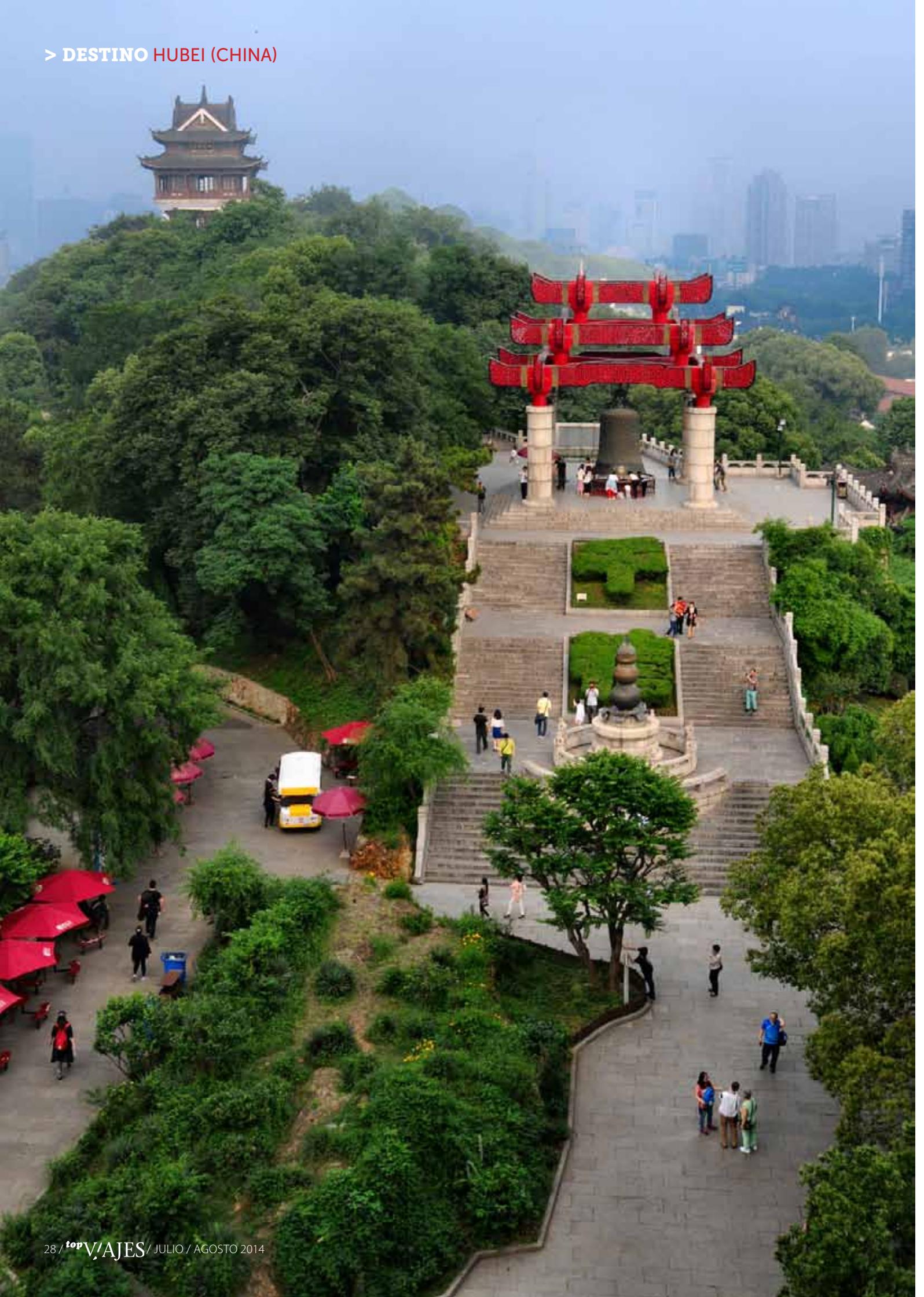


北門鎖鑰



Una intrincada y estrecha escalera de piedra asciende por la montaña de Wudang.







La Grulla Amarilla

La principal atracción de la ciudad de Wuhan es la Torre de la Grulla Amarilla, una pagoda originaria del s. III totalmente reconstruida en 1981. Desde ella se tienen vistas generales de la ciudad, el río Yangtsé y la Colina de la Serpiente (pág. de la izquierda) con la Campana del Milenio, de 21 toneladas y 4 metros de altura.



Caligrafías y poemas tallados en piedra junto a la pagoda de la Grulla Amarilla.

大正



Una mujer habla por el móvil sentada en una silla tradicional de bambú.

1911 el llamado 'Levantamiento de Wuchang', inicio de una revolución popular que llevó a la caída de la dinastía Qing (1644-1911), la del último emperador, y a la proclamación de Sun Yat Sen como primer presidente de la primera República China.

La Torre de la Grulla Amarilla (siglo III), una impresionante pagoda de 51 metros de altura totalmente reconstruida en 1981, es su principal punto de interés. Está considerada como una de las cuatro principales torres de China y se encuentra en la Colina de la Serpiente, cerca del Puente Número 1 sobre el río Yangtsé, donde Mao Zedong nadó en 1956. La publicación de las fotos del presidente nadando supuso la inmediata popularización de este deporte en todo el país.

VIDA TRADICIONAL

Otro lugar interesante es la ciudad de Xiangfan, a 350 km de Wuhan. Formada también a partir de otras poblaciones menores, en este caso Xiangyang y Fancheng, hoy distritos, que en algunos de sus barrios pueden parecerse pequeños pueblos, pero en su conjunto tiene casi seis millones de habitantes. El barrio viejo de Xiangyang, a orillas del río Han, es, sin duda, el más turístico de la ciudad. Impecablemente reconstruido según los planos originales de la dinastía Han del Oeste (206 a. C.-24 d. C.) conserva la muralla que data de la dinastía Ming (1368-1644) y una única puerta, la del norte o Suo Yue (Llave de la Cerradura), desde cuya atalaya se tiene una inmejorable vista de una calle peatonal antigua. Allí, la vida transcurre todavía como hace siglos, tranquila entre comercios tradicionales. Solo el trasiego de todo tipo de vehículos de dos ruedas, algunos algo ruidosos, rompe el reposo de los que juegan al majong sentados en una acera o simplemente cuchichean junto a las puertas de un templo. ①

GUÍA PRÁCTICA

HUBEI



CÓMO LLEGAR

Desde París (Charles de Gaulle), **Air France** tiene tres vuelos semanales (lunes, miércoles y viernes) directos a Wuhan, en Airbus A 340-300 (en la foto) y Boeing 777-300ER. Hasta



el 11 de diciembre y excepto julio y agosto, AF tiene una promoción de este vuelo desde 699 €. Los pasajeros españoles tienen la posibilidad de salir desde 6 aeropuertos de nuestro país para conectar en París con el vuelo a Wuhan. Desde la capital de Hubei hay autobuses de línea que en 5 horas llegan a la montaña de Wudang. <http://www.airfrance.es/>

DÓNDE DORMIR

El **Wudangshan Hotel** (33 Yongle Road, Danjiangkou. 442714) es un cuatro estrellas, según la norma china. Es una de las mejores opciones para ir a la montaña, pues se encuentra en su base. Hotel limpio, tranquilo y con personal muy agradable, aunque, salvo en recepción, casi nadie habla inglés. Habita-



ciones amplias, cómodas, con TV por cable, aunque prácticamente solo sintonice canales chinos. Wifi potente y gratuito. Buenos restaurantes especializados en cocina de Hubei, Hunan, Sichuán y Cantón. Alguno tiene lo que denominan 'cocina internacional', conviene evitarlo.

QUÉ Y DÓNDE COMER

Hubei es conocida como 'la tierra del arroz y del pescado'. Pues exactamente esos son sus puntos fuertes gastronómicos. A los inmensos arrozales hay que añadir grandes ríos y un millar de lagos. Además de las co-



nocidas carpa y anguila, hay un buen número de peces de agua dulce extraños para nosotros pero muy sabrosos. Pez mandarín, pez triangular, bagre blanco... Una pega habitual: tienen demasiadas espinas. También es frecuente una *delicatessen* local: la tortuga de caparazón blando. El uso de especias picantes es generoso, como en casi todo el centro y este de China.

Pero no hay que desdeñar la comida popular callejera, que encontraremos en puestos agradables y limpios, dignos de toda confianza. En Wuhan, la mayoría se encuentran agrupados en las calles Hubu y Jiqing. Entremos sin miedo en cualquiera de ellas, seguro que hay algo, o mucho, que nos en-



cantará. De todas formas, los mejores restaurantes están en los mejores hoteles. Para quien quiera locales independientes aquí van dos de los más recomendables, ambos en el distrito de Hankou: **Kanglong Taizi Restaurant**, 226, Yanjiang Dadao, Hankou, y **Fu Sheng Restaurant**, 1 Er Lu Yao, Hankou

MÁS INFORMACIÓN

Montaña de Wudang:
<http://www.chinawudang.com/>
 Hubei: <http://en.hubei.gov.cn/>



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



Panorámica del Cementerio Monumento Nacional del Pacífico.

HAWÁI

LAS ISLAS DE KAMEHAMEHA

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



Hawái es el grupo de islas más pequeño de la Polinesia. Está al suroeste de los Estados Unidos continentales, al sureste de Japón y al noroeste de Australia. Su gastronomía y su folclore son especiales, originales y auténticos. Es el resultado de unir la influencia norteamericana, la asiática y la cultura nativa

Hawáii es el más reciente de los estados de Estados Unidos, desde que el 21 de agosto de 1959, el reino, república o territorio de Hawái decidió ingresar en la Unión. Y desde luego es el más exótico de los estados de la unión: con un halo de misterio, el archipiélago se presenta como uno de esos paraísos que debemos visitar, al menos una vez en la vida y no nos arrepentiremos de hacerlo.

Las islas hawaianas están llenas de misterios ancestrales, folclore local y una buena cantidad de historias que se cuentan de generación en generación, intrigando y fascinando a lugareños y extranjeros por igual. Es un lugar con una espiritualidad muy marcada, donde toda acción tiene su reacción, pero también su significado, cosa que a un foráneo le llamará poderosamente la atención. Los lugares sagrados y las almas de sus difuntos, inspirando y velando por el bienestar de los suyos.



Hawái es un lugar marcado por fuertes diferencias culturales, en tanto que se trata del grupo de islas más norteño de la Polinesia. Está al suroeste de los Estados Unidos continentales, al sureste de Japón y al noroeste de Australia.

NATURALEZA VOLCÁNICA

Su naturaleza es diversa y variada, tiene un clima tropical bastante cálido, varios volcanes y los escenarios perfectos para el turismo de casi cualquier tipo: playas para descansar, olas para hacer surf y otros deportes de

riesgo, interés para biólogos y científicos e, incluso, terreno para los vulcanólogos. Por otra parte, su gastronomía y su folclore son especialmente reseñables, lo que atrae a un buen número de sibaritas que quieren disfrutar de lo más selecto o de lo más original y auténtico. Es el resultado de unir la influencia norteamericana, sumada a la asiática y a la cultura nativa, ya de por sí suficientemente fuerte.

El archipiélago está formado por cientos de islas, repartidas a lo largo de unos 2.400 km. En la parte suroes-



La playa de Waikiki se extiende a lo largo de dos kilómetros y medio por la costa sur de Oahu y es, probablemente, el destino más famoso de todo Hawái. Las avenidas que atraviesan esta zona son un crisol para el turista: sushi fresco, lecciones de surf, clubes glamurosos o centros comerciales gigantescos, todo ello convive en armonía. Es el sitio perfecto para ir de compras y encontrar todo tipo de artesanías junto a grandes obras de arte moderno o joyas antiguas en el Mercado Internacional de Waikiki.



Deportes acuáticos

Oahu es también uno de los puntos más populares de las islas para practicar deportes acuáticos, especialmente Kailua, porque tiene un arrecife protegido que permite remar a las islas Makulua, un poquito alejadas de la costa. Por eso es uno de los mejores lugares para practicar el kayaking o el canoeing, por lo calmado de sus aguas. El equipamiento no es un problema porque se puede alquilar fácilmente en cualquier parte



El espíritu aloha

Aloha es la palabra hawaiana por excelencia. Significa 'hola' y 'adiós', 'amor' y 'afecto' y también se utiliza en compañía de otras palabras para dar lugar a nuevos significados, como *aloha kakahiaka*, que es 'buenos días'. Quizá por eso se ha convertido en el símbolo del estado, y la definición va más allá del diccionario; es más bien un espíritu y una actitud. Sin embargo, el significado literal hace referencia a la 'presencia de la respiración', así pues es una manera de vivir y de tratar a los demás con amor y respeto. Su significado pretende enseñarnos a amar a los demás y a amarnos a nosotros mismos. Es algo así como dar y recibir energía positiva, es vivir en armonía. Tanto es así, que el espíritu aloha es considerado una especie de 'ley estatal' que sirve de recordatorio a los oficiales del gobierno, cuando cumplen con sus obligaciones, acerca de que deben tratar a los demás con profundo cuidado y respeto, como lo hicieron sus antepasados. Es también una lección de vida para conseguir un mundo mejor para todos.



El archipiélago está formado por cientos de islas, repartidas a lo largo de unos 2.400 km. En la parte suroeste del mismo es donde está el grupo de las ocho islas principales, que son: Ni'iahy, Kau'í, O'ahu, Molka'í, Lana'í, Kaho'olawe, Maui y Hawa'í

te del mismo es donde está el grupo de las ocho islas principales, que son: Ni'iahy, Kau'í, O'ahu, Molka'í, Lana'í, Kaho'olawe, Maui y Hawa'í. La última es la más grande de todas, por eso la llaman 'La gran isla', en lugar de usar su nombre, para que no se confunda con el nombre general de todo el archipiélago.

La capital del estado es Honolulu, que se encuentra en la isla O'ahu. Que fue donde el rey Kamehameha III eligió erigir su capital, para aprovechar el puerto natural de la ciudad. De hecho, la importancia de algunas de las ciudades se corresponde con los movimientos que la familia real hawaiana realizó de una isla a otra, por ejemplo yendo de Hawa'í a Manu'í y después a O'ahu. En la ac-

tualidad, la ciudad más grande es sin duda, Honolulu.

DIVERSIDAD ÉTNICA

La diversidad étnica y racial de estas islas es como estar en un festival constantemente. De hecho, todas las razas son minorías. Cuentan que en el censo del año 2.000, más del 20% se inscribió con antecedentes multi- raciales... Hawáianos, portugueses, chinos, coreanos, vietnamitas, caucásicos, japoneses, etc. Es el resultado de que en los últimos 200 años hayan llegado a vivir en las islas personas de todos los lugares del mundo, que han aportado elementos de sus propias culturas al archipiélago enriqueciendo su cultura y forma de vida. Y esto se hace especialmente patente



Arquitectura insular

El Palacio Iolani es el mejor ejemplo de arquitectura renacentista hawaiana. Se encuentra en el distrito del Capitolio en el centro de la capital, Honolulu. Se conserva en perfecto estado y es el único palacio real que se ha utilizado como residencia oficial

por un monarca reinante en todo el territorio de los Estados Unidos de América. Es considerado un lugar histórico nacional ya que fue ocupado por dos reyes de la monarquía hawaiana: Kalakaua y la reina Lili'uokalani. Está rodeado por un hermoso jardín y es imprescindible visitarlo.





La playa de Waikiki, en Honolulu, es un lugar ideal para practicar surf.



El lenguaje hawaiano es conocido como *Olelo Hawaii*. Es uno de los lenguajes vivos más antiguos del mundo y está experimentando un resurgimiento muy importante: se enseña incluso en el colegio



a la hora de comer: *chow fun*, *man doo*, *sukiyaki*, salchichas, guisos, pescado y un largo etcétera. Pero todo ello siempre al servicio de la cultura autóctona, que es la que más influye y se deja ver cuando uno pisa este pequeño pedacito de paraíso. Eso es algo que todos los hawaianos están dispuestos a mostrarnos y enseñarnos en cualquier rincón del estado.

UNA LENGUA MUY ANTIGUA

Un claro ejemplo es el lenguaje hawaiano, conocido como *Olelo Hawaii*. Se trata de uno de los lenguajes vivos más antiguos del mundo, aunque actualmente sólo el 1% de los habitantes de Hawái habla la

lengua nativa con fluidez. Y eso que en los últimos 30 años ha vivido un resurgimiento muy importante, tanto que ahora se enseña incluso en el colegio, además de lo racionado con el legado de la monarquía, como elementos fundamentales de la cultura y una muestra de respeto hacia ellos. La base de este aprendizaje son los textos de los primeros misioneros, quienes desarrollaron el 'Alfabeto hawaiano' de doce letras y después se añadieron dos signos de puntuación: *okina* y *kahako* que varían la pronunciación de cada palabra... eso es todo. Parece fácil, pero hay que intentarlo.

Otro ejemplo divertido es la danza indígena tradicional. El *hula*. Al pare-

La gastronomía hawaiana es producto de la fusión de muchas cocinas diferentes traídas por inmigrantes estadounidenses, chinos, filipinos, japoneses, coreanos, polinesios y portugueses. Mezclan los vegetales con la carne y el pescado obteniendo un resultado delicioso. Sin dejar de lado las frutas tanto para postre como para bebidas y refrescos variados.

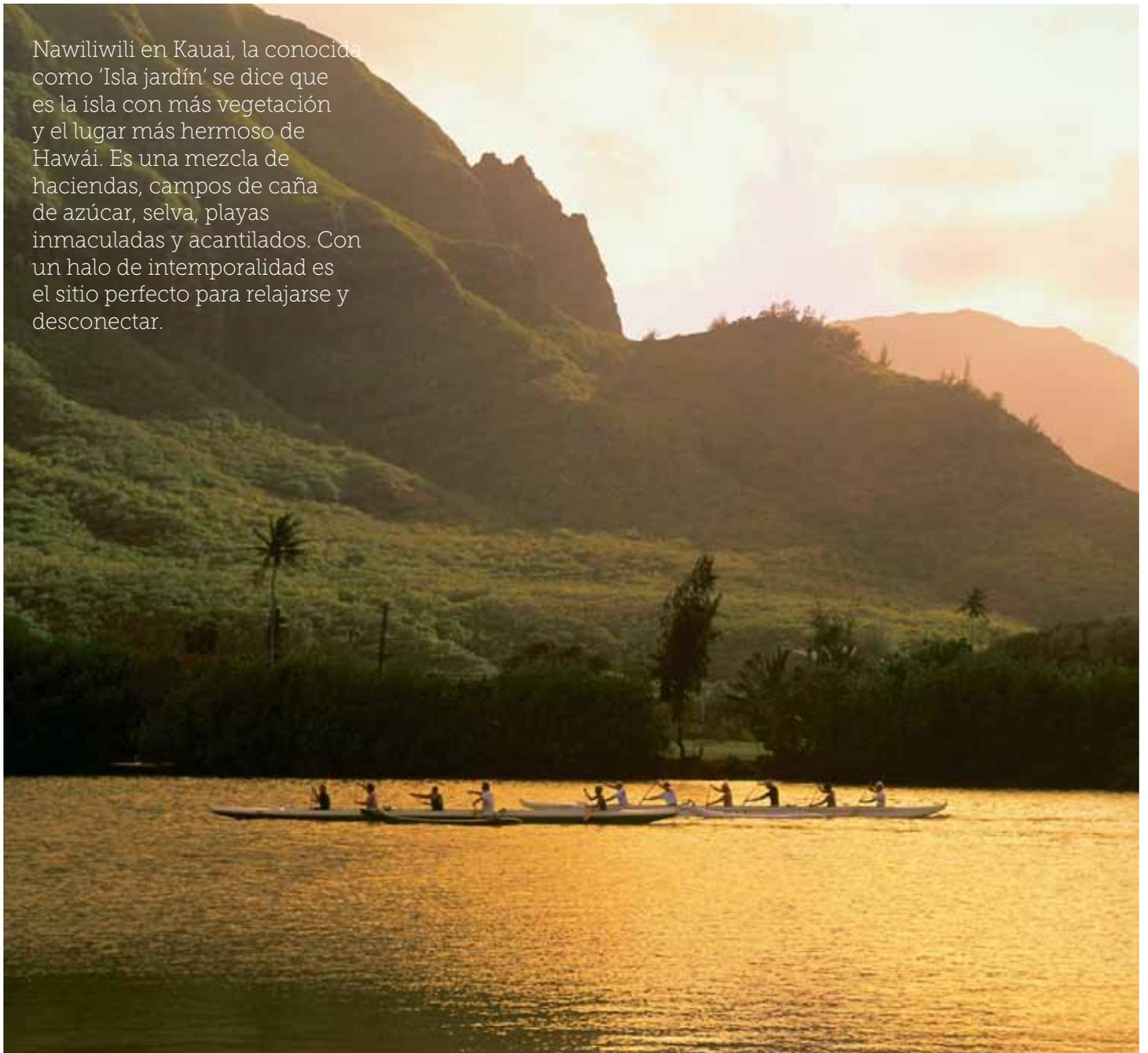




El famoso Puente Rojo, lugar preferido por los enamorados para fotografiarse.



Nawiliwili en Kauai, la conocida como 'Isla jardín' se dice que es la isla con más vegetación y el lugar más hermoso de Hawái. Es una mezcla de haciendas, campos de caña de azúcar, selva, playas inmaculadas y acantilados. Con un halo de intemporalidad es el sitio perfecto para relajarse y desconectar.



cer, los hawaianos son un pueblo muy dado a contar y contarse historias, sobre todo para transmitir su legado de forma oral o para enseñar a los demás acerca de la vida y costumbres de su pueblo. Así, los jefes o *kapunas* del pueblo, se servían de esta danza como medio para contar esas historias, porque la danza está acompañada de una serie de cánticos (*mele*) que se apoyan en signos y señales que hacen con las manos y brazos para hacer más fácil la comprensión de la información. El *hula* es el baile de la diosa Laka, pero también se baila para honrar a la diosa Pele, lo cual le otorga también un cierto carácter sagrado al ritual. Para aprenderlo exige cierto estudio durante largo tiempo.

Un detalle divertido y curioso es que la escuela *Halau Hula* exigía a sus estudiantes algunas normas para poder aprender y practicar la danza: que no se cortasen el pelo ni las uñas, además de pasar por ciertos rituales de purificación en el agua. Al final, la graduación (que se sigue celebrando de la misma manera) era una gran fiesta con bailes y un banquete familiar.

En la actualidad, se pueden disfrutar dos grandes eventos al año, en torno al *hula*. Uno es el Merrie Monarch Festival, en el que los equipos de *hula* femeninos y masculinos tienen que competir por una serie de premios e incluso en el que se corona a Miss Aloha Hula... y el otro es el King Kamehameha, que se celebra en

junio y que también tiene un concurso de canciones.

LUAU, FIESTA TRADICIONAL

Visitar Hawái y no asistir a un *luau* es casi un delito, porque es una de esas cosas que no te puedes perder de ninguna manera. Un *luau* es la forma en que los habitantes de las islas celebran sus fiestas y fechas importantes, como los cumpleaños, la cosecha, las graduaciones de los hijos, los compromisos matrimoniales, etc. Ellos lo definen como una fiesta a la vida. Se puede realizar en una casa familiar, en un parque, en la playa... y puede ser una comida tradicional o un banquete. Lo importante es que se reúna la gente, haya mucha comida casera





Los collares lei

Los lei, son esos collares de flores tan típicos de Hawái. Representan la belleza y el espíritu aloha de las islas. Se realizan con diferentes flores de color y con la intención de agradecer al que lo recibe con la fragancia que desprenden las orquídeas, las plumerias, las *ohia lehua* o las *mailles*. También se pueden hacer con plumas, conchas, caramelos o incluso con pasta. Se fabrican usando una aguja de acero y una cuerda para enhebrar, pero también se pueden hacer tranzados. Son un regalo que representa la dedicación, ya que lleva un buen rato hacerlos y hay que fabricarlos a mano. Recibirlo es un honor, más aún si se trata de un lei hecho con flores raras. Se regalan por muchas razones: amor, amistad, bienvenida, afecto, fiestas, deseos, felicitaciones, graduaciones, matrimonio, salud, un nacimiento, mensajes de paz... y la forma correcta de colocarlo es cuando cae igualmente por el pecho y por la espalda y no te lo puedes quitar mientras la persona que te lo ha regalado está presente.



Los luau son la forma en que los habitantes de las islas celebran sus fiestas y fechas importantes, como los cumpleaños, la cosecha, las graduaciones de los hijos, los compromisos matrimoniales; son una fiesta a la vida y lo importante es que se reúna la gente y haya mucha comida casera

y se lleven a cabo una serie de juegos y rituales. Hay *luaus* privados a los que para asistir se necesita invitación de la *ohana* (familia) que lo celebra, pero también hay muchos públicos y que se celebran para los turistas. Es importante que haya comida, juegos, música y baile; también se hacen collares lei, se baila el *hula*, se celebra la ceremonia *imu*, desfila 'la corte real', *hakilau* en la playa y se cuentan relatos. La ceremonia es diferente de una isla a otra, pero siempre se sigue el ritual de los ancestros y siempre es una fiesta maravillosa.

EXCURSIONES POR LAS ISLAS

Hawái es un lugar estupendo para el turismo deportivo, pero sobre todo, para el turismo natural: senderismo, caminatas, avistamiento de pájaros,

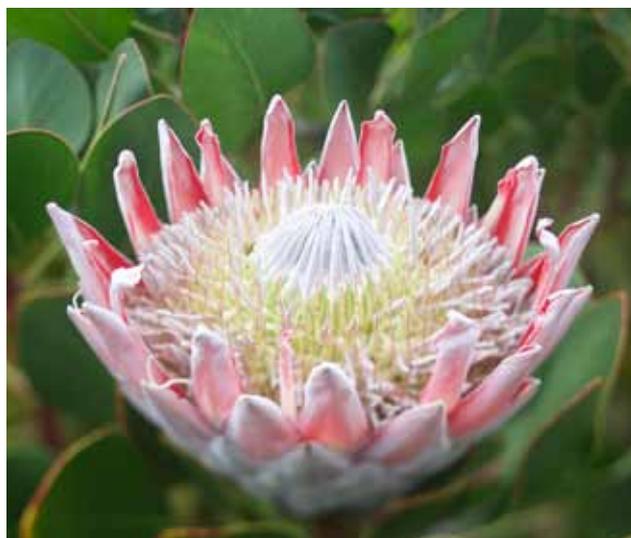
cascadas y cataratas, volcanes, rutas históricas y muchas cosas más, porque la naturaleza del archipiélago es única. Selva tropical, valles exuberantes, volcanes activos, mar, playa, ríos... se disfrutan en las islas.

Diamond Head es uno de los hitos más famosos de Oahu. Un volcán extinto junto a Waikiki. Subir a su cima supone una caminata de menos de una hora y la panorámica alcanza, además de Waikiki, Honolulu, Koko Head y con suerte Molokai. Otro sitio especial son las cataratas Manoa, un salto de agua de unos 45m en las montañas Koolau. Una caminata corta a través de una selva de bambú y muy popular. Tampoco podemos olvidar el mirador Pali Lookout, en la autopista Pali, al este de la isla de Oahu y desde donde se pueden ver los acanti-



Originales artesanías

Hawái es conocido por lo original de sus artesanías y la multitud de tradiciones de las que sus habitantes hacen gala y disfrute. Por eso, es importante conocerlo previamente para saber qué podemos comprar durante nuestro viaje: tejidos, en formato de camisas y vestidos o simplemente la tela para fabricarlos, también sus collares y joyería a base de huesos y conchas, herramientas y cuencos artesanos de koa o directamente frutas, dulces y bebidas como el pan dulce o la cerveza amarga.





Una panorámica de Kahului.



Hawái es el lugar perfecto para hacer turismo activo, tanto deportivo como natural: senderismo, caminatas, avistamiento de pájaros, cascadas y cataratas, volcanes, rutas históricas y muchas cosas más, porque la naturaleza del archipiélago es única



lados de 300 m de la cadena de montañas Koolau, las montañas y la costa este. Aquí, en 1795, el rey Kamehameha I, mantuvo allí su última batalla para unir todas las islas. Se cuenta que cientos de guerreros murieron en esa batalla y sus almas se quedaron en esa área... Es uno de esos puntos de actividad esotérica que tanto atrae a los turistas.

En la isla de Maui, se recomienda visitar el cráter de Haleakala, más co-

nocido como 'La casa del sol', el volcán inactivo más grande del mundo. Tanto el cráter como sus alrededores son uno de los lugares más increíbles del planeta, con un paisaje abrumador y unas vistas espectaculares. Uno de los tours más populares es que el que se hace al amanecer, porque ver la salida del sol en este lugar es algo que te deja sin palabras. Otro lugar interesante es el valle de Iao, al oeste de la isla. Una formación rocosa cubierta

Las excursiones a caballo son algo muy popular en las islas, sobre todo para los amantes de la naturaleza. Hay un gran número de empresas que las ofrecen y suelen ser paseos de una hora a marcha lenta. Los caballos son muy amigables y la experiencia se vive de una forma más divertida a lomos de este animal, que simplemente andando.







Profunda relación con la naturaleza

Gracias al clima moderado del archipiélago, Hawái es un lugar muy fértil en el que se dan muchos tipos de agricultura. El 40% de la tierra del estado es de cultivo, de ahí la gran importancia que cobra en sus tradiciones y celebraciones. Los collares de flores, la ropa con diseños naturales, los regalos y la comida tradicional, todo ello tiene una relación con la naturaleza tan profunda que no se entendería en ningún otro lugar del mundo.

El famoso pan dulce hawaiano, ahora es posible comprarlo y llevarlo como un souvenir más. Tiene su origen en el pan dulce portugués hecho a base de leche, azúcar y miel.



de vegetación tropical, rodeada por los acantilados del volcán extinto Puu Kukui. Su cima suele estar oculta entre nubes y eso le da un toque místico muy atractivo.

En la isla de Kauai hay que hacer una excursión al Cañón de Waimea, en el oeste. Tiene 16 km de ancho y más de un kilómetro de profundidad. Mark Twain lo llamó 'El gran cañón del Pacífico'. Al final del cañón está el parque estatal Kokee. En la costa este de la isla está el río Waialua. Es el único río navegable de Hawái, comienza en el cráter de Waialeale y está rodeado de vegetación, selva tropical y saltos de agua. Se puede practicar kayak de río, navegar en bote o un breve cruceo hasta Fern Grotto, otro de los puntos importantes de Kauai. Y para los más valientes: esquí acuático o canoëing. Fern Grotto es una gran cueva de lava cubierta por helechos tropicales. Sólo se puede acceder en barco y es muy popular para celebrar allí bodas exóticas.

Por último, en la Isla Grande está el Parque Nacional de Volcanes de Hawái. Más de 1.214 km² son el resultado de 70 millones de años de actividad volcánica. Es una reserva de la biosfera y patrimonio natural del mundo. Con eso lo digo todo. Además, está permitido acampar en el lugar. Y tampoco podemos dejarnos en el tintero, el Valle de Waipio, en el noreste de la isla. Es un valle tropical que se puede recorrer andando, a caballo, en bici o en la furgoneta reglamentaria de la empresa de excursiones de turno, para contemplar numerosos saltos de agua y cataratas de más de 365 metros de alto. Si nos sobra tiempo, hay que hacer una visita a Punaluu, a la playa de arena negra, al parque Ahalanui o al parque nacional histórico de Puuhonua o Honaunau.

Conocer Hawái puede llevarnos años, pero de momento, con pasar unas vacaciones disfrutando de una cultura absolutamente apasionante y repleta de agradables sorpresas, creo que será suficiente. ●

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Hawái tiene varias autopistas, pero todas están en la Isla de Oahu, es decir, en Honolulu, para moverse en el resto de las islas hay carreteras pequeñas. Para moverse entre islas hay una compañía ferries y para llegar hasta el archipiélago, lo mejor es hacerlo en avión. El aeropuerto principal está en Oahu, aunque Maui y Kauai también tienen aeropuertos, pero más pequeños. No hay que olvidar que Hawái está en el hemisferio su, a más de 3.000 kilómetros al suroeste de California.



ALOJAMIENTOS

En Hawái los hoteles responde al tipo americano de toda la vida. Es decir, buenos hoteles, pero con menor calidad que en España en cuanto a exigencia general en el tema estrellas.

Mauna Kea Beach Hotel, en la costa Kohala de la "Gran isla" es un impresionante resort de cinco estrellas con todos los lujos esperados. www.princeresortsHawaii.com

Ka' Anapali Beach Hotel, se define como el hotel más Hawáiano de Hawái. Está en Maui y es verdaderamente un paraíso de tranquilidad e diversión. Además es uno de los más famosos y populares. www.kbhmaui.com

DÓNDE COMER

Lo característico es el uso del imu, un horno excavado en la tierra, se rellena con madera de kiawe y rocas de lava, lo que confiere a la comida un sabor muy particular. Además la gastronomía es una gran fusión de cocinas Asiática, Europea y Americana muy original. La edad mínima para beber alcohol son los 21 años.



Kona Inn Restaurant, delicioso restaurante especializado en cocina tradicional, pescado y marisco. Ubicado en la isla de Kailua es un sitio muy agradable decorado estilo marinerro y con precios no demasiado caros. www.windandsearestaurants.com/konainn

Alan Wong's Restaurant, es una cadena de 4 restaurantes en diferentes islas. El mejor es el de Honolulu. Sirve comida de temporada, tradicional y productos muy frescos. Con cierto toque de cocina moderna y de autor, tiene algunos platos demasiado escasos. Es bastante caro. www.alanwongs.com

Beach House Restaurant, su filosofía es simple, sólo pretenden agradar y cuidar al cliente. Los productos son bastante frescos y los precios más o menos acordes a la isla. www.the-beach-house.com

MÁS INFORMACIÓN

Web oficial de Turismo de Hawái:
www.hawaiiitourismauthority.org



1001 BODAS

Salón de
Productos
y Servicios
para
Celebraciones

24-26
OCTUBRE
2014

ORGANIZA



IFEMA
Feria de
Madrid





Iglesia de Santa María La Real, buque insignia del arte sacro arandino.

ARANDA DE DUERO

LECHAZO Y ARTE

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



En esta decimonovena edición de las Edades del Hombre, el título escogido es *Eucharistia*, contemplada en su doble vertiente de alimento ritual sagrado y comida festiva pagana... y qué mejor lugar que Aranda de Duero, cuna de la gastronomía del cordero

Está muy cerca de Madrid y se va por la autovía N-1, dirección Burgos. Tan cerca, que los arandinos dicen medio en broma, medio en serio, que: 'Aranda está en el kilómetro 159 del Paseo de la Castellana'.

Es una escapada que no defrauda, allí encontramos buen comer, buen beber y buena historia. Aranda de Duero es una ciudad que sabe renovarse como muy pocas para ofrecernos siempre algo nuevo. El lechazo asado es algo de siempre, ahora además están Las Edades del Hombre, una de las exposiciones de arte sacro más importantes que ya va por su XIX edición.

La suculenta gastronomía es una de las señas de identidad de esta villa. Y el lechazo –corderito que aún no ha sido destetado–, su indiscutible estrella, junto con el vino de la Ribera, la Ribera del Duero, evidentemente.

Las Jornadas del Lechazo son ya una tradición arandina. Este año se celebró la XIV edición durante todo el mes de junio en 10 asadores con horno de leña de la ciudad (www.lechazo.es) con un precio único por menú de 37 euros, pero se puede degustar todo el año sin ningún problema. El lechazo (cordero que solo se alimenta de la leche de la madre) cuenta con IGP (Indicación Geográfica Protegi-



da) por el Consejo Regulador del Lechazo de Castilla y León.

De los diez restaurantes que participaron en las jornadas, nosotros fuimos al Asador de Aranda (www.asadordearanda.com), en el Hotel Julia, Jardines de Don Diego, 7. El menú fue suculento. Entrantes: morcilla de Aranda, chorizo de la olla, pimientos con bonito y anchoas y croquetas. Lechazo asado en horno de leña y ensalada de la huerta con lechuga de Medina. Hojaldre a la crema y Torta de Aranda. Vino Ribera de Duero Crianza 2011 seleccionado por

el Consejo Regulador. Agua mineral, café y chupito.

ALIMENTAR EL ESPÍRITU

Antes o después de alimentar el estómago, es conveniente hacerlo con el espíritu. Desde 1988 se vienen celebrando las exposiciones de Las Edades del Hombre, que tienen como objetivo la difusión del arte sacro de la comunidad autónoma de Castilla y León, y desde entonces han recibido más de diez millones de visitas. En aquel año, el escenario fue la catedral de la Asunción de Valladolid, y el



lema *El arte en la Iglesia de Castilla y León*. El que viene será Alba de Tormes y Ávila, durante el V Centenario del nacimiento de Santa Teresa. La idea primigenia surgió de una iniciativa del sacerdote vallisoletano José Eugenio Velicia (1931-1997) y del escritor abulense José Jiménez Lozano (1930), Premio Cervantes 2002.

En esta su decimonovena edición, el título escogido es *Eucharistia*, contemplada en su doble vertiente de alimento ritual sagrado y comida festiva pagana. Y qué mejor lugar que Aranda

de Duero, donde se unen el arte del Cordero de Dios que quita los pecados del mundo y la gastronomía del cordero hijo de la oveja, que asado como solo allí saben hacerlo no solo quita el hambre cotidiana sino que eleva a arte el oficio de los fogones.

Eucharistia, literalmente ‘acción de gracias’, fue inaugurada el 6 de mayo por la Infanta Elena, y permanecerá abierta hasta el 10 de noviembre. Los escenarios escogidos en esta ocasión han sido la iglesia de Santa María La Real, buque insignia del arte arandino,

Interior de la iglesia de Santa María La Real, con parte del montaje de la exposición *Las Edades del Hombre*.



Escultura de Elena Laverón, uno de los artistas contemporáneos de los que se exhiben obras por las calles de Aranda, como contrapunto estético al arte sacro de Las Edades del Hombre.

que celebra ahora el V centenario de la finalización de su espléndida fachada, de estilo gótico isabelino, y la iglesia de San Juan, situada también en el casco histórico de la ciudad.

La oferta son 130 objetos del arte castellano leonés. Y lo cierto es que, después de 19 exposiciones, los organizadores tienen que hilar muy fino para conseguir piezas extraordinarias, y aunque no todas las expuestas están a la altura de la circunstancias, la mayoría de ellas sí, y algunas son auténticas obras maestras.

En esta ocasión, como en las 18 anteriores, Las Edades del Hombre rompen con el esquema tradicional de las exposiciones clásicas. Por ejemplo, no siguen los criterios museísticos tradicionales cronológicos o estilísticos, y se centran en conceptos representados por muy diferentes artistas y épocas.

Otro aspecto interesante es que no suele haber ningún impedimento físico que se interponga entre la obra y el espectador, lo que

contribuye a un diálogo más profundo entre ambos. El único aspecto negativo es la intransigencia de los organizadores para que los visitantes tomemos fotografías. Prohibición absoluta, incluso sin flash. Todo sea por el negocio de la tienda que nos espera al final del tour.

RECORRIDO POR LA CIUDAD

Empieza el recorrido en la iglesia de Santa María la Real. En el Capítulo I encontramos representados los aspectos básicos de la eucaristía: el pan, el vino y la fiesta. Aquí destaca *La Última Cena* (hacia 1520), en madera policromada del entorno de Felipe Vigarny, y *La vendimia*, de José Vela Zanetti (1975), un óleo sobre lienzo.

El Capítulo II está dedicado a cómo se ve la eucaristía a través del Antiguo Testamento. Desde Abraham y el maná hasta el paso del Mar Rojo. Las obras maestras de esta parte son *El sacrificio de Isaac*, alabastro de Gil de



Fachada gótico-isabelina de la iglesia de Santa María La Real.





Ariiba izquierda, interior de la Iglesia de San Juan. A su lado, una imagen exterior del mismo edificio sacro, con una obra moderna del escultor José Leal . Debajo, izquierda, talla policromada *La Última Cena*, realizada hacia 1500 por el taller de Felipe Vigarny, la pieza más valiosa de la colección. A la derecha, algunos de los ornamentos religiosos exhibidos.

Horario de la exposición: de martes a viernes, de 10 a 14 y de 16 a 20 horas. Festivos y fines de semana, de 10 a 20 horas.
Precio: 3 euros.

Las Jornadas del Lechazo son ya una tradición arandina. Este año se celebró la XIV edición en el mes de junio, pero se puede degustar el típico asado durante todo el año en los muchos restaurantes de la localidad



Siloé (siglo XV), y otra *Última Cena*, en madera de nogal., un anónimo del siglo XVI.

El Capítulo III aborda el sacramento desde el Nuevo Testamento, desde las *Bodas de Caná*, pintura sobre tabla del Maestro de los Santos Juanes (1525), con la multiplicación de los panes y los peces, hasta su culminación en la *Última Cena*.

Salimos a la calle de San Juan y vamos hasta la cercana iglesia del mismo nombre, templo en el que tuvo lugar en 1473 el llamado Concilio de Aranda (que metió en vereda a muchos clérigos disipados) y que

hoy alberga al Museo de Arte Sacro. Aquí han instalado el Capítulo IV de la exposición, donde aparece cómo se interpreta en los tiempos recientes la eucaristía, tanto como banquete como sacrificio. A destacar *Contra de braceros*, un tapiz del Taller de Bruselas (1500).

Coincidiendo con Las Edades del Hombre, en diversos enclaves de la zona antigua de Aranda se han desplegado una docena de esculturas modernas de Elena Laverón, Víctor Ochoa, José Leal y Pedro Quesada, que sirven de contrapunto estético a la gran exposición sacra. ●

Impresionante el aspecto del lechazo recién sacado del horno. Este que degustamos es del restaurante Asador de Aranda (www.asadordearanda.com), del hotel Julia.

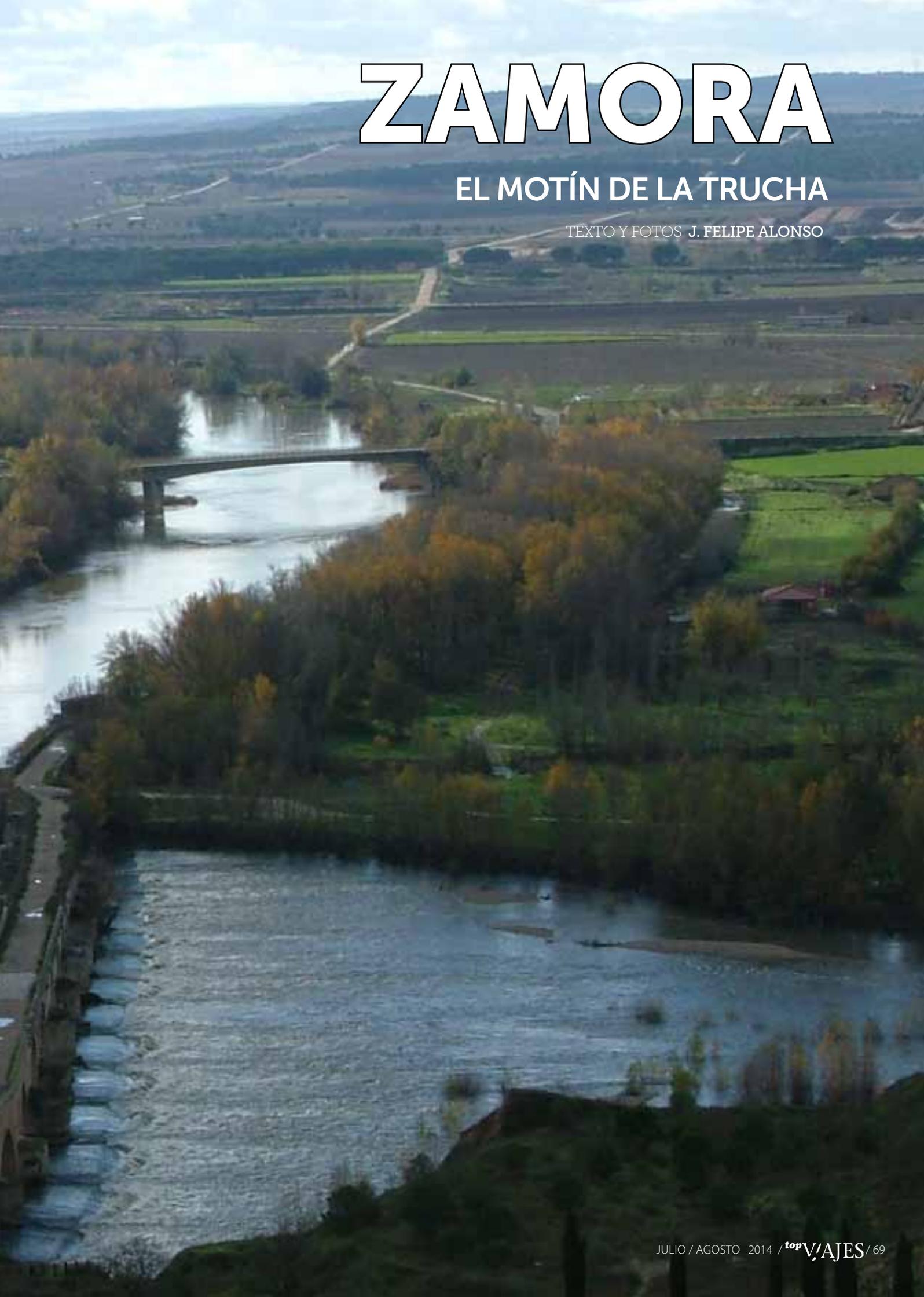




ZAMORA

EL MOTÍN DE LA TRUCHA

TEXTO Y FOTOS J. FELIPE ALONSO



Todo el mundo sabe que “Zamora no se tomó en una hora” pero muy pocas personas conocen un hecho registrado en 1158, protagonizado por un grupo de nobles y conocido como *El motín de la trucha*

Es interesante conocer no sólo la historia de los lugares que se visitan, la de sus monumentos y entornos paisajísticos, sino también poder admirar o, simplemente, conocer otros aspectos, como pueden ser las diferentes leyendas que jalonan prácticamente todas y cada una de las poblaciones de España. Y en este nuevo recorrido llegamos hasta la dura Castilla y León, a una ciudad cuyo casco antiguo es Conjunto Histórico Artístico desde 1973, y donde se celebra una de las Semanas Santas más tradicionales y místicas del país.

Si bien todo el mundo conoce el dicho popular de que “Zamora no se tomó en una hora”, que la ciudad era “la bien cercada”, que junto a la Puerta de la Traición se inició la parte más importante de la vida e historia (real o no) de Rodrigo Díaz de Vivar, el *Cid Campeador* y la toma de juramento al rey Alfonso en Santa Gadea de Burgos quien no había tenido nada que ver en el asesinato de su hermano el Rey Sancho... ante las murallas zamoranas, muy pocas personas saben de un hecho registrado cien años después, en 1158, protagonizado por un grupo de nobles y conocido como *El motín de la trucha*.

Pues bien, corría un día del año de 1158, como queda dicho, y junto a Santa María la Nueva se celebraba el popular mercado diario de abastos, donde tenían ciertos privilegios los criados de los nobles a la hora de com-



prar, pudiendo llevarse lo mejor de lo ofrecido. Pero he aquí que aquella mañana, no importa día, semana o mes, un zapatero se presentó justo cuando los puestos acababan de abrir y pudo comprar una trucha de gran tamaño muy fresca. Tanto que, al ir a guardarla en su zurrón, dio un salto y cayó al suelo. Inmediatamente uno de los criados de la nobleza local se abalanzó sobre

ella y la reclamó para su señor. El zapatero pidió que se la devolviese, porque la había comprado, pero el criado se negó. Los ánimos se fueron caldeando y tanto los vecinos, como los vendedores se pusieron de parte del zapatero y se inició una pelea con los criados, saliendo a relucir más de un cuchillo y dejando heridos por ambos bandos. Los nobles acudieron a la trifulca y



dieron orden de que fuesen detenidos tanto el zapatero, como los vecinos y comerciantes que habían “atacado” a sus sirvientes. Muchos de ellos acabaron en prisión, lo que enervó aún más los ánimos de los más humildes. Los nobles, temerosos al ver la revuelta popular que había creado la trucha, se refugiaron en Santa María la Nueva a la espera de que se calmase la situación. Pero de nada les

servió, pues la muchedumbre asaltó la iglesia dándoles muerte.

EL ANILLO DE SAN ATILANO

Otra leyenda o historia parte del señorial Puente de Piedra, sobre el río Duero. Se dice que aquí fue donde San Atilano (850-916) arrojó su anillo de obispo antes de iniciar su peregrinación a Tierra Santa.

La ciudad había pasado por un periodo muy complicado. Las plagas se habían cebado con la población; la peste había acudido a rematar la barbarie llevada a cabo por los sarracenos; el hambre se extendió causando tantas víctimas como las enfermedades. El obispo de Zamora, Atilano, decidió peregrinar a Tierra Santa para conseguir el perdón divino, dado que pensaba que todas

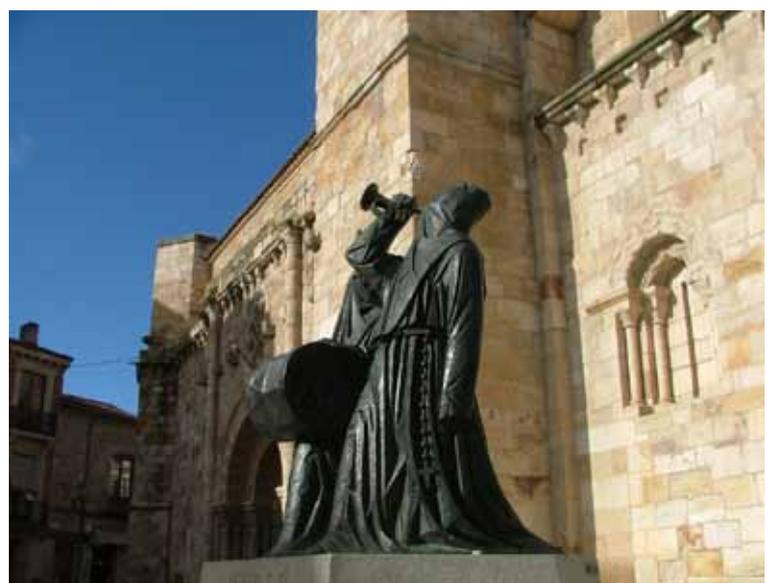
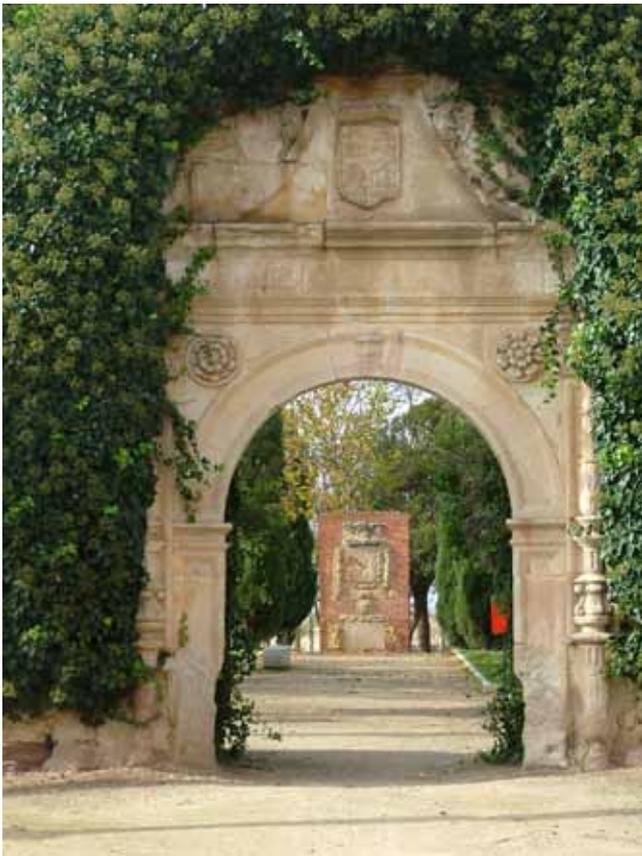


Una popular travesía de Zamora



MESON
ZAMORA

AE
SEG
+



El obispo Atilano tiró su anillo al río antes de partir a Tierra Santa a buscar el perdón de sus pecados. A su vuelta, en las tripas del primer pez que comió se encontró el anillo

aquellas desgracias se debían a los pecados cometidos por los habitantes de la ciudad y por los suyos propios. AL cruzar el puente sobre el Duero arrojó su anillo de obispo a las aguas del río. Estando ya en Tierra Santa, una noche, en sueños le habló una voz que le dijo que sus pecados y los de todos los pobladores de Zamora habían sido perdonados, y que a partir de ese momento habría un periodo de fortuna para la ciudad. Al despertar tomó la decisión de regresar. Antes de entrar en Zamora se detuvo en una posada próxima al Duero a comer, y el posadero le ofreció, entre otros productos, un barbo. Cuando se lo sirvieron a la mesa y abrió la tripa del pescado, se encontró el anillo obispal que había arrojado a las aguas cuando había iniciado su peregrinación. ●

Diferentes rincones de la ciudad de Zamora.

Bringing back **Hope** in peoples lives

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

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



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

**Hope
& Compassion
India**

india@hopecompassion.org

Get involved or donate

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



Una panorámica sobre el hotel da idea de su espectacular ubicación. La piscina y una de sus habitaciones mantienen el Gran Lujo de este hotel con nombre modesto.





Hostal La Gavina 5* GL Gran lujo en S'Agaró

El Hostal de La Gavina, mantiene su tradición y el nombre originario desde principios de 1932 pero el término "Hostal" no nos debe confundir, es el único Resort Gran Lujo de cinco estrellas de Cataluña, perteneciente a la Asociación de Hoteles de Luxe de la Costa Brava.

A 30 km de Gerona, en un rincón privilegiado del Mediterráneo, envuelto por las playas de Sa Conca y Sant Pol, se encuentra esta mansión señorial que nada perturba la magnífica naturaleza que lo rodea. Dispone de 74 habitaciones y suites, entre ellas la Suite Real de estilo Luis XV, además de

elegantes estancias adornadas con importantes piezas de arte y antigüedades dignas de museo. Sus salones aún se mantienen con el lujo de una época en la que los huéspedes derrochaban glamour entre aquellas paredes forradas de finas sedas y exquisita decoración. En este hotel, la tradición conjuga bien con el toque actual y fresco que ha recibido por parte del equipo de dirección y que consiguen que la estancia sea cómoda y agradable y el huésped se sienta mimado. Amaneceres y veladas inolvidables en sus terrazas junto al mar y paseos por sus jardines tocados por la mágica luz de la Costa Brava. 📍

DIRECCIÓN

Hostal La Gavina 5* GL
Plaza Rosaleda, s/n - 17248 S'Agaró - Gerona

WEB

www.lagavina.com

SERVICIOS

Piscina de agua salada, solárium, centro de Spa con piscina cubierta y climatizada, jacuzzi, sauna y baño de vapor, *fitness centre* y gimnasio, *beauty club* de bienestar y estética, pistas de tenis, pádel, bicicletas, equitación, golf, barcos de vela y motor, pesca deportiva, esquí acuático y buceo.

ABRE 'THE ROSBERY' EN MANDARIN ORIENTAL HYDE PARK



Cada elemento del salón ha sido diseñado a medida, incluyendo la nueva colección Rosebery China de William Edwards, la cristalería por John Jenkins y los uniformes diseñados por uno de los jóvenes diseñadores de moda de Gran Bretaña, Charlotte Taylor.



Mandarin Oriental Hyde Park, Londres acaba de presentar su nueva incorporación en el hotel: el salón The Rosebery. En este nuevo espacio, los huéspedes tendrán la oportunidad de completar la estancia más elegante y sublime, recordando una de las tradiciones más inglesas, tomar el té de la tarde en un ambiente diseñado exclusivamente para ello. *Afternoon Tea* en The Rosebery ofrece una selección de sándwiches, pasteles y mermeladas estacionales creados por el equipo de chefs del hotel. En colaboración con East India Company, han creado los desayunos *Afternoon Tea* y *Directors Reserve* especialmente para Mandarin Oriental según sus especificaciones junto una selección de té especiales.

En particular, *Oriental Afternoon Blend* se ha creado para permanecer en el paladar como un tentempié ideal de tarde. Únicamente, dos té de hojas de calidad procedentes de regiones muy diferentes, Naranja Pekoe de Sri Lanka y la hoja del mono de oro de China, se combinan para generar un perfil suave, lleno y apacible pero con textura.

Mandarin Oriental Hyde Park, Londres ha creado un package especial que incluye la estancia de una noche en una de las habitaciones *Courtyard King* del hotel con desayuno típico inglés en el comedor con vistas a Hyde Park o bien en la habitación, y el té de la tarde en el Rosebery. Las tarifas van desde 539 € (IVA incluido) sujeto a disponibilidad.



NUEVO MERCURE EN ALGECIRAS

El Grupo Accor y Timpa, empresa dedicada a la gestión patrimonial, acaban de firmar un acuerdo de franquicia por el que el hotel Algeciras Suites, pasa a operar bajo la marca Mercure. El mayor operador hotelero del mundo y Timpa confirman así su apuesta por Algeciras, una ciudad estratégica en el mercado internacional, debido a su intensa actividad portuaria y su fácil conexión con el norte de Africa. Accor, con una importante presencia histórica en el vecino continente, con 34 hoteles abiertos en Marruecos, confía aportar a Algeciras visibilidad y clientela internacional.



SIX SENSES CON DAO, RETIRO DE LUJO EN VIETNAM

El resort vietnamita propone descubrir la "Turtle Season", una de las experiencias naturales más impresionantes, que coincide con las vacaciones de verano: asistir al nacimiento de miles de tortugas que se acercan a la Isla para el desove: la anidación de las especies de tortuga

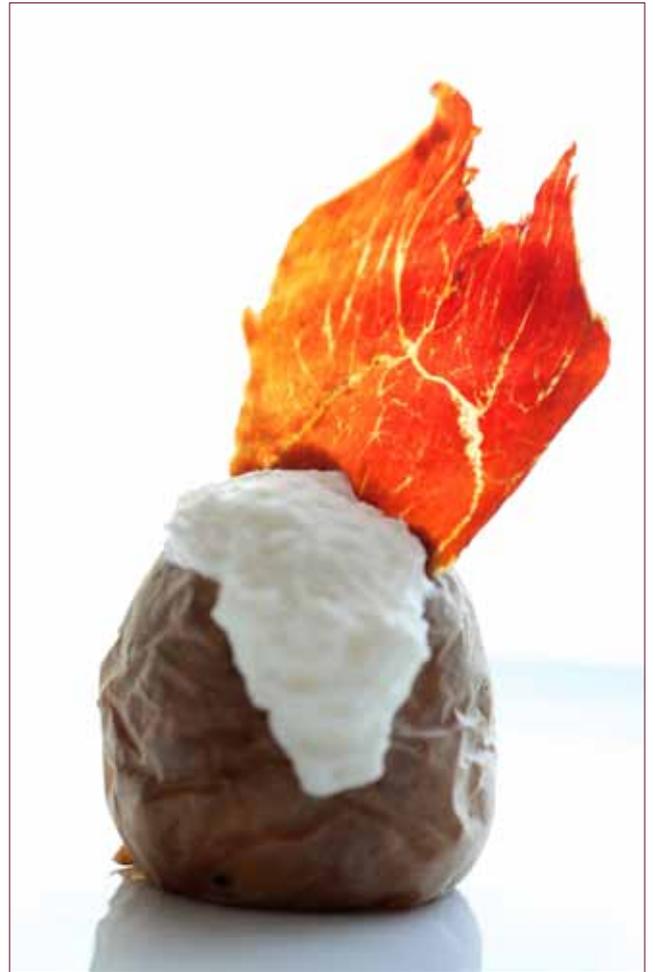
Green y Hawksbill, y posteriormente, la eclosión de los cascarones y el nacimiento de las nuevas tortugas en las playas cercanas al resort. Un guía local se encarga de acompañar a los huéspedes hasta el lugar, donde, incluso pueden nadar junto a las tortugas recién nacidas.

HARD ROCK IBIZA, PRIMER HOTEL DEL GRUPO EN EUROPA

Hard Rock International, propietaria de una de las marcas más icónicas y reconocibles del mundo, ha abierto su primer hotel en Europa, Hard Rock Hotel Ibiza, en la isla balear. Fiel a la tradición musical de la isla, el hotel ofrecerá conciertos en directo y sesiones de DJ's, en sus diferentes espacios y en la terraza al aire libre con capacidad hasta 2.500 invitados, con artistas de la talla de Ellie Goulding, UB40, Snoop Dogg o Robin Thicke. Además de los eventos musicales en directo, el hotel, que consta de 493 habitaciones, ofrecerá *amenities* de la marca Hard Rock e innovaciones excepcionales tales como: Rock Spa, Roxity Kids Club, The Sound of Your Stay (servicio musical en la habitación), Rock Suite Legend (suite con terraza y vistas al mar), Rock Star Suite (ubicada en la última planta del hotel y que cuenta con dos habitaciones) o Sublimotion (la experiencia gastronómica a cargo del chef Paco Roncero.







A la izquierda, el chef Federico Giacalone. Arriba, bacalao confitado con boletus y bacon; debajo, ceviche de caballa con guisantes a la menta. A la derecha, patata asada con espuma de queso curado manchego artesano de Artequeso y crujiente de jamón.

‘Tentaciones’ en The Westin Palace Las tapas de Giacalone

Este verano, “El Palace” renueva su oferta gastronómica con una selección de tapas creadas por Federico Giacalone, la última incorporación al equipo de cocina del hotel. Tras un esfuerzo creativo junto al resto de los cocineros del hotel, Federico ha elaborado una carta que se compone de 11 tapas frías y calientes con un doble objetivo, realzar el producto sin dejar de lado una puesta en escena que produzca una sorpresa al comensal.

De esta selección de tapas destaca el *ceviche de caballa con guisantes a la menta*, en la que la menta se ha encargado de realzar la frescura del ceviche. Alguna interpretación de los clásicos como el *foie con curry y na-*

ranja a la flor de sal d’Estrenc, o una tradicional *paella valenciana con ali oli helado*.

Muchas de estas tapas incorporan productos previamente seleccionados por Elite Gourmet, con quien The Westin Palace Madrid está colaborando en esta nueva iniciativa gastronómica.

Para armonizar con las tapas el hotel ofrece tres opciones; Pazo de Señorans, un Albariño 100% , Vilarnau Brut, un cava de gran intensidad aromática de la pequeña y vanguardista cava artesanal de Vilarnau o Finca Constanca Selección, un vino tinto de Toledo calificado con 91 puntos por Robert Parker, uno de los críticos de vino más influyentes del mundo. 

DIRECCIÓN

Plaza de Las Cortes, 7. Madrid

WEB

www.thewestinpalacemadrid.com

HORARIO

De lunes a domingo

De 12:00 a 23:00 h.

PRECIO

3,50 euros la tapa, IVA incluido. Combo de cuatro tapas acompañadas de copa de vino o cava, 20 euros, IVA incluido.





Tan agradable por la noche, como por el día, la terraza del Portonovo tiene dos ambientes: para sentarse a la mesa o picar de pie en la barra.

En la gastroterraza de Portonovo Nuevo menú de raciones

La restauración es un oficio antiguo cuyos secretos pasan de generación en generación al igual que las recetas, el patrimonio principal de las cocinas con tradición. El restaurante Portonovo está a punto de cumplir medio siglo y como los vinos de categoría, mejora con el paso del tiempo.

Para la época estival, Portonovo estrena su nueva Gastroterraza, un espacio gourmet que acogerá todos los fines de semana los mejores Dj's del panorama musical madrileño, convirtiéndose en una de las mejores propuestas de ocio y gastronomía de Madrid.

Portonovo debe su fama a la tradición pesquera de sus tierras de origen, gracias a las cuales se ha ganado su gran reputación como santuario del marisco de Galicia en la capital madrileña, pero a partir de este año aumenta su oferta culinaria, proponiendo también un nuevo menú de raciones y tapas que acompañará el rincón de coctelería al aire libre que se caracteriza por una nueva y divertida decoración. ●

●

DIRECCIÓN

Avda. Padre Huidrobo, km 10,5. Madrid

RESERVAS

Tel.: 913 070 173

WEB

www.grupoportonovo.es

HORARIO

De lunes a domingo

De 13:30 h a 16:00 h y de 20:00 h a 24:00 h.

La Dominga, cocina española con toques argentinos e italianos



Cocina de fusión, o mejor, cocina española con muchos guiños argentinos e inevitablemente italianos, pero ante todo, de producto. En La Dominga (calle Espíritu Santo, 15. Madrid) se come lo que se ve. Proponen entre los entrantes *Croquetas de boletus al aroma de trufa blanca* o la *Provoleta italiana con un toque picante a la plancha* y propuestas más originales como la exitosa *Ensalada de pollo especiado crujiente con hojas verdes, aguacate, tomates secos, salsa de yogurt y ralladura de limón* o el *Milhojas de verduras a la plancha con queso de cabra gratinado*.
www.ladominga.es

Antojos Araguey se renueva



La cocina venezolana pisa con fuerza y, sin duda, el renovado Antojos Araguey (Apolonio Morales, Madrid) será clave para los seguidores del sabor latino, con un toque de fusión. Así comienzan con entrantes como *Ceviche de río marinado con papelón, limón y piña a la brasa*, *Vieira flambéada en ron Santa Teresa con cremoso de plátano picante, fresco hinojo y maracuyá* y continúa con recetas clásicas como *Punta trasera Angus* o el *Solomillo de venado con pimienta de café, salsa de guayaba, gajos de cebolla dulce y coco*.



Atún rojo en Oter y Mercado de Espronceda

En plena temporada llegan a los restaurantes de Grupo Oter más de 100 unidades de atún de almadraba traídas directamente de la lonja sin pasar por intermediarios: atunes de más de 200 kilos escogidos para el Grupo y despiezados mediante ronqueo en la lonja de Isla Cristina, Bárbate, Punta Umbria y Zahara. En Oter y Mercado de Espronceda pueden degustarse por precios entre los 15,50 € y los 24€.



María Manuela en Ribadesella

Entre los barcos del puerto de Ribadesella (Asturias) ha arribado una tentación con sabor norteño y un punto exótico: María Manuela. Este novísimo restaurante apuesta por la gastronomía tradicional asturiana, pero con el toque personal del joven chef Javier del Blanco, quien apuesta por cocina con mucho sabor, pero a la vez con mucha imaginación.



Tiempo de terrazas



Vi Cool, en Ibiza

Vi Cool, el concepto más desenfadado del chef internacional Sergi Arola que triunfa en Madrid y Hong Kong, llega a la isla pitiusa, concretamente, al Hotel Aguas de Ibiza.



Yandiola

El bistró del grupo Yandiola en la Alhóndiga de Bilbao, es un espacio urbano y cosmopolita que mezcla el ambiente de taberna vasca con aires del Soho neoyorkino.

Pierre & Vacances

Pierre & Vacances Village Club Terrazas Costa del Sol invita a disfrutar de la auténtica cóctel experience con una innovadora carta en la que los combinados más trendy se convierten en absolutos protagonistas de los atardeceres de verano.



Hotel Orfila

El Hotel Orfila, único hotel de Madrid perteneciente a Relais & Chateaux, invita a degustar la cocina de los años 50, década del nacimiento de la marca. En su terraza, en pleno centro de Madrid, los rigores del verano son más llevaderos.



Colonial Norte

El multiespacio de Grupo Oter inaugura su terraza de verano. Con más de diez acogedoras mesas y sillas con mullidos cojines, entre vegetación, con ventiladores de agua fría y un césped artificial, este espacio constituye un oasis en plena estación Príncipe Pio.

Mercado de San Ildefonso, el primer street market de Madrid y de España



Donde antiguamente se ubicara el mercado tradicional de abastos de San Ildefonso, abre sus puertas un nuevo espacio concebido como una prolongación de la calle Fuencarral de Madrid, e inspirado en los mercados de comida callejera de Londres y Nueva York. Alberga 18 puestos "monotemáticos" dedicados a diferentes productos gourmet y aptos tanto para el *take away* como para tomar *in situ* en sus tres barras. Consolidadas marcas, como los ibéricos de Arturo Sánchez, los quesos de Poncelet, las conservas de Don Bocarte o Ahumados Domínguez, conviven aquí con pequeños y entusiastas profesionales de nueva generación, pero de reconocido éxito. Se trata de una variada y original propuesta gastronómica con la que han pretendido "huir de la impersonalidad de las franquicias".



1080 Recetas, en el móvil

El libro, *1080 Recetas de Cocina*, de Simone Ortega, considerado la "Biblia de la cocina", se adapta a las nuevas tecnologías con la creación de una aplicación para dispositivos móviles de fácil manejo, que mantiene la filosofía del libro en papel. La aplicación está disponible para iOS y Android y con ella se pretende acercar la cocina a una nueva generación de usuarios.



Bombones también en verano

Son delicias de un bocado elaboradas a partir de una fina crema de frutas frescas y azúcar, y recubiertas con chocolate Valrhona. Vienen en cajas de 9 unidades al precio de 9 euros y sólo pueden adquirirse en la tienda Moulin Chocolat, en la calle de Alcalá, 77, Madrid. www.moulinchocolat.com

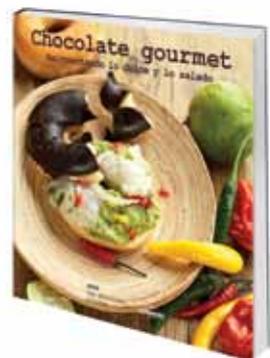
Aumenta la fama del café de Panamá

En los últimos años el café de Panamá ha obtenido un merecido reconocimiento a nivel internacional, convirtiéndose en un símbolo de calidad para el país y su imagen en el exterior, de tal manera que hoy es considerado como uno de los mejores cafés en el ámbito mundial. La variedad de café arábica, conocida como Geisha, es reconocida en el mundo del café como la más sobresaliente en aroma y sabor. El Geisha panameño ocupa el segundo puesto de los cafés aromáticos más caros del mundo tras la variedad indonesia Kopi Luwak.



Chocolate gourmet

En este se encuentran sorprendentes recetas de cocina que tienen al cacao y sus derivados como protagonistas absolutos, tanto en postres como en la creación de asombrosos aperitivos, bebidas, primeros y segundos platos como, por ejemplo, *Tortilla de chocolate y pimientos*, *Marmitako de bonito y chocolate negro*, *Pastel de chocolate con curry*, *Gin tonic con chocolate* o *Patatas chips con chocolate*. Lo edita "Chök, the chocolate kitchen"



Queso Idiazábal y queso Roncal, protagonistas de las fiestas navarras



Como buenos símbolos de la cocina navarra, los quesos cuentan con sus respectivos días de celebración. El queso Idiazábal tiene un especial recordatorio durante el día de "Artzai Eguna" o Día de Pastor, considerado como Fiesta de Interés Turístico de Navarra, que congrega cada año a miles de visitantes.

El queso Roncal, por su parte, cuenta con su recordatorio durante las fiestas patronales del pueblo que le impone este nombre que reservan un día para ensalzar al queso y darle el valor que se merece. Este día sirve para recordar que fue el primer queso en conseguir una Denominación de Origen en España.

Cerveza Inedit de Damm y cheddar Cathedral City, mezcla perfecta

Combinar cerveza y queso es una tendencia que se está imponiendo en los últimos tiempos. La cerveza está ganando adeptos e importancia dentro del mundo gourmet y, en ocasiones, desplaza al mejor compañero del queso: el vino. Y es que el toque amargo de la cerveza descrema y purifica el paladar de la grasa de los quesos mucho mejor que el vino, además, son los quesos de vaca los que encuentran el mejor aliado en esta bebida. Así lo atestigua el matrimonio perfecto que consiguen el cheddar Mature de Cathedral City y la cerveza Inedit de Damm. Dos productos que juntos potencian sus cualidades más exquisitas y establecen un juego de sensaciones difícil de mejorar. Juntos obtienen un equilibrio y armonía perfectos. Una mezcla que respeta el sabor de este queso cheddar de nueve meses de curación, de sabor profundo y textura suave.



Makipán, lo último del Grupo La Musa

La variante japonesa utiliza el nori (una alga oscura) y la versión estadounidense o "roll", en cambio, emplea el arroz. La Musa utiliza una insólita cubierta hecha con pan de hot dog. Hay cuatro variedades, incluyendo vegetarianos. Pueden degustarse en los dos restaurantes que el Grupo La Musa tiene en Madrid.

Nuevo envase de La aldea de Don Gil

La almazara cordobesa Aroden SAT presenta un nuevo envase para su aceite de oliva virgen extra La Aldea de Don Gil. La nueva botella es de vidrio oscuro y está provista de un tapón irrellenable. De este modo respeta la nueva normativa de la Unión Europea que prohíbe el uso de aceiteras rellenables. La Aldea de Don Gil es un coupage de aceituna picuda, hojiblanca y picual, de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas cordobesas y por procedimientos mecánicos.



VINOS DE VALDEPEÑAS

RECUPERANDO EL ESPLENDOR HISTÓRICO



El Museo del Vino de Valdepeñas (arriba y a la izquierda) ofrece un recorrido por la historia y la tradición vinícola de la zona, desde los iberos a la actualidad. Sobre estas líneas, de izda. a dcha., Juan Manuel Cruz (director de Servicios Generales), Carlos Nieto, presidente de la D.O., y Echeday Hernández, director de Márketing.

La Denominación de Origen Valdepeñas ha puesto en marcha un ambicioso plan de promoción, inspirado en un cambio de imagen y en una estrategia que pasa por hermanar la cultura del vino con otros sectores atractivos como la moda, la música o la innovación. Con la atención especialmente puesta en el público joven y el consumidor especializado, la celebración de catas concierto o el patrocinio de un libro de moda titulado *Vestir de cine*, que saldrá a la luz a finales de año, son algunos ejemplos de las acciones desarrolladas.

Algunos datos relevantes de la tercera institución vinícola del país por antigüedad (1932) y por conocimiento de los consumidores nos hablan de 19 bodegas, que comercializaron 60 millones de litros en 2013, con un aumento de ventas del 15 por ciento en el mercado nacional y una exportación a 92 países. Pero estos resultados positivos siguen sin parecer acordes al "peso histórico y reconocimiento internacional" de una

denominación cuyo presidente, Carlos Nieto, tiene clara la necesidad de abrir puertas y difundir la palabra de una de las zonas de producción con mayor tradición.

MUSEO DEL VINO

Un Museo del Vino erigido sobre una antigua bodega ofrece un interesante y didáctico recorrido por la historia del vino de Valdepeñas y sus fases de producción. Un espacio donde el visitante puede comprobar fácilmente que cada zona tiene sus costumbres y formas de hacer. Entender, por ejemplo, que en La Mancha resultaba más lógico cuidar el vino en tinajas de arcilla (llegaban a alcanzar los 10.000 litros de capacidad) en lugar de recurrir a una madera más bien escasa.

Los datos más antiguos de la producción de vino en la zona se remontan al yacimiento ibérico del Cerro de las Cabezas (s.VII a IV a.C.). A partir de ahí, podremos ver en el museo las referencias de algunos hitos históricos, como la llegada en la Edad

Media de la variedad cencibel o el impacto que supuso la conexión ferroviaria con Madrid, a finales del siglo XIX, que reforzó el estrecho lazo de unión que Valdepeñas ha mantenido a lo largo de los siglos con la residencia de la Corte.

Diariamente circulaba a Madrid un tren con 25 vagones exclusivamente cargados de vino. Exportado a Filipinas, Cuba y Centroamérica desde el puerto de Cádiz, la importancia de los vinos de Valdepeñas derivó en la creación de la Estación Enológica y Campo de Experimentación, primero, y de la Federación Regional de Viticultores, en 1925. Tres años más tarde, se constituyó el Círculo Mercantil Vitivinícola. En 1930, la Junta Regional Vitivinícola. En 1932, el Estatuto del Viñedo que desembocó en la Denominación de Origen Valdepeñas.

Jóvenes y crianzas, blancos, rosados y tintos, los vinos de Valdepeñas abarcan un amplio abanico de elaboraciones entre las que destacan nuevas producciones como las garnachas, que también pisan fuerte. ●



Flor de Vetus 2013, 100% verdejo de Segovia

Bodegas Vetus, de Grupo Artevino, presenta el vino blanco Flor de Vetus 2013, elaborado con uva verdejo de Segovia, la zona más occidental de la Denominación de Origen Rueda. Pequeñas parcelas viejas que hacen que la uva verdejo demuestre realmente su personalidad original y su carácter diferenciador. Los viñedos –microparcels– están situados a más de 900 metros de altitud, lo que permite elaborar un vino fresco, que aporta diferentes visiones del varietal. Bodegas Vetus cuenta con una planificada selección de parcelas ubicadas en el entorno de Segovia, para conseguir un control absoluto de las mejores uvas para elaborar este nuevo vino. Toda esta diferenciación se transmite a la hora de disfrutar de Flor de Vetus. Es fresco y aromático, con gran expresividad de la uva y con tonos verdosos.

Quinta de Noval, vino de Oporto de excelente calidad

Primeras Marcas, distribuidora de bebidas premium de marcas internacionales y nacionales, junto con AXA Millésimes, empresa propietaria de varios viñedos y bodegas con algunos de los mejores vinos del mundo, han organizado una exclusiva cata de "Quinta do Noval". Entre las muchas referencias, se han degustado dos primicias mundiales: Vintage Port Nacional 2004 y Vintage 2012. Desde su fundación en 1715, Quinta de Noval ha sido uno de los primeros exportadores de Vino do Porto de alta calidad. Tanto sus viñedos como sus instalaciones están situados en el Valle del Duero, lo cual les permite ser testigo del delicado proceso de elaboración. Para Noval, el viñedo es, literalmente, el corazón del negocio. En los últimos años, la tecnología más sofisticada junto a tres siglos de tradición han hecho que Quinta do Noval se convierta en uno de los mayores nombres de la región.



Dehesa de los Canónigos cumple 25 años

Dehesa de los Canónigos ha celebrado los 25 años desde que decidiera lanzar al mercado su primera añada en 1989. El acto, al que acudió una buena representación de distribuidores, clientes, autoridades, trabajadores y amigos de la familia Sanz Cid, tuvo lugar en las instalaciones de la Bodega y casa familiar, un caserío del siglo XIX ubicado en pleno corazón de la Ribera del Duero.



Hacienda Casa del Valle ya tiene blanco

Bodegas y Viñedos Casa del Valle, perteneciente al Grupo Bodegas Olarra, ha ampliado su familia de vinos monovarietales con Hacienda Casa del Valle Sauvignon Blanc. El nuevo vino se convierte en el único blanco de la bodega y ha sido elaborado con las mejores uvas, de Sauvignon Blanc pertenecientes a las 82 hectáreas de viñedo propio con los que cuenta la bodega. La finca, en Yepes (Toledo), elabora sus vinos bajo la filosofía de vinos de pago, siguiendo la tradición de los viejos chateaux franceses, en el que predominan el respeto, el mimo y la dedicación por el terruño, características que reflejan sus vinos con personalidad y estilo propios



Ginger 43, el combinado de moda con Licor 43

El mítico Licor 43 da un giro a la imagen de su marca y, con su nueva fórmula de combinación refrescante y sorprendente y su nueva presentación se convierte en una bebida moderna y sorprendente. Hoy el Licor 43 llega con un nuevo ritual de consumo con una creación muy especial: el Ginger 43, un combinado Premium diferente, con un sabor único. Su suavidad y graduación hacen de Ginger 43 una mezcla inesperada con una chispa inconfundible que le llevará a ser el combinado de moda este verano.



Gonzalez Byass y su participación en el Salón Internacional de los Vinos Nobles

González Byass ha participado en Vinoble, el Salón Internacional de los Vinos Nobles, que reunió a profesionales del mundo del vino en el Conjunto Monumental del Alcázar de Jerez en mayo, donde se mostró el valor único de los vinos de Jerez con catas, maridajes, flamenco y un showcooking. También recibió en sus bodegas a un grupo de periodistas internacionales y las Sherry Women, un colectivo femenino de profesionales del vino amantes del Jerez, recorrerán esta "catedral del vino". De vuelta a Vinoble, Antonio Flores, Máster Blender de González Byass, ofreció una cata comentada de Palos Cortados de diferentes añadas, entre los que se encuentran las de 1935, 1970, 1975 y 1982.



Plácido Domingo recoge su barrica Valduero

Plácido Domingo ha visitado Bodegas Valduero para recoger la barrica que le acredita como socio de honor de la 'Membresía de la Tenada Valduero'. En su dedicatoria en la barrica, Plácido escribió: "En la música tienes que dedicarte toda la vida para ser alguien, también con un buen vino, y lo habéis hecho con amor intenso y pasional. ¡Tampoco se puede cantar sin pasión! ¡Espero emularos!" Y lo coronó con una interpretación musical de su propia firma.



Terra Remota presenta su mejor rosado

El primero de los vinos de la cosecha 2013 de Terra Remota ya está en el mercado: Caminito 2013, el singular rosado de Terra Remota. Singular porque se trata del único rosado de la DO Empordà con crianza, y es que el 20% de este vino ha permanecido en barricas bordelesas durante 6 meses, tras lo cual se ha realizado el ensamblaje con el resto del vino. Las variedades con que se elabora (60% Garnacha y 40% Syrah) se cultivan en la finca de la propiedad. Esta añada, además, es especialmente excepcional, ya que las condiciones climatológicas acompañaron.





Izquierda: John William Godward, 'Belleza clásica', 1908. Óleo sobre lienzo. Colección Pérez Simón, México. Sobre estas líneas: John Melhuus Strudwick, 'Canción sin palabras', 1875. Óleo sobre tela. Colección Pérez Simón, México.

LA HERENCIA DEL PRERRAFaelISMO EN EL THYSSEN

BELLEZAS VICTORIANAS

El Museo Thyssen-Bornemisza presenta este verano Alma-Tadema y la pintura victoriana en la Colección Pérez Simón, una exposición que incluye a algunos de los artistas más emblemáticos de la pintura inglesa del siglo XIX. Lawrence Alma-Tadema, Frederic Leighton, Edward Coley Burne-Jones, Albert J. Moore o John William Waterhouse cultivaron en sus

obras valores que habían heredado en parte de los prerrafaelitas y que ofrecían un fuerte contraste con las actitudes moralistas de la época: la vuelta a la Antigüedad clásica, el culto a la belleza femenina y la búsqueda de la armonía visual, todo ello ambientado en decorados suntuosos y con frecuentes referencias a temas medievales, griegos y romanos. La muestra, comisariada por Vé-

ronique Gerard-Powell, profesora honoraria de la Université Paris-Sorbonne, presenta cincuenta obras pertenecientes a la Colección Pérez Simón, una de las más importantes del mundo en pintura victoriana, y ya se ha presentado previamente en París y Roma antes de llegar a Madrid, desde donde viajará también a Londres. Se podrá visitar hasta el 5 de octubre. 

Museo Thyssen-Bornemisza . Pº del Prado, 8. Madrid. De martes a sábados, de 10 a 22 horas. Lunes y domingos de 10 a 19 horas. www.museothyssen.org



Debajo: Sir Lawrence Alma-Tadema, 'Cortejo vano', 1900. Óleo sobre lienzo. Colección Simón Pérez. En la otra página: John William Waterhouse, 'La bola de cristal', 1902. Óleo sobre lienzo. Colección Simón Pérez.



Arriba, William Clarke Wontner, 'Valeria', ca. 1916. Óleo sobre lienzo. Colección Pérez Simón, México. A la derecha: Sir Lawrence Alma-Tadema, 'Las rosas de Heliogábalo', 1888. Colección Pérez Simón, México.









EL DISEÑADOR Y PINTOR RUSO, EN EL MUSEO PICASSO MÁLAGA

LISSITZKY, ARTISTA TOTAL

El Lissitzky (Eliezer Markóvich Lissitzky, Rusia 1890-1941), es uno de los artistas más influyentes, experimentales y controvertidos de las primeras décadas del siglo XX. Lissitzky afrontaba el arte como una respuesta a las exigencias de su tiempo, un tiempo de crisis y cambios profundos, un tiempo de fe en la industria y la revolución. Arquitecto, pintor, diseñador gráfico, diseñador de exposiciones y fotó-

grafo, trabajó con los soviets tras la Revolución de Octubre de 1917, con el arte de vanguardia europeo en los años veinte y como propagandista del régimen estalinista en la década de 1930 y hasta su muerte.

La exposición en el Museo Picasso Málaga, la primera en España tras 14 años, abordará la trayectoria creativa de este artista a través pinturas, fotografías, fotomontajes, diseño e ilustración de libros, revistas, pelí-

culas y diseños arquitectónicos. Con motivo de la exposición se ha editado un exhaustivo catálogo en dos versiones, español e inglés. En sus 200 páginas incluye reproducciones de las obras que conforman la muestra, así como parte de la correspondencia que El Lissitzky cruzó con Theo van Doesburg o Le Corbusier, entre otros célebres creadores. La exposición se puede visitar hasta el 24 de septiembre. 📍

Museo Picasso Málaga, Palacio de Buenavista, San Agustín, 8. Málaga. De martes a jueves y domingos, de 10 a 20 h.; viernes y sábados, de 10 a 21 h. www.museopicassomalaga.org





Izquierda: 'Rabino de Vitebsk', de Marc Chagall. Óleo sobre lienzo, 104 x 84 cm. 1914. Venecia, Fondazione Musei Civici di Venezia, Galleria Internazionale d'Arte Moderna di Ca'Pesaro. Sobre estas líneas: 'Laocoonte', de El Greco. Óleo sobre lienzo, 137,5 x 172,5 cm. h. 1608 - 1614. Washington, D.C. National Gallery of Art. Samuel H. Kress Collection.

EN EL MUSEO DEL PRADO HASTA EL 5 DE OCTUBRE

LA HUELLA DE EL GRECO

El Museo del Prado, Acción Cultural Española (AC/E) y Fundación BBVA presentan "El Greco y la pintura moderna", la primera exposición que, con motivo del IV Centenario del fallecimiento del Greco, aborda de un modo integral la influencia del maestro cretense en el desarrollo de la pintura moderna y a la que

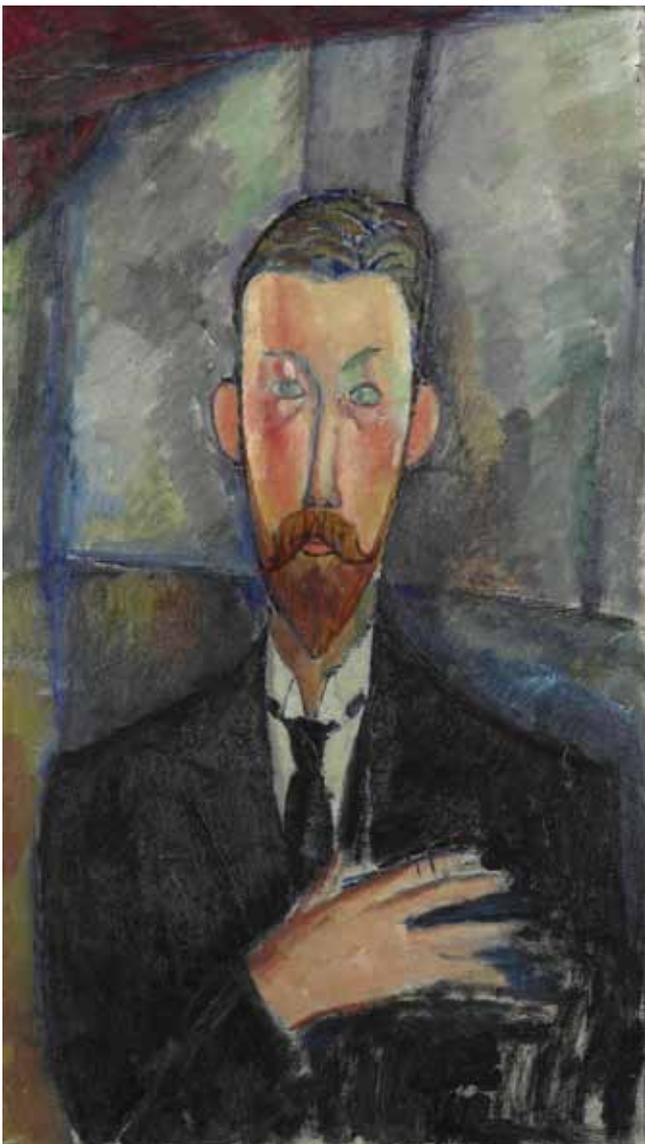
contribuyen los préstamos de alrededor de setenta instituciones y colecciones privadas, tanto españolas como extranjeras.

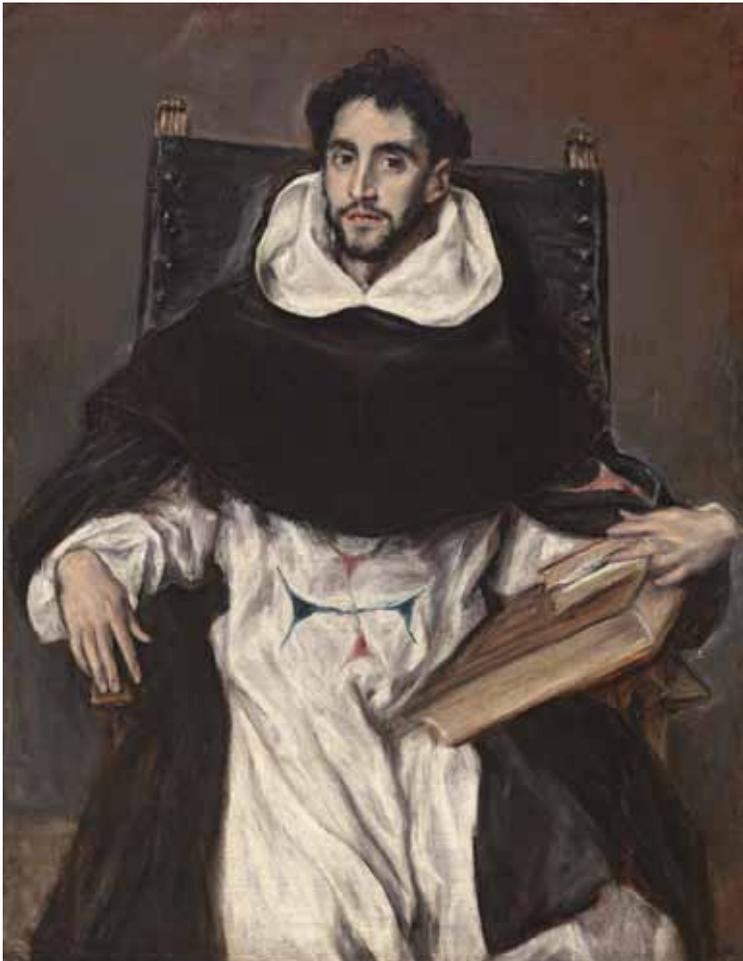
Una selección de veintiséis obras del Greco –de las cuales tan solo siete han participado en la ya clausurada exposición "El Griego de Toledo– se une a cincuenta y siete pinturas y veintitrés dibujos y grabados

de Manet, Cézanne, Picasso, Chagall, Modigliani, Kokoschka, Pollock y Saura, entre otros destacados artistas. Un total de ciento seis obras que, junto a trece libros e impresos, ponen de manifiesto cómo la huella del Greco tuvo una especial relevancia para la evolución de la pintura en el último tercio del siglo XIX y a lo largo de buena parte del XX. ●

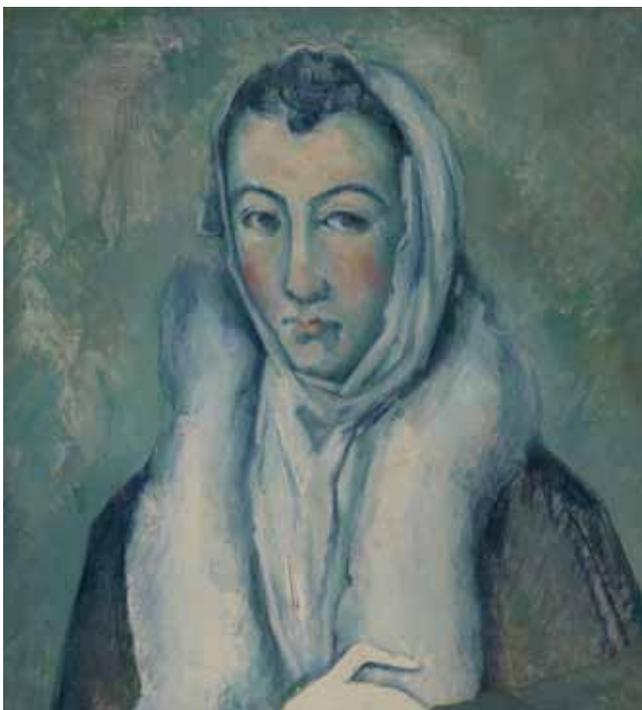
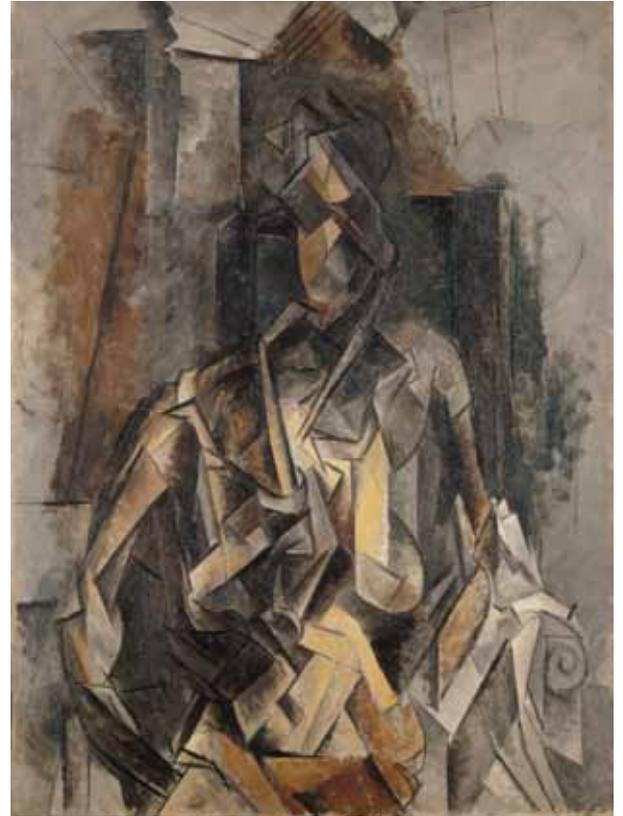
Museo del Prado. c/ Ruiz de Alarcón, 23. Madrid. De lunes a sábados, de 10 a 20 horas. Domingos y festivos de de 10 a 19 horas. www.museodelprado.es

Izquierda, 'Evocación. El entierro de Casagemas', de Pablo Picasso. Óleo sobre lienzo, 150,5 x 90,5 cm. 1901. París, Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris. Derecha, 'La visión de san Juan', de El Greco. Óleo sobre lienzo, 222,3 x 193 cm. h. 1608 - 1622 Nueva York, The Metropolitan Museum of Art. Rogers Fund, 1956. Debajo, izda, 'Paul Alexandre ante una vidriera', de Arnedeo Modigliani. Óleo sobre lienzo, 81 x 45,6 cm. 1913. Ruan. Musée des Beaux-Arts. Don Blaise et Philippe Alexandre, 1988. Debajo, decha., 'El caballero de la mano en el pecho', de El Greco. Óleo sobre lienzo, 82 x 66 cm. h. 1580. Madrid, Museo Nacional del Prado .





Dcha., 'Fray Hortensio Félix Paravicino', de El Greco. Óleo sobre lienzo, 112,1 x 86,1 cm h. 1609 - 1613. Boston, Museum of Fine Arts. Isaac Sweetser Fund. Debajo, 'Mujer sentada en un sillón', de Pablo Picasso Óleo sobre lienzo, 100 x 73 cm 1910. París, Centre Pompidou. Musée national d'art moderne/Centre de création industrielle. Legs de M. Georges Salles en 1967



Arriba, 'La dama del armiño, según el Greco', de Paul Cézanne Óleo sobre lienzo, 53 x 49 cm 1885 - 1886 Londres, Colección particular. Derecha, 'La dama del armiño', ¿de El Greco? Óleo sobre lienzo, 63 x 50 cm ¿h. 1577-1579 ¿ Glasgow, Lent by Glasgow Life (Glasgow Museums) on behalf of Glasgow City Council. Stirling Maxwell Collection, gift 1967





Arriba: Helen Levitt, 'Niños jugando con un marco', Nueva York, ca. 1940. Gelatinobromuro de plata. Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía. Derecha: Weegee, 'Gentío de la tarde en Coney Island, Brooklyn', 1940. Gelatina de plata. International Center of Photography, Legado de Wilma Cox, 1993.



A TRAVÉS DE OBRAS DE DIFERENTES PERIODOS Y TÉCNICAS

REINVENTAR EL JUEGO

Con cerca de 300 obras en diversos formatos (pintura, escultura, instalaciones, vídeo, fotografía, artes gráficas, cine y documentos) de artistas como James Ensor, Francisco de Goya, Henri Cartier-Bresson, Helen Levitt, Alberto Giacometti, Ángel Ferrant, Lina Bo Bardi, Fischli & Weiss, Vito Acconci, Priscila Fernandes, Xabier Rivas, Teatro Ojo, Aldo van Eyck, Constant, Joan Colom, Jean Vigo o Xabier

Rivas, la exposición *Playgrounds. Reinventar la plaza* aborda el potencial socializador, transgresor y político del juego en su conjunción con el espacio público.

La muestra, organizada por el Museo Reina Sofía y abierta hasta finales de septiembre, cuenta otra historia del arte, desde finales del siglo XIX hasta la actualidad, en la que la obra contribuye a la redefinición del espacio público, reinventando la plaza como

el lugar de la revuelta del *homo ludens*, interrogando la actualidad del carnaval, reivindicando el derecho a la pereza, explorando la ciudad como tablero de juego y descubriendo las posibilidades de un nuevo mundo a partir de los desechos del mundo. La exposición también muestra el modo en el que el capitalismo y el consumo han transformado los modos de vida y ha reconvertido el tiempo libre en tiempo de consumo. ●

Museo Reina Sofía . c/Santa Isabel, 52. Madrid. De lunes a sábados, de 10 a 21 horas. Domingos de 10 a 14.30 horas. Martes, cerrado. www.museoreinasofia.es



Arriba: 'Figuras tumbadas en la arena', 1926 Fundació Gala-Salvador Dalí, Figueres ©Salvador Dalí, Fundació Gala-Salvador Dalí/AUTVIS, Figueres, 2014. En la otra página: Associated Press. 'París Salvador Dalí ilustra El Quijote', 1956. Derechos de Imagen de Salvador Dalí reservados. Fundació Gala-Salvador Dalí, Figueres, 2014

LA MAYOR RETROSPECTIVA DEL PINTOR EN LATINOAMÉRICA

DALÍ EN RIO DE JANEIRO

Tras del éxito incontestable de la retrospectiva de Salvador Dalí en París y Madrid en 2012-2013 y, junto con el Museo Reina Sofía de Madrid, el Salvador Dalí Museum (SDM) de Saint Petersburg (Florida) y el Instituto Tomie Ohtake, hasta el mes de diciembre de este año, se celebrará la mayor exposición de obra del artista que se haya realizado hasta el momento en Lati-

noamérica. Concretamente, podrá verse en las ciudades de Río de Janeiro y Sao Paulo, Brasil. Constará de un recorrido por obras de todas las épocas, aunque hará especial incidencia en el período surrealista. La exposición "Salvador Dalí" se compone de 220 piezas, 164 obras de arte y 56 documentos. Podrá verse en el Centro Cultural Banco do Brasil de Río de Janeiro, hasta el 22 de sep-

tiembre y posteriormente se trasladará parcialmente al Instituto Tomie Ohtake de Sao Paulo, donde podrá verse desde el 1 de octubre hasta finales de año. Con esta muestra, se propone una mirada que ayude a entender a Dalí en todas sus vertientes: pintor, dibujante, pensador, escritor, apasionado por la ciencia, ilustrador, diseñador, cineasta, escenógrafo... 1

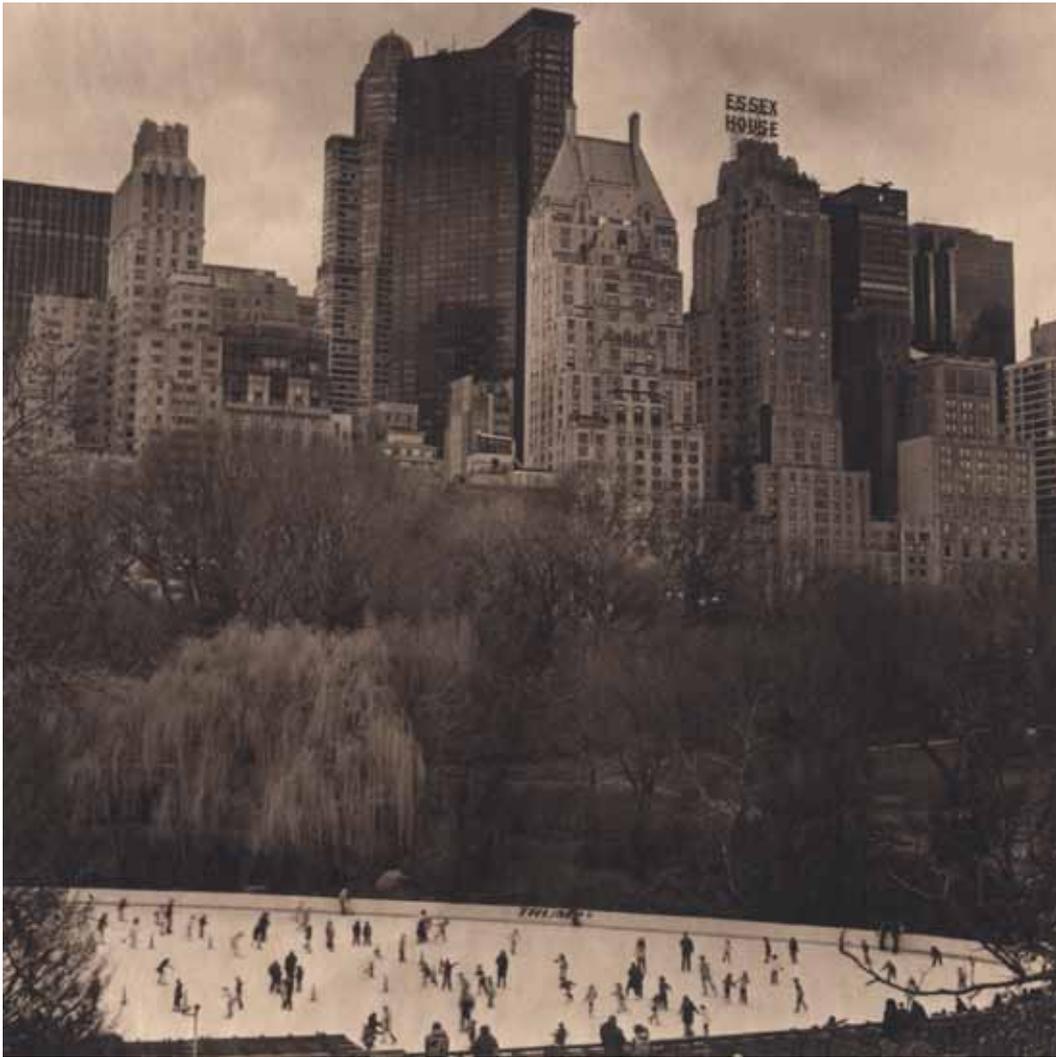
Centro Cultural Banco do Brasil. Rua Primeiro de Março, 66. Río de Janeiro. Brasil. Todos los días excepto martes, de 9 a 21 horas. <http://culturabancodobrasil.com.br/portal/>



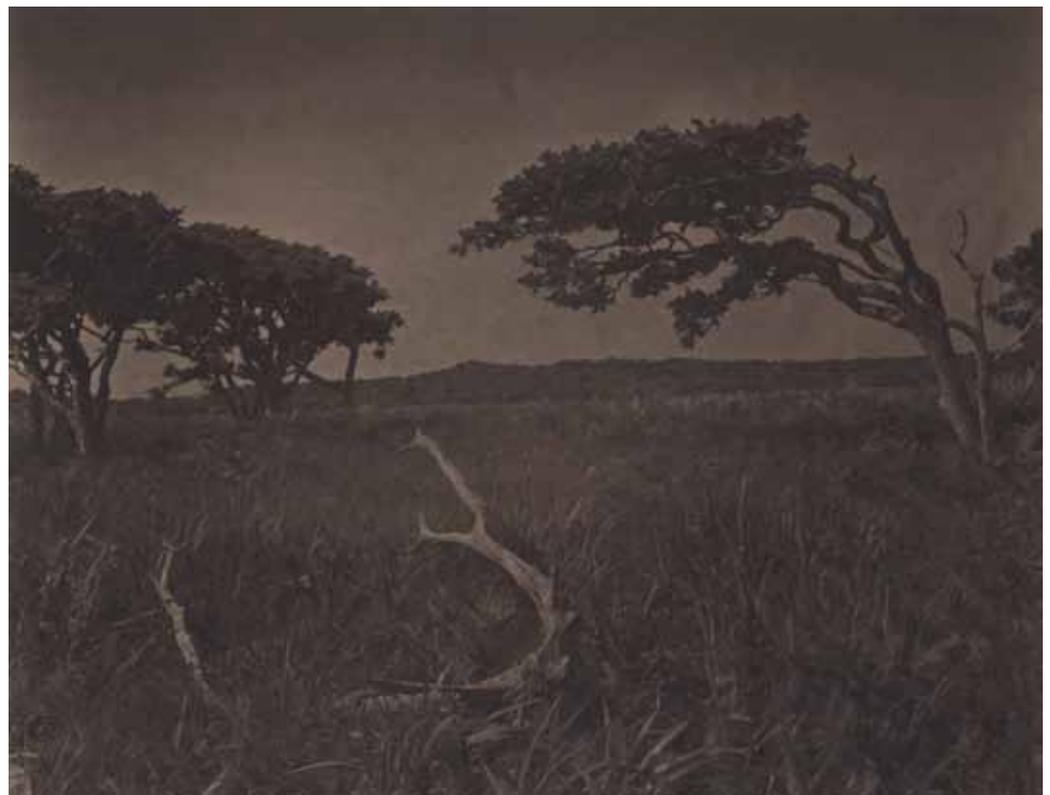


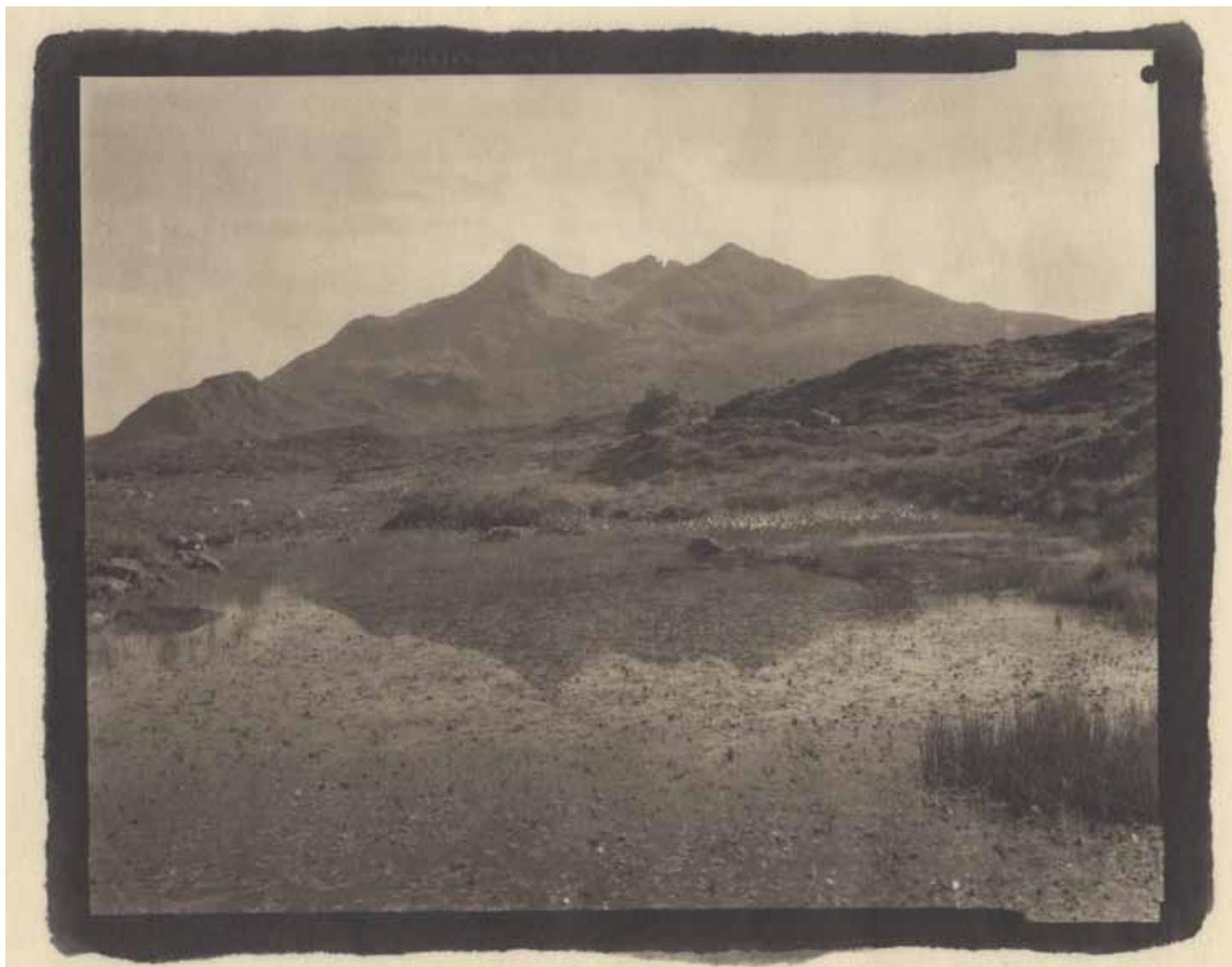


Página de la izquierda:
'Surrealist figure
in Landscape of
Portlligat', 1933. Salvador
Dalí Museum, St
Petersburg, Florida (EUA)
Worldwide: ©Salvador
Dalí, Fundació Gala-
Salvador Dalí, AUTVIS,
Brasil, 2014 In the USA:
Salvador Dalí Museum
Inc., St Petersburg, FL,
2014.
Junto a estas líneas:
'La memoria de la
mujer-niña', 1929
Museo Reina Sofía,
Madrid ©Salvador Dalí,
Fundació Gala-Salvador
Dalí/AUTVIS, Figueres,
2014



La obra de Takeshi Shikama (1948) es atemporal y consigue reunir Oriente y Occidente. Impregnadas de la tradición pictórica de Extremo Oriente, sus imágenes rebosan serenidad e invitan a la contemplación, incluso a la meditación, al tiempo que hacen referencia constante a la historia de la fotografía paisajística europea y norteamericana, en particular a la de los pioneros del siglo XIX, de Carleton Watkins a Eadweard Muybridge, pasando por Roger Fenton, Charles Nègre e incluso Eugène Atget.





EL MAC EXHIBE LAS FOTOGRAFÍAS DE TAKESHI SHIKAMA

BOSQUES DEL MUNDO

El Museo de Arte Contemporáneo Gas Natural Fenosa (MAC) presenta la exposición retrospectiva 'Los murmullos del bosque', del fotógrafo japonés Takeshi Shikama. La muestra, que exhibe por primera vez la obra de Takeshi Shikama en Galicia, reúne una selección de 100 fotografías de pequeño formato, tomadas por el artista a lo largo de la última década en bosques de Japón, Estados Unidos y Europa. La

exposición, que estará abierta al público hasta el próximo 12 de octubre, permitirá descubrir medio centenar de fotografías inéditas realizadas en 2013 y que se incluyen en las series 'Isle of Skye', 'Ancient Stones (Escocia)' y 'Galicia'.

El pasado otoño, invitado por el MAC, Shikama pasó tres semanas en Galicia fotografiando paisajes, en particular los bosques autóctonos de As Fragas do Eume y A

Marronda, pero también Costa da Morte, Castro de Baroña, Praia das Catedrais, etc. El resultado de su visita a Galicia se recoge en la serie 'Galicia', una selección de treinta imágenes que reflejan la belleza de los paisajes más emblemáticos de las tierras gallegas.. Las imágenes de Shikama están impregnadas de la tradición pictórica de Oriente y están llenas de serenidad e invitan a la contemplación, incluso a la meditación. 

Museo Arte Contemporáneo Gas Natural Fenosa. Avda. de Arteixo, 171. A Coruña.
De martes a sábados, de 11 a 14 y de 17 a 21 horas. Festivos de 11 a 14 horas.
www.mac.gasnaturalfenosa.com





RIVALES EN LA PISTA DE BAILE 'STEP UP'

Cuando Mob, el equipo de baile más increíble que se recuerda, sufre un revés detrás de otro en Los Ángeles, se disuelve y regresa a Miami. Sean, inasequible al desaliento, se entera de una competición que ofrece un primer premio de millones de dólares y un contrato para participar en Las Vegas. Sean decide reunir un nuevo equipo que competirá contra su némesis y sus antiguos compañeros de Mob en la lucha por una victoria decisiva para sus sueños y sus carreras. Un nuevo capítulo de la saga Step Up. 🎬



Fecha de estreno 22 de agosto
Reparto Ryan Guzman, Alyson Stoner, Briana Evigan, Izabella Miko y Adam G. Sevani.
Dirección Trish Sie.





HOMBRES Y MONOS LUCHAN POR DOMINAR LA TIERRA

'EL AMANECECER DEL PLANETA DE LOS SIMIOS'

Una creciente nación de simios genéticamente evolucionados, encabezados por César, se ve amenazada por una banda de humanos que sobrevivieron al devastador virus desencadenado diez años antes. Los contendientes alcanzan una frágil paz pero ésta resulta efímera, pues unos y otros son conducidos al borde de una guerra que decidirá quién emerge como la especie dominante de la Tierra. ●

Fecha de estreno 18 de julio

Reparto Andy Serkis, Jason Clarke, Gary Oldman, Keri Russell y Kodi Smit-McPhee.

Director Matt Reeves





LA VAMPIRA Y SU GUARDESA

'ACADEMIA DE VAMPIROS'

Rose y Lissa son como la mayoría de chicas adolescentes: les gustan los chicos, ir de compras al centro comercial y se sienten incomprendidas. Pero hay una gran diferencia entre

ellas y el resto: Lissa es una princesa vampira, perteneciente a la línea de sangre Moroi, mientras que Rose es la guardiana encargada de protegerla. Tras escapar de la Academia St.

Vladimir, las mejores amigas son capturadas y forzadas a volver a la escuela, donde Rose queda bajo la estricta supervisión de su estoico mentor, Dimitri. **!**



Fecha de estreno 25 de julio

Director Mark Waters

Reparto Zoey Deutch, Lucy Fry, Danila Kozlovsky, Olga Kurylenko, Gabriel Byrne y Joely Richardson.







VIDAS CON BANDAS SONORAS 'BEGIN AGAIN'

Gretta y Dave son una pareja enamorada a la par que compañeros compositores, que llegan a Nueva York cuando él firma un acuerdo con un importante sello discográfico. Pero su recién adquirida fama pronto tienta a Dave y deja de lado a Gretta, cuyo mundo se viene

abajo. Cuando Dan, un ejecutivo discográfico en horas bajas, descubre a Gretta durante una actuación en los escenarios del East Village, queda cautivado al instante por su talento y le propone empezar a trabajar juntos. Una colaboración que les transformará a ambos, a

la vez que compondrá la banda sonora de un maravilloso verano neoyorquino. *Begin again* es una comedia acerca de lo que ocurre cuando dos almas perdidas se encuentran y juntos llegan a componer la más hermosa de las músicas. **1**





Fecha de estreno 1 de agosto **Director** John Carney
Reparto Keira Knightley, Mark Ruffalo, Adam Levine, Hailee Steinfeld, Catherine Keener y Mos Def.



Ficha técnica

Título: 500 formas de viajar desde el sofá
Autores: Rodolphe Bacquet y Gilles Dusouchet
Editorial: Geo Planeta
Páginas: 272
Precio: 21,90 €

VIAJEROS IMAGINARIOS

Lonely Planet ha reunido 500 inspiraciones literarias, cinematográficas o musicales para viajar, ilustradas con fotografías a todo color. Una invitación irresistible a redescubrir las obras y los lugares que evocan. El libro está estructurado en 73 capítulos, en cada uno de los cuales se incluyen 6/7 propuestas, cada una con clásicos del cine filmados en un impresionante paisaje (*Memorias de África* en Kenia, *El Señor de los anillos* en Nueva Zelanda...), novelas de aventuras (*Miguel Strogoff*, *El buscador de oro...*), músicas del mundo (africana, rock norteamericano...)... Las obras se agrupan por temas, a veces serios otras más ligeros, pero siempre para el gran público: las películas más bellas sobre el desierto, las regiones de Italia en los libros, visitar el Polo Norte en el calor del hogar...

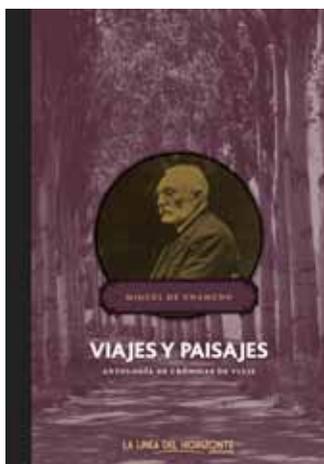


Ficha técnica

Título: Aniquilación
Autor: Jeff VanderMeer
Editorial: Destino
ePub: 9,99 €

PURA CIENCIA FICCIÓN

En un futuro no determinado, el Área X es un lugar remoto y escondido declarado zona de desastre ambiental desde hace décadas. La naturaleza salvaje ha conquistado el lugar y su acceso está prohibido. La agencia estatal Southern Reach ha enviado diversas expediciones pero casi siempre han fracasado: todos los miembros de una expedición se suicidaron; otros enloquecieron y acabaron matándose entre sí, y los integrantes de la última expedición regresaron convertidos en sombras de lo que un día fueron. *Aniquilación* es el primer volumen de la Trilogía *Southern Reach*, una serie que crea un mundo como nunca has imaginado y que nos enfrenta al extraño que se esconde dentro de nosotros mismos.



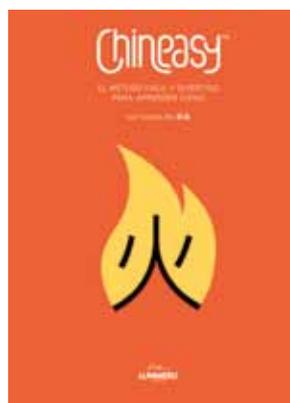
Ficha técnica

Título: Viajes y paisajes
Autor: Miguel de Unamuno
Editorial: La línea del horizonte
Páginas: 224
Precio: 15,50 €

IANCHA ES CASTILLA!

Miguel de Unamuno siempre sostuvo que conocer y amar el paisaje era la primera etapa para conocer y amar al pueblo que lo habita. Castilla fue para él el símbolo de la Península, y Salamanca pronto se convertiría en su centro, su hogar; sin embargo, las islas, Portugal, y el País Vasco le atraían por igual.

En este volumen, se reúnen textos y crónicas de sus viajes y excursiones dispersas en diferentes libros, como homenaje al aniversario de los 150 años de su nacimiento. La mirada de Unamuno sobre el paisaje es la que inaugura la generación del 98, pues con ella "el paisaje se hace alma", sentimiento y conciencia, y abre un periodo fecundo en la reflexión de esa idea que se eleva sobre la geografía, el lugar y el territorio, para tomar vuelo en el pensamiento y la creación.

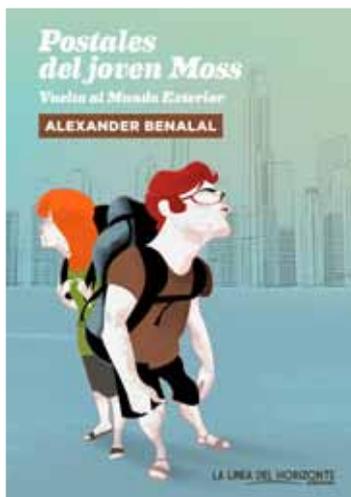


Ficha técnica

Título: Chineasy
Autora: Shao Lan
Editorial: Lunwerg
Páginas: 176
Precio: 20 €

EL CHINO AL ALCANCE DE CUALQUIERA

El chino tiene más de 20.000 caracteres y es uno de los idiomas más difíciles de aprender, pero saber chino se está convirtiendo en una necesidad en todo el mundo... y también en una moda: políticos y celebridades presumen de estar aprendiendo este idioma y los colegios de élite lo incluyen entre sus asignaturas optativas, e incluso obligatorias. Shao Lan, hija de un calígrafo, taiwanesa de origen pero afincada en Londres, quiso que sus hijos aprendieran su idioma original de forma divertida y creó un método visual que hace de la lectura de los caracteres chinos algo ameno y bastante fácil.



Ficha técnica

Título: Postales del joven Moss
Autor: Alexander Benalal
Editorial: La Línea del Horizonte
Páginas: 290
Precio: 21 €

DISPARATADA AVENTURA

¿Cómo contemplar nuestro mundo si no viviéramos en él? Así se desarrolla la atribulada vuelta al mundo de una joven e inusual pareja de Gills en viaje de reconocimiento por nuestro planeta. Las cosas sucedieron más o menos de esta manera: un día de septiembre del año 2010, el cotidiano gubernativo del cantón de Glll le propone a uno de sus más serios cronistas, Moss, embarcarse junto a su mujer Ito en una insólita aventura: salir por primera vez al Mundo Exterior para dar cuenta a sus paisanos de las cosas de "ahí fuera". Así nacen estas postales empeñadas en encontrar sentido a las extrañas costumbres de sus habitantes.



Ficha técnica

Título: Los siete pecados capitales
Autores: Gustavo Martín Garzo, Elisa Martín Ortega
Fotografías: Cristina García Rodero
Páginas: 79
Precio: 29 €

PECADOS VISUALES

La Fábrica edita un nuevo volumen de la Colección Palabra e Imagen. La mítica colección, creada a principios de los sesenta por Esther y Oscar Tusquets desde la editorial Lumen, añade ahora nuevos títulos publicando obras realizadas en conjunto por grandes maestros de la literatura y la fotografía. En esta ocasión, Gustavo Martín Garzo, Elisa Martín Ortega y Cristina García Rodero se unen en el libro *Los siete pecados capitales*. Los dos escritores vallisoletanos recorren en siete capítulos, uno por pecado, la vigencia del concepto, partiendo de la premisa de que el pecador hoy día es quien atenta contra la felicidad de los otros. Los textos dialogan con las imágenes de Cristina García Rodero, quien ha captado como nadie la parte más comprometida del alma humana

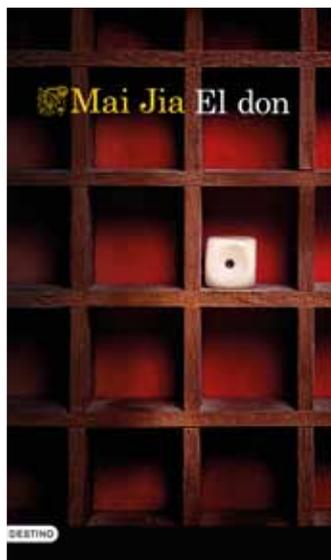


Ficha técnica

Título: Los hijos
Autor: Guy Talese
Editorial: Alfaguara
Páginas: 757
Precio: 22 €

LAZOS FAMILIARES

Por encima de todo, *Los hijos* es la historia de los lazos familiares y el peso de la sangre. Los hijos se conocen mejor (por asimilación o por rechazo) mirándose en el espejo de sus propios padres y abuelos, igual que el presente de la historia no puede entenderse ni siquiera de un modo básico sin echar la vista atrás y analizar el pasado. Para Talese, esos lazos se mantienen eternos incluso en épocas de inmensos cambios, como todos los que sacudieron los cimientos del siglo XX.

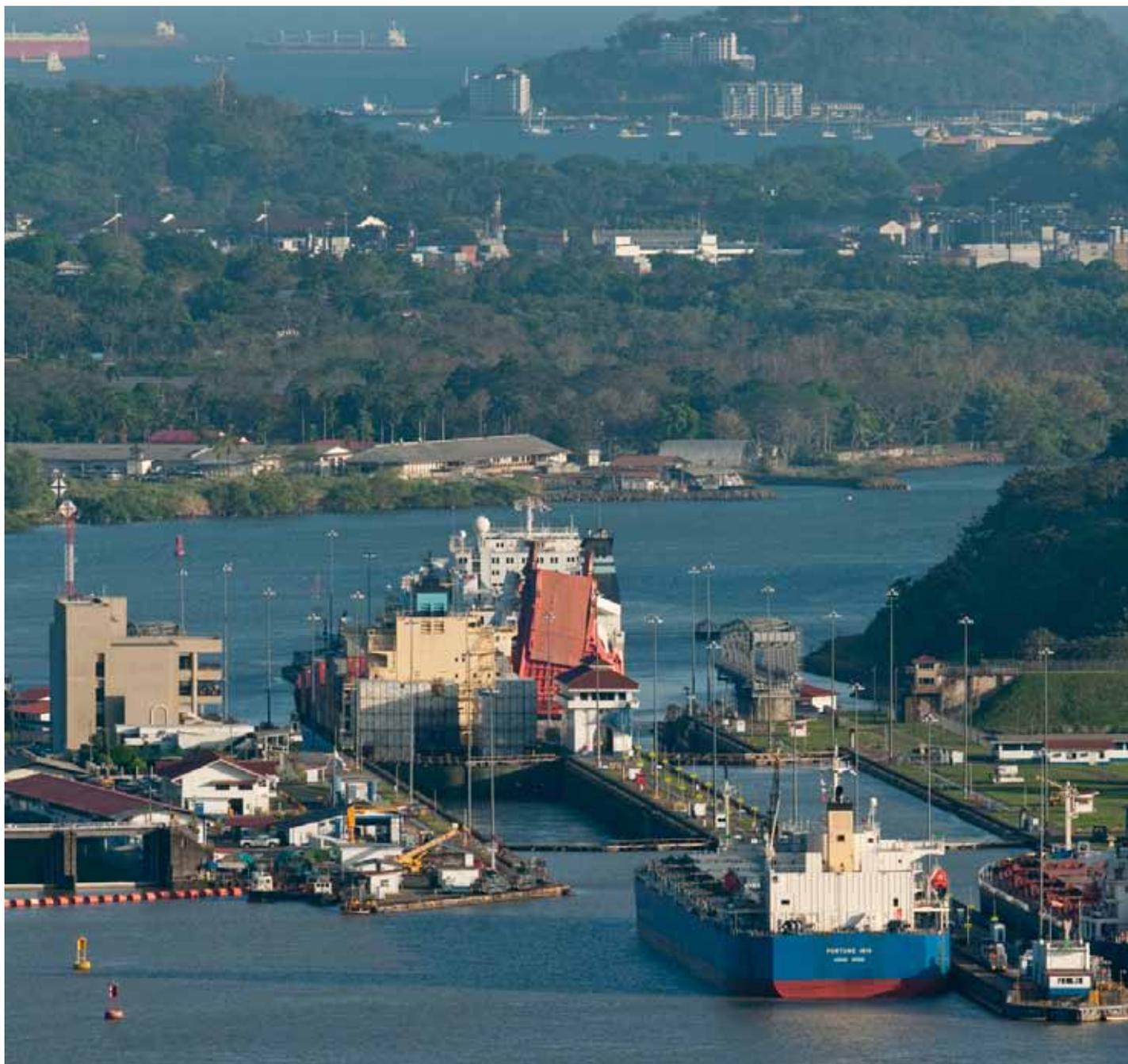


Ficha técnica

Título: El don
Autor: Mai Jia
Editorial: Destino
Páginas: 480
Precio: 20 €
ePub: 12,99 €

INTRIGAS ENCRIPTADAS

Rong Jinzhen es un chico fuera de lo común: educado por un extranjero en la China de los años veinte, vive una infancia solitaria, sumergido en su propio mundo. Pero pronto desarrolla un don que lo hace extraordinario. Rong puede ver lo que nadie más ve, sus conocimientos van más allá de lo que una persona corriente puede entender. Convertido en un genio de las matemáticas conocido en todo el país, Rong es obligado a abandonar su carrera académica cuando es reclutado por el departamento de criptografía del servicio secreto chino. Atrapado en las grietas de un sistema terrorífico, se convertirá en el mayor descifrador de códigos del país.



CANAL DE PANAMÁ

SE CUMPLEN 100 AÑOS DE SU CONSTRUCCIÓN

El centenario del Canal de Panamá se convierte en uno de los momentos más trascendentales de la historia del país centroamericano y del mundo en global. La celebración del aniversario fijada para el 15 de agosto de 2014 –el día histórico en que el buque SS Ancón cruzó el Canal por primera vez– tendrá lugar cien años después de la cons-

trucción de esta extraordinaria obra de ingeniería, una de las principales rutas de navegación del mundo.

La construcción del canal se inició en 1904. Durante los diez años en los que tuvo lugar la ejecución de la colosal obra hidráulica, más de 56.000 personas procedentes de más de 30 países llegaron a Panamá para participar en el proyecto.

En noviembre de 1906, el presidente de Estados Unidos, Theodore Roosevelt, visitó las obras. Fue entonces cuando fue inmortalizado por el diario New York Times en una fotografía en la que el presidente americano aparecía con un sombrero de paja toquilla, conocido como sombrero Panamá y convertido desde entonces en un símbolo del destino.



Varias imágenes del Canal de Panamá con su tráfico naviero y sus visitas turísticas.

La mayor parte de las excavaciones para la construcción de la vía interoceánica se realizaron en Corte Culebra, en la Cordillera Central de Panamá. Se estima que alrededor de 1.600 personas participaron en este proyecto desde 1907 hasta finales de 1913. La tierra excavada durante esta etapa equivale a la requerida para construir las pirámides de Egipto.

Desde su inauguración, el Canal ha registrado el tránsito de más de un millón de buques de todo el mundo y un promedio anual de alrededor de 14.000 pasos. Con una longitud de unos 80 kilómetros, en la actualidad sirve a 144 rutas marítimas que combinan 160 países y llega a más de 1.700 puertos de todo el mundo. El Canal de Panamá se encuentra ahora en plena expansión para duplicar su capacidad y fortalecer la posición del país como centro.

Con motivo del aniversario, en los últimos meses han tenido lugar diversos actos culturales y deportivos como la competición de cayucos Ocean to Ocean, consistente en una travesía de tres días por el Canal de Panamá desde el Océano Atlántico hasta el Pacífico. La celebración del aniversario culmina el 14 de agosto con la Gala del Centenario, un gran espectáculo artístico de música y teatro retransmitido en directo por televisión. 📺



CAMPINGS BIKE&RUN

RUTAS DE BICICLETA Y SENDERISMO EN LLEIDA

Campings Bike&Run, la marca turística de la Asociación de Campings de Lleida ha presentado más de 50 rutas inéditas por el Pirineo leridano para disfrutar a la vez que se está alojado en uno de los 14 campings adheridos a la marca.

Se trata de descubrirlas y disfrutarlas, de una manera lúdica o deportiva, practicando senderismo, corriendo o en moun-

tain bike (BTT) a través de los parajes singulares, espacios naturales, vías históricas o veredas de ganado; tan sólo hay que seguir “el camino verde” de los CB&R, en el Prepirineo y Pirineo de Lleida. Una iniciativa pionera e inédita ya que todas las rutas tienen la salida y la llegada desde cada uno de los campings participantes y están perfectamente señalizadas. Han sido los propios establecimientos los que han prescrito

las rutas o senderos, otorgando un valor añadido único a los Campings Bike&Run, dado que son los especialistas, los que mejor conocen su entorno y todas sus posibilidades, alejándose de los formatos clásicos y cerrados de las guías turísticas. Un auténtico cuaderno de campo que muestra dónde, cuándo y cómo disfrutar cada ruta en función de su dificultad y de los objetivos de cada viajero-turista. ●



Arriba y a la izquierda, dos de las rutas en el bello entorno del Pirineo leridano. Debajo, uno de los carteles en un camping que señala el comienzo de una de las rutas.

www.campingsdelleida.com



GALES, DE LA PLAYA A LA MONTAÑA EN UN PAR DE HORAS

La riqueza geográfica de Gales nos ofrece la posibilidad de prácticamente sin quitarnos el bañador, ponernos un buen calzado y adentrarnos en los parques nacionales y cadenas montañosas. El Parque Nacional de Brecon Beacons se encuentra a tan sólo un par de horas en coche de la playa de Rhossili, con lo que se puede disfrutar de la playa y la montaña en un mismo

día. Para los amantes del trekking, no hay mejor paseo que alcanzar la cima más alta del parque, la llamada Pen y Fan, con unos 900 metros de altura, donde descubrir la flora salvaje, cuevas y cascadas por el camino. En lo alto de una de sus colinas, se erige el castillo de Carreg Cennen, el cual data de antes del siglo XIII y cuenta con unas espectaculares vistas.



FESTIVAL DE ESCULTURAS DE ARENA EN ARMAÇÃO DE PÊRA

40.000 toneladas de arena, 15.000 m² de superficie, esculturas que llegan a los 12 metros y un tema que gusta a grandes y pequeños, la música, son las claves de la XII edición de este evento que se celebra en la localidad de Armação de Pêra, en el Algarve, y que es uno de los más importantes en su género a nivel mundial.



BURGOS, RIQUEZA PAISAJÍSTICA, CULTURAL Y GASTRONÓMICA

La provincia de Burgos es un espacio geográfico que cuenta con más de un millar de pueblos que se agrupan en varias zonas de incalculable belleza que hay que descubrir poco a poco y que dan vida a uno de los territorios más ricos y diversos de Castilla y León. Sedano y Las Loras, Arlanza, Las Merindades, el Desfiladero del Ebro, Bureba, Páramos y Campiñas, Demanda y la Ribera del Duero van dibujando experiencias singulares donde el viajero podrá encontrar, por ejemplo, un rico patrimonio mientras recorre el Camino de Santiago, la Sierra de Atapuerca o el Canal de Castilla.



MÁS ESPACIO VISITABLE EN LA CASA DALÍ DE CADAQUÉS

La Fundació Gala-Salvador Dalí ha presentado la nueva zona visitable de 2.400 m² en el olivar de la casa Salvador Dalí de Portlligat (Cadaqués). Gracias a la recuperación llevada a cabo por la Fundación en este olivar, el circuito de visita a la casa-museo se amplía en 167 metros lineales del recorrido de sus patios y jardines, se crea un nuevo ámbito para actividades pedagógicas y se habilita un mirador sobre la bahía de Portlligat.



LA SELVA DE IRATI EN VERANO

En primavera, la Selva de Irati se muestra exuberante. Las hayas y los robles recuperan sus hojas y sus cimas se tiñen de un verde intenso que enamora a cuantos las recorren. La Selva de Irati tiene dos puertas de entrada en Navarra: la occidental, desde Orbaizeta, y la oriental, desde Ochagavía. Precisamente desde este pueblo del valle de Salazar parte la carretera que desemboca en el principal centro de acogida al visitante: las Casas de Irati (antiguas casas de los guardas). Un buen lugar para informarse sobre la amplia oferta de senderos o para tomar un tentempié.



NUEVO RÉGIMEN ESPECIAL PARA ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Se acaba de presentar el Régimen Especial para Alojamiento Turístico (REAT), un paquete de cincuenta medidas fiscales, laborales, administrativas y financieras, de aplicación en el ámbito nacional, que tiene como objetivo específico el alargamiento de la temporada e incentivar la inversión y como objetivos generales, la reactivación de la renovación turística y el fomento del empleo propuesto por la patronal hotelera más importante de España, la Federación Empresarial Hotelera de Mallorca (FEHM), cuyos asociados suman casi 900 establecimientos y 200.000 plazas.

GANADORA DEL SORTEO

UNA CENA EN EL ABADES TRIANA DE SEVILLA, PARA NUESTRA LECTORA, BLASY RAMOS



“En un emplazamiento inigualable, en el barrio de Triana, disfrutamos de la cena en el Restaurante Abades, premio del concurso de la revista topViajes. La cena consistió en un menú degustación, amablemente servido por el atento personal del restaurante. Fuimos acomodados en un acogedor reservado desde el que podíamos contemplar unas exclusivas vistas, accesibles solo desde ese punto del restaurante. Amplias cristaleras, una iluminación suave y un ambiente musical apacible nos acompañaron durante las más de dos horas en las que se prolongó la velada. Todo ello frente a la Torre del Oro en primer plano acompañada del teatro de la Maestranza, ambas escoltadas por la Giralda al fondo. El menú estaba compuesto por dos entrantes, dos segundos platos,

postre, vino blanco, vino tinto, vino dulce con el postre y agua. Exquisitices de foie, mousse de parmesano y pimientos del piquillo, ensalada de cous-cous, bacalao confitado con salsa de piñones, presa ibérica con salteado de verduritas frescas y un refrescante postre a base de helados, mermeladas exóticas y otros manjares, hicieron de aquella noche una velada inolvidable para nosotros. Cabe resaltar el cuidado y exquisito trato ofrecido por todo el personal a lo largo de toda la cena. Por cuestiones de intolerancia a ciertos alimentos, hubo que solicitar un cambio de uno de los platos que no había sido avisado con antelación, produciéndose todo ello en las condiciones más acertadas y con una excelente actitud servicial. En definitiva, una velada muy disfrutada”.



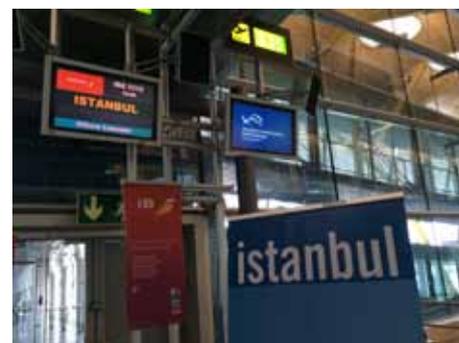
CONDOR CONECTA EUROPA CON CENTROAMÉRICA Y SUDAMÉRICA

En España, la próxima temporada de invierno Condor ofrecerá 91 conexiones semanales entre Canarias y Alemania desde 99,99€, precio final por trayecto. Condor también mantendrá la nueva conexión a Fortaleza (Brasil) inaugurada en verano, un vuelo semanal todos los viernes, y aumentará el número de conexiones a Ciudad del Cabo, Barbados, Cancún, Puerto Plata, Punta Cana, San José de Costa Rica y Varadero desde los aeropuertos de Frankfurt, Múnich y Colonia/ Bonn.



MÁS FRECUENCIA A SEYCHELLES

Con la introducción de dos vuelos más por semana en la ruta a Seychelles-Barcelona, Emirates pasa a ser la única aerolínea que ofrece desde España un acceso diario y con una sola escala – en Dubái– al archipiélago. En total se ofrecerán 14 vuelos semanales, a partir del 28 de octubre de este mismo año. Con sus dos vuelos diarios desde Madrid y el servicio diario de su buque insignia, el A380, desde Barcelona, es la mejor opción para volar a Seychelles.



IBERIA VUELVE A ESTAMBUL

Iberia reanuda sus vuelos entre Madrid y Estambul. La línea aérea ofrece un vuelo directo en esta ruta operado con aviones de la familia A320, con capacidad para hasta 200 pasajeros distribuidos en clase Business y Turista. El horario de los vuelos de Iberia (10:40 ida y 16:40 vuelta) permitirá conectar vía la T4 del aeropuerto Madrid-Barajas desde otros 24 destinos de la red de Iberia como Oviedo, Gran Canaria, Granada o Palma de Mallorca en España, Buenos Aires, Sao Paulo, México y Santiago de Chile en Latinoamérica; Boston, Chicago y Miami en Estados Unidos, al igual que Luanda en Angola.

AIR EUROPA Y GLOBALIA DESEMBARCAN EN PUERTO RICO



La compañía aérea Air Europa ha aprovechado el hueco que dejó Iberia el pasado año abandonando el trayecto entre Madrid y San Juan de Puerto Rico para inaugurar a finales de mayo, el día 22 para ser más exactos, esta conexión. La estrenada ruta se enmarca en las transoceánicas de nuevo cuño que tiene con Santiago de Chile (a través de Salvador de Bahía); Montevideo; Sao Paulo, y Miami.

Inicialmente son dos vuelos a la semana, aun cuando el presidente de la aerolínea dependiente del Grupo Globalia, Juan José Hidalgo, ya ha anunciado en el viaje inaugural que espera llegar a una frecuencia diaria en septiembre, al añadir cinco más que se realizarían a través de la República Dominicana, con el enlace entre San Juan y Santo Domingo y de ahí a Madrid. Para ello se utilizarían aviones de no más de 50 o 60 plazas entre las dos islas.

El recibimiento dado al primer A330-200 de Air Europa que aterrizó en el aeropuerto Luis Muñoz Marín, demostró la importancia que tiene para la isla caribeña la posibilidad de volver a contar con una conexión directa con Madrid y con el resto de Europa. Con esta base, el Gobernador del Estado Libre Asociado a Estados Unidos, Alejandro García Padilla, recordó que Iberia se marchó "sin avisar" en diciembre del 2012, pero que Puerto Rico nunca aceptó la idea de que esa conexión se perdiera de manera permanente. La llegada de Air Europa es a juicio de Muñoz Marín, "una pieza clave en nuestros esfuerzos por darle nueva vida al tráfico aéreo".

Pero Air Europa es más, ya que como división integrante del Grupo Globalia, abre una vía por donde va llegando el resto de las secciones integrantes del mismo. De tal forma que su presidente, Hidalgo, indicó en el mismo acto que no sólo van a vender billetes aéreos, sino que se va a vender Puerto Rico como destino vacacional a través de su turoperador Traverplan, y que además tiene otras "intenciones", una de ellas es la de servir pasajeros a las compañías de cruceros que recalcan en San Juan para llevar a cabo recorridos por el Caribe.

Y también, entre esas otras intenciones, Globalia estudia llevar a cabo una inversión de 60 millones de dólares, unos 42 millones de euros, en tres hoteles de "cuatro estrellas superior", en la zona de El Condado de la isla puertorriqueña.

"Hemos aprovechado el viaje para visitar tres hoteles que pueden pasar a formar parte de nuestra cartera, con una inversión de 12 millones de dólares, 24 millones y 24 millones", dijo Hidalgo, quien añadió que en la negociación se están estudiando tres posibilidades, una es que sean los

propietarios actuales los que inviertan y lleven a cabo las remodelaciones de los edificios, y Globalia entrar a explotarlos como gestión; otra es entrar en parte de esa inversión; mientras que una tercera sería la de llevarla a cabo en solitario. Estos nuevos establecimientos entrarían en funcionamiento en un plazo de uno a dos años, con lo que Globalia se consolidaría en Puerto Rico al igual que lo ha hecho en República Dominicana.

La ministra de Turismo de Puerto Rico, Ingrid Rivera, destacó, en declaraciones a topVIAJES, la importancia que tiene que un grupo turístico tan importante como Globalia haya querido "no sólo volar a nuestra isla", sino estar dispuesto "a llevar a cabo inversiones en el sector", uno de los más importantes para la economía puertorriqueña. No obstante, Rivera reconoció la dificultad que tiene el turista europeo en general y el español en particular, en reconocer a Puerto Rico como una isla caribeña, y a la hora de reservar unas vacaciones tener en cuenta otros destinos como México (Cancún, Rivera Maya...), República Dominicana o Cuba, por ejemplo. "Para nosotros es una obligación el conseguir ese conocimiento y creo que a través de Air Europa y Globalia se puede lograr", dijo.

La marcha de Iberia fue también tachada por la ministra como "una mala jugada" por parte de la compañía que "nos dejó sin conexión con Madrid y con Europa". Aunque "sabemos que les podría interesar en el futuro retomar la ruta, pero por lo que nos han dicho no entra en sus planes a medio plazo".

El mayor complejo que debe sacudirse Puerto Rico es, según la ministra, que "se nos vea como Caribe", y no "como Estados Unidos", y que después se aprecie la variedad que tenemos tanto a nivel de playas, como cultural, artístico y gastronómico. "Ofrecemos un sinfín de oportunidades, una variedad de actividades, y gran cantidad de recuerdos coloniales, tanto en la capital, San Juan, como en otros lugares de la isla."

En 2013 apenas fueron 5.000 los españoles que visitaron Puerto Rico, que llegaron a través de Estados Unidos, pero con la apertura de la nueva línea desde Madrid, "confiamos en que podamos más que duplicar ese número".



Información de J. Felipe Alonso

“Ningún ministro debería irse de vacaciones este año sin antes resolver el drama de los niños”

UN DESCANSO INMERECIDO

Llega el verano, empiezan las vacaciones (quien las tenga), se paraliza el crecimiento (salvo para el sector servicios) y los cinco millones de parados sufrirán un par de meses más de tragedia y desesperación a la espera de que vuelva septiembre y nazca alguna esperanza para ellos y sus familias. Algo que antaño era época de descanso, y muy merecido por cierto, en esta ocasión no es lo mismo: dos millones de familias en paro y tantos niños sin poder satisfacer sus necesidades mínimas de alimentación van a convertir este verano en una puñalada más de exclusión social y pobreza.

Ningún gobierno debería irse de vacaciones este año. Ningún ministro debería descansar ni un solo día sin haber resuelto antes el drama de mayores y menores en los meses del estío. Pero se irán, y encima asegurarán que la población infantil en riesgo de pobreza no es el 28% denunciado, sino mucho menor. Se van de vacaciones porque dicen que es el 19%. ¡Qué tranquilidad! Sólo uno de cada cinco niños pasará hambre en España, qué alivio. Pues nada, ¡hala!, ¡todos de vacaciones!



El gobierno español, en sus ámbitos nacional, autonómico y local, carece de sensibilidad. Ahora el equipo Botella asegura que Madrid tiene el menor número de niños hambrientos de España, y eso les parece una buena noticia. ¡Sólo uno de cada cinco! Y a nadie se le cae la cara de vergüenza.

Y, por si algo faltara, el PP del Ayuntamiento madrileño dice que la competencia es del PP de la Comunidad de Madrid. O sea, que un PP acusa al otro PP. Y el PP de la Comunidad responde que no, que corresponde al PP nacional. ¡Qué grandes!

¿A quién echará ahora las culpas el PP de Rajoy? Ah, ya. A Zapatero. Se me olvidaba.

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