

top VIAJES



LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año V Nº 50 noviembre 2014

KERALA UN PARAÍSO EN LA TIERRA

HOTELES 'RAROS'
ALOJAMIENTOS DIVERTIDOS
EN ESPAÑA

IRLANDA
LA RUTA COSTERA
DEL ATLÁNTICO

SORTEO DOS NOCHES EN AD EN EL GRAN HOTEL LAS CALDAS

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

EDITORA

Ana Reino
areino@reinodelmo.com

DIRECTOR

José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL

Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB

Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN

Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN

Mónica Pérez do Souto
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

J. Felipe Alonso, Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Manuel Charlón, Antonio Gómez Rufo, Carlos Monselet, Eli Morales, Fernando Pastrano, Carmen Ramírez, Mar Villasante

PUBLICIDAD

publicidad@topviajes.net
+34 91 811 75 92

EDITA



Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

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

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

FOTO DE PORTADA

Ayurveda en Kerala. OT India

“Es indescriptible, incomprensible y hasta absurdo el itinerario ferroviario que une Lisboa y Madrid: un auténtico desastre”

VISADO DE ENTRADA

¡Qué desastre!

No es la primera vez que escribo en este espacio de las comunicaciones que hay entre España y Portugal y mucho me temo que, por desgracia, tampoco será la última. El patético único tren que une Madrid con Lisboa, y viceversa, tiene no ya para un breve texto como este, sino para un relato largo, con argumento entre misterioso y dramático. Porque no hay más que interrogantes sin respuesta a la indescriptible, incomprensible y absurda historia del enlace ferroviario entre las dos capitales ibéricas.

Ya no es que el viaje se alargue hasta más allá de las diez horas –lógico, con el itinerario que han trazado los responsables del desaguisado que hace pasar al tren, y al viajero en él subido, por Ávila, Salamanca y Ciudad Rodrigo, en lugar de hacerlo por Cáceres y Valencia de Alcántara como ocurría hasta agosto de 2012–, que tiene narices la cosa, sino que además la adquisición de un billete es cada vez más complicada.

Sabido es que el cambio del itinerario fue consecuencia directa del decreto del gobierno portugués que ponía fin a la explotación del ramal luso que atravesaba su territorio entrando por Extremadura, como también es cierto que fue el ejecutivo del país vecino el que frustró la posibilidad de crear la unión directa Lisboa–Madrid –y viceversa, insisto– en AVE por problemas presupuestarios. Parece que había otras prioridades en la inversión pública –sanidad y educación, por ejemplo– y en ese aspecto no hay objeción posible, pero sigue siendo lamentable que para llegar por tren a la bella ciudad lisboeta no haya más remedio que utilizar ese denigrante ferrocarril cuya explotación comparten Renfe y Comboios de Portugal.

Dado por obligado –que no por bueno– el forzoso trayecto, lo que ya resulta intolerable es la penosa y hasta imposible compra del billete en la web de Renfe. Intentas hacer la reserva y te da una página con error (F041, que dice no existen plazas para el trayecto), envías un email a atención al cliente y te responden que utilices el navegador Explorer y toda una serie de indicaciones sobre cómo efectuar la dichosa reserva, y que si no lo consigues contactes mediante otro email. En definitiva: terminas pasándote por una agencia de viajes para que te consiga el dichoso billete y, ¡oh, sorpresa!, sí hay plazas disponibles.

Entre unos y otros –españoles y portugueses– y otros y unos –portugueses y españoles– la aventura de unir las dos ciudades capitalinas por tren es un despropósito impropio de una Unión Europea que pone el listón mucho más alto si se trata de otras regiones continentales. Porque, necesidades presupuestarias y/o políticas aparte, lo de Madrid–Lisboa en tren es un auténtico desastre.



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

64



08



08 BELLEZA AGRESTE

La Ruta Costera del Atlántico se extiende a través de la abrupta costa occidental de IRLANDA, desde Donegal a Cor, durante 2.500 km. de paisajes de gran belleza, agrestes, abiertos, batidos por el viento y frecuentados por las nubes.

64 HOTELES CURIOSOS

Hay muchas formas de hospedarse e infinidad de establecimientos para cubrir todos los gustos, pero los hay raros, raros de verdad. topVIAJES te acerca algunos de los hoteles más originales y divertidos que hay en España.

Y ADEMÁS...

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

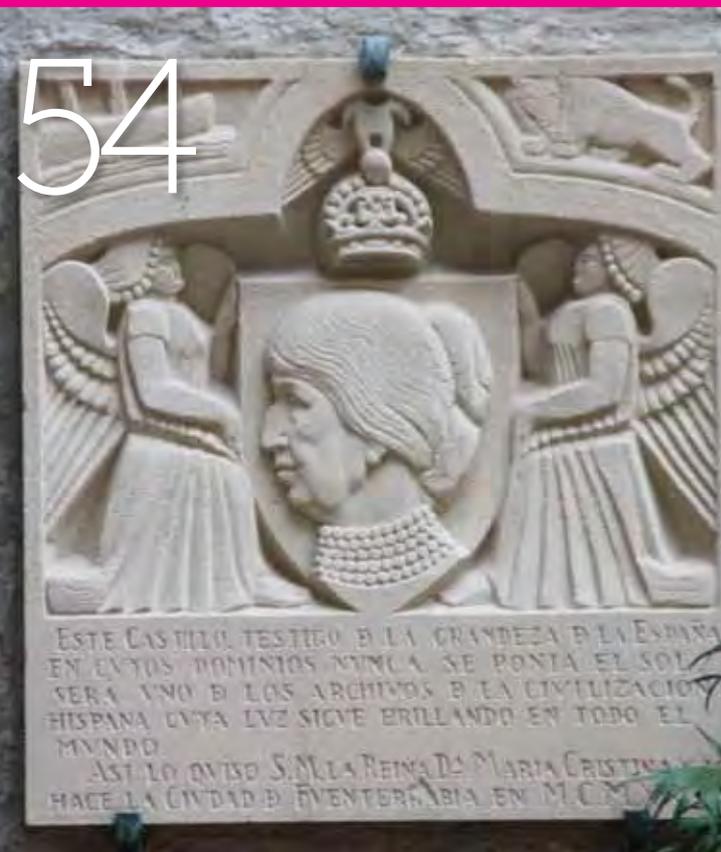
06 **SORTEO**
2 noches AD y una cena para dos personas en el Gran Hotel Las Caldas ***, Balneario Real + Aquaxana + Centro Deportivo**

62 **GANADORA DEL SORTEO**
· Lidya Rivero en Maldivas

86 **HOTELES**
· The Ritz Carlton Abama
· Noticias del sector

“Nuestra vida es un constante viaje, del nacimiento a la muerte (...)”

» PAULO COELHO (Rio de Janeiro, 1947)



54 EL VADO DE ARENA

El origen de su nombre vasco, HONDARRIBIA, proviene de “el vado de arena”, que según los historiadores tiene que ver con la zona donde se llevó a cabo el primer asentamiento,.

La primera referencia escrita de su existencia data del siglo XII.



34 UN PARAÍSO EN LA TIERRA

KERALA está bendecida por temperaturas suaves gracias a las aguas del Mar Árabe que perfilan la costa Malabar y a las altas cumbres de la cordillera de los Ghats Occidentales que son escudo de los secos vientos del norte. A su vez, está regada por los monzones que condicionan la vida de los keralitas y de sus cosechas, desde junio a septiembre y en ocasiones pueden durar hasta noviembre

92 GASTRONOMÍA

- Restaurantes
- Pecar en el Ritz
- Noticias
- Bodega

102 ESPECIAL NAVIDAD

- Regalos

104 BELLEZA Y MODA

- Noticias del sector
- Ganador Sorteo Monfortinho

106 TEATRO

- Batavia

108 LIBROS

- Novedades

110 AEROLÍNEAS

- Noticias del sector
- Oporto fotográfico

114 KILÓMETRO 0 ANTONIO G. RUFO



Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de **2 noches de alojamiento y desayuno en el Gran Hotel Las Caldas***** con una cena para dos personas***. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 6 de diciembre 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 nuestras redes sociales.

¡Haz clic aquí y participa!



top V!AJES

LAS CALDAS
VILLA TERMAL



TE INVITAN A

2 noches de alojamiento y desayuno para dos personas en el Gran Hotel Las Caldas** + Acceso diario al Balneario Real + Acceso diario al Centro Deportivo + Acceso diario a Aquaxana + una cena Gourmet para dos personas***

***Válido hasta el 30 de noviembre de 2015. Sujeto a disponibilidad. No incluye puentes y festivos**

www.lascaldasvillatermal.com

> DESTINO

IRLANDA

LA RUTA COSTERA DEL ATLÁNTICO

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

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

Acantilados de Moher, impresionantes precipicios sobre el mar con m-s de 200 metros de altura.



La Ruta Costera del Atlántico se extiende a través de la abrupta costa occidental de Irlanda, desde Donegal a Cor, durante 2.500 km. de paisajes de gran belleza, agrestes, abiertos, batidos por el viento y frecuentados por las nubes

Lo que en español llamamos “La Ruta Costera del Atlántico” y en inglés “Wild Atlantic Way” es la primera vía de turismo de larga distancia creada en Irlanda, y se extiende a través de la abrupta costa occidental, desde Donegal a Cor, durante 2.500 km. de paisajes de gran belleza, agrestes, abiertos, batidos por el viento y frecuentados por las nubes.

El proyecto, finalizado el año pasado, se encuentra totalmente operativo y son muchos los visitantes que está recibiendo, aunque es muy difícil calcular el número exacto ya que la Ruta puede hacerse completa, siguiendo una tras otra todas las etapas, o eligiendo solo algunas de ellas. Evidentemente, la mejor manera de hacerla es en coche. La Ruta atraviesa por la zona noreste los condados de Donegal y Sligo. Malin Head es el punto más septentrional de la isla. La

zona oeste, una de las más concurridas y bellas, pasa por los condados de Mayo y Galway. Esta es la que hemos escogido para realizar en esta ocasión. Si seguimos hacia el sur nos encontraremos en los condados de Kerry y Cork con algunos de los paisajes más típicamente irlandeses y las muestras de gastronomía más genuinas. Aguas en las que no es difícil avistar delfines y ballenas. Mizen Head es el punto más meridional de Irlanda y el fin de la Ruta.

Hemos aterrizado en Dublín y por una excelente carretera atravesamos

Irlanda de este a oeste en dirección a Doolin. En el camino pasamos por el antiguo monasterio de Clonmacnoise, o mejor lo que queda de él, en especial las ruinas de una catedral del s. VI y sobre todo las cruces celtas de su cementerio.

Al llegar a la costa, aparcamos el coche en una amplia explanada junto al centro de interpretación de los acantilados de Moher, posiblemente la postal más conocida de toda la Ruta. Desde allí hasta el pueblo de Doolin hay un sendero perfectamente señalizado que discurre por lo alto de





Al final de una sinuosa carretera, que baja desde la cima de los acantilados al nivel del mar, esta la playa de Keem (bandera azul), una cala de arena en forma de herradura entre los cortados desniveles. Una casita que debe de servir para guardar aperos de pesca, rompe el paisaje y le da cierta gracia, como si fuera una ermita, que no lo es.



Misteriosa abadía

A medio camino entre Galway y Westport, la carretera N59 pasa junto al bello lago de Kylemore, en la otra orilla se ve la impresionante y misteriosa abadía del mismo nombre. Hasta aquí llegaron unas monjas benedictinas belgas huyendo de la Primera Guerra Mundial. En 2010 cerró cuando era un internado femenino.



Playa de Keem en la isla de Achill, una de las más fotografiadas de Irlanda.





La Isla Beatle

De Westport a Mulranny, en la costa oeste de Irlanda, hay unos 30 km. La carretera serpentea entre inmensas llanuras cubiertas de hierba azotadas por el viento. De repente, en una loma, surge el enigmático edificio de estilo victoriano del hotel Mulranny Park, situado frente a la miriada de islitas de la bahía Clew.

Una de ellas, un islote de menos de 10 hectáreas llamado Dorinish pero que todos conocen como la Isla Beatle, fue comprada por John Lennon en 1967. Y si no hubiera sido asesinado, el beatle seguramente estaría ahora viviendo allí. En el hotel hay una placa a la entrada de la habitación 238 que recuerda que allí se alojaron John Lennon y Yoko Ono. También hay un busto del autor de "Imagine" en el vestíbulo.



En el victoriano hotel Mulranny Park estuvieron alojados en 1968 John Lennon y Yoko Ono. El beatle compró una de las islitas cercanas y posiblemente hoy viviría allí retirado si no lo hubieran asesinado

los acantilados. Ocho kilómetros casi llanos, sin mayores dificultades, que se recorren a ritmo de paseo en unas tres horas.

A una altura media sobre el nivel del mar de unos 120 metros (aunque en parajes como Hag's Head se alcanzan los 214) se tienen unas vistas impresionantes, aunque conviene realizar un pequeño crucero en barca para tener también la perspectiva desde el mar.

La Torre de O'Brien es una construcción circular de piedra que se encuentra aproximadamente en la mitad de los acantilados. Fue construida por Sir Cornelius O'Brien en 1835 como mirador para los numerosos turistas que ya entonces acudían al lugar. Si el día está despejado, desde arriba se pueden ver las Islas de Aran y la Bahía de Galway. En el sentido de nuestra marcha por la estrecha vere-

da, a la izquierda quedan los impresionantes precipicios sobre el mar que rompe sus olas contra las rocas, y a la derecha una alambrada que impide pasar a los terrenos de Pat Sweeney, un experto local en historia y folclore y un apasionado de la conservación de la naturaleza y la vida rural, que pertenece a la quinta generación de habitantes de estas tierras y que hoy regenta una agencia local de turismo.

Doolin es un pueblito de los que podríamos denominar "con encanto" y el final de nuestra caminata por los acantilados. Desde él parten los transbordadores a las cercanas Islas de Arán, tres pedazos de tierra desolada muy poco poblados en los que se fabrican prendas de lana cruda que en los años 60 fueron muy populares entre las comunidades hippies de Estados Unidos y Europa. La dureza de la vida en estas islas quedó ma-



Un pueblo de colores

Al final de la caminata por los acantilados de Moher se llega al pueblito de Doolin, donde se toman los ferrys para las islas de Arán. Aquí todo esta pensado para el turista. Las casitas tradicionales de tejado de paja reconstruidas y pintadas de vivos colores a lo

largo de la carretera. La mayoría albergan tiendas de souvenirs, especialmente sweaters. En una de ellas se encuentra el pub de Gus O'Connor, música folk de la mejor y comida típica de la región.



Desde el centro de interpretación de los acantilados de Moher hay un sendero perfectamente señalizado que discurre por lo alto del precipicio. Ocho kilómetros casi llanos que se recorren a ritmo de paseo en unas tres horas



gigantescamente reflejada en la película *Hombres de Arán* (1934), una obra maestra del realismo en blanco y negro dirigida por Robert Flaherty y que hizo las delicias de los que frecuentábamos las salas de “arte y ensayo” en los años 70.

Hoy corren tiempos más amables, aunque no lo parezca, y Doolin se nos muestra como una sucesión de casitas de tejado de paja pintadas de vivos colores a lo largo de la carretera. Pero si el lugar es famoso por algo, lo es por su buena música folk. Una de las casitas, quizás la más austera, es el Pub de Gus O'Connor. El establecimiento

data de 1832, pero fue en los años 60 del siglo pasado cuando lo dieron a conocer O'Connor y los hermanos Russell con sus memorables sesiones de música en vivo. Hoy es el lugar indicado para hacer un alto en la Ruta, comer una hamburguesa casera y beberse alguna pinta que otra de cerveza Guinness, naturalmente, mientras se escucha la actuación de algún grupo de folk indie.

La capital del condado (county) de Galway también se llama así. Es una localidad pequeña (75.000 habitantes) pero muy dinámica. Una de las ciudades con mayor crecimiento

Arriba, cuatro imágenes del sendero que recorre la cima de los acantilados de Moher. En la página de la derecha, la Torre de O'Brien, aproximadamente en la mitad de los acantilados. Fue construida en 1835 como mirador para los numerosos turistas que ya entonces acudían al lugar.





Westport, "el pueblo más limpio de Irlanda".





Del monasterio paleocristiano de Clonmacnoise quedan las ruinas de una catedral del s. VI y las tumbas de San Kieran y Rory O'Connor, el último de los Grandes Reyes de Irlanda. Pero sobre todo, las cruces celtas de su cementerio.

económico de la Unión Europea, con muchas actividades lúdicas y festivas, entre las que destacan el Festival de las Artes (julio), la semana de las Carreras de Caballos (julio/agosto) y el Festival de Ostras y Mariscos (septiembre), que hemos tenido la oportunidad de ver y disfrutar. Su Barrio Latino, cuajado de pubs y tabernas, está siempre muy animado, en gran medida gracias a los estudiantes de sus dos universidades, muchos de ellos españoles. Tiene un sabor bohemio difícil de ver en otras partes de

Irlanda, salvo en esta zona occidental que pasa por ser la tierra del hombre tranquilo ("The Quiet Man" de John Ford, 1952), relajado, socarrón, fiestero.

En los siglos XV y XVI el puerto de Galway era frecuentado por barcos españoles. Todavía hay un muelle que se llama Spanish Parade (Desfile Español). Y en lo que queda de la muralla se alza el Spanish Arch (Arco Español), que hoy da paso al Museo de la Ciudad. Según el viajero escocés Robert Graham, ya en 1836 todo el

barrio estaba impregnado de un ambiente meridional impropio de aquellas latitudes, y sus habitantes mostraban toda la arrogancia y soberbia que, según él, caracterizan a los españoles.

La frontera natural entre los condados de Galway y Mayo es nuestra próxima parada. Se trata del fiordo Killary, una lengua de mar que se adentra en la tierra 16 km. con una profundidad de hasta 45 metros. Es el mayor de los tres fiordos que hay en toda la isla de Irlanda, pero el único en la costa oeste. Se puede recorrer





Cara negra

La sensación que se tiene al viajar por Irlanda, sobre todo por los condados de Galway y Mayo, es que hay más ovejas que habitantes. Algo parecido se experimenta en Nueva Zelanda. He leído en un periódico local que frente a los 4,6 millones de habitantes humanos hay 4,7 millones de ovejas, aunque oficialmente el Ministerio de Agricultura solo reconoce la existencia de 3.530.802 ovejas censadas en 2013.

Lo cierto es que los extensos pastizales que vemos desde el coche están plagados de ovejas, la mayoría de cara negra, la scottish blackface, aunque aquí todos omitan lo de "escocesas", nacionalismo obliga. De excelente carne están dotadas de cuernos en ambos sexos.

Para la lana crían otra variedad, las suffolk, pero estas se ven menos.



Dicen que en Irlanda hay más ovejas que personas. Lo cierto es que los extensos pastizales que vemos desde el coche están plagados de ellas, la mayoría scottish blackfaces de "cara negra"

(ida y vuelta) en un cómodo cataamarán, un crucero que dura unos 90 minutos. Si el clima lo permite, la cubierta del barco es el lugar perfecto para admirar el paisaje. La velocidad es escasa y se pueden contemplar cómodamente ambas orillas agrestes, pedregosas, siempre verdes. Muy pocas construcciones humanas y grandes rebaños de ovejas que trepan por las rocas como auténticas cabras. Si llueve, en el interior hay un bar y grandes ventanales acristalados. Hay que estar atentos a la superficie de las oscuras aguas, siempre en calma, porque de vez en cuando aparecen los lomos de juguetones delfines.

Ahora nos dirigimos a Westport. Nueve kilómetros antes pasamos por la montaña de Croagh Patrick, lugar de peregrinaje desde los tiempos del precristianismo, sobre todo en el llamado Reek Sunday, último domingo de julio, cuando más de 20.000 personas se dan cita aquí para subir, algu-

nos descalzos, hasta la cumbre de 764 metros, pasando por el lugar donde se encuentra una estatua de San Patricio. Se cree que aquí ayunó el Santo Patrón de Irlanda durante cuarenta días en el año 441, lo que convierte a esta montaña en la más sagrada de todo el país.

Westport es una delicia. A pesar de su pequeño tamaño (o quizás por ello) este lugar, elegido en tres ocasiones como "el más limpio de Irlanda", merece una visita detenida, para pasear por sus calles, entrar en sus comercios, fisgar en sus librerías, pasar una y otra vez por sus acicalados puentes y, claro está, tomarse una pinta de Guinness en alguna de sus terrazas o en el interior de los pubs.

Westport, a la que los cursis llaman "La Venecia del Oeste" por sus canales, ha sido declarado por votación en "The Irish Times" "el mejor lugar para vivir en Irlanda", en dura competición con muchas otras poblaciones.



Fauna local

País eminentemente agrícola y ganadero, Irlanda posee una fauna local muy amplia. Arriba un burro se acerca curioso a la cámara en los acantilados de Doher. Un caballo blanco pasta junto al colorido pueblo de Doolin. Un rebaño de vacas rumia tranquilamente la abundante hierba de los pastizales de Mayo. Un cuervo vigila desde una valla en el condado de Clare. Y docenas de estorninos aprovechan los cables del tendido eléctrico para descansar en El Burren.



La Ruta Costera del Atlántico puede hacerse completa, siguiendo una tras otra todas las etapas, o eligiendo solo algunas de ellas. Evidentemente, la mejor manera es en coche, pero también se puede recorrer en bicicleta



Imprescindible pasarse por la Calle del Puente (Bridge Street), así sin número, no tiene pérdida, todos la conocen, y meterse en el pub Matt Molloy's, posiblemente la tasca más interesante de toda Irlanda. Está abierta desde 1896 a partir de las 8 de la noche, siete días a la semana. Es el sancta sanctorum de la música folk irlandesa. Entra, serás bien recibido. Hazte paso con una Guinness en la mano entre la multitud apiñada en torno a la barra. Déjate llevar por la música que suena en una estancia contigua apenas iluminada por algu-

na bombillita. Si tienes suerte, sentado en un rincón estará el propio Matt Molloy tocando su flauta travesera. Si no, siempre habrá alguien desgranando notas pastoriles en su violín, en el piano, el acordeón... Seguro que te suena alguna de las canciones, o muchas. No en vano Matt forma parte desde 1979 de The Chieftains, quizás la banda folk, junto con The Dubliners, más importante de la isla.

Enfrente, escondido en un callejón, está el restaurante An Port Mor, uno de los mejores de toda Irlanda. Una curiosidad aparte en este pueblo

Arriba, un rebaño de vacas Hereford obliga a detener el tráfico en la carretera que atraviesa el país de oeste a este en dirección a Dublín.

A la derecha, un aparcamiento de bicicletas en Westport, junto a una antigua cabina de teléfono aún en uso.



MINI BAGELS

CAKES TEA SANDWICHES



Tres turistas reponen fuerzas en la terraza de una cafetería del pueblo pescador de Clifden.

SANDWICHES

Coffee Cake
FRESH SCONES

Fi

ING
IRS







Autenticidad

Rural y urbana, bohemia y natural, bajo techo y al aire libre, Irlanda es ante todo auténtica. Desde los paisajes abatidos por el viento en el fiordo de Killary (sobre estas líneas), hasta la nocturnidad y alevosía de sus más genuinos pubs, como el de Gus O'Connor en Doolin (página anterior), o el de Matt Molloy's en Westport, posiblemente la tasca más interesante de toda Irlanda.



La animada Quay Street (Calle del Muelle) en pleno Barrio Latino de Galway.



TEL
STAY
RIGHT
HERE



TRATERIA

NUMBER TEN



Castillo de Doonagore, junto a Doolin.

es la llamada Westport House, una hacienda de la familia Browne, propietaria del marquesado de Sligo, abierta al público como museo y parque de atracciones para niños y mayores. Jeremy Browne, el actual dueño, es descendiente directo de la enigmática Grace O' Malley, conocida como la "Reina de los Piratas" del s. XVI, leitmotiv de todo el lugar.

Y no podíamos abandonar el condado de Mayo sin acercarnos a la isla de Achill, la más grande (147 km²) de las islas de Irlanda, y su bellísima playa de Keem, la que nos aseguran que es la más fotografiada de todas. La isla está tan cerca, que se accede a ella a través de un puente. Pasamos por un pueblo abandonado del que solo quedan unas pocas ruinas. Se llama Slievemore, fue fundado en el período anglonormando y permaneció habitado hasta principios del siglo XX.

Al final de una sinuosa carretera, que baja desde la cima de los acantilados al nivel del mar, está la playa de Keem (bandera azul), una cala de arena en forma de herradura entre los cortados desniveles. Una casita que debe servir para guardar aperos de pesca, rompe el paisaje y le da cierta gracia, como si fuera una ermita, que no lo es.

Isla ideal para los deportes de naturaleza, mejor los que se aprovechan del viento como el windsurf o el kitesurf, pero también el piragüismo, y la bicicleta en la Gran Vía Verde Occidental, 42 km. de pista que sigue una antigua línea ferroviaria.

Y aquí tenemos que dejar la "Ruta Costera del Atlántico", el tiempo no da para más. Hay otras zonas que recorreremos en otra ocasión, que siempre es bueno tener motivos para volver a la maravillosa Isla Esmeralda. ❶

GUÍA PRÁCTICA

IRLANDA



CÓMO LLEGAR

En La compañía aérea privada irlandesa Aer Lingus ofrece varias rutas semanales a Dublín desde doce ciudades españolas (Madrid, Barcelona, Bilbao, Sevilla, Palma de Mallorca, Alicante, Fuerteventura, Lanzarote, Las



Palmas, Málaga, Santiago de Compostela, y Tenerife).

El vuelo, en aparatos Airbus A30 (en la foto), dura unas dos horas y media.

<http://www.aerlingus.com>

DÓNDE DORMIR

El hotel Westport Plaza, en la imagen, es un elegante 4 estrellas situado en el centro de Westport, "el mejor lugar para vivir en Irlanda". Sus 88 habitaciones tienen conexión wifi gratuita.

El Mulranny Park, ved despiece, es otro cuatro estrellas, en la localidad de Mulranny. Está situado en una finca boscosa y ofrece vistas panorámicas de la bahía de Clew, que se encuentra a 5 minutos andando. En su habi-



tación 238 se alojaron John Lennon y Yoko Ono en 1968.

<http://www.westportplazahotel.ie>

<http://www.mulrannyparkhotel.ie>

QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía tradicional es sencilla y contundente. Se basa en la carne (excelentes vacas de la raza angus), el pescado y las patatas. También las legumbres y la mantequilla. El Irish Breakfast (desayuno irlandés) lleva huevos, salchichas, bacon y black pudding (morcilla). El plato más tradicional puede que sea el Irish Stew, un guiso humilde en origen,



pero hoy elevado a las mejores mesas. Lleva cordero y patatas. La nueva cocina irlandesa une los platos tradicionales, los productos frescos de primera calidad y unos métodos importados de Francia. Una mezcla (que no maridaje) genial es la cerveza Guinness y las ostras (en la foto), que abundan por todo el país, pero especialmente en la Ruta Costera del Atlántico. Y los mejillones al vapor. Y no podemos olvidar el café irlandés que todo conocemos. ¡Ojo! No hay que removerlo si no se quiere caer en el anatema culinario.

El restaurante Mitchell's, en la foto, es una muy buena opción. Ocupa una casa de principios del s. XX en la tranquila localidad de



Clifden, cerca del fiordo de Killary, y fue inaugurado en 1991. Está especializado en pescados y mariscos. Excelentes ostras y mejillones. El restaurante An Port Mor, en la localidad de Westport, está enfrente del conocido pub Matt Molloy's. Especialidad en roasted pigs cheeks with black pudding (carrilleras de cerdo asadas con morcilla) y los langostinos de la bahía de Clew.

www.mitchellsrestaurantclifden.com

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Irlanda

www.turismodeirlanda.com

Ruta Costera del Atlántico

www.ireland.com



Quinta
do Rio Touro

UN MAR DE TRANQUILIDAD



ENTRE LA



SIERRA Y EL ATLÁNTICO

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

SINTRA • PORTUGAL

KERALA

UN PARAÍSO EN LA TIERRA

TEXTO ELI MORALES / FOTOS RICARDO CERATTO redaccion@topviajes.net

Vista de los backwaters o uno de los muchos canales navegables de Kerala.



Kerala está bendecida por temperaturas suaves gracias a las aguas del Mar Árabe que perfilan la costa Malabar y a las altas cumbres de la cordillera de los Ghats Occidentales que son escudo de los secos vientos del norte. A su vez, está regada por los monzones que condicionan la vida de los keralitas y de sus cosechas, desde junio a septiembre y en ocasiones pueden durar hasta noviembre

En el extremo sur de India, en su lado occidental, hay un paraíso tropical de palmeras y cocoteros, de mangos y plataneras, de plantaciones de café y té, de arroz y especias. Ese prodigio de la naturaleza es Kerala.

Con una población de 31.841.374 habitantes repartida en una extensión de 38.863 Km², Kerala es el más poblado de los 28 estados de India. Cuenta con un alto índice de alfabetización gracias a importantes medidas del Estado en materia de educación, salud y bienestar social. Nos puede llamar la atención su forma de vida o sus costumbres pero a diferencia de

otras regiones de India no es común ver necesitados o niños mendigando. Eso sí, observan curiosos al turista con su racial mirada de grandes ojos negros y su generosa sonrisa. A pesar de su timidez, disfrutan posando para la foto solo por ver su imagen devuelta en la pantalla digital. Los más pequeños y atrevidos, sorprenden con un ramillete de flores exóticas. Si Tiruvananthapuram (Trivandrum) es importante por ser la capital de Ke-

erala, Kochi o Cochin lo es por ser el centro comercial y portuario desde que árabes y chinos llegaron a su costa atraídos por el comercio.

REDES CHINAS

En Cochin se construyó el primer templo europeo de India, la Iglesia de San Francisco. En este edificio, inicialmente de madera y reconstruido con piedra después, está la tumba de Vasco de Gama aunque no sus restos que





“La Reina del Mar de Arabia” es como también se conoce a Kochi o Cochín que fue durante siglos la puerta de entrada a Kerala de árabes, chinos, holandeses, portugueses y británicos que llegaban atraídos por el comercio. Hoy sigue siendo un importante puerto comercial, además de base de un aeropuerto internacional que la conecta con ciudades de todo el mundo.



La vida alrededor del puerto

Los puestos de frutas, refrescos sin alcohol, pescados y cangrejos recién capturados forman una colorida hilera paralela a las aguas del Lago Vembanad, el más largo de India. Merece la pena detenerse a observar el trajín de los pescadores que se afanan en reparar sus barcas y extraer los peces de sus pintorescas redes chinas. Estas recuerdan el paso de los primeros comerciantes, que dejaron su huella con costumbres que llegan a nuestros días.



Tierra de cocos y especias

La cocina India es rica, variada y diferente en cada región por los ingredientes y técnicas culinarias empleadas. Pero en términos gastronómicos, se habla de la cocina del norte y la del sur de India. La cocina de Kerala refleja su historia, geografía y religión. La convivencia entre distintas culturas aporta diversidad a la carta de platos. Kerala "Tierra de cocos" es agrícola por lo que el arroz y las especias son ingredientes que no faltan en sus recetas vegetarianas y no vegetarianas. El coco, en todas sus versiones; ya sea, el aceite, crema, leche o agua les aportan el sabor característico. Los desayunos son abundantes, variados y muy influenciados por los colonos que dejaron su huella en la gastronomía local. Sadya, es la comida original y tradicional de Kerala con la que celebran ocasiones especiales. En ella, el arroz es el plato principal que se acompaña de una gran variedad de raciones a base de curry, hasta cuarenta, que se sirven sobre hojas de plátano. Termina con el payasam que se compone de hasta seis variedades de dulces.



En 1600, la reina Isabel I de Inglaterra concede el privilegio del control comercial de la costa Malabar a la Compañía Británica de las Indias Orientales, que ejerció el monopolio en estas tierras hasta su disolución en 1874

años más tarde se trasladaron a Lisboa, Portugal. Este navegante portugués que en 1498 llegó a la costa de Kerala para cambiar su historia, no solo inauguraba la Ruta de las Especias sino que más tarde se hizo con el dominio de estas tierras convirtiéndolas en colonia portuguesa. Esto abrió la puerta a otros visitantes como holandeses y franceses, pero fueron los británicos los que ejercieron su dominio en la costa Malabar hasta la independencia del país en 1947. De ahí que siendo el malayalam su principal idioma, esté generalizado el uso del inglés.

Desde aquí, un rápido y trepidante rickshaw o taxi le puede trasladar a otra parte de la ciudad, Mattancherry, donde se concentra el comercio, sobre todo de especias. En sus calles se respira el intenso aroma de las más codiciadas: la

pimienta, cúrcuma, jengibre, cardamomo y el clavo que se mezcla con el del café y el té. Muy recomendable el chai o té *Massala*, para quien guste de los especiados con un ligero toque picante. Antigüedades, muebles, joyerías, telas (sobre todo, el algodón que es el más empleado en saris por el calor y humedad de la zona), tallas en marfil y sándalo de la mejor madera y aceites de este árbol originario de India. Aún pervive la zona donde históricamente la comunidad judía inició su comercio, Jew Town o como dicen algunos keralitas, "juice town".

¿HOLANÉS O PORTUGUÉS?

Se puede visitar la sinagoga Paradesi con el respeto debido a las normas de culto que aún hoy mantiene. Muy cerca, el Palacio del Marajá de Cochín o Palacio

Portada de la Iglesia de San Francisco, donde se encuentra la tumba de Vasco de Gama.





Las míticas houseboats, o casas barco, navegan por el lago Vembanad, el más largo de India.



Los Kettuvallams, o 'house boats', son barcas que desde antaño se fabricaban con nudos de fibra de coco y que servían para trasportar arroz y especias



Holandés que, a pesar del nombre, fue construido por portugueses. Conserva pinturas, muebles, trajes y lo más destacado, murales hindúes del s. XVI pintados sobre paneles de madera que cubren las paredes de las habitaciones.

Nos dirigimos hacia el sur y llegamos a la “Venecia de Oriente”, Allepey. Aquel atractivo lugar para comerciantes de todo el mundo que se aventuraban en la busca del “Oro Negro”, la pimienta. Es un entramado de canales y calles de enlodadas aguas verdes que se abren paso entre un exuberante vergel de naturaleza casi salvaje por el que solo circulan botes con remo, pequeñas embarcaciones a motor y las míticas casas barco.

BOTES SERPIENTE

Todos los años, en época de cosecha se celebran las tradicionales carreras de snake boats o botes serpiente. Si tiene la suerte de poder

disfrutar de este espectáculo seguro que se contagiara de la alegría de sus participantes que con ánimo y destreza compiten al ritmo del Vanchipattu, la canción que entonan los remeros animados por los vítores de cientos de personas que allí se congregan.

Los Kettuvallams o house boats son barcas que desde antaño se fabricaban con nudos de fibra de coco y que servían para trasportar arroz y especias. Hoy estas casas barco se han convertido en una de las imágenes más representativas de Kerala y el mejor medio para adentrarse en su privilegiada naturaleza. Con ritmo pausado avanzan por el lago entre caminos naturales mientras dejan sentir la paz del paisaje y permiten observar el fluir de la vida en este rincón del mundo.

Así se llega a Kumarakom, un pueblo que agrupa pequeñas islas donde se ubica algún paradisíaco resort. Es un enclave muy bello y especial por el que discurren los backwaters, o esas aguas quietas



En la página anterior, y en sentido de las agujas del reloj: comida servida sobre hojas de plátano. Variedad de chiles. Chips de plátano. Cacao o "Coco de Malayalam" como le llaman los keralitas. En esta página: pimienta de la costa Malabar, el "oro negro".





COCONUT BOOM!



Pesca en un poblado de Kallanchery.

que recogen el reflejo de escenas cotidianas del día a día de las familias que habitan entre sus palmerales en casas de adobe o madera. Construcciones al más puro estilo colonial, otras de alegres colores, iglesias encaladas y buganvillas salpican el paisaje para poner una nota de color. Es un santuario de aves cuyos cantos musicales acompañan desde el amanecer.

TURISMO RESPONSABLE

El Departamento de Turismo del Gobierno de Kerala destacó Kumarakom como el mejor destino con modelo de Turismo Responsable por sus planes destinados a reactivar el sector agrícola que involucra a familias locales, incluyendo a las mujeres, cuya producción sirve de suministro a importantes hoteles de la zona.

Entre el lago, los Ghats occidentales y los arrozales de Kuttanad, está “La ciudad de las Letras”, Kottayam. El centro del negocio editorial, de los medios impresos y la literatura al que llegó en 1821 el reverendo Benjamin Baily para abrir la primera imprenta. De 1840 data la primera universidad inaugurada en el Estado. A su vez presume de generosos campos de arroz, de caucho y especias que dan vida al agitado comercio local.

Aquí se pueden visitar varios templos como la Iglesia Ortodoxa de Santa María de Cheriapally que congrega a cristianos sirios de Kerala en una construcción que mezcla el estilo portugués con detalles religiosos hindúes. También dedicada a Santa María es la iglesia de Valiyapally que destaca por su gran extensión y su cruz de piedra persa.



La vida a orillas del río

A poco más de media hora de Cochín por carretera, se llega al poblado de Kumbalangi. Desde su embarcadero, se puede disfrutar de un agradable paseo en barca hasta la isla de Kallanchery para conocer la vida cotidiana de las familias que la habitan. Desde el arte de la pesca a la del cangrejo hasta la cerámica. Lo que de verdad se aprecia es el gran valor del coco y de las palmeras. De sus hojas se extrae aceite, combustible, se construyen techos para las viviendas, utensilios o recipientes para servir comida. Del coco, se aprovecha todo. Aquí se puede seguir todo el proceso desde que, con una habilidad pasmosa, ascienden por el tronco para cortar el exótico fruto y lo abren para extraer el agua y la pulpa que es tierna y dulce. Te reciben con este manjar y una improvisada cuchara que hacen con su corteza, de donde extraen la fibra que convierten en cuerda.





Kerala es la cuna del Ayurveda y el principal lugar de India donde se practica este sistema de medicina. Sus tratamientos pueden ser una de las mejores experiencias del viaje

El templo de Thirunakkara Mahadevar está dedicado a Shiva y es de los más antiguos de Kottayam. Con una arquitectura típica de Kerala y un interior decorado con coloridos murales sobre sus paredes.

También en el distrito de Kottayam, se encuentra el pueblo de Kanjirapally, cercano a los Ghats. Son pioneros en la plantación del caucho, principal fuente de ingresos para sus agricultores pero también de especias y café. Estas extensas llanuras se pueden recorrer en vehículos todo terreno e incluso visitar a alguna de las familias propietarias para participar de la cocina y empleo de las especias.

Hay un lugar en el mundo donde las personas saludan y sonríen al turista. Simpáticos, amables, tolerantes, hospitalarios. Es difícil olvidar Kerala y su gente. 📍





Armonía del alma, cuerpo y mente.

Otro de los atractivos de Kerala, sin lugar a dudas, es el Ayurveda y sus tratamientos.

Es una de las medicinas tradicionales más antiguas y un sistema curativo natural. Su objetivo es mantener y promover la salud así como la vida sana, prevenir las dolencias además de curarlas. Kerala es la cuna del Ayurveda y principal lugar en India que practica este sistema de medicina. Recibir alguno de sus tratamientos es esencial si viaja a esta parte del mundo aunque bien merece el viaje solo por este motivo, para vivir la experiencia y beneficios de sus masajes.

Aquí el clima vuelve a ser protagonista. Por un lado, es el causante de que proliferen en sus bosques, hierbas y plantas medicinales que se emplean en los tratamientos. Y por otro, marca la mejor época para recibir estos: el monzón. Se dice que Kerala tiene la mejor sanidad de todo el continente asiático.

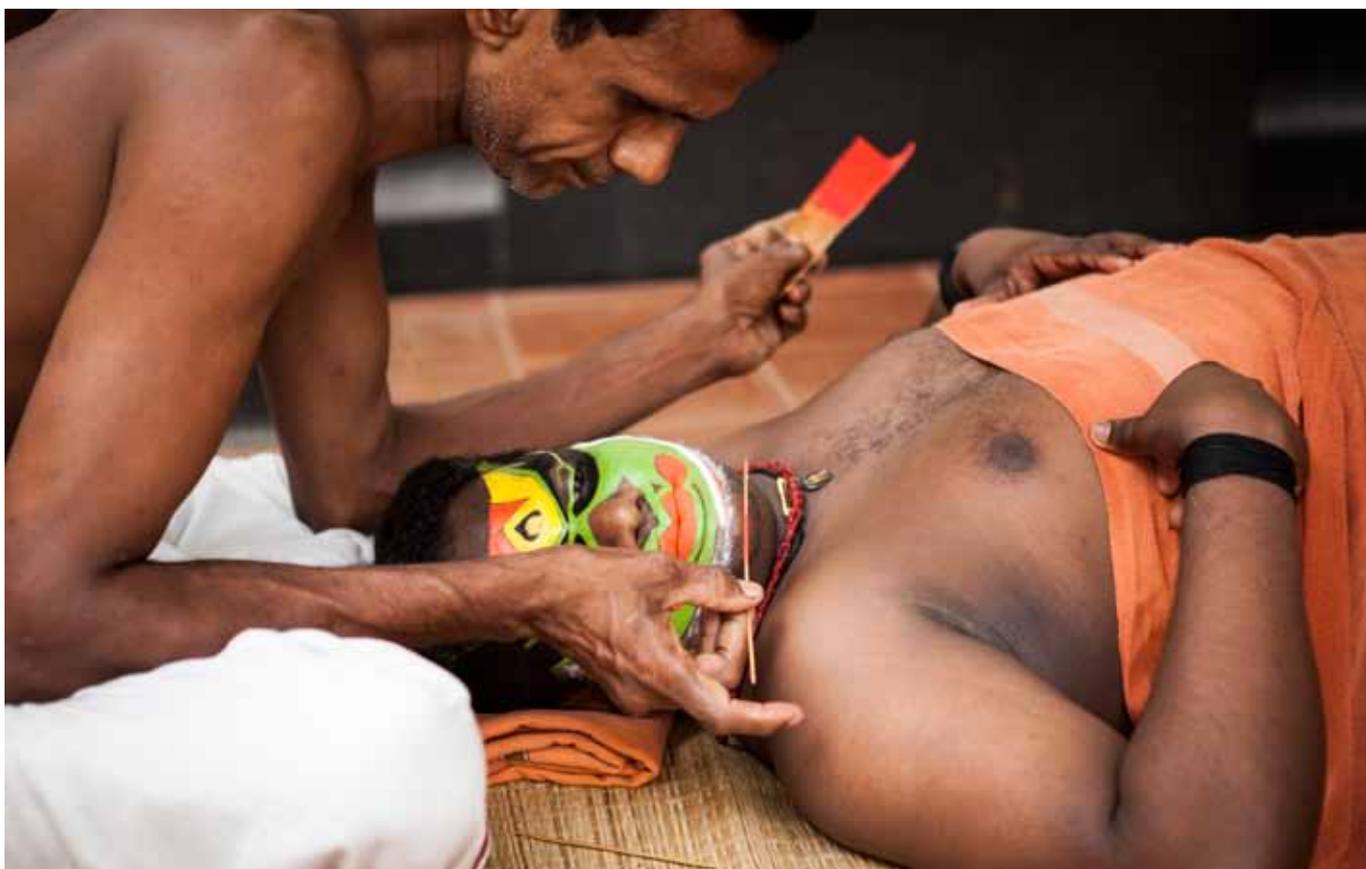




KATHAKALI

Al sonido de tambores sigue el del chengila o gong de bronce que da comienzo a esta forma de arte escénico propia de Kerala en el que el

maquillaje del actor forma parte del espectáculo. Vestidos con telas de vivos colores expresan estados, ideas o sentimientos a través de un lenguaje de signos, las mudras.



GUIA PRACTICA

CÓMO LLEGAR

Qatar Airways y Emirates ofrecen vuelos diarios a Kochi con una escala en Doha o Dubai. El aeropuerto ofrece varios medios de transporte público, como la red de autobuses Orange Bus, que disponen de aire acondicionado y salen cada media hora. También puede tomar un taxi hasta su destino final.

DÓNDE ALOJARSE

En Crowne Plaza Kochi. Lujoso hotel en la ciudad de Cochin con habitaciones elegantes y modernas con vistas a la ciudad. El hotel tiene una piscina al aire libre y cuenta con cuatro restaurantes con diferentes tipos de gastronomía.

www.crowneplaza.com/kochi



En Kumarakom Lake Resort. Sus habitaciones, suites y villas se encuentran en una extensión de 25 hectáreas de exuberante vegetación a orillas del sereno Lago Vembanad. Piscinas, un magnífico centro de tratamientos Ayurveda y una buena cocina variada hacen de este lugar una buena elección para su estancia en Kerala.

www.kumarakomlakeresort.in



DÓNDE COMER

The Brunton Boatyard en Cochin: Hotel de estilo de casa colonial con mobiliario de época. Sirven comida típica de la zona. www.cghearth.com/brunton-boatyard



El Kumarakom Lake Resort, tiene un restaurante con especialidades de Kerala, Ettukettu. Otro de sus restaurantes, es el Vembanad Seafood bar, donde se puede degustar la cocina a base de mariscos de Kerala.

www.kumarakomlakeresort.in



Nuestra reportera Eli Morales con niños en un poblado de Kerala.



MÁS INFORMACIÓN

www.keralatourism.org



MARFA TRAVEL



Especialistas en viajes personalizados a India y otros destinos



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



HONDARRIBIA

DE LAMÍAS, FANTASMAS Y LA VIRGEN DE GUADALUPE

TEXTO Y FOTOS J. FELIPE ALONSO



El origen de su nombre vasco proviene de “el vado de arena”, que según los historiadores tiene que ver con la zona donde se llevó a cabo el primer asentamiento, y la primera referencia escrita de su existencia data del siglo XII

En el norte de España, en el límite que marca Guipúzcoa con Francia, y en plena desembocadura del río Bidasoa, verdadera frontera natural entre los dos países, se encuentra la villa marinera de Fuenterrabía, en español, Hondarribia en euskera, denominación oficial que ha sido aprobada por la representación municipal en el año 1980.

El origen de su nombre vasco proviene de “el vado de arena”, que según los historiadores tiene que ver con la zona donde se llevó a cabo el primer asentamiento, y la primera referencia escrita de su existencia data del siglo XII, y a ella se refieren documentos posteriores con nombres como Hondarribia, Ondarribia y Ondarrabia, aunque es ya a finales del siglo XVIII cuando aparece oficialmente como Hondarribia. La denominación castellana de Fuenterrabía, procede de la forma latina “fontem rapidam”, traducida como “fuente rápida”; aunque también está la forma “hond” y “arrabia”, que se traduciría por “fuente en la quebrada”. Sea como sea, y considerando cualquiera de sus dos nombres, tanto Fuenterrabía como Hondarribia, el hecho es que a orillas de la desembocadura del Bidasoa se encuentra una población que ofrece interesantes paisajes, pintorescos barrios, medieval, de pescadores..., una historia muy importante ligada a hechos que tienen que ver con su situación fronteriza,

y un conjunto de leyendas que bien merece la pena conocer antes de darse una vuelta por el lugar.

Desde cualquier balcón o salón de la fortaleza defensiva del siglo X, ampliado y remozado durante el reinado del emperador Carlos V, de quien se dice que tuvo a bien alojarse en el mismo, y que en 1968 se convirtió en Parador de Turismo, y observando el estuario del Bidasoa en su encuentro con el Cantábrico, quizás se pueda ver, o adivinar la presencia en el horizon-

te de un personaje muy singular, muy peculiar, unido a la mitología y a las leyendas del pueblo vasco. Se trata de una Encantada. Es la Lamia o Lamiak, una figura cuya existencia plantea dudas, porque ¿quién dice que no existe?. Sus formas pueden ser variadas, pero la más popular es la de sirena. Sí, quizás esa aleta que ha golpeado el agua en la desembocadura del río es de ella, ¿quién sabe?. De gran belleza, rubia de larga cabellera, usa un peine de oro para alisar su pelo. Tiene buen carác-





ter, aunque si se la enfada puede ser terrible. Uno de sus lugares preferidos es Lamiarri, junto al santuario de la Virgen de Guadalupe. Y precisamente, ese enfado que puede tener, sobre todo si se le intenta quitar el peine, da origen a la siguiente leyenda.

“Estando tranquilamente cantando y peinando sus cabellos a orillas del Bidasoa, una mujer se le acercó en silencio, y dándole un fuerte tirón le arrancó el peine, huyendo con él. Entonces, la lamiak, enfurecida, trató de maldecirla, pero no pudo hacerlo ya que sonó una campana llamando a misa desde

una iglesia próxima, y eso evitó que el poder de la lamía atacase a la ladrona”.

El emplazamiento estratégico fronterizo y la presencia de numerosos vados para cruzar el río, hizo de Fuenterrabia-Hondarribia, una plaza fuerte de gran importancia, por lo que fue amurallada y se construyeron diversos castilletes y torreones defensivos. De hecho, cada vez que España entraba en guerra con Francia, esta población sufría, la primera, los efectos de ese desarrollo bélico. Pero no sólo eso, sino que también estaba expuesta al ataque de corsarios. El hecho es que

precisamente una de esas construcciones, el Castillo de San Telmo, es el protagonista de otro relato curioso, pues se vincula con la presencia de fantasmas en el mismo.

Construido bajo el reinado de Felipe II, en un acantilado junto al Cabo de Higuer, conserva una serie de mazmorras que con la llegada de la pleamar se cubrían de agua hasta ahogar a los presos allí encadenados. Y precisamente algunos de sus espíritus son los que se dejan oír por las habitaciones y pasillos del castillo, hoy en día propiedad privada, lamentándose de su suerte.







Pero hay más, porque allí no sólo estuvieron encerrados presos autores de diferentes fechorías, piratas o enemigos políticos, sino que en el año 1611 cuatro mujeres acusadas de brujería por unos niños, fueron a dar con sus huesos en la prisión. Más suerte tuvieron que los encerrados en las mazmorras inferiores, ya que sus calabozos quedaban fuera de la entrada del mar con la marea. De hecho, y pese a las torturas que sufrieron, nunca se pudo demostrar nada, y meses después fueron puestas en libertad.

Y en contrapartida de la existencia de las acusadas de practicar la brujería, nada mejor que comentar el hecho milagroso de la aparición de la Virgen, bajo la forma de Virgen de Guadalupe, que se convierte en la patrona de la población y que da origen a la fiesta principal de Hondarribia: "El Alarde".

La leyenda relata que la imagen fue encontrada por dos pastorillos en el siglo XV entre unos arbustos, gracias a la claridad que emanaba de ella, y que rápidamente fue erigida en el mismo lugar, a medio camino de la subida al monte Jaizkibel, una ermita, que daría más tarde paso al Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe. Su relación con El Alarde, que se celebra cada 8 de septiembre desde el año 1639, viene dado por la renovación anual del voto que se hizo a la Virgen en agradecimiento por la liberación del asedio al que la ciudad fue sometida en el año 1638 en plena Guerra de los Treinta Años, tras un cerco francés de 69 días.

Recorrer Hondarribia, Fuenterrabía, es apreciar un pedazo de historia viva de esta zona del norte de España, donde el sol al ponerse incide sobre el estuario del Bidasoa y permite ver donde se encuentra la línea fronteriza que separa a dos países que han tenido numerosos conflictos entre ellos, y que a su vez, han estado unidos de cara a un tercero, también en un gran número de situaciones semejantes. Visitar el barrio de pescadores, con el olor a Cantábrico, un olor peculiar, o pasear por las callejas del casco antiguo, atravesar las puertas de Santa María o de San Nicolás que dan acceso a la zona amurallada... Todo y eso más, junto a las leyendas, es lo que ofrece esta población que bien vale una "parada y fonda". ●



Vietnam



Clima: tropical en el sur, monzónico en el norte. Temporada de lluvias de mediados de Mayo a mediados de Octubre/Noviembre dependiendo de la zona

Formalidades: Pasaporte con validez mínima 6 meses y visado

Vacunas: ninguna obligatoria



- Hanoi es una de las ciudades más agradables de Indochina, con bulevares sombreados, parques y edificios coloniales franceses.
- Un crucero a bordo de un junco tradicional vietnamita entre las 3.000 islas que, como dientes de dragón, se erigen sobre las aguas de color esmeralda de la Bahía de Halong.
- La ciudad imperial de Hue y Hoi An, la pequeña ciudad portuaria patrimonio Mundial de la Unesco.
- Saigón, un símbolo del rápido crecimiento económico del país.



No se deben perder

Visita de Hanoi

Conocerán el mausoleo de Hồ Chí Minh, la casa sobre pilotes, la pagoda de un sólo pilar, el Templo de la Literatura (Primera Universidad de Vietnam)... y por la noche presenciarán el tradicional espectáculo de marionetas acuáticas.

Bahía de Halong

Embarque en un junco tradicional con el que navegarán por la bella y famosa bahía. Visita de algunas cuevas y posibilidad de organizar una cena en su interior.

Hoi An / Pueblo de Tra Que

Paseo por esta ciudad portuaria con encanto en la que se encuentran bellas obras arquitectónicas. A continuación, paseo en bicicleta para visitar el pueblo de Tra Que.

Hue

En ruta, visita del museo de Cham en Danang. Continuarán hacia Hue pasando el famoso cuello de las nubes (deo Hai Van). Visita de la Ciudad Imperial.

Ho Chi Minh

Vuelo de Hue a Ho Chi Minh. Visita a los sitios históricos de la ciudad.

Ho Chi Minh / Ben Tre

Conocerán el delta del Mekong a bordo de un barco fluvial.

Época de Festivales en Vietnam

La festividad más importante de Vietnam es la del Tet.. Durante las semanas previas, las calles son un hervidero de gente comprando comida, regalos y ramas en flor de albaricoquero o melocotonero. Las ofrendas a los antepasados se ponen en el altar familiar y luego se queman para que el humo transporte las muestras de respeto al cielo. En esos días también es típico hacerse predecir el futuro y pedir deseos para el año entrante escritos con ideogramas chinos en papeles de color rosa, que se colocan a la vista junto a pebeteros ardiendo.

El Tet Nguyen Dan (Festival de la Primera Mañana de Año) encarna todo el espectro de la mitología vietnamita y de los posibles lugares que uno ocupa dentro de la familia, entre sus antepasados y en el orden de universo. Durante la semana que dura el viaje de los dioses hacia el cielo, los vietnamitas procuran protegerse de los malos espíritus haciendo estallar petardos para así frustrar los planes del infame diablo que no pueden soportar ni el ruido ni la luz.





DEL 27 DE SEPTIEMBRE AL 4 DE OCTUBRE DE ESTE AÑO DISFRUTÓ DEL SORTEO PROPUESTO EN OCTUBRE DE 2013

Ganadora de las cinco noches en el Beach House Iruveli Maldivas con vuelos de Turkish Airlines para dos personas **topVIAJES**

Es bastante difícil expresar con palabras todo lo que hemos vivido en Maldivas.

Después de muchísimas horas de vuelo, que llevamos bastante bien porque Turkish airlines nos dio todas las comodidades posibles. Los aviones eran comodísimos, tenían un gran catálogo de películas en español y juegos, lo que hace el viaje muy ameno.

Llegamos a Male muertos de cansancio, ya que, por causas de la lluvia, llegamos un poco tarde, pero al bajar del avión vino a recogernos un trabajador del hotel para ayudarnos e informarnos de todo. Nos dijo que no pudimos coger el hidroavión que te lleva directamente a la isla por este retraso, pero que se encargaban de conseguir unos vuelos domésticos para llevarnos al hotel. Mientras sacaban los vuelos y gestionaban el equipaje, esperamos en la sala VIP del aeropuerto, pero todavía nos quedaba un vuelo interno entre islas (que hacía parada en otra isla) y un barco que nos llevaría a la isla Manafaru, donde está el Beach House Iruveli. En el barco ya no podíamos más, pero todo ese cansancio se nos pasó de golpe cuando invitaron a mi marido

a llevar un poco el barco y hacerle unas fotos, de lo más atentos.

Cuando llegamos algunos trabajadores del hotel salieron a darnos la bienvenida al muelle donde paro el barco, nos llevaron a recepción y desde ahí empezó nuestra estancia en el paraíso.

El hotel es increíble, es cierto que cualquier hotel en esas condiciones de isla paradisíaca lo serán, pero el trato es inmejorable, están pendientes de todo lo que puedas querer o necesitar, te asignan un Villa Host y es él la persona encargada de tu estancia allí, de reservarte para los distintos restaurantes, de recogerte si tienes que ir a algún sitio más alejado de la isla, de todo. Ese trato se extiende en todo el hotel, cuando llegas a un restaurante te colocan la silla, la servilleta, te sirven la bebida... Hacen que tu estancia sea inolvidable.

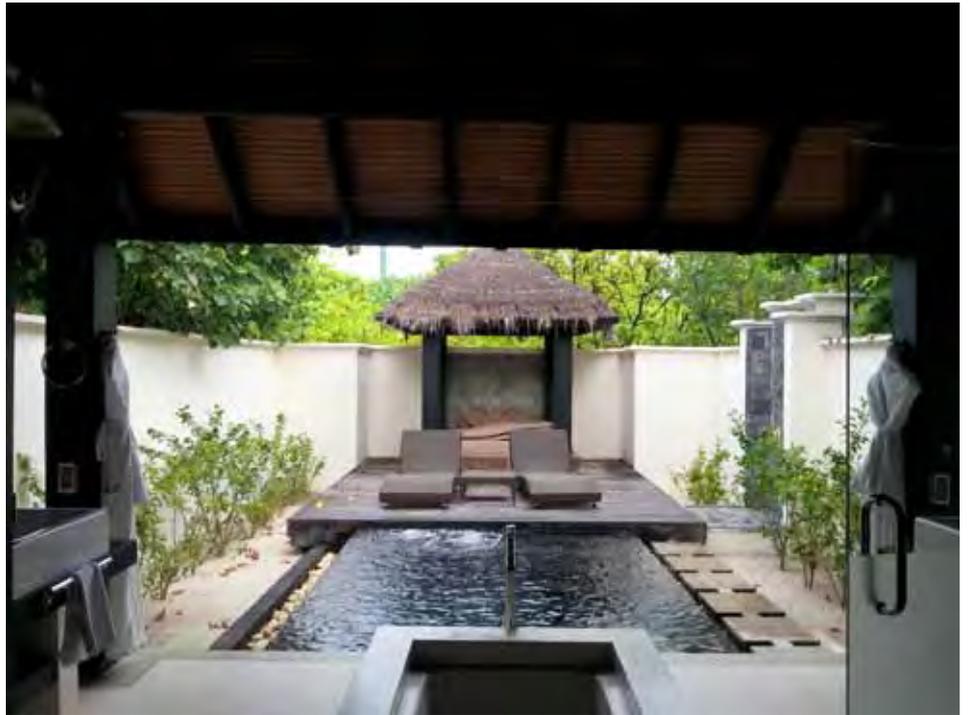
El hotel era impresionante, la isla no parece muy grande, pero de una punta a otra son 25 minutos andando. Hay varios restaurantes, el buffet de desayuno es impresionante,

tienen de todo, desde comida china hasta gofres recién hechos. También está el Amazon, con comida más occidental y una de las piscinas comunes, donde puede estar toda la familia, aunque nuestro favorito, era la infinity pool, con otro restaurante, con unas vistas impresionantes.

Nuestra habitación era perfecta, con piscina privada, 2 lavabos, toallas, albornoces y toallas de piscina cambiadas a diario, todos los enseres de aseo que necesites, una cama gigante, un saloncito con 2 sillones y televi-



Fotos y texto íntegro enviados por la ganadora de cinco noches en el Beach House Iruveli Maldivas con vuelos de Turkish Airlines incluidos para dos personas sorteados en el número 38 de topVIAJES, de octubre de 2013



sión, acceso privado a la playa con cenador y tumbonas. Un lujo para no salir de allí en todo el día.

La limpiaban 2 veces al día y la dejaban preparada para ese momento, es decir la hacían por la mañana y sacaban todos los cojines de las tumbonas para que disfrutes de ellas y luego por la tarde la vuelve a hacer y te dejan abierta la cama y todo recogido para que no se moje, allí casi todas las noche llueve.

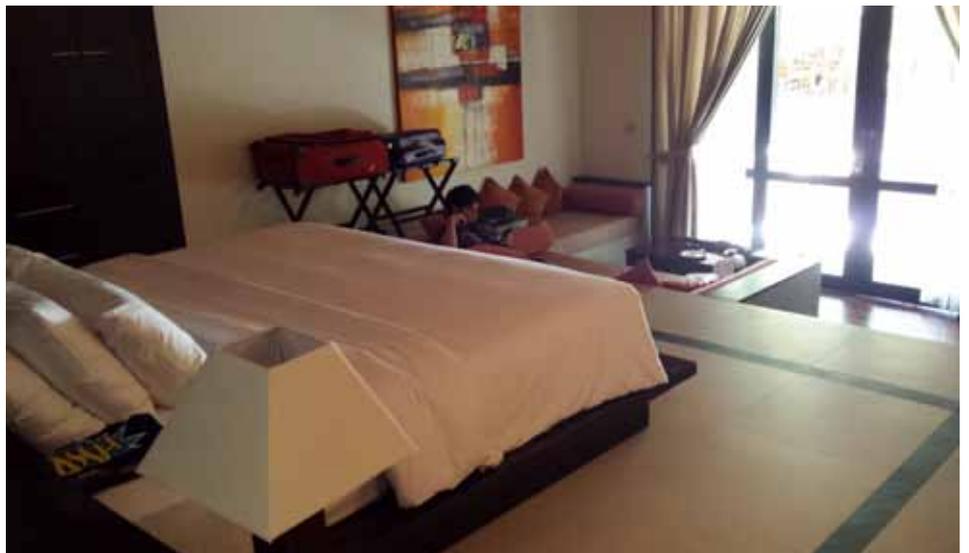
Tanto a mi marido como a mí nos apasiona el buceo, en el mismo hotel hay un "Diving center" con ellos hicimos 3 inmersiones en el mar, el trato estupendo (en la línea de todo el hotel) y el buceo allí es de película, aguas cristalinas, un montón de peces, morenas, langostas... ¡Incluso vimos 2 tiburones bebés! Un sueño para nosotros hecho realidad. La verdad que no solo había fauna marina, también había murciélagos enormes y algo ruidosos, unas lagartijas de lo más graciosas, y sobre todo geocos, geocos por todas partes.

Todo allí es increíble, es mágico y un sueño hecho realidad, lo único malo de toda la estancia en Maldivas fue cuando llegó el viernes que tuvimos que recoger todo para volver a casa.

Recomendamos esta experiencia a todo el mundo. Maldivas es un destino caro, somos conscientes, pero lo que vives allí no se puede pagar con dinero.

Nuevamente queremos dar las gracias a esta revista, nuestro matrimonio no ha podido empezar con mejor pie y todo gracias a ellos, en especial a Ana que nos ha aguantado todas nuestras dudas y preguntas.

MUCHÍSIMAS GRACIAS. 📍





HOTELES 'RAROS'

LA FORMA MÁS CURIOSA DE ALOJARSE EN ESPAÑA

TEXTO VIRGINIA VERDEJO redaccion@topviajes.net

FOTOS HOTELES





DIRECCIÓN

Hotel Aire de Bardenas. Carretera de Ejea
NA-125 km 1,5. 31500 Tudela, Navarra
Tel. 948 11 66 66

WEB

www.airedebardenas.com

SERVICIOS

Excursiones por los alrededores y visitas a bodega, actividades de cata de vinos, restaurante, internet gratis en todo el hotel, albornoz y zapatillas, secador de pelo



Aire de Bardenas (Tudela) Cubos en el desierto

En medio de un imponente paisaje con una fuerte presencia del viento de noroeste (el cierzo), el hotel, con más de 20 premios por su diseño, se concibe como una sucesión de espacios interiores protegidos y confortables para contemplar el exterior. Se trata de un hotel de 4 estrellas ubicado en un campo de trigo a 3 km del casco antiguo de Tudela y próximo a las Bardenas Reales de Navarra, un parque natural con paisajes desérticos espectaculares. El hotel que se desarrolla en planta baja, cuenta con 22 habitaciones, 13 de las cuales disponen de un jardín privado. La estructura del edificio es

de acero y toda la construcción se realizó en seco excepto las soleras de hormigón. A través de un cultivo ordenado de cerezos, se accede al cuerpo principal del conjunto que alberga las zonas comunes –recepción, salón principal, sala de juntas, bar y restaurante– y 10 habitaciones con patio propio y árbol frutal. Los huéspedes del hotel pueden recorrer el parque de Bardenas Reales en segway o a caballo, visitar las bodegas de la zona o hacer senderismo. Además, tienen propuestas románticas para disfrutar en parejas y una gastronomía basada en los productos de la tierra.

DIRECCIÓN

Zuhaitz-etxeak, Ctra. N-240, entre Km 40 y Km. 41, Desvío Otxandio Ctra. BI-3542.48144 Zeanuri, Vizcaya. Tel. 675 970 072

WEB

<http://biscaia.cabanesalsarbres.com/esgl-home/>

SERVICIOS

Desayuno, wifi en edificio recepción, detalles románticos para las parejas

Zuhaitz-etxeak (Vizcaya) Como los pájaros

Zuhaitz-etxeak o Cabañas en los árboles ofrece a los amantes de la naturaleza la oportunidad de entrar en contacto directo con el bosque y su ecosistema, de saborear los placeres de un exilio en el bosque y pernoctar en un nido situado en el entramado de las ramas de un majestuoso árbol. Sumergidas en un océano de ramas en el sur de Vizcaya, dentro del municipio de Zeanuri, cuatro cabañas confortables se camuflan entre el follaje, cada una

con su nombre de pájaro. Uno de los grandes alicientes de pernoctar en una cabaña es la sensación de libertad e intimidad que ofrece. Se mire donde se mire, uno se siente rodeado de la tranquilidad que transmite el canto de los pájaros y los secretos que esconde el bosque, como son los corzos paseando debajo de las habitaciones. En cada cabaña se dispone de iluminación, agua y lavamanos. El WC es biodegradable y se recicla en forma de compostaje.





Casas Karen (Los Caños de Meca) Ecología al sol

Las chozas son parte de las antiguas viviendas tradicionales de Andalucía. La estructura fundamental de la casa está hecha con madera de la localidad y un entramado de caña que se convierte en la base de la choza de paja, que proporciona sólidas paredes resistentes al agua. Estas son las construcciones que enamoraron a Karen

cuando llegó a España y que compró y restauró hasta tener su primer huésped en 1989. Hoy ofrece cerca de 8000 metros de terreno, con varias chozas y casas típicas donde disfrutar de la naturaleza de Los Caños de Meca, en un lugar absolutamente comprometido con la ecología, donde te ofrecen desde yoga a tratamientos ayurvédicos.

DIRECCIÓN

Casas Karen
Camino del Monte, 6
11159 Los Caños de Meca (Cádiz)
Tel. 956 437 067

WEB

www.casaskaren.com

SERVICIOS

Playa a 5 minutos a pie, tiendas ecológicas en la zona, barbacoas, reproductor de CD's

Cuevas Al Jatib (Baza) Esencia primitiva

Anantara firma también este hotel situado en el desierto de Liwa, en Abu Dhabi, uno de los más extensos del mundo. Ideal para los amantes del exotismo y de las experiencias diferentes, el Qsar Al Arab cuenta con 206 habitaciones suites y villas, piscinas, bellas terrazas con vistas a las doradas arenas, restaurante de

cocina internacional con toques de francesa y proporciona excursiones en camello, paseos por el desierto, demostraciones de cetrería con halcones, clases de cocina árabe y más. Para los recién casados, el hotel ofrece experiencias románticas que incluyen cenas privadas en un entorno inigualable o masajes en su spa.



DIRECCIÓN

Arroyo Cúrcal s/n.(Camino de Oria)
18 800 BAZA (Granada). Tel.: 958 342 248

WEB

www.aljatib.com

SERVICIOS

Seis cuevas-apartamento y un pequeño hotel de cuatro habitaciones, piscina, baños árabes, zona infantil, tetería, aparcamiento para huéspedes y para visitantes

Vagón Rural (Guadalupe, Murcia) Amantes del tren

Añoranza de los viajes en tren o simplemente la búsqueda de una manera original de ofrecer un hotel original, llevaron a la recuperación de unos antiguos vagones de tren de los años 50 y convertirlos en unos cómodos alojamientos a las afueras de la capital murciana, en plena huerta. Los vagones están

restaurados de manera muy inteligente. Son absolutamente confortables, disponen de aire acondicionado y calefacción y servicio wifi gratuito. Todos tienen un pequeño patio con mobiliario de jardín y barbacoa disponible todo el año en un terreno perfectamente delimitado y repleto de árboles frutales, a 10 minutos de Murcia.

DIRECCIÓN

Camino de los Silvestres, 32
30107 Guadalupe. Murcia.
Tel. 968858806

WEB

www.vagonrural.es

SERVICIOS

Calefacción y aire acondicionado, wifi gratis,
barbacoa todo el año, patio y muebles de
jardín, cocina equipada



DIRECCIÓN

Hotel Viura. Calle Mayor s/n
Villabuena de Álava
01307. Álava. Tel. 945 609 000

WEB

www.hotelviura.com

SERVICIOS

Televisor de plasma, agua de cortesía,
reproductor de CD y películas, baños con
suelo radiante, bar privado con selección de
vinos D.O. Rioja



Hotel Viura (Álava)

Desafío al equilibrio

A veinte minutos de Haro, en plena Rioja Alavesa, en un tranquilo pueblo llamado Villabuena de Álava se levanta el Hotel Viura, un capricho arquitectónico que recibe su nombre de la uva con que se elaboran los blancos de la zona. Es, por tanto un homenaje al vino, a la cultura enológica, ideado por los hermanos Joseba y Javier Aramburu, en colaboración

con Beatriz Pérez Echezarreta. El hotel cuenta con 33 habitaciones, de las que seis son suites. Enclavado en una roca visible desde la recepción, lo más llamativo es su forma, a base de cubos inclinados. En el interior, mezcla de materiales y combinaciones decorativas atrevidas son su seña de identidad. Su restaurante es espléndido y las excursiones a los alrededores están centradas en el vino.

> DESTINO HOTELES 'RAROS'

DIRECCIÓN

Zuhaitz-etxeak. Ctra. N-240, entre Km 40 y Km. 41, Desvío Otxandio Ctra. BI-3542.48144 Zeanuri. Vizcaya. Tel. 675 970 072

WEB

<http://biscaia.cabanesalsarbres.com/esgl-home/>

SERVICIOS

Desayuno, wifi en edificio recepción, baños en edificio anexo





Zuhaitz-etxeak (Vizcaya) Carromatos zíngaros

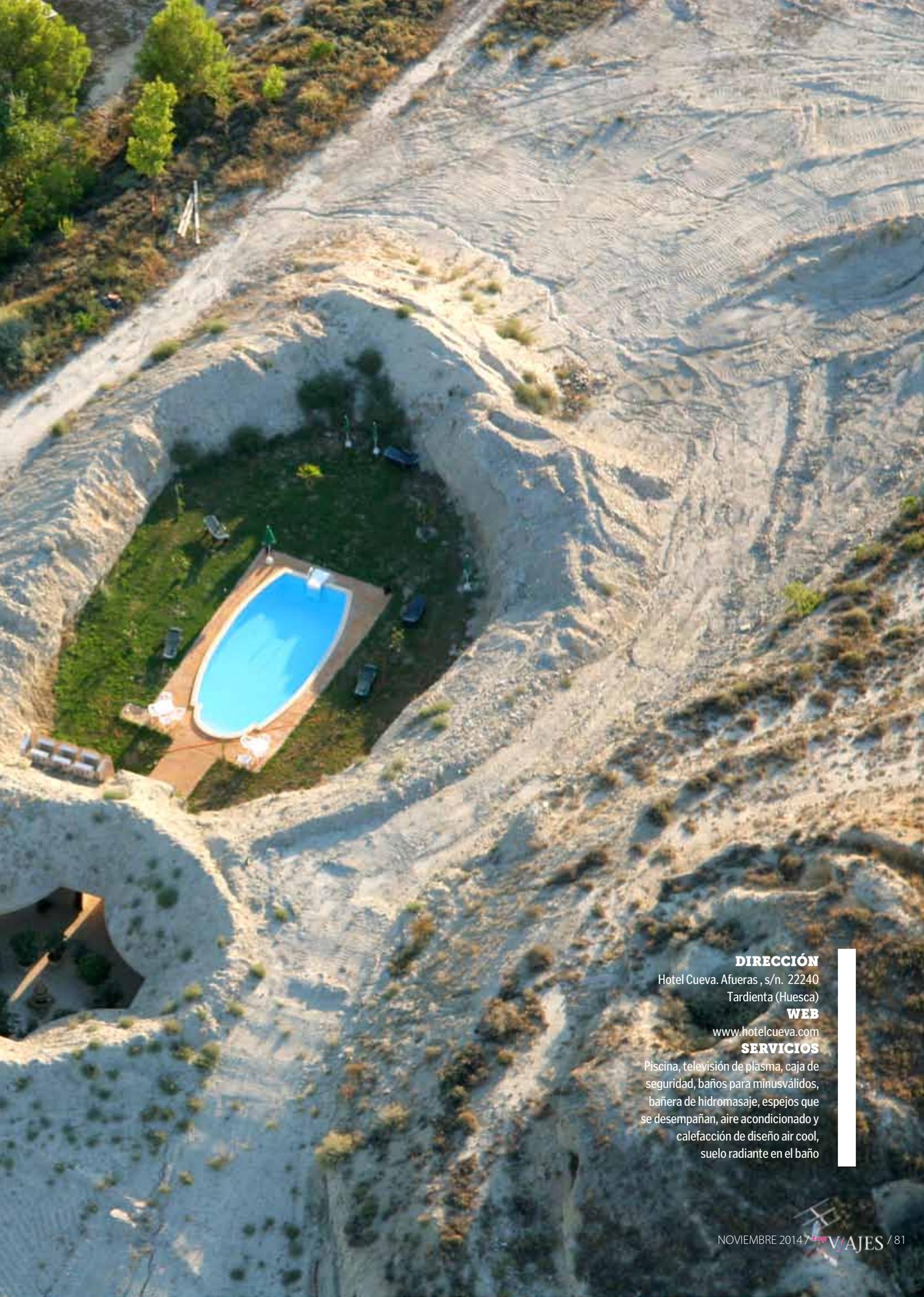
La misma empresa propietaria de las cabañas en los árboles ofrece la posibilidad de alojarse en unos coloridos y divertidos carromatos cingaros (foto que abre el reportaje, también). Situados junto al edificio principal de la finca, los cuatro carros permiten disfrutar de unos días en plena naturaleza y a ras de suelo. Especialmente

pensado para parejas jóvenes y bohemias, los carromatos solo disponen de wc ecológico y el lavabo y ducha se encuentran en el edificio aledaño. Viendo lo colorido que son por fuera nos podemos imaginar que el interior sigue la misma tendencia: mucha madera y colores vivos, tejidos y adornos que recuerdan la estética de los gitanos europeos.

Hotel Cueva (Los Monegros) Camuflaje total

En pleno desierto de Los Monegros, enclavado dentro del Aeródromo Tardienta Monegros y del complejo turístico del mismo nombre, se encuentra el Hotel Cueva. Excavado dentro de una montaña, con toda clase de comodidades, este peculiar hotel es un verdadero lujo

curioso que solo puede distinguirse desde el aire. Dispone de ocho habitaciones dispuestas en torno a un patio central, como si del cono de un volcán se tratase, adornado con macetones de camelias. Los cuartos tienen una decoración con tintes orientales. Dispone de aeródromo privado.



DIRECCIÓN

Hotel Cueva. Afueras, s/n. 22240
Tardienta (Huesca)

WEB

www.hotelcueva.com

SERVICIOS

Piscina, televisión de plasma, caja de seguridad, baños para minusválidos, bañera de hidromasaje, espejos que se desempañan, aire acondicionado y calefacción de diseño air cool, suelo radiante en el baño



DIRECCIÓN

Plaza de Toros de Almadén. Plaza Waldo Ferrer,
38. 13400 Almadén (Ciudad Real)

WEB

www.hotelp plazadetoros.com

SERVICIOS

Wifi en todo el hotel, climatización individual,
servicio de habitaciones, lavandería, minibar,
televisor de plasma



Plaza de Toros (Almadén) Por la puerta grande

El Hotel Plaza de Toros de Almadén, Monumento Histórico Artístico desde 1979, ha sido declarado recientemente, junto con el resto del patrimonio minero de Almadén, Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Este monumento reabre sus puertas ahora transformado en

un hotel de 4 estrellas con todos los lujos y comodidades. Cuenta con 25 habitaciones, 21 de ellas dobles con posibilidad de uso individual, y cuatro suites, dos de ellas con vistas interiores a la Plaza. Todas ellas son diferentes entre sí y gozan de una decoración elegante y clásica.

Cap Rocat (Mallorca) Fortaleza

Hace 5 años abrió el hotel Cap Rocat, la antigua fortaleza militar Cap Enderrocat, que fue restaurada respetando la riqueza patrimonial y natural del enclave. Desde su apertura ha apostado por convertirse en un referente del turismo ecológico, defendiendo la flora y fauna de la zona de su enclave, declarado Área Natural de Especial Interés. El hotel ofrece 25 habitaciones y suites que, a excepción

de dos estancias situadas en el recinto de la Fortaleza, se emplazan en las antiguas troneras de los cañones al borde del acantilado. Cada una de ellas cuenta con una terraza privada desde cuyos gacebos se puede divisar el Mediterráneo al fondo y disfrutar de las mejores puestas de sol.

DIRECCIÓN

Cap Rocat. Ctra. d'Enderrocat, s/n.
Cala Blava. Mallorca.
Tel. 971 74 78 78

WEB

www.caprocat.com

SERVICIOS

Piscina solo de adultos, actividades acuáticas, barbacoas en la playa, clases de cocina, cuatro tipos de restauración





IBEROSTAR LLENA SU MINIBAR DE PRODUCTOS GOURMET

IBEROSTAR Hotels & Resorts apuesta por la diferenciación y la calidad en su servicio de mini bar e introduce una elaborada selección de productos gourmet en todos sus establecimientos The Grand Collection y Premium Gold españoles, además de en cinco de categoría Premium -IBEROSTAR Andalucía Playa, IBEROSTAR Marbella

Coral Beach, IBEROSTAR Albufera Playa/Park, IBEROSTAR Jardín del Sol Suites e IBEROSTAR Royal Cupido-. Con esta iniciativa continúa con su compromiso de apoyar los productos locales y autóctonos, combinándolos con selectas marcas internacionales para cumplir las expectativas del cliente y garantizar su satisfacción plena.

LAURA MOLANO, NUEVA DIRECTORA GENERAL CORPORATIVA DE MARKETING DE GRUPO IBEROSTAR



Laura Molano ha sido nombrada nueva Directora General Corporativa de Marketing de GRUPO IBEROSTAR y desarrolla su cargo desde octubre de 2014.

Desde su nuevo cargo, L.aura Molano será la máxima responsable en materia de marketing del Grupo a nivel mundial, liderando la estrategia de marketing en todas las unidades de negocio, tanto a través de los canales de distribución como los dirigidos a consumidor. Será la responsable también de la coordinación y supervisión de los planes y presupuestos de marketing del Grupo que actualmente está presente 16 destinos de todo el mundo y cuenta con alrededor de 100 hoteles.



TECNOLOGÍA VERDE

El Barceló Castillo Beach Resort crea una aplicación para que sus clientes puedan disfrutar, aún más, de sus 80.000 metros cuadrados de jardines.

Para ello bastará tener un dispositivo móvil capaz de leer los códigos QR con los que han sido identificadas las más de 130 especies existentes, y al hacerlo accederán directamente a una página web con el nombre y las características de cada planta.

De esta manera los turistas podrán compaginar su estancia en el hotel con una actividad ecológica que les dará a conocer algunos de los ejemplares más conocidos de Fuerteventura como la Senecio kleinia, la Phoenix canariensis, la Euphorbia canariensis, la Dracaena draco o el Aloe Vera, entre muchos otros.



FRANCIA ACOGE LA APERTURA DE SU PRIMER HOTEL INDIGO® EN PLENO CENTRO DE PARÍS

InterContinental Hotels Group®, una de las mayores compañías hoteleras del mundo, lanza en Francia su marca de hoteles boutique, Hotel Indigo, con la apertura del Hotel Indigo París-Ópera en pleno corazón de la capital francesa. El hotel supone el hotel número 60 a nivel global en el año en que la marca celebra su décimo aniversario.



BARCELÓ HOTELS & RESORTS INCORPORA UN HOTEL DE 5 ESTRELLAS EN TENERIFE

El nuevo establecimiento, ubicado en Costa Adeje, será construido por el grupo belga Flanders Invest S.L., quien ha adjudicado su gestión por 20 años al grupo mallorquín. Con la apertura de este nuevo establecimiento, que está prevista para finales de 2016, Barceló Hotels & Resorts

elevará a 14 el número de hoteles que opera en Canarias. Además cabe destacar que generará la creación directa de 300 nuevos puestos de trabajo. Contará con 2 edificios independientes, uno de los cuáles se destinará, de forma exclusiva, a público adulto.



EL RITZ CELEBRA SU PERSONAL "ACCIÓN DE GRACIAS"

En homenaje a la unión entre pioneros y colonos norteamericanos; el Chef del Hotel Ritz by Belmond, Jorge González, recrea el último jueves de noviembre un menú inspirado en la primera cena del "Día de Acción de Gracias". Los orígenes de esta fiesta se remontan a 1621 en las costas Norteamericanas. Los pioneros, en tierras desconocidas,

podieron sobrevivir a las dificultades del invierno gracias a la ayuda de los indios colonos. A pesar de la dureza de los meses, la cosecha de maíz fue muy abundante. Como agradecimiento por el apoyo recibido, organizaron una gran fiesta de celebración donde no faltó el pan de maíz y por supuesto, el pavo salvaje.



NH COLLECTION PRESENTA SU BUQUE INSIGNIA: NH COLLECTION EUROBUILDING

Tras una intensa reforma y una importante inversión económica, el emblemático hotel Eurobuilding de Madrid renace bajo el sello NH Collection como uno de los hoteles más relevantes de Europa gracias a su apuesta por la excelencia en el servicio, los negocios, la tecnología y la gastronomía.



THE RITZ-CARLTON ABAMA (TENERIFE) La sensibilidad mística del Feng Shui



A la izquierda, una vista del hotel Ritz Carlton Abama, construido como una fortaleza. A la derecha, algunas de sus habitaciones y una de las vistas desde la terraza del desayuno.

El Teide detrás y la Gomera al frente separada por un brazo de mar, es el acompañamiento que ofrece a la visita el establecimiento The Ritz-Carlton Abama, donde la sensibilidad mística del Feng Shui se deja sentir con una delicadeza sin igual.

Allí, en la costa suroeste de Tenerife, en Guía de Isora, donde los amaneceres son intensos, y los atardeceres enigmáticos, se encuentra situado este establecimiento de cinco estrellas (Gran Lujo) en una finca de 160 hectáreas, y que gracias a la labor del arquitecto Mervin Villaroel, mantiene un equilibrio curioso entre lo que es una construcción arabesca, parece sacada del desierto, con jardines y estanques de agua, que aportan una sensación japonesa, china, oriental en fin. Todo está diseñado hacia el aprovechamiento de los sentidos, no hay rincón que no merezca una mirada furtiva o que se plasme

en una de asombro ante la posibilidad de contemplar un poco más allá la isla hermana de la Gomera, o la más pequeña de El Hierro.

La entrada a un luminoso y amplio vestíbulo donde se pueden apreciar algunos balcones de madera con celosías, ya anuncia que se va a poder disfrutar de un encaje del diseño en el que no falta un detalle de esa mezcla de culturas orientales diferentes.

Esta es la "Fortaleza", verdadero corazón del conjunto hotelero, donde es posible perderse por diferentes espacios diseñados para la calma, jardines, piscinas... En ella hay repartidas 322 habitaciones, de las que 251 forman parte del segmento De Luxe; 26 son Suites Junior, 44 Suites y 1 Suite Presidencial. Alojamientos que se complementan con una serie de villas que nacen bajo la "Fortaleza" y que remarcan la situación encima de un acantilado y el camino que se debe recorrer hacia la playa. Son 148 unidades que se sitúan

DIRECCIÓN

The Ritz-Carlton Abama
Carretera TF 47, KM.9
3867 Guía de Isora
Tenerife
Islas Canarias (España)
T. +34 922126000

WEB

www.ritzcarlton.com

HABITACIONES

El hotel cuenta con 469 habitaciones, que incluye suites y villas, 36 destinadas "sólo para adultos". Todas luminosas, con balcones y terrazas con vistas al mar y a La Gomera.

SITUACIÓN

Zona sur de Tenerife, a 25 minutos del aeropuerto Tenerife Sur y a 50 minutos del aeropuerto Tenerife Norte. Con vistas al Teide y al Atlántico (Islas de La Gomera y del Hierro).



Piscina infinita con La Gomera al fondo. El Kabuki, con una estrella Michelin, es uno de los mejores japoneses abiertos en España. Terraza con vistas al Atlántico. Playa de arena fina traída del Sahara a la que se accede por un camino o por un funicular privado.

en cuatro filas escalonadas, agrupadas de forma que cada conjunto posee una piscina semiprivada. Entre ellas está la zona Tagor, donde hay un concepto de alojamiento distinto, VIP, "sólo para adultos" con un servicio de mayordomo las 24 horas.

NO SÓLO SON LAS HABITACIONES, TAMBIÉN LA GASTRONOMÍA Y...

El resort tiene algo más, quizás incluso más importante que las propias habitaciones y villas, como son sus restaurantes. ¿Quién no ha soñado con poder degustar de una buena gastronomía santificada por la Guía Michelin? Pues bien, en este lugar se puede llevar a cabo ese sueño, hacer realidad esa ilusión, probando el fascinante recetario con que cuenta el japonés Kabuki, de una estrella Michelin, donde se fusiona la técnica culinaria japonesa con los sabores propios de las Canarias. Su "estrella" la recibió en 2012 con David Franco, como chef ejecutivo. Hay sorpresas en el uso del mojo picón y de la papa arrugada.

Pero para otros paladares está el MB, el restaurante Gourmet del lugar dirigido por Martín Berasategui que cuenta con dos Estrellas Michelin y que va a por la tercera, y que en The Ritz Carlton lidera su chef ejecutivo Erlanz Gorostiza. Hablar de su oferta gastronómica, de su carta y de su bodega es un crimen. No se puede describir, hay que probarlo. Para otros paladares o gustos, hay más posibilidades, como El Mirador, situado al borde del acantilado con espectaculares vistas sobre el océano, especializado en pescados, arroces y mariscos; o el argentino Pampa, en el corazón de la Ciudadela y sobre el lago que ocupan las Carpas Koi; y qué decir del italiano Verona, o de las tapas de Tapas&Wine Bar, o del muy tradicional La Veranda...

EL OCIO Y DONDE DEJARSE CUIDAR

Al final del acantilado se encuentra la playa, a la que se puede llegar caminando, bajando por un sendero que no le pierde la vista al océano, o bien merced al uso de un funicular que da acceso directo a la arena. Por cierto, arena rubia, perfecta, cuidada con el mayor mimo, traída del desierto del Sahara. Una barrera de piedra evita que el agua sea agresiva, tanto con los bañistas como con la propia estructura playera.

Y de vuelta a la Ciudadela, bien vale coger un cochecito eléctricos, el clásico buggy, para ir a estirar un poco los músculos jugando al tenis, al pádel, o...a un extraordinario campo de golf diseñado por Dave Thomas, que parece descender del Teide para fusionarse con el mar. Son 18 hoyos con un par 72, que se juegan acompañado por más de 300

Sol, playa, gastronomía de altura, golf, spa... Abama lo tiene todo para disfrutar de una estancia relajada y placentera

especies de plantas subtropicales, con 22 lagos repartidos por un terreno desigual, junto con cataratas y búnkers de arena blanca. Inclinado hacia el Atlántico, ofrece un desafío para todos los amantes de ese deporte.

Después de aprovechar la mañana para hacer un recorrido completo, o para practicar desde la zona destinada para ello, para dar unas bolas, nada mejor que relajarse con una visita a los 2.462 metros cuadrados que tiene, repartidos en tres plantas, el Spa Abama. Masajes, tratamientos faciales, rituales orientales anti-arrugas o de adelgazamiento, así como un recorrido por las maguas termales, la sauna, los chorros de vapor..., todo destinado a que quien se aloja en este establecimiento pueda gozar de los sentidos, de la tranquilidad, todo ello dentro de una cuidada y delicada sensibilidad. ❶



Un campo difícil, de 18 hoyos que parece descender del Teide para fundirse con el Atlántico. El spa cuenta con las más modernas instalaciones, destacando un impresionante haman.





“Pecar en el Ritz”

GOLOSAS TENTACIONES 'CINCO ESTRELLAS'

Este otoño, desde el 3 de noviembre, las meriendas del Ritz se plantean como un verdadero lugar de culto al dulce, a la perdición de todo goloso... Un espectáculo para todos los sentidos.

Como si de la casita de chocolate de Hänsel y Gretel se tratase, se ofrecerá una increíble selección de tartas artesanales, chocolate, muffins, bizcochos, brownies, mini pastelitos, gominolas caseras y chuches, muchas chuches propuestas por el Chef Jorge González... Una tentación irresistible.

Desde las 16 hasta las 20 horas un escape rate con la mejor pastelería estará a la disposición de todos los interesados. Podrán degustar de una selección de dos o tres postres acompañados de una bebida caliente a elegir entre café, té o chocolate.

CURIOSIDADES

- La palabra pastel deriva del griego “pasté”, mezcla de harina y salsa.
- Los primeros dulces se remontan a Mesopotamia y al Antiguo Egipto, donde hace más de 7.000 años se preparaban panes de miel redondos espolvoreados con ajonjolí.
- En la Antigua Grecia, los nacimientos se celebraban con pasteles. Los fabricados en Atenas tenían fama, eran elaborados con harina, queso y aceite.
- En el Imperio Romano, hacia el S. IV a. C, se distinguió por primera vez entre panadero y pastelero; introduciendo el oficio de los “pastillariorum”.
- Los árabes introdujeron recetas del Medio oriente como el mazapán, el nougat y el baklava; endulzados con miel.
- Con el descubrimiento de América llegó el chocolate, que revolucionó la pastelería.
- En el siglo XVIII, en Francia se inició el desarrollo del hojaldre, marcando el comienzo de la pastelería moderna. A finales de ese siglo se desplegó la línea bollería vienesa, más tarde Maria Antonieta popularizó el croissant.
- A principios del siglo XIX, Antoine de Carém publicó la obra “El Pastelero Real”, considerada la primera descripción de la repostería moderna, con un gran recetario. Se le atribuye la croquenbouche, el merengue, el nougat y el voul aun vent.

Horario 16:00 a 20:00 horas Precio 32€ IVA incluido
Hotel Ritz by Belmond Plaza de la Libertad, 5 Madrid

LO NUEVO DE IVÁN SÁEZ... 'DESENCAJA'



Desencaja es un restaurante sencillo en cuanto a ornamentos, que se centra en el interior, es decir, en los fogones... donde Iván Sáez 'desencaja' con una cocina de mercado que deja ver lo mejor de su paso por restaurantes de renombre, la mayoría de ellos con estrella Michelin, tanto de Francia, como del País Vasco como de Madrid, donde lleva conquistando diez años.

LA DOMINGA "MUDA DE PIEL" PARA RECIBIR EL OTOÑO



Esta taberna, referente de la comida casera y el producto fresco diario, también estrenan temporada, y viene cargada de novedades, que van desde su cocina, que siempre mejora, hasta la imagen del local.. Empezando por su estética, más fresca y clara. Y continuando por su oferta, que evoluciona y, como dice su co-propietaria, Micaela Geminiani, "se adapta un poquito más a los tiempos actuales, pero sin perder nuestra esencia, esa cocina que a nosotros nos apasiona y que es la que se nos da bien".



¡NOS VAMOS 'DE TAPAS POR GALICIA'!

Este certamen servirá para elegir, entre otras muchas categorías, la 'Mejor tapa' maridada o elaborada con Estrella Galicia, y para que los visitantes den su opinión y a cambio se lleven suculentos premios como el ofrecido por Turismo de Galicia en cada ciudad: estancia en una de las ciudades y cena en un restaurante con Estrella Michelin o Sol Repsol

LA CROQUETTA, COMO LA COCINA DE MAMÁ

Una de las tapas que nunca falta en una carta de restaurante o taberna es la croqueta, que admite infinidad de variantes, desde las clásicas hasta las más innovadoras. Bien lo supieron Antonio y Tatiana, un joven matrimonio que apostó por crear un espacio donde el comensal se sintiera como en casa, donde la primera pregunta al sentarse a la mesa fuera: "¿Qué comemos hoy?.."

LA CROQUETTA

~ Especiales ~

CROQUETAS DE TORTILLA DE PATATAS 2,60€

Un clásico dentro de otro clásico. Todo un descubrimiento: crujiente por fuera y sorprendente por dentro

CROQUETAS DE SALMOREJO CORDOBÉS 2,90€

No nos hemos podido resistir: el principal recuerdo de Córdoba. También se ha encroquetado

CROQUETAS DE CERVEZA GUINNESS 3,60€

Para mujeres de 18 años, un bocado curioso

PIRULETAS CRUJIENTES DE LANGOSTINO 4,50€

Diversitas y muy ricas, con un toque de mahonesa. ¡Adivina por qué crujen!

Edición limitada



ROOSTER, EL GALLO, DESPIERTA A MADRID



Alfonso Castellano en los fogones y su hermana Ana en la bodega, que ya fueron un referente en Madrid con su restaurante El Patio de Leo. Han puesto en marcha este personal proyecto con el objetivo de satisfacer al cliente, para que, sin caer en excesivos formalismos, disfrute del producto y sepa lo que come en todo momento. Por eso han recorrido la geografía española buscando pequeños proveedores que garanticen la trazabilidad y, en muchos casos, exclusividad de los ingredientes que utilizan. Así, por Rooster desfila lo mejor de la granja, del mar y de la huerta como: ternera lechal, vaca rubia gallega, mollejas; tomates, setas, alcachofas, calabazas o, meros, rapes, urtas, bonitos, lubinas, de Rota o de Burela... Y cómo no, gallo, que aparece en diferentes recetas



BRISTOLBAR AMPLÍA SU OFERTA CULINARIA CON EL CHEF GALÉS MORGAN WHITELEGG

Nuevos platos de inspiración británica, perfilados por las múltiples influencias internacionales de su Chef y su gerente, y 100% caseros, desde la base hasta la guarnición, entran a formar parte de la nueva oferta culinaria del Restaurante Bristolbar. Una jugosa versión del clásico Solomillo Wellington, el Salmón marinado en ginebra de Lima & Mascarpone, "Homemade" Foie mi-cuit o Tagliatelles caseros multiespiciados con buey de mar son algunas de sus nuevas propuestas.



TEMPORADA DE SETAS EN BOGGO

El otoño abre paso a la mejor época para los amantes de las setas. Los más audaces disfrutan saliendo al campo para darles caza y captura y otros prefieren disfrutar de estas pequeñas perlas terrestres a mesa puesta. Para todos ellos, Boggo ha diseñado un exquisito menú degustación de setas de cardo, una de las especias más conocidas y apreciadas por su sabor.



VUELVEN LOS PLATOS DE CUCHARA A MUÑAGORRI

Pasados los días más calurosos del año, llegan nuevas propuestas gastronómicas con productos de temporada y con las que se recupera el amplio recetario de platos pensados para comer con cuchara. El chef Pedro Muñagorri ha diseñado una carta con succulentas propuestas calientes donde incorpora algunas de las materias primas más exquisitas de nuestra geografía y que se encuentran en su mejor momento, como las alcachofas de Tudela, pimientos de Gernika o setas silvestres.

Divertido Club presenta la "Night Funny Food"



Divertido Club apuesta por el concepto de "Night funny food" para demostrar que es posible comer bien en un local de copas con un espectáculo en constante renovación cada temporada. Este espacio diferente en Madrid cuya filosofía es vivir libres y felices, lo tiene todo. En él convergen dos ambientes que se complementan. A primera hora de la noche es un restaurante que tras el servicio de cenas se convierte en club con espectáculo y discoteca. Único en su especie como bien lleva demostrándolo desde hace tiempo en 69 Pétalos, Jorge Albi más polifacético que nunca en su versión de presentador, showman o lo que es igual, un espíritu libre a la cabeza presenta nuevos espectáculos en esta nueva etapa. Las noches de Divertido Club son una continua sorpresa en la que todo puede suceder.



El Club Allard apuesta por María Marte

Jefa de cocina del dos estrellas Michelin desde 2011, la joven chef ha diseñado nuevos platos con ingredientes de temporada, sabores frescos y nítidos y su personal toque de autor. María Marte, una joven valiente y apasionada que a sus 36 años dirige los fogones de uno de los comedores de vanguardia más prestigiosos a nivel nacional e internacional: El Club Allard.



Pomarina & Varsovia se unen para crear lo cócteles más inspiradores de este otoño-invierno.

Llega el momento de la recogida de la fruta prohibida y, para celebrarlo, Pomarina se alía con el equipo de la prestigiosa coctelería Varsovia (Diageo Couster Award 2014), creando cuatro tentadores cócteles. .

Otoño, temporada de las setas en el restaurante LOIDI

El gastrobistrot LOIDI ofrece un ambiente de carácter desenfadado, cálido y confortable, ideal para cualquier ocasión. La carta de LOIDI ofrece además algunos platos clásicos del recetario de Martín Berasategui como la tortilla melosa de bacalao con salsa de pimiento verde y cebolla caramelizada o el ravioli cremoso de hongos con salsa de foie y virutas de jamón



La pareja de Moda: Rioja & Tapas

Los bares de Madrid, Barcelona, Málaga, Santiago y Valencia lucen sus mejores tapas para brindar con Rioja. Decía Hemingway que: "el vino es la cosa más civilizada del mundo".



VINTAGE 56. Fun eating & drinks



El nuevo restaurante de Castellana 56 respira frescura y modernidad a través una decoración alegre e informal, un ambiente ecléctico y jovial y una carta variada y viajera que invita a compartir.

Su propuesta gastronómica se mueve entre lo mediterráneo y los greatest hits de la cocina mexicana, con aliños a francesados y la influencia de la trayectoria vital y profesional de su autor. El local cuenta con terraza exterior, carta de coctelería y DJ sessions las noches de jueves a sábado.

GUANAJUATO, ESTADO INVITADO DEL X CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

Con motivo del décimo aniversario del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid, el Ayuntamiento ha proclamado a Guanajuato (México) Estado invitado de la décima edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, un mérito consecuente con la trascendencia cultural y turística de un Estado, cuya capital ha sido proclamada Capital Iberoamericana de la Gastronomía 2015. El Secretario de Turismo del Estado de Guanajuato, Fernando Olivera Rocha, encabezará la delegación en la que participa un selecto grupo de cocineros guanajuatenses, entre los que se encuentra el ganador del Concurso de Tapas que este año se ha celebrado por vez primera en el país azteca. A partir del fin de semana previo al concurso y durante toda la Semana Internacional de la Tapa, que concluirá el día 9 de noviembre, muchos de los bares de Valladolid alternarán el tapeo con la botana, un hábito similar al nuestro, integrado por degustaciones de tacos y antojitos.



Ricardo Pérez, chef de Yandiola, mantiene su firme apuesta por la cocina eco para otoño

La nueva carta de temporada incorpora platos con ingredientes de proximidad, en línea con la filosofía Slow Food del que es miembro. Entre los nuevos platos destaca el cochinito asado con arbigaras, el bacalao con buñuelo de sus pieles o carpaccio de foie con agrazón

Naturalmente divertido / Naturalmente Kenzo

Carol Lim y Humberto Leon, directores creativos de Kenzo, han transmitido su particular visión colorista y vibrante al universo evian® con el diseño de una botella única. La colaboración de David Lynch con Kenzo en el último desfile de la firma, se hace también patente en el estampado que decora esta botella de edición limitada.





Finca Villacreces lanza su exitosa añada 2010

Finca Villacreces (D.O. Ribera del Duero) pone a la venta la nueva añada 2010 de su vino más emblemático, elaborado con la selección de las mejores cepas de la finca ubicada en el corazón de la Ribera del Duero. Finca Villacreces 2010 nace con el espíritu y el prestigio de la famosa añada 2010 y recoge el testigo de su "hermano pequeño" Pruno.

Finca Villacreces 2010 es el reflejo del ecosistema que rodea la bodega. Viñedos y bodega asentados sobre un meandro del río Duero, y con una particular composición del terreno que proporciona una personalidad bien marcada, dentro de la tipicidad de la zona. Este vino está elaborado con Tinta Fina (86%), Cabernet Sauvignon (10%) y Merlot (4%).

PVP: 22,95€

Pomarina, Pecado Original

Sofisticada y original, Pomarina nada tiene que ver con las sidras conocidas hasta el momento. Está elaborada con manzanas seleccionadas de altísima calidad y 100% asturianas. Se trata de un atractivo producto que pertenece a las denominadas "sidras de nueva expresión". Más avanzada técnicamente que la tradicional, permite su consumo sin necesidad de ser escanciada. Así, es perfecta para disfrutar en cualquier lugar del mundo y ocasión.

Pomarina (Premio Innoval 2014, reconocimiento a la innovación en el prestigioso Salón Internacional Alimentaria), se presenta en dos versiones: una brut (Sidra Institucional 2013) y una natural filtrada (Mejor Sidra de Nueva Expresión en el Salón Internacional de las Sidras de Gala 2014). La primera, por así decirlo, equivaldría a un champagne y la segunda a un vino blanco tranquilo, pero claro, de manzana. Realmente original y distinto, son la sofisticación hecha sidra.



VINOSELECCIÓN PRESENTA EL TOP TEN DE LOS VINOS PARA TRIUNFAR EN NAVIDAD

Los vinos de corte clásico y espíritu de terroir siguen siendo la apuesta más acertada para seducir a los invitados en las comidas y cenas de Navidad según Vinoselección, el primer y más importante club de vinos de España, con más de 150.000 clientes y 3,1 millones de botellas vendidas al año. Eso sí, para sorprender a cualquier amante del vino propone optar por las referencias que bodegueros de bandera y prestigio internacional han elaborado en rigurosa exclusiva para los clientes del club.



"L'Aigüière Grand Siècle" Un aguamanil firmado Laurent-Perrier

El diseñador francés Laurent Vicenti se ha inspirado en las curvas generosas e intemporales de la botella Grand Siècle imaginando dos asas, con líneas fluidas y minimalistas, que surgen de la fina base y se entrelazan de forma natural envolviendo el cuello de la botella.

La nueva "Aigüière Grand Siècle" aporta a Laurent-Perrier un toque de modernidad respetando a la vez los valores que alientan el espíritu de la Maison: el respeto del saber-hacer, la excelencia, el refinamiento, la belleza del gesto al servicio de un arte de vivir y de recibir típicamente francés.

Precio recomendado:
Grand Siècle de 750ml: 108.20 €
Aigüière Grand Siècle: 170€



Burbujas solidarias: 100 botellas, 100 artistas, 100 años de Freixenet

La muestra de botellas decoradas "BURBUJAS SOLIDARIAS: 100 botellas, 100 artistas, 100 años de Freixenet" ha llegado a Cantabria y está expuesta en CASYC, la Obra Social de Caja Cantabria desde el lunes 20 de octubre. José María Íñigo, periodista, presentador de televisión y escritor; y Pepa Fernández, periodista y directora del programa "No es un día cualquiera" de RNE, serán los encargados de inaugurar en Santander la exposición "BURBUJAS SOLIDARIAS: 100 botellas, 100 artistas, 100 años de Freixenet".



¡EL PLAN MÁS VINÍCOLA DEL AÑO!

Como cada año, tendrá lugar en Madrid el Salón Novedades de los Vinos de Rioja: Crianza 2011, Reserva 2010, Gran Reserva 2008, Genéricos, además en esta edición contaremos con dos novedades: una mesa de vinos monovarietales y otra mesa de vinos galardonados. El Salón se celebra en el espectacular Palacio Neptuno, que ofrecerá a los asistentes un total de 290 vinos de Rioja que se han lanzado al mercado este año. Una magnífica gama de vinos que consolida a la Denominación de Origen Calificada Rioja entre las mejores del mundo.



VIÑAS DEL VERO TRIUNFA EN ALEMANIA

Viñas del Vero trae a España en 2014 cuatro prestigiosas medallas de Oro. Viñas del Vero Chardonnay Colección 2013, Viñas del Vero Clarión 2012, Viñas del Vero Gran Vos 2007 y Secastilla 2009 han sido los vinos premiados en Mundus Vini, el concurso más relevante de Alemania. Este país es uno de los principales en cuanto a consumo de vinos españoles en el mundo se refiere y representa un mercado clave para la bodega, hoy por hoy líder del Somontano con el 40% del total de la Denominación. Las especiales características agroclimáticas del Somontano, su terroir y diversidad facilitan que en el Somontano se elaboren vinos con una personalidad propia y bien diferenciada, como así lo demuestra la frescura y tipicidad del Viñas del Vero Chardonnay Colección, la complejidad y delicadeza del Viñas del Vero Clarión, la intensidad y elegancia del Viñas del Vero Gran Vos y la excepcionalidad de las Garnachas del valle de Secastilla de donde procede Secastilla.



Más de 200 bodegas llevaron sus mejores 500 propuestas al XV Salón de los Vinos de Peñín

Más de 4.000 personas asistieron el 16 de octubre al XV Salón de los Mejores Vinos de España, un evento en el que se dieron cita los vinos que han obtenido 93 puntos o más en la Guía Peñín 2015 y en el que un total de 203 bodegas presentaron más de 500 vinos a los profesionales del sector. La Guía Peñín, que llega a su 25 aniversario, ha evaluado 10.808 vinos, 600 más que en el año anterior, con una puntuación media de 87,8 puntos. Durante la cita se entregaron los Premios Guía Peñín 2015, un acto que contó con la presencia de la ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, encargada de entregar los galardones a Bodegas Barbadillo

(D.O. Jerez), como Bodega del Año; 1902 Cariñena Centenaria 2009, de Celler Mas Doix (D.O. Priorat) como Vino Revelación; y a la D.O. Alicante como la más valorada por el público. El presidente de Guía Peñín, Patricio Satrústegui, destacó la labor realizada por la guía en los últimos 25 años para promocionar el vino español dentro y fuera de España, mientras que el director, Carlos González Sáez, incidió en la labor y el trabajo del equipo de cata, que durante siete meses recorre toda España en busca de la mejores elaboraciones. Tras la entrega, el fundador y presidente de honor de Guía Peñín, José Peñín, recibió una edición especial de la guía firmada por todas las bodegas presentes.

Payoya Negra 2011, tinto de Málaga

Finca La Melonera elabora este tinto de Málaga elaborado con las variedades Garnacha (40%), Syrah (30%) Y Tintilla de rota (25%), procedentes de viñedos situados a altitudes comprendidas entre los 600 y 900 metros sobre el nivel del mar. Un tinto diferente, con una crianza de 12 meses en barrica de roble francés y otros tantos de reposo en botella, en el que destacan los aromas a frutos rojos y negros, herbáceos y especiados. Equilibrio y frescor en una boca envolvente, con una buena acidez y un paso agradable que deriva en un final persistente. Su precio: 15 euros.



Martín Códax Lías 2011, albariño con cuerpo

Martín Códax nos trae este blanco albariño, en el que el vino y las lías finas seleccionadas han sido sometidas a la técnica del "batonage" (removido) durante dos meses, lo que aporta untuosidad y volumen en boca. Una posterior crianza de diez meses en depósitos de acero inoxidable con las lías en reposo le proporciona un carácter redondo y equilibrado. Blanco fácil y amable con recuerdos de fruta blanca madura y panadería en nariz. Buena acidez y mucha frescura en este albariño de final largo e intenso. Su precio ronda los 15 euros.





Finca Villacreces 2010, la fuerza de las buenas costumbres

Los de Finca Villacreces son vinos de buenas costumbres. Acostumbran a no defraudar. Son elegantes, nobles, de un delicado equilibrio no exento de fuerza. Así llega la nueva añada de 2010 del sello que lleva el nombre de la bodega, la misma que elabora Pruno, su muy conocido y extrovertido "hermano pequeño". Finca Villacreces 2010 procede de una selección de las mejores cepas de tinta fina, cabernet sauvignon y merlot. Una posterior crianza de 14 meses ha dado forma y decidida personalidad a un tinto de aromas balsámicos, cacao y fruta madura, un vino de paso directo, sedoso y carnoso que envuelve, que complace, que persiste. Todo armonía y cuerpo en el vino más emblemático de la bodega, todo un carácter castellano del que se han elaborado menos de 50.000 botellas y 520 magnum.



Ánima Negra 2011, un alegre espíritu del Mediterráneo

Ánima Negra tiene alma balear. Su historia nace en Mallorca, de las viñas viejas de una variedad exclusiva llamada "callet". Suelos pobres en los que compiten con árboles frutales son el origen de un vino destinado a una crianza de 18 meses en bodega y que todavía descansa otros dos meses en botella. El tiempo no es relativo para ÁN 2011, un vino que sale al mundo con la fuerza de un carácter mediterráneo que en un principio le cuesta dominar. Pero enseguida se hace querer, por su expresión, por su sinceridad y honestidad, por su fidelidad a la tierra mineral que lo ha alumbrado. De notas florales, herbáceas y frutas silvestres, tabaco y tierra mojada, Ánima Negra 2011 se desliza sabroso, con natural frescura y suavidad en boca que combina con una acidez intensa. Todo contribuye a un final largo y feliz, porque Ánima Negra tiene mucho de fantasía. Este vino está muy vivo.



TEKOE PRESENTA EL REGALO MÁS PREMIUM Y ORIGINAL PARA LOS AMANTES DEL TÉ

Té de mazapán, infusión de frutas de invierno o una exclusiva mezcla con copos de oro son algunos de los sabores navideños que propone para estas fiestas Tekoe, el nuevo espacio dedicado a la cultura del té en Madrid.

Variedades que además se presentan en dos estuches para regalo junto con el menaje más exclusivo para su perfecta degustación



ROSCÓN DE MANZANA PINK LADY®: LA NUEVA PROPUESTA DE ISABEL MAESTRE PARA EL DÍA DE REYES

La dama del catering en España ha rediseñado el consagrado clásico del Día de Reyes, el roscón, añadiendo a la base habitual un innovador toque de la manzana número uno del mercado



REGALOS NAVIDEÑOS TELLO

El Jamón Serrano representa el 80% de los obsequios en estas fechas tan especiales. La Familia Tello nos propone el mejor Jamón Serrano Gran Reserva y el Jamón Asado Westfalia para regalar o disfrutar en la mesa con la mejor compañía.



REGALA DELSEY

Para las fiestas de fin de año de 2014, la icónica marca francesa desvela nuevas colecciones. Sutil matrimonio de practicidad y sofisticación, encarnan con brio más de 7 décadas de savoir-faire único y de diseño innovador. Referencia mundial del diseño y de la innovación en el universo del viaje, DELSEY crea desde 1946 equipajes audaces e ingeniosos. Equipajes duraderos, inteligentes y estilosos, reflejo de la rica herencia de la marca.

NAVIDAD GOURMET CON MUGA SELECCIÓN ESPECIAL 2010



Bodegas Muga propone esta Navidad un pack gourmet para amantes del vino. Dos botellas de Selección Especial 2010 y dos copas Riedel para una degustación perfecta de las recetas tradicionales de las fiestas: guisos y recetas con todo tipo de carnes y setas, embutidos, quesos y conservas, e incluso pescados asados o en salsa son sus compañeros ideales gracias a su dulzura y versatilidad.



REGALA UN PERRO DE SWAROVSKI

Los amantes de los perros se enamorarán de esta linda y divertida decoración de navidad. El perro de cristal transparente usa un gorro de cristal rojo con el borde de cristal blanco. La pieza, es un objeto decorativo, no un juguete. PVP: 79€



REGALA UN CURSO CORTO

Le Cordon Bleu Madrid, la escuela más prestigiosa de alta cocina, ofrece sus variados Cursos Cortos ahora en versión tarjeta regalo. Una original manera de sorprender con una auténtica experiencia de alta cocina. Existe una amplia gama de disciplinas entre las que se puede elegir, cursos como los de Macarons, los Secretos del Pan y la Viennoiserie, Foie, Les petits Cordons Bleus, Cocina Bistro, Salsas, y una larga lista de experiencias de alta cocina.



ESTAS NAVIDADES REGALA VIVOTEC LA COLECCIÓN MÁS LIGERA Y COLORIDA DE AMERICAN TOURISTER

Vivotec™ es la gama más novedosa e innovadora de American Tourister®, una de las marcas líderes de equipaje del mundo. Con una línea muy juvenil, inspirada en la naturaleza, Vivotec es una colección unisex moderna y contemporánea que se presenta en colores vibrantes y muy dinámicos, lo que le convierte en el regalo ideal para ellos y para ellas estas navidades.

Su ligera carcasa se caracteriza por su superficie con curvas suaves que imitan las líneas provocadas por las olas del mar. Este efecto, al igual que su acabado brillante, no solo le da al equipaje un gran estilo sino que además añade resistencia extra a la maleta.



IDEAS BEAUTY: VITAMÍNATE DE FORMA NATURAL

El tratamiento "Experiencia del desierto de Fuerteventura", que ofrece el centro de talasoterapia del hotel Barceló Fuerteventura Thalasso Spa, te permitirá recuperar la energía en un tiempo récord: 55 minutos. Después de recorrer su amplio circuito, que se nutre de agua salada del océano, tu piel estará preparada para recibir los beneficios que aportan 3 de los productos más conocidos de esta isla canaria: la lava volcánica, el aloe vera y la piedra negra.



CHAMPÚ LIMPIADOR DE LEONOR GREY DE MIEL

Indicado para toda la familia, niños incluidos. La suavidad de la auténtica miel de acacia asociada con un conjunto de extractos de plantas seleccionadas, permite utilizar este champú a voluntad en todos los tipos de cabello. 120 ml.



UN REVOLUCIONARIO TRATAMIENTO DE NOCHE PARA REGENERAR LA PIEL MIENTRAS DUERMES

A lo largo del día, la piel se ve sometida a innumerables agresiones externas (sol, viento, aire acondicionado...) que pueden causar desde deshidratación y manchas, a provocar un envejecimiento prematuro. Por esta razón, Boots Laboratories™ ha desarrollado Serum7 Aceite de noche activo, un producto que consigue de forma natural regenerar la piel y aportarle un aspecto más joven, radiante y saludable.



TRATAMIENTO VIGORIZANTE HAIR&SOUL

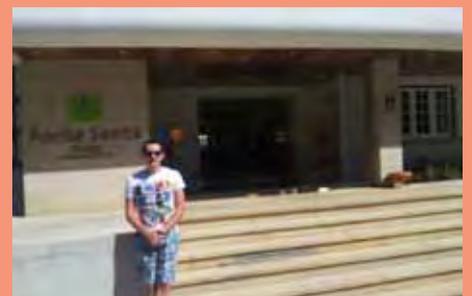
Se trata de un tratamiento esencial para hombre que revitaliza, oxigena y equilibra, por lo que es un excelente aliado para prevenir la debilidad y caída del cabello. Consiste en conseguir una armonía entre el cuero cabelludo y el cabello, gracias a la mezcla de técnicas de masaje siatshu y un proceso de respiración lenta y profunda que liberan tensiones y aportan mayor nivel de oxígeno en sangre.

MITICCA BY ISABELLA GOBARODI INAUGURA NUEVO ESPACIO

Miticca by Isabella Gobarodi estrena nuevo punto de venta en el Barrio de Salamanca. Un lugar para disfrutar en exclusiva de toda la moda en el mejor entorno. De estilo clásico e inspiración bucólica, el nuevo espacio de Isabella Gobarodi, se funde con elegantes tonos claros envueltos con sutiles pinceladas en colores vivos. Esta genuina tienda, situada la calle Caludio Coello -115, da vida a un entorno perfecto para descubrir una moda impecable que combina a la perfección modernidad con tradición y leyenda.

**ENRIQUE JAÉN DISFRUTÓ DE SU PREMIO DEL SORTEO DE AGOSTO 2013 GRACIAS AL HOTEL Ô FONTE SANTA DE MONFORTINHO**

Nos cuenta que: "Las instalaciones del hotel son realmente buenas y cómodas. La parte que más nos gustó fue el jardín y la piscina, sobre todo ésta última con su agua impoluta y su efecto de "piscina infinita" que se perdía entre los árboles del jardín. Sencillamente, una maravilla poder disfrutarla. En cuanto al restaurante, nos encantó la comida que servían y el cuidado de todos los detalles. Las cenas en la terraza con vistas al jardín y la piscina iluminada fueron increíbles. El personal del hotel fue muy agradable con nosotros en todo momento, otro punto importante a destacar. Por todo ello, nuestra experiencia en el Hotel Fonte Santa se puede calificar de excelente y desde aquí recomiendo a todo el mundo alojarse en él si quiere disfrutar de unos días de relax."

**ABRE LA E-SHOP DE ALTA COSMÉTICA Y PERFUMERÍA DE CULTO**

Claudia di Paolo es una de las más brillantes especialistas en cosmética en España y su rigor, junto con la búsqueda incansable de las mejores técnicas, firmas y exclusivas terapias, la han hecho merecedora de un gran reconocimiento como Beauty Hunter. Todos sus hallazgos están disponibles en su Beauty House Claudia di Paolo Shop (Jorge Juan, 39, Madrid) y desde ahora en la webshop calificada como la e shop de cosmética nicho más importante de Europa: www.claudiodipaoloshop.com.



ERRE QUE ERRE PRESENTA

PROMETIÓ SALVAR
SUS VIDAS

LE NOMBRARON
SU LÍDER

LOS ANIQUILÓ

BATAVIA

HISTORIA DE UN NAUFRAGIO



La obra es el último proyecto de la compañía RQR Teatro, que lleva al escenario uno de los acontecimientos más trágicos de la historia naval y del ser humano: el naufragio del Batavia.

NUEVO PROYECTO DE LA COMPAÑÍA TEATRAL ERREQUEERRE LA HISTORIA REAL DE UN NAUFRAGIO

El navío holandés Batavia, uno de los barcos más grandes de la Compañía de las Indias Orientales, naufraga frente a la costa oriental de Australia, en lo que fue el mayor naufragio en la historia hasta el hundimiento del Titanic.

Mientras un reducido grupo de supervivientes, a las órdenes del capitán Francisco Pelsaert, marcha en busca de ayuda, el resto, casi 200 pasajeros, consigue llegar a un archipiélago de islotes. Allí improvisan su propia estructura social para gestionar las provisiones, confiando su destino al contra-maestre Jeronimus Cornelisz.

Tres meses después, el capitán del Batavia regresa para descubrir que tan solo 40 personas seguían con vida. Jeronimus Cornelisz acabó con más de 150 seres humanos sin empuñar un arma contra ninguno de ellos.

Una historia real, que inspiró la novela *El señor de las moscas* de William Golding, y que ahora sirve de punto de partida para una obra sobre el desprecio al pueblo, la destrucción, el caos, la avaricia, la lujuria y el germen de la maldad capaz de conducir al ser humano hasta su propia extinción, su propio naufragio. 📍

TEATRO LARA. C/
Corredora Baja de San
Pablo 15. Madrid.
Todos los miércoles a las
22:00 horas, hasta el 3 de
diciembre.

www.errequeerreteatro.com



Ficha técnica

Título: Parques Nacionales de España

Autor: Varios Autores

Editorial: Lunwerg

Páginas: 256

Precio: 39,50 €

PARQUES PARA TODOS

Los 15 parques nacionales son muy distintos entre sí. Unos son muy grandes y otros no, unos son de montaña, otros muestran bosques de todo tipo, los hay que albergan importantes humedades extensos o reducidos, otros son casi solo impresionantes campos de lava o edificios volcánicos, otros reúnen el mar y la tierra en espectaculares archipiélagos... todos son especiales y cada uno posee una personalidad diferenciada. En sus casi cien años de existencia, han surgido innumerables conflictos por el uso del agua, por la presencia de especies depredadoras, por el aprovechamiento de otros recursos naturales. Hoy, la red de Parques trata de aplicar las mejores prácticas de uso público conocidas para los visitantes y se han creado infraestructuras para asegurar la conservación de este rico y variado patrimonio natural.



Ficha técnica

Título: Pasteles de Alta Costura

Autora: Patricia

Arribáizaga

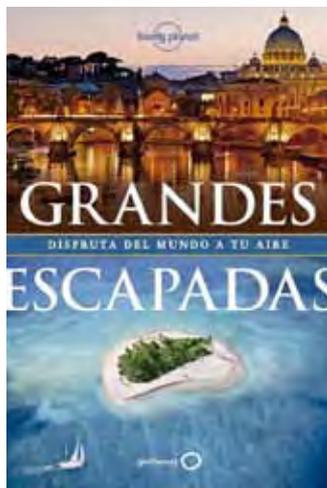
Editorial: Libros Cúpula

Páginas: 274

Precio: 28 €

REPOSTERÍA CREATIVA

Es un libro que refleja la filosofía de su empresa Cakes Haute Couture, donde prima la atención a los detalles y el uso de ingredientes naturales de excelente calidad. En esta obra presenta recetas clásicas, sobre todo de pastelería francesa, su especialidad, reinterpretadas con su propio estilo, sumándole glamour y diseño e incorporando no sólo decoraciones en pasta de azúcar sino también frutas, caramelo, gelatinas y cremas. Es una obra indispensable y esencial para cualquier aficionado o profesional que quiera aprender desde cero las mejores técnicas de la decoración de pasteles y las irresistibles recetas que han hecho de la autora un referente mundial de la pastelería contemporánea.



Ficha técnica

Título: Grandes Escapadas

Autor: Varios Autores

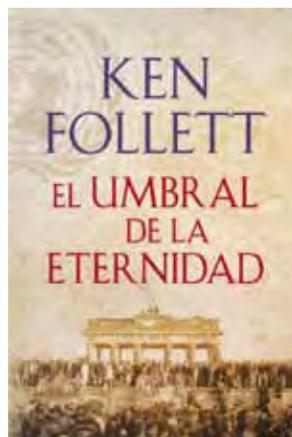
Editorial: Geoplaneta

Páginas: 320

Precio: 29.95 €

VIAJA A TU AIRE

Remar en kayak por un archipiélago canadiense, probar una experiencia gastronómica en las calles de Penang, surfear en las olas que rompen alrededor de la isla polinesia de Tikehau, irse de tapas en Andalucía o pasar unos días de descanso en la casa de Ian Fleming en Jamaica o en un monasterio mallorquín... hasta 76 escapadas originales en todo el mundo que incluyen experiencias románticas, culturales, de relax, de lujo, de disfrute de la naturaleza o en familia. Los textos y fotografías que acompañan cada propuesta logran transmitir al lector las sensaciones del viaje, con la información necesaria para que pueda hacer realidad sus sueños: mapas de cada una de las rutas, fotografías espectaculares, textos sugerentes e información práctica para el viajero actual, bibliografía y filmografía relacionadas con el viaje.



Ficha técnica

Título: El Umbral de la Eternidad

Autor: Ken Follett

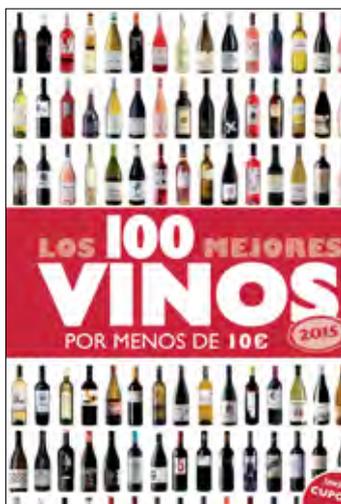
Editorial: Plaza Janés

Páginas: 1152

Precio: 7,95 €

FOLLETT TERMINA SU TRILOGÍA DEL S.XX

En este último tomo de la trilogía «The Century», los protagonistas principales son los nietos de las cinco familias que conocimos por primera vez en La caída de los gigantes. Ken Follett narra las luchas, tragedias y alegrías de sus vidas personales entrelazadas con los acontecimientos principales ocurridos durante estos años. La novela arranca en 1961 y, a través de los dramas personales de los protagonistas, nos ofrece un recorrido histórico de estos años en Europa y Estados Unidos.



Ficha técnica

Título: Los 100 mejores vinos por menos de 10€
Autora: Alicia Estrada
Editorial: GeoPlaneta
Páginas: 144
Precio: 9,95 €

GUÍA DE VINOS

Una guía que nos ayuda a hablar de vinos con nuestros amigos, a distinguir los matices de las diferentes crianzas, a seleccionar los mejores para cada ocasión y a disfrutar del enoturismo.

Una selección muy especial de vinos, con la máxima información de cada uno de ellos: descripción, nota de cata, momentos ideales para degustarlo, así como vinos similares, datos de la bodega, propuestas de enoturismo y, cuando procede, el distintivo de vino natural, ecológico o biodinámico.

Con 30 cupones para disfrutar gratuitamente y visitas y degustaciones en las bodegas seleccionadas.



Ficha técnica

Título: Gracias por este momento
Autor: Valérie Trierweiler
Editorial: Maeva
Páginas: 242
Precio: 16,90 €

LIBRO CON POLÉMICA

La política es una pasión devoradora. François Hollande empezó desde muy abajo, y sin embargo acabó siendo elegido presidente de la República. Y me arrastró con él. El poder es una prueba para quien lo ejerce, pero también para su familia y amigos. En el Eliseo a veces me sentía ilegítima; otras, como en un reportaje. La chica de barrio obrero convertida en primera dama, quién lo hubiera pensado. Me enteré de la infidelidad del hombre con quien había compartido mi vida durante los últimos años por la prensa, como todos.



Ficha técnica

Título: Un otoño romano
Autor: Javier Reverte
Editorial: Plaza Janés
Páginas: 320
Precio: 20,90 €

LA ROMA DE JAVIER REVERTE

En forma de diario, como hicieron Goethe o Stendhal, Javier Reverte nos ofrece en estas páginas su visión de "la ciudad de las ciudades". Con su estilo inimitable, mezclando pasión, cultura, historia, poesía, humor y ternura, el autor traza un retrato de la Ciudad Eterna que, sin duda, figurará a partir de ahora entre los grandes libros escritos sobre ella.



Ficha técnica

Título: El Mapa del caos
Autor: Félix J. Palma
Editorial: Plaza Janés
Páginas: 704
Precio: 21,90€

MISTERIO Y ACCIÓN

Con El mapa del caos Félix J. Palma firma la última entrega de su "Trilogía victoriana". Una novela magistral repleta de misterios y acción, amor y aventuras, fantasmas y licántropos, humor y steampunk. Un homenaje a la literatura, a la novela detectivesca, al cómic de superhéroes y al cine de nuestra infancia. Una gran aventura que mezcla amores imposibles, acción a raudales, fantasmas verdaderos y médiums falsos, en un explosivo cóctel que atrapará a los lectores de todo el mundo. O, como diría el misterioso narrador de esta novela, de todos los mundos posibles.



QATAR AIRWAYS RECIBE SU PRIMER A380

La aerolínea cinco-estrellas Qatar Airways ha recibido su esperado primer A380, según se ha explicado hoy en una rueda de prensa celebrada conjuntamente con Airbus en su fábrica de Hamburgo, en Alemania. Con 10 Airbus A380-800s bajo orden de compra, Qatar Airways tiene previsto recibir cuatro de ellos antes de acabar el año 2014.



CINCO AÑOS DEL PROGRAMA 'CUIDO MI DESTINO' DE LAN AIRLINES

Gracias al programa, más de 40 espacios turísticos en 17 ciudades de todo Sudamérica han sido recuperados, con el apoyo de las comunidades locales. Más de 2.000 estudiantes de Argentina, Chile, Colombia, Ecuador y Perú han participado en esta iniciativa, que ha significado un aporte cercano a los US\$ 2 millones.



DELTA SE VOLVIÓ ROSA

Durante el mes de octubre, los empleados de Delta han llevado uniformes de color rosa y vendieron productos de color rosa, como auriculares y limonadas tanto a bordo como en los Delta Sky Clubs. Todas las ganancias derivadas de los productos rosas de la aerolínea se destinarán en beneficio de la BCRF.



ACUERDO DE AIR EUROPA CON LEGÁLITAS

El acuerdo suscrito entre Legálitas y el grupo Globalia, integrado por diferentes compañías como Air Europa, Halcón Viajes, Viajes Ecuador o Travelplan, ha permitido a más de un millón de pasajeros acceder a los servicios que Legálitas les ofrece en exclusiva, a través de las distintas agencias del grupo existentes en España o a bordo de la flota de aviones de la compañía en la que vuelan más de 875.000 pasajeros cada mes.

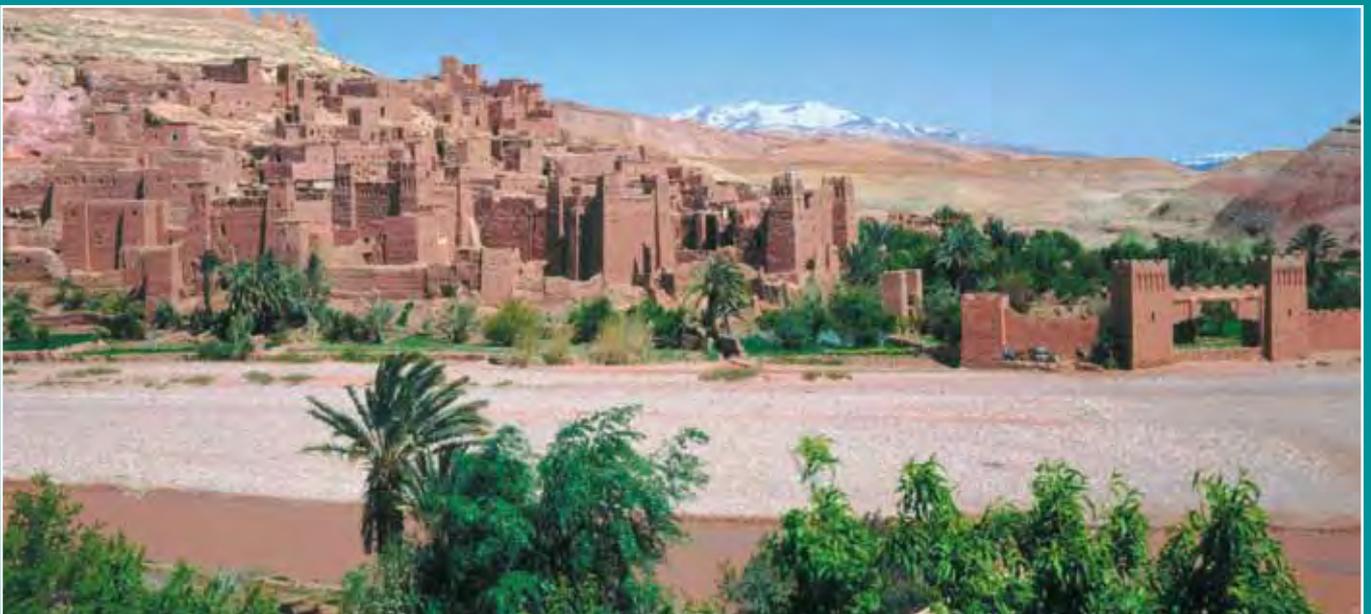


SAUDIA AIRLINES SE MEJORA SU CLASIFICACIÓN

Saudia Airlines, la compañía aérea líder de Arabia Saudita, ha sido valorada por Skytrax, Aerolínea de Cuatro Estrellas. Este reconocimiento, recibido de manos de la consultora británica, permite a Saudia Airlines mejorar en la clasificación anterior y subir un puesto de tres a cuatro estrellas gracias a la notable mejora de los servicios a bordo para sus pasajeros. La aerolínea también ha sido galardonada este verano con tres premios internacionales de Skytrax: Mejor "Economy Seat Class", Mejor Neceser de Viaje en "First Class" y un segundo puesto en Aerolínea que más ha mejorado durante el año 2013. Estas distinciones fueron anunciadas durante una ceremonia en el Aeropuerto Farnborough de Londres.

AIR EUROPA UNE MADRID CON OUARZAZATE

Air Europa, la aerolínea del Grupo Globalia, comenzará a volar a Ouarzazate, Marruecos, a partir del próximo 27 de noviembre con 2 frecuencias semanales, los jueves y domingos. El avión destinado a cubrir el trayecto será un Embraer 145 con capacidad para 50 pasajeros. Gracias a esta nueva ruta Ouarzazate quedará unida, a través del hub que Air Europa tiene en el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid Barajas, con cualquiera de las ciudades de Europa y América cubierta por la amplia red de la aerolínea.



UNA ESCAPADA FOTOGRÁFICA A OPORTO

DESDE EL PASADO SEIS DE OCTUBRE OPORTO ESTA MÁS CERCA, GRACIAS A LOS CUATRO VUELOS DIARIOS DE AIR EUROPA (WWW.AIREUROPA.COM) QUE UNE MADRID CON LA CIUDAD PORTUGUESA EN UN VUELO DE UNA HORA.



Los tradicionales rabelos empleados en el transporte de la uva y el vino de Oporto todavía frecuentan las orillas del Douro.

Oporto es mucho más que un buen vino. Esta ciudad guarda un encanto especial para poder plasmarlo con nuestras cámaras, rincones, arquitectura, historia y todo en un paseo que nos adentrará en la vida de unas gentes que comparten su historia con el río Douro y sus vinos.

Para empezar nuestro recorrido visitaremos el Centro Português de Fotografia. Desde luego es un buen comienzo para un viajero y su cámara. Oporto nos descubrirá un sin fin de rutas, pero empezar nuestro camino viendo fotos nos enseñará a entender mejor esta ciudad. Entramos en un edificio de 1767 que en su día fue primero un convento y luego un tribunal y una cárcel.

Hoy, dentro de estos muros, encontramos exposiciones de fotógrafos portugueses y fotografía histórica de Portugal. Hay una planta dedicada exclusivamente a la historia de la fotografía; desde las cámaras de placas a la actualidad, todo un recorrido por este arte de plasmar y retener una imagen, por la evolución de la fotografía que también podemos seguir en la web www.cpf.pt

Una vez empapados de esas instantáneas nos disponemos a aventurarnos en captar buenas imágenes y para ello tenemos varias rutas que seguir. Es una ciudad con un casco antiguo muy interesante; callejeando descubrimos un Oporto de color, de calles estrechas que invitan a mirar hacia arriba, y permiten descubrir el cielo entre tejados y chimeneas.



El vino de Oporto y las típicas fachadas de azulejos de las casas de Oporto están más cerca con la ruta que Air Europa ha puesto en funcionamiento desde el pasado mes de octubre.



La decadencia de algunos edificios nos enseñan las pequeñas cicatrices arquitectónicas, las casas no pierden su elegancia y mantienen su historia digna y en pie. El casco histórico está siendo restaurado con mucho mimo para no perder su personalidad. El recorrido nos enseñará a ver sin juzgar, a dominar luces y retener olores.

EL DUERO Y SUS PUENTES

Sin duda, el Duero ha sido históricamente, y sigue siendo hoy, la arteria principal de Oporto. Tengo que reconocer que la ruta por el Duero nos acerca a un Oporto particular que le otorga la arquitectura de sus puentes. En menos de cinco kilómetros podemos encontrarnos seis puentes, pero solo dos son los más fotografiados de la ciudad y si tengo que quedarme con uno como símbolo de la ciudad... el de Luis I; una construcción de un Ingeniero alemán que fue socio de Eiffel. Este puente de dos alturas nos dará una panorámica de Oporto desde su piso superior, que permite una vista privilegiada del segundo puente, que también recuerda el estilo de Eiffel. El de Maria Pia, construido en 1877, fue el primer puente de arco ferroviario que unió las dos riveras del Duero. Pero la vista de estos puentes es impresionante si optamos por viajar en alguno de los típicos ravelos, esos barcos tradicionales que trasportaban el vino desde los viñedos a las bodegas.

Los otros dos puentes son más modernos, tanto el de San Joao y como el de Freixo son de nueva arquitectura. Si navegamos río arriba nos encontraremos paisajes de viñedos en las laderas y la vista desde el barco merece la pena

Otro elemento muy fotogénico es el tranvía. La verdad es que las ciudades del mundo que tienen este medio de transporte tienen un valor añadido para el aficionado a la fotografía y en este caso hemos de tener presente que la antigüedad de estos tranvías les concieren un encanto especial. Yo recomiendo dos fotos desde el tranvía: la primera, a su paso sobre el puente y la segunda, por cualquiera de las calles estrechas del casco antiguo.

“No aprendemos que no se pueden tener todos los huevos en una misma cesta y no fomentamos la cultura, ni la investigación, ni la innovación... sólo primamos la industria turística”

CAMBIO DE CICLO

Europa necesita un cambio de ciclo. Y España, todavía más. Es un continente gastado, a la espera de que chinos, norteamericanos, indios y africanos vayan imponiendo sus reglas económicas y, quizá, culturales. En las sociedades europeas, sólo el turismo florece. Lo demás son dudas, zozobras, incomprensiones, intereses y políticas improvisadas

para ver si se acierta dónde está la salida. La salida, sí; porque solución, lo que se dice la solución, nadie es capaz de vislumbrarla.

Mientras tanto, se entretienen las penas con viajes. El turismo es lo que está alimentando las economías de algunos países del sur, como es el caso de España. Vienen franceses, italianos, alemanes, ingleses... y rusos, chinos y jeques, que son quienes más dinero se dejan y mayores beneficios aportan a la maltrecha economía española. Miedo da pensar qué pasaría si, por una crisis mayor, como la que podía haber producido el virus del Ébola, o cualquier otra contingencia, hubiera convertido a España en un país vedado para el viajero.

No aprendemos que no se pueden tener todos los huevos en una misma cesta. Y así, ni fomentamos la cultura, ni la investigación, ni el desarrollo tecnológico ni la innovación. Sólo primamos la industria turística.

¿Nos estamos equivocando? Creo que sí. Pero, ¿quién soy yo para opinar de aciertos y errores? Quienes cobran para resolver los problemas adoptan gestos sesudos, semblantes trascendentes, miradas interesantes. Como si estuvieran a punto de descubrir América o el elixir de la eterna juventud.

¿Nos fiamos? Yo ya no me fío de nadie. A veces, ni de mí mismo. Pero presumen de que llegan turistas y más turistas. ¡Qué bien!



ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

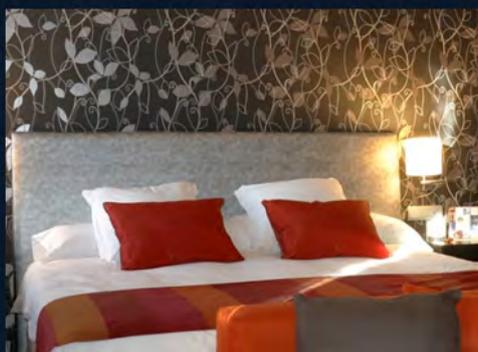


SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
+
Lujos de España
50 euros



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 N° 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