top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VI Nº 54 marzo 2015



JIANGSÚ
EL VATICANO BUDISTA

NORUEGA
EDVARD GRIEG O LA MÚSICA DEL FIORDO

CUENCA
ESPLENDOR ROMANO

EL PANTANAL
TIERRAS DE AGUA

SORTEO UNA COMIDA O CENA PARA CUATRO PERSONAS EN 90 GRADOS



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 espaciosas, 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



top VIAJES

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
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
J. Felipe Alonso, Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Manuel Charlón, Gabriel Carreño Pérez, Antonio Gómez Rufo, Manena Munar, Eli Morales, Fernando Pastrano, Mar Villasante, Mónica Pérez

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
El Pantanal (Brasil). Manuel Charlón

"¿Qué van a hacer este verano los que engrosan el 26% de la población en paro? Pues seguramente ir a visitar a los familiares del pueblo, como se hacía en las décadas de 1960 y 1970"

VISADO DE ENTRADA

Historia interminable

Ya se ha comentado en muchas ocasiones la tortura de viajar en AVE con gente maleducada, con esos impresentables que se creen ser los únicos ocupantes del vagón (perdón, el coche, que los de Renfe se enfadan) y hablan por el móvil a voz en grito, que da la impresión de no necesitar el aparatejo para hacerse oír en quinientos kilómetros a la redonda.

Pues érase que se era que uno volvía de Barcelona y al llegar a Camp de Tarragona ya había dos ocupantes dándole a la húmeda con un volumen suficiente para que, sin quererlo ni desearlo, nos enteremos de sus conversaciones, incluso íntimas, los demás inquilinos del vagón (que se joroben los de Renfe porque según el DRAE, la primera acepción de vagón es: "En los ferrocarriles, carruaje de viajeros o de mercancías y equipajes", mientras que coche es el "Vagón del tren o del metro"; y ya está: vagón). Así, la del 18C requiere a su invisible interlocutor/a "de cuánto dinero estamos hablando" y la zángana del 14A, con los pies sobre los reposabrazos del asiento anterior, no para de hablar de la mar y de los peces. El revisor la llama la atención, pero en cuanto se va, y tras comentarlo con Montse, lo que hace es poner los dos pies en el mismo reposabrazos, el que da a la ventanilla. Pienso para mí que es una pose incómoda; eso sí, transgresora, que será lo que le haga mantener tan poco ergonómica postura a la holgazana y desidiosa pasajera.

Dos estaciones más tarde, en Zaragoza, el vagón se llena y se convierte en una jaula de grillos. Descubro que el ocupante del 13C ha quedado a las ocho y media con Alberto, "aunque te lo confirmo más tarde", y el del 15B se lamenta de no poder ver, "ni siquiera en la tele", el partido del Barça, que al parecer juega hoy a las cuatro de la tarde.

Me revienta ser cotilla por obligación y decido que ya está bien, opto por ponerme los auriculares, sintonizo el canal ocho y suenan arias y *duetos* de óperas varias (*La bohéme*, *El barbero de Sevilla*, *Lucia de Lammermoor*, *Los cuentos de Hoffmann*…); una suerte, pero habría tomado esta decisión igualmente aunque solo hubieran sonado temas de hip-hop o regatón.



Rememoro mi viaje de ida a la Ciudad Condal, un día antes, en vagón silencioso, en el que no se pueden utilizar los móviles ni hablar con tu compañero de asiento en un tono más elevado del lógico. Sonó un teléfono, que fue respondido no en voz baja, precisamente. "Perdón, estamos en un vagón –¡que dijo vagón, oye!– silencioso", le advirtió otro pasajero, y el amonestado, afortunadamente, se disculpó y continuó su conversación en el pasillo entre vagones.

Pero me pregunto: ¿Y si al interdicto le da por decir que hace lo que le da la gana? Pues ya se ha montado el follón. ¿No tendría que ser el personal del tren quien se lo recordara a los infractores en lugar de pasar olímpicamente de estas cosas? Es que esto es la historia de nunca acabar. Una particular historia interminable.

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

"Lo que podríamos llamar contagio de viaje, es en el fondo una enfermedad incurable". RYSZARD KAPUSCINSKI periodista y escritor polaco (1932-2007)



08 **CUNA DEL BUDISMO**
Con una superficie similar a la suma de Cantabria y Castilla y León, **JIANGSÚ** es una 'pequeña' provincia de China con 80 millones de habitantes –las dos comunidades autónomas suman tres millones– y el mayor número de ciudades culturales del país. Abundan las grandes estatuas dedicadas a Buda en la que es conocida como la *cuna del budismo*.



34 **TIERRAS DE AGUA**
No apto para todos los públicos, **EL PANTANAL** es una selección de los mejores fotogramas de la naturaleza neotropical que exige al espectador un esfuerzo de concentración y humildad, que en sazón serán recompensandos con el sentimiento de haber vivido un poco más cerca del paraíso.



82 **ESPLENDOR ROMANO**
Cruce de caminos entre Cartago Nova (Cartagena) y Complutum (Alcalá de Henares), ciudades como Segóbriga, en **CUENCA**, se convirtieron en un enclave estratégico para el Imperio Romano y epicentro de la producción del mejor *lapis specularis*, un yeso traslúcido que fue empleado hasta el siglo II para cerrar ventanas dejando pasar la luz solar.



58 **UN PASEO POR LOS FIORDOS**
Las notas de Grieg flotan en las aguas del fiordo. Su composición está íntimamente unida al paisaje noruego y especialmente a **BERGEN**, ciudad natal del músico. "El aroma de Tyskebryggen me sorprende. De hecho creo que hay bacalao y arenque en mi música", declaraba el gran maestro refiriéndose al muelle de la capital de los fiordos.

Y ADEMÁS...

03 **VISADO DE ENTRADA**

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Una historia interminable"

06 **SORTEO**
Una comida/cena para cuatro personas en el restaurante 90 Grados

98 **VIAJES DE LEYENDA**
Fuente Dé

106 **HOTELES**
· The Yeatman
· Noticias

116 **GASTRONOMÍA**
· Restaurante Espacio 33
· Restaurante Caray
· Noticias

124 **ENOLOGÍA**
. Vinos de Valdepeñas
. Noticias

128 **BAZAR**
· Bazar Belleza
· Bazar Especial Regalos Día del Padre

132 **EXPOSICIONES**
· Paul Delvaux en el Museo Thyssen
· Gilt obra invitada en el Museo Thyssen

138 **NOTICIAS**
· Premios de la Sociedad Geográfica Española
· Cirque du soleil

140 **LIBROS**
Novedades

142 **CINE**
Novedades

144 **AEROLÍNEAS**

146 **KILÓMETRO 0**
ANTONIO G. RUFO
"El Faro de Madrid"

SORTEO

www.topviajes.net

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número aleatorio para participar en el sorteo de **una cena o comida del Menú Degustación para cuatro personas, con Mojito incluido, en el restaurante 90GRADOS.** 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 4 de abril de 2015. La única condición es que el ganador y sus acompañantes se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales. **¡Haz clic aquí y participa!**

topVIAJES

Y

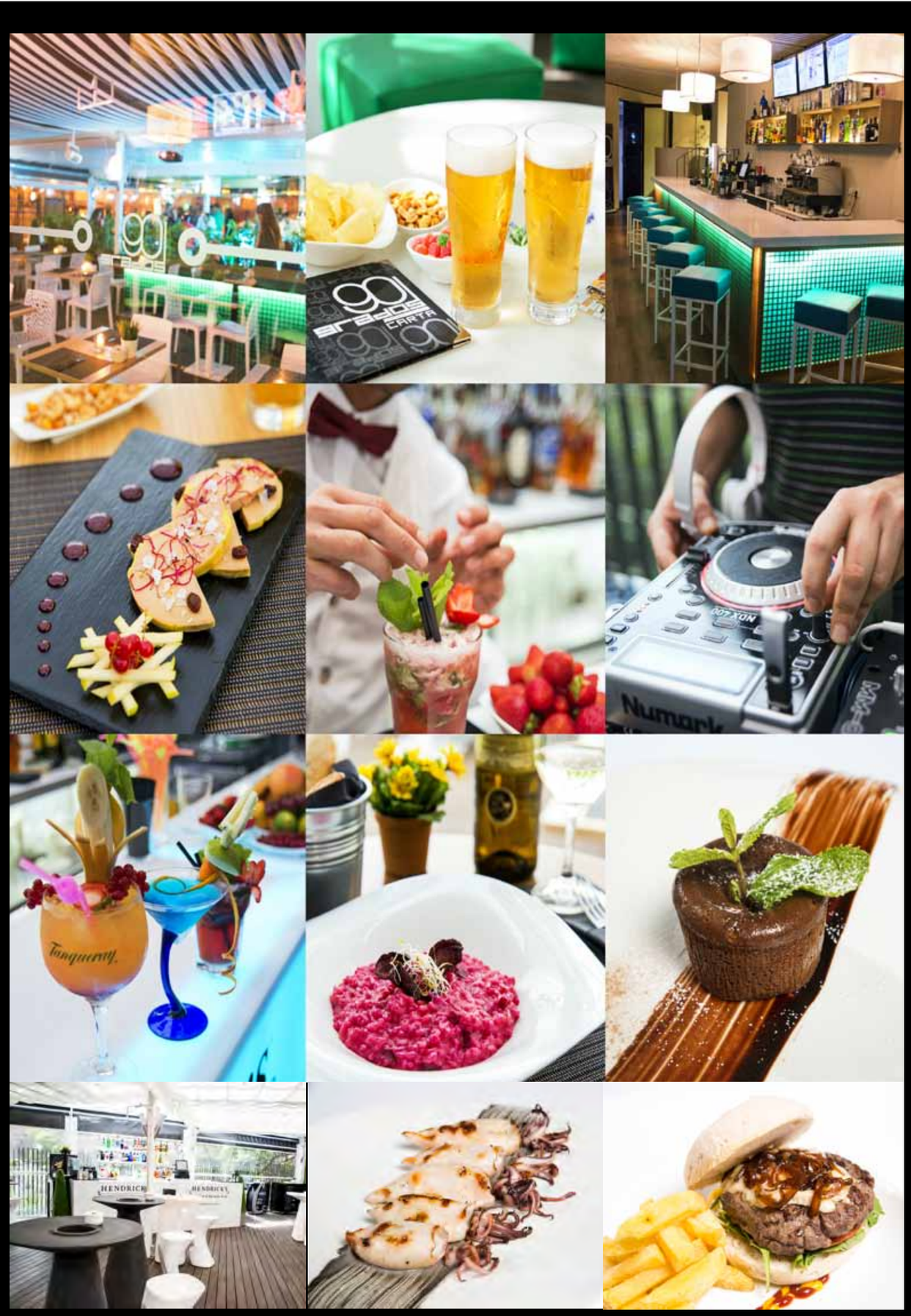
90 grados lounge&cocktails

TE INVITAN A

Una comida o cena Menú Degustación para cuatro personas personas con un Mojito incluido*

www.90gradosmadrid.com

* Para disfrutar hasta 3 meses después de la celebración del sorteo. Imprescindible reserva. De domingo a jueves.



El impresionante templo Ling Shan Brahma Palace.

JIANGSÚ

EL VATICANO BUDISTA

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

El Ling Shan Brahma Palace es la sede permanente del Foro Mundial Budista. Por su significado, sus proporciones e incluso por su arquitectura, podría ser considerado como el Vaticano del budismo



El Ling Shan Brahma Palace, conocido simplemente como Palacio de Buda, es un gran edificio de 70.000 m², construido en un estilo indescifrable, ecléctico y majestuoso, que recuerda en algunos aspectos a la gran arquitectura india neoclásica. Por aquí pasan todos los años dos millones de turistas.

Jiangsú es una provincia pequeña de China, pero con muchos habitantes, es decir, tiene una gran densidad de población. Para entenderlo basta saber que en un territorio del tamaño del de Castilla y León más Cantabria, que en España tiene una población de unos tres millones de personas, en Jiangsú viven 80 millones. Esto le confiere una singularidad especial: en relativamente poco espacio, vive mucha gente, que ha tenido una larga historia y ha desarrollado una vasta cultura, lo que se traduce en que Jiangsú sea considerada con razón la provincia con mayor cantidad de localidades culturales de China.

MARAVILLAS DE ORIENTE

Destaca de manera clara Suzhou, una de las maravillas de Extremo Oriente. Dice un proverbio chino que "En el Cielo está el Paraíso y en la Tierra, Suzhou y Hangzhou". Y puede que tenga razón. Hangzhou, en la provincia de Zhejiang, ya fue descrita por Marco Polo en el siglo XIII como "la mejor y más noble ciudad del mundo", aunque seguramente el comerciante veneciano exageraba, como siempre. Suzhou, en Jiangsú, es una ciudad jardín surcada por multitud de canales afluentes del Gran Canal y cuajada de casas señoriales, y sin duda merece una visita más detallada, y hasta un reportaje aparte.

Otra ciudad importante en esta provincia es su capital, Nanjing, a orillas del río Yangtsé, conocida nada menos que como "Capital de la Educación, la Ciencia, la Cultura, el Arte y el Turismo".

Con tales contendientes, cabría pensar que el resto de la provincia no tendría mayor interés. Nos equivocaríamos. Hay muchas sorpresas ocultas. Desde Shanghái nos desplazamos 130 km. en tren de alta velocidad y en unos 40 minutos llegamos a Wuxi, "La Perla del Lago Tai", una ciudad con más de 3.000 años de historia.

Lingshan, literalmente "Montaña Espiritual", se encuentra a solo 25 km. de Wuxi. En la misma estación de ferrocarril cogemos el autobús 88 que nos lleva hasta allí. Dentro de las muchas montañas sagradas de China, esta ocupa un lugar destacado. Se puede visitar un agradable parque de 30 hectáreas en el que encontramos diversas construcciones budistas. La que más llama la atención, incluso a cierta distancia, es una gigantesca estatua de Buda de pie de 88 metros de altura, 42 más que la Estatua de la Libertad de Nueva York. Con sus 700 to-



Ángeles hindúes
Una de las tres estancias principales del Ling Shan Brahma Palace es el Salón de la Torre. En sus muros hay docenas de *apsarás* voladoras, unas ninfas acuáticas, comparables en cierto sentido a los ángeles cristianos, que han sido tomadas de la mitología hindú, aunque también hay quien las asemeja a las musas grecorromanas.

El Gran Buda de bronce mide 88 metros de altura y pesa 700 toneladas.



El budismo vino del oeste
Dice la leyenda que durante la dinastía Han (206 a.C. – 220 d.C.) un emperador chino soñó que un personaje dorado llegaba volando desde el Cielo portando las enseñanzas budistas. La Historia confirma la época, aunque esta doctrina filosófica, que muchos confunden con una religión, no se consolidó en China hasta el periodo de las Seis Dinastías (220 d.C. – 589 d.C.). Fueron los comerciantes de la Ruta de la Seda los que llevaron esos pensamientos desde el norte de la India y penetraron en China por el oeste. Inmediatamente se fusionaron con la filosofía taoísta con la que tenían muchas similitudes. En el terreno artístico, los monasterios y las esculturas de Buda tomaron características propias sin abandonar los cánones originales. Desde China, el budismo pasó a la península coreana y desde allí al Japón.



El budismo llegó a China desde el norte de la India. En el terreno artístico tomó características propias sin abandonar los cánones originales

neladas de bronce unos dicen que es la más grande del mundo, otros que ocupa el puesto noveno... Es enorme y muy reciente. Se acabó de construir en 1996, pero como todo en este país, enseguida toma una apariencia de antiguo, con un pátina que en otros lugares solo da el tiempo, mucho tiempo. Su gran impulsor fue Zhao Puchu (1907-2000), en su día presidente de la Asociación Budista de China, un interesante personaje que supo atemperar la práctica budista con el Partido Comunista.

DOS VECES 108
Hasta este colosal Buda se llega después de subir una amplia escalera de piedra que recibe el nombre de Avenida de la Nube Ascendente. ¡Exacto! El día que fuimos estaba prácticamente rodeada por las nubes, pero como por un milagro del *feng-shui*, se fueron desvaneciendo hasta llegar a salir el sol.

Alguien nos dijo que no son 216 los escalones que hay que subir, sino "dos veces 108". Porque 108 es un número auspicioso budista (los rosarios, o *malas*, tienen 108 cuentas). En este caso 108 son los problemas y otros 108 los deseos que hay que superar hasta llegar al gran Buda.

A lo largo de la escalinata hay siete descansillos y en uno de ellos, más o menos a mitad de camino, una fuente conocida como El Pozo Exagonal. En su día suministró agua al cercano



Muchos símbolos
El Gran Buda está repleto de símbolos. La posición de las manos, los *mudrás*, simbolizan la protección, seguridad y bendición. En la palma de la derecha aparece una Rueda del Dharma con sus ocho radios, el emblema budista más antiguo. La esvástica en el pecho representa "el todo", "la eternidad". El tercer ojo, en el entrecejo, la iluminación. A Buda se le conoce también como El Iluminado. Y la flor de loto sobre la que se yergue es otro símbolo del budismo que, aun naciendo en el fango, sabe elevarse hacia la claridad.



Al Gran Buda se accede por una escalinata de 216 escalones: dos veces 108, un número auspicioso según el budismo. Porque 108 son los problemas y otros 108 los deseos que hay que superar hasta alcanzar la base de la gigantesca estatua









Templo Xiangfu y hoy, considerado como uno de los diez manantiales más famosos del sur de China, sirve para aliviar la sed del visitante o reforzar la fe del peregrino.

Y por fin, resoplando, llegamos a los pies de la estatua. Justo cuando me asomo a la barandilla el guía me cuenta un secreto: para los más vagos, para los más mayores, o para los más mayores vagos hay un truco, un ascensor interior que llega justo hasta donde estamos. ¡Qué majo el chico!

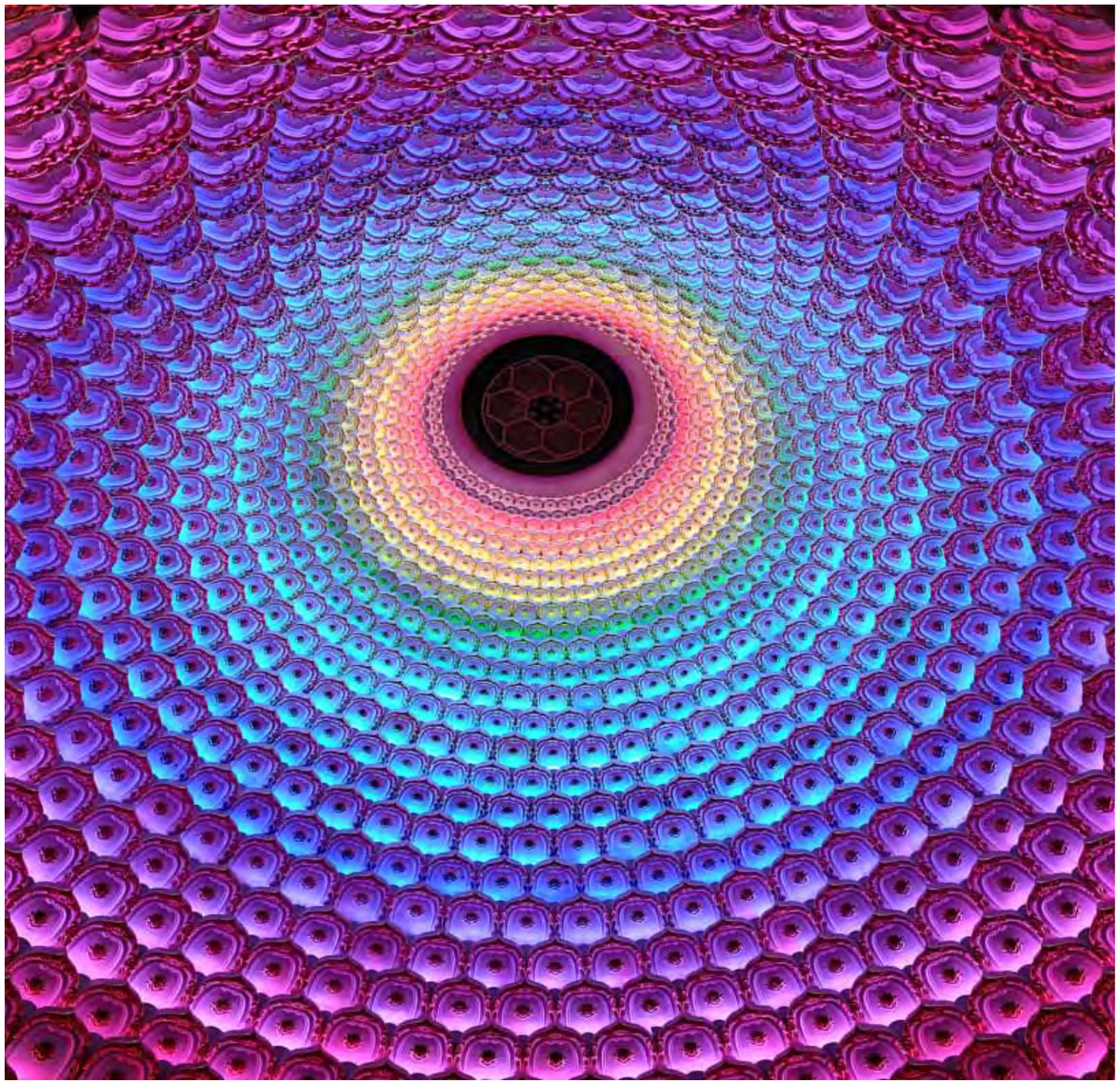
Estamos sobre una enorme flor de loto en la que descansan los pies de Buda. El interior del pedestal es un museo de tres plantas sobre el budismo. En la primera se explica de forma muy gráfica el origen, historia, desarrollo y su influencia en culturas como la china. En la segunda se muestran objetos budistas, arte, caligrafía, pintura... Y el tercero contiene un gran número de pequeñas estatuas de Buda, lo llaman la Sala de los Diez Mil Budas, pero no creo que llegue a tantos.

Bajamos las escalinatas. Aunque ya conozco el truco no caigo en la tentación del ascensor. ¡Si hubiera sido para subir..! Abajo hay tiendas de recuerdos y de incienso. Y unos fo-

Arriba, a la izquierda, la Fuente de los Nueve Dragones que representa el nacimiento de Buda y su primer baño. Al lado, el Paseo de los faroles de piedra. La recargada cúpula de Ling Shan Brahma Palace. Y el Salón del Altar con una estatua de Buda sedente construida con 10 kilos de oro puro.



El Palacio de los Cinco Sellos Anulares, construcción de estilo tibetano estilizado.



Cúpula del gran salón de actos con capacidad para 1.500 personas. Al lado un buda de jade de incalculable valor.

tógrafos que te toman por 25 yuanes una foto rápida con la gran estatua. La preferida es la que, jugando con la perspectiva, simula que el turista está tocando la mano izquierda de Buda, la que mira a la tierra.

Siguiendo nuestro paseo por el parque nos encontramos con otra estatua colosal, una mano de Buda, concretamente la derecha, de 12 metros, que sale del suelo. Tiene el mismo tamaño que la del Buda gigante, y en cierta forma me recuerda a la mano de Botero que hay en el Paseo de la Castellana de Madrid. La gente la toca y sin dejar de hacerlo la rodea andando en dirección de las agujas del reloj. Los budistas siempre que se mueven orando lo hacen en este sentido. Me cuentan que era una mano de repuesto que los obreros dejaron allí por si hacía falta. No se produjo el accidente y los visitantes empezaron a venerarla y quemar incienso en su derredor. A las autoridades religiosas les pareció bien y allí se quedó.

ESTATUA DE MAITREYA

Si miramos al Gran Buda desde abajo, a la derecha se encuentra una estatua de Maitreya, el Buda del Futuro. Es lo que se conoce como un Buda Feliz, muy distinto del apuesto gigante de pie. Es un personaje gordito, calvo, sentado, recostado... Por encima de él corretean jugando unos cuantos



El secreto mejor guardado
Jiangsú es una de las provincias en las que se produce más seda, un invento netamente chino. Hay constancia de que este tejido ya se producía en China hace 4.600 años y durante siglos fue el secreto mejor guardado del país. La Ruta de la Seda recibe este nombre porque el producto más importante que transportaban las caravanas de camellos eran estas telas maravillosas, que nadie sabía fabricar, ni tan siquiera imitar, fuera de China. Una leyenda dice que una concubina imperial tomaba té debajo de una morera cuando cayó a su taza caliente un capullo de gusano de seda. Cuando intentó sacarlo vio como salían hilos aparentemente sin fin. El secreto dejó de serlo cuando unos espías llevaron al Japón algunos gusanos y expertos en su cría en el s.III. Otras versiones dicen que fue a Constantinopla en el s. VI.



Jiangsú es una de las provincias en las que se produce más seda, un invento netamente chino que durante siglos fue el secreto mejor guardado del país

niños. La bonhomía en estado puro. Los que buscan felicidad, suerte, incluso hijos, se acercan y lo tocan.

Un poco más al sur está otra de las grandes atracciones de este parque temático del budismo. En una gran plaza (aquí todo es enorme) nos encontramos con un pedestal de bronce de más de siete metros de altura coronado por otra flor de loto. Esta planta es el símbolo del budismo, pues nace en el fango pero sabe elevarse limpia y desprenderse de la suciedad. Cuatro veces al día (cinco en los de mayor aglomeración de visitantes) suena una música y el capullo de seis pétalos empieza a abrirse. De él sale un niño, parecido al Manneken Pis de Bruselas, pero sin connotaciones escatológicas, que se eleva y gira 360 grados sobre sus pies para recibir la ducha de unos potentes aspersores instalados en la boca de dragones. Es la Fuente de los Nueve Dragones y representa el nacimiento de Buda y su primer baño. Cesa la música, los pétalos se repliegan y guardan al santo niño hasta la próxima representación. Los asistentes pueden beber de esa agua milagrosa o guardarla en botellas para llevársela a casa, como en Lourdes o Fátima.

PALACIOS

El Palacio de los Cinco Sellos Anulares es una construcción de estilo tibetano estilizado que culmina en unos tejados dorados. Tiene paredes blancas y granates y ventanas trapezoidales. Y está rodeado por un lago que impide acceder hasta sus puertas, que solo se abren en muy contadas y especiales ocasiones. Aparece allí como caído del cielo.

Del mismo año de construcción, 2008, es el Ling Shan Brahma Palace, conocido simplemente como Palacio







Fábrica de Seda Nº 1
En tiempos del emperador Wanli, de la dinastía Ming (1573-1620), Suzhou en Jiansú ya era un emporio en el cultivo de los gusanos y la fabricación de la seda. La Fábrica de Seda nº 1 no ha parado desde su fundación en 1926 hasta hoy, que es una atracción turística en la que se puede seguir todo el proceso, desde una sala de exposiciones con la historia, el taller de elaboración de la seda según métodos tradicionales, aún en uso, hasta la tienda.





Aunque no es tan conocido como el lago del Oeste (Xi Hu) de Hangzhou, ni está en la lista de los cinco lagos más famosos de China, el de Shouxi (Estrecho Lago del Oeste) es uno de los lugares más interesantes cerca de Lingshan



de Buda. Este es en realidad el sanctasanctórum de todo el parque. Un impresionante edificio de 70.000 m², construido en un estilo indescifrable, ecléctico y majestuoso, que recuerda en algunos aspectos a la gran arquitectura india neoclásica. Aquí todo está hecho para impresionar, salones de altísimos techos, decoración dorada, cálida barroca, robustas columnas, maderas nobles y mármol por todas partes, incluso en los suelos. A diferencia de la mayoría de los templos budistas, aquí hay que descalzarse para no dañar las losas perfectamente pulidas como espejos.

Hay tres estancias principales: el Salón del Pasillo (18 m. de altura, casi 80 m. de longitud), el Salón de la Torre (con docenas de *apsarás* voladoras, ninfas acuáticas tomadas de la mitología hindú), y el Salón del Altar (presidido por una estatura de Buda sedente, para cuya construcción se utilizaron más de 10 kilos de oro puro).

Si a todos estos superlativos añadimos que el Ling Shan Brahma Palace

El apacible complejo de Shouxi es un buen ejemplo de jardín tradicional junto a un lago. Inspiración de poetas a lo largo de siglos. Es conveniente andar sus riberas, navegar en las barcas ad hoc y pasar por el Puente de los Cinco Pabellones (arriba), epítome de toda aquella maravilla.

Cerezos en flor junto a un pabellón del lago Shouxi.







Otro invento chino
La imprenta es otro invento chino. En el s. VII se hacían impresiones con bloques de madera sobre papel de corteza de morera. En el s. XI se tiene constancia de la existencia de tipos móviles, que en Occidente no llegarían hasta el s. XV con Gutenberg. En la ciudad de Yangzhou, Jiangsú, se encuentra el Museo de los Bloques de Imprenta más importante del mundo, con más de 15.000 piezas históricas repartidas en más de 25.000 m².

Puente Joroba de Camello en el lago Shouxi.



Turistas chinos fotografían a la fotógrafa extranjera en el lago Shouxi.

es la sede permanente del Foro Mundial Budista, no es extraño que lo consideremos el Vaticano del budismo.

UN BUEN NEGOCIO

Al lado hay un gran pabellón con una inmensa cúpula circular de 60 metros al estilo del Panteón de Roma (aunque el diámetro del de la capital italiana es de 43,44 m.) y capacidad para 1.500 personas. Es el salón de actos de los grandes acontecimientos budistas y el teatro donde los turistas ven a diario una representación de la vida de Buda.

En resumen, un gran recinto festivo que anualmente recibe la visita de dos millones de personas con una tarifa básica de entrada de 210 yuanes (unos 30 euros). Un buen negocio.

Uno de los lugares más interesantes cerca del Lingshan es el Lago Shouxi (Estrecho Lago del Oeste). No es tan conocido como el lago del Oeste (Xi Hu) de Hangzhou, ni está en la lista de los cinco lagos más famosos de China, pero su belleza y armonía pueden poner un punto final pintiparado a nuestra experiencia budista en Jiangsú.

El apacible complejo es un buen ejemplo de un jardín tradicional junto a un lago. Inspiración de poetas a lo largo de siglos. Es conveniente andar sus riberas, navegar en las barcas ad hoc y pasar por el Puente de los Cinco Pabellones, epítome de toda aquella maravilla.

GUÍA PRÁCTICA

JIANGSÚ (CHINA)



CÓMO LLEGAR

Hasta que llegue el varias veces anunciado vuelo directo entre Madrid y Shanghái, una de las mejores formas de ir es vía Pekín, vuelo directo de Air China (unas 12 horas). Nosotros cogimos desde allí un avión de China Eastern (en la imagen) que nos llevó a Shanghái en otras 2:10 horas. Total: menos de 700 euros.
www.airchina.com/index.shtml
www.flychinaeastern.com



Desde Shanghái el tren de alta velocidad nos lleva a Wuxin, unos 40 minutos. Y en la misma estación tomamos el autobús 88 con el que llegamos a Lingshan en menos de media hora.
La agencia China Internacional Travel, con oficinas en Madrid y Canarias, lo puede organizar todo a la medida del viajero y con guías en castellano.
www.chinatravel-cit.com

DÓNDE DORMIR



El Hotel Mandarin Garden, en Nanjing, es un 5 estrellas (en la foto) inaugurado en 1991, situado muy cerca del Templo de Confucio, con 442 habitaciones amplias, confortables y muy bien equipadas: televisión por cable y wifi de alta velocidad.

Hotel Ramada, en la ciudad de Wuxi, a solo 25 km. del parque budista de Lingshan. Es un 4 estrellas recomendable por su estructura de hotel de negocios internacional. Muy céntrico. Una peculiaridad es que la mayoría de sus camas son de colchón rígido, muy del gusto de los chinos, pero incómodos para muchos occidentales. Si es así, pide en la recepción cama con colchón blando.
www.ramada.com

QUÉ Y DÓNDE COMER

La cocina de Jiangsú forma parte de las ocho Tradiciones Culinarias de China, es decir, está a la altura de las mejores del país. Se la denomina una "cocina suave" con ingredientes frescos de estación. Sus cocineros son hábiles maestros con el cuchillo.
Hay constancias escritas de hace mil años de sus famosos patos y pescados de agua dulce. Durante la dinastía Ming (1368-1644) la capital china estaba en Nanjing, cuando fue trasladada a Pekín en 1403 por el emperador Yongle, este se llevó también a los cocineros de la Corte.
Excelentes sopas, pato en salazón y cerdo estilo Dongpo (en la foto).



El restaurante Ying Bin Lou, Caichang Plaza, Renming Road, Wuxi, tiene fama desde 1930 y ha sido designado como uno de los "Tres mejores Restaurantes de Jiangnan".



El restaurante Wuxi Kao Ya Guan, 222 Zhongshan Road, Wuxi, está especializado en cocina local, siendo el pato asado su plato estrella. Otras especialidades son el pescado del lago Tai y los ravioles.

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de China www.cnto.org.es
Turismo de Jiangsú
www.tastejiangsu.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

EL PANTANAL (BRASIL)

TIERRAS DE AGUA

TEXTO **GABRIEL CARREÑO PÉREZ**
FOTOS **MANUEL CHARLÓN**

No apto para todos los públicos, el Pantanal es una selección de los mejores fotogramas de la naturaleza neotropical que exige al espectador un esfuerzo de concentración y humildad, que en sazón serán recompensandos con el sentimiento de haber vivido un poco más cerca del paraíso

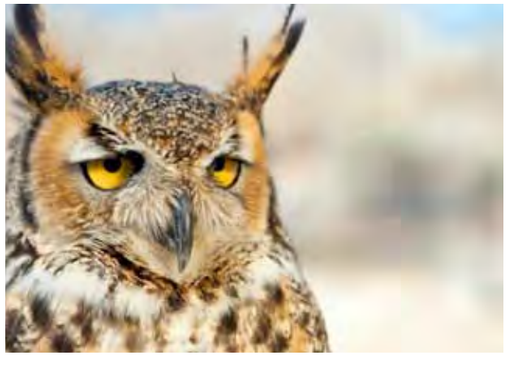


Una pareja de guacamayos azules regresa de su nido, ocupado anteriormente por tucanes, en las proximidades del río Cuiabá, en el Pantanal de Barão de Melgaço. Los también llamados guacamayos jacintos son inteligentes y sociales. Suelen juntarse en bandadas y sus graznidos y chillidos retumban a través de la selva. Las bandadas duermen en los árboles por la noche y por la mañana vuelan largas distancias para conseguir frutas, frutos secos, insectos y caracoles con los que alimentarse. Se emparejan para toda la vida. No sólo se aparean juntos, sino que también comparten la comida y se acicalan juntos. En la época de gestación, las hembras incuban los huevos mientras el macho sale a cazar y lleva comida al nido.

El Pantanal es un destino único. Puede sonar pretencioso, pero es verídico. Antes de desarrollar la singularidad del Pantanal, se hace imprescindible entender el ciclo del agua que, en este caso, se convierte en un factor que determina de forma crucial lo que el viajero va a ver. Como ocurre en la región amazónica, el Pantanal vive dos ciclos anuales del agua, el de la inundación y el de la sequía. Entre una y otra, los ríos de la región sufren oscilaciones de entre 4 y 6 metros de altura.

En diciembre comienzan las lluvias en el Pantanal y muy especialmente en las regiones fronterizas en las que se encuentran las cabeceras de los ríos que riegan la planicie. Las abundantes precipitaciones hacen que el nivel de los ríos comience a subir. La mayor llanura inundable del planeta comienza a llenarse; de ahí el nombre de *enchente* (*encher* en portugués significa llenar). Entre marzo y abril, los ríos de la región alcanzan su máximo nivel anual, en una época descrita como *cheia* (lleno). La mayor parte de la superficie del Pantanal está bajo agua. En un año con precipitaciones muy abundantes, hasta el 95 por ciento puede quedar bajo agua (más superficie que Bélgica, Irlanda y Suiza juntos). La abundancia de agua se traduce en la exuberancia de la vegetación de toda la región.

En mayo se detienen las lluvias y poco a poco el nivel de los ríos comienza a bajar, en un descenso que puede ser observado de un día para otro. Es la época de la *vazante* (vaciado). La materia orgánica transportada por los ríos comienza a ser depositada en las márgenes de los ríos y las playas que van apareciendo, fertilizando el suelo y contribuyendo a la enorme diversidad del bioma. En octubre, después de varios meses sin precipitaciones, los ríos de la región alcanzan mínimos anuales. Estamos en la *seca*, la época de la sequía, en la que el paisaje está dominado por áridos tonos ocres y amarillos. Este ciclo de lluvia y sequía se repite tanto en el



Naturaleza salvaje
El búho cornudo vuela sobre toda América, desde Cánada hasta Argentina, y en el Pantanal, donde es llamado *jacurutu*, se alimenta de garzas de más de medio metro de altura, a las que caza de noche. Es relativamente fácil de ver, pues gusta de anidar cerca del ser humano, en ranchos y viejos edificios abandonados. En mayo, el profundo ulular previo al apareamiento se puede escuchar a varios kilómetros.



La cigüeña más grande de América

El tuyuyu es enorme y silenciosa. Muy visible no solo por su más de metro y medio de altura, sino gracias al plumaje blanco que contrasta con su cabeza y cuello completamente desnudos y negros, menos la base del cuello que es de un rojo muy brillante en los machos. Lentamente avanza solitaria o en el borde de un grupo de espátulas o cigüeñones mientras lanza súbitos golpes al agua en busca de presas, especialmente anguilas del barro, aunque también se alimenta de peces, crías de caimán y hasta de insectos. Su gracejo desaparece cuando va a despegar. Levantar cerca de ocho kilos exige unos despegues aparatosos, aunque al alcanzar cierta altura retorna el donaire y comienza el planeo. Otra ventaja del tuyuyu para el viajero es su costumbre de alimentarse en zonas inundadas pero dormir y anidar sobre árboles altos, con frecuencia en parajes boscosos alejados del agua; esto genera dos desplazamientos diarios, lo que permite disfrutar de su atractivo vuelo. La pareja vive unida de por vida.



El tuyuyu o jabirú es el ave símbolo del Pantanal. De etimología tupi-guaraní, la palabra *jaburu* hace alusión al modo de andar de esta cigüeña, que parece hinchada, ya que puede inflar a voluntad unos sacos que tiene en el cuello. Es el ave voladora de mayor tamaño de la planicie pantaneira

Pantanal Norte como en el Pantanal Sur, pero es interesante destacar que la intensidad de los fenómenos no siempre es la misma en las dos grandes regiones del Pantanal. Así, por ejemplo, en 2013 los ríos del Pantanal Norte llevaban mucha más agua que los del Pantanal Sur.

Corresponden a cuencas hidrográficas diferentes y dada la gigantesca extensión de la región, la disparidad de precipitaciones en uno y otro lugar puede traducirse en estas diferencias entre las regiones.

PARAÍSO TERRENAL

Mucho sorprendió a los españoles del siglo XVI tal cantidad de agua y tanta exuberancia. Esta tierra ofrecía la clásica imagen del Paraíso Terrenal, tal como había sido difundida por los viajes medievales: una primavera constante, con bosques de árboles frondosos y de sabrosos frutos, surcada por copiosos manantiales y habitada por hombres puros y bondadosos. Por aquellos tiempos, esta región recibía el nombre de Laguna de Xarayes... Una cadena de equivocaciones. Basado en la descripción de una laguna inexistente, creada por la narrativa de un cronista que nunca estuvo en la región, los talleres cartográficos europeos incorporaron esta laguna a todos los grandes mapas de los siglos XVII

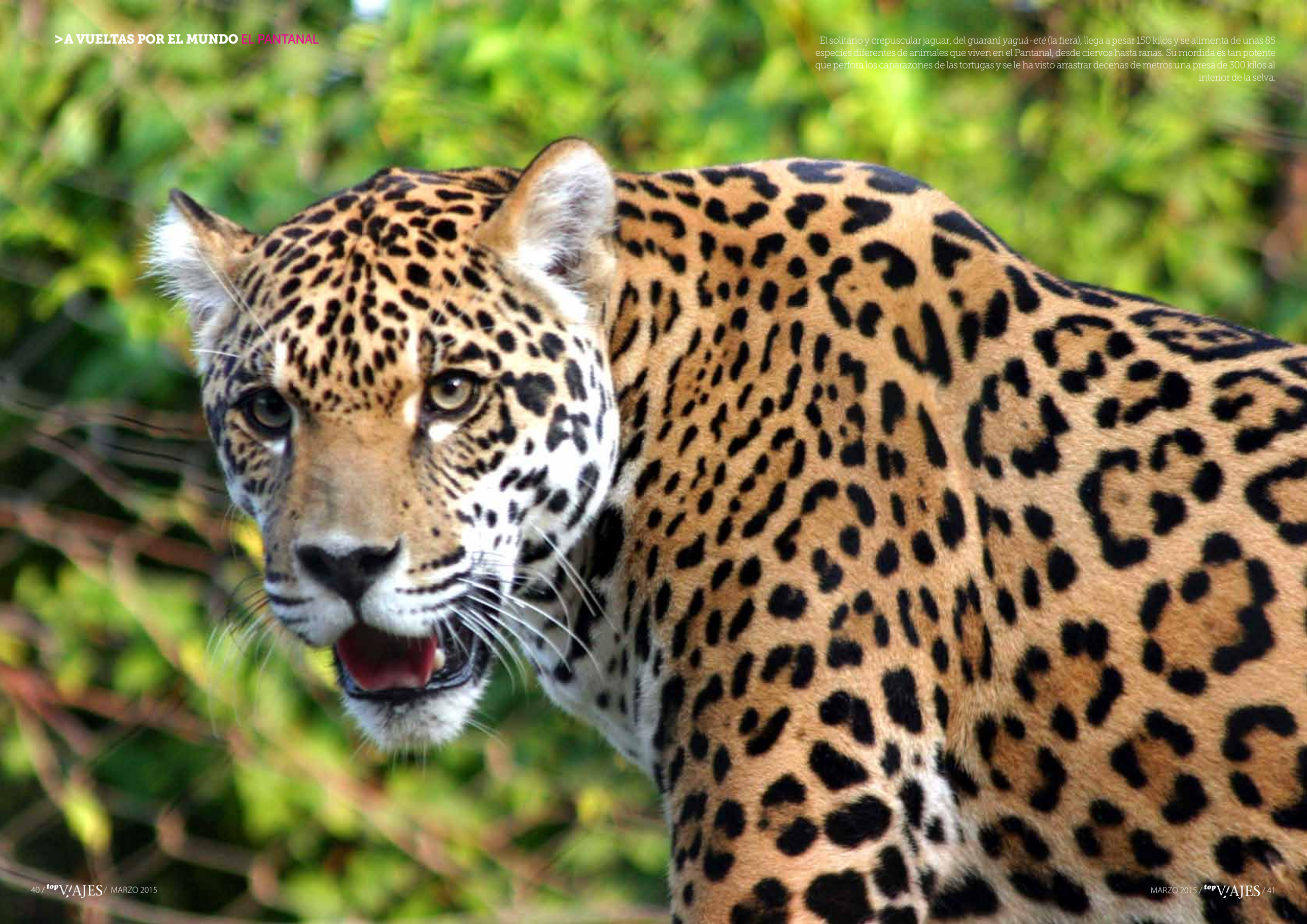


En los humedales

A medida que las aguas comienzan a bajar, aparecen manchas de tierra que hacen las delicias de las llamadas limícolas. El avefría (arriba) es un claro ejemplo de esto. Mientras, el chachalaca (abajo) canta a dueto con la hembra desde un árbol. Los lugareños hacen la onomatopeya de su canto: macho "quiero matar", la hembra "quiero casar". Ambas son dos aves relativamente fáciles de observar durante una recorrido por los humedales.



El solitario y crepuscular jaguar, del guaraní *yaguá-eté* (la fiera), llega a pesar 150 kilos y se alimenta de unas 85 especies diferentes de animales que viven en el Pantanal, desde ciervos hasta ranas. Su mordida es tan potente que perfora los caparazones de las tortugas y se le ha visto arrastrar decenas de metros una presa de 300 kilos al interior de la selva.



Paraíso terrenal. El Pantanal tiene 1.647 especies de árboles y arbustos, 325 de peces, 159 de mamíferos, 98 especies de reptiles, 1.132 de mariposas y 656 de aves. Y aún se siguen descubriendo nuevas especies









y XVIII, fueran holandeses, franceses o ingleses.

Pero a mediados de ese siglo, Xarayes pasó a ser el Pantanal. La denominación le fue dada por los portugueses de Brasil, los *monçoeiros*, que se saltaron los límites marcados por España en 1494. A inicios del siglo XVIII hicieron de aquellas aguas sus caminos hacia las tierras que estaban conquistando más al oeste, a las Minas del Cuiabá. Al llegar a las aguas de la planicie inundable del Alto Río Paraguay, y desconociendo la *Laguna de los Xarayes* y la geografía castellana, *los monçoeiros* dieron a este espacio el nombre de Pantanales que, según ellos definieron, "son campos inundados, con varias lagunas y desagües". Poco antes de 1800, los comisarios de España y Portugal enviados a la región para demarcar limites, con su saber ilustrado, la despojaron de las maravillas del siglo XVI y, sin magia alguna, la trataron como un espacio geográficamente definido. La famosa laguna pasó entonces a ser simplemente el río Paraguay desbordado.

Aunque al Pantanal se puede entra por Bolivia (Puerto Suárez) o Paraguay (Bahía Negra), la mayor parte de los viajeros opta por Brasil. Hay

En esta página, de izquierda a derecha y de arriba a abajo, un capibara, el roedor más grande del planeta. Una pareja de horneros termina su nido junto a un camino. Los colibríes, como esta coqueta magnífica que vive en los bordes de los bosques, hacen las delicias de los aficionados a la ornitología. Un mono aullador. A la derecha, un guacamayo rojo.

Fueron los primeros expedicionarios españoles (Pedro de Mendoza, Cabeza de Vaca y Nuño de Chávez) los que a comienzos del siglo XVI llevaron a América caballos ágiles, rápidos y de largas patas que, con el paso de los siglos, formarán lo que ahora se llama la raza pantanera. Si cabalgar ya es de por sí una actividad deliciosa, El Pantanal y sus caballos ofrecen un aliciente único: la cabalgada por encima de la llanura.



tres grandes ciudades que ejercen de puerta de entrada al Pantanal, una en el estado de Mato Grosso, Cuiabá, y dos en el estado de Mato Grosso do Sul, Campo Grande y Corumbá.

El que quiera recorrer la Transpantaneira debe hacerlo a partir de Cuiabá. Además del Pantanal, Cuiabá sirve también de puerta de entrada a la región de la Chapada dos Guimarães. Campo Grande es la capital del estado de Mato Grosso do Sul y da acceso al Pantanal Sur. El que quiera recorrer la Estrada Parque Pantanal puede hacerlo a partir de Campo Grande. Corumbá está a 20 kilómetros de la frontera con Bolivia y tiene la desventaja de ser el lugar más distante y de difícil acceso (a no ser que se entre a Brasil por Bolivia) y la ventaja de estar muy próxima al Pantanal (es el mejor punto de acceso para recorrer la Estrada Parque Pantanal, una zona con cierto desarrollo turístico).

Desde el punto de vista de la naturaleza, las tres opciones son valiosas y permiten disfrutar de una excelente experiencia en el Pantanal. Corumbá puede ser una buena opción para el que entra a Brasil desde Bolivia; Campo Grande la elección de los que quieran visitar Bonito también; y Cuiabá la puerta de entrada para el que quiera conocer también la Chapada dos Guimarães o recorrer la Transpantaneira.

VISITAR EL PANTANAL

Solo hay un periodo del año en el que hay que posponer la visita al Pantanal: entre los meses de diciembre y abril. Este tiempo coincide con la temporada baja en la región y algunas *pousadas* cierran sus puertas. La combinación de tres elementos: lluvia, mosquitos (muchos, muchísimos, feroces en esta época del año) y calor, hace que este no sea el mejor periodo para disfrutar de las maravillas naturales del Pantanal. El resto del año va por gustos. El periodo de mayo y

El pequeño desnivel de la región produce la inundación periódica del Pantanal. Este singular relieve provoca que el río Paraguay discurra tan lentamente que un barco a la deriva necesitará unos seis meses para cruzar el Pantanal. En la época de llenado, cada 24 horas, alrededor de 178 billones de litros de agua entran en la llanura. Los 210.000 kilómetros cuadrados de la zona de El Pantanal equivalen a la suma de cuatro países europeos: Bélgica, Suiza, Portugal y Holanda.



A simple vista
Observar aves en el Pantanal es fácil. Cualquiera de los guías que acompañan a los visitantes puede elevar a 150 las especies a ver en unos días. Los tucanes (arriba, un ejemplar de tucán toco, el más grande de la región) son muy activos al amanecer, por lo que suelen amenizar los desayunos. El ñandú (a la derecha) se cría para usar su carne, plumas, huevos, aceite y hasta el cuero de sus patas. Hay muchas otras especies que requieren aguzar los sentidos. En los bosques y matorrales, es frecuente ver algún azor, tórtolas y palomas, trepatroncos, diferentes tipos de loros y picapinos; colibrí, cardenal, boyerito o caserote se mueven a nuestro alrededor. En los pastizales vemos a la flauta del sol, bandurria mora, cigüeña, tero tero, ñandai, chotoi, ñacundá, chopí o la ratona grande. En los cursos de agua dulce, esteros y lagunas, la observación se hace más afable: garzas varias, cuervillo, tuyuyu, chiricoe, carau, jacana, curutié, cardenilla, charlatán, cormorán, aninga, bragado y hasta algún gavilán de estero. Sin olvidarnos del magnífico espectáculo que supone ver cazar a un martín pescador.

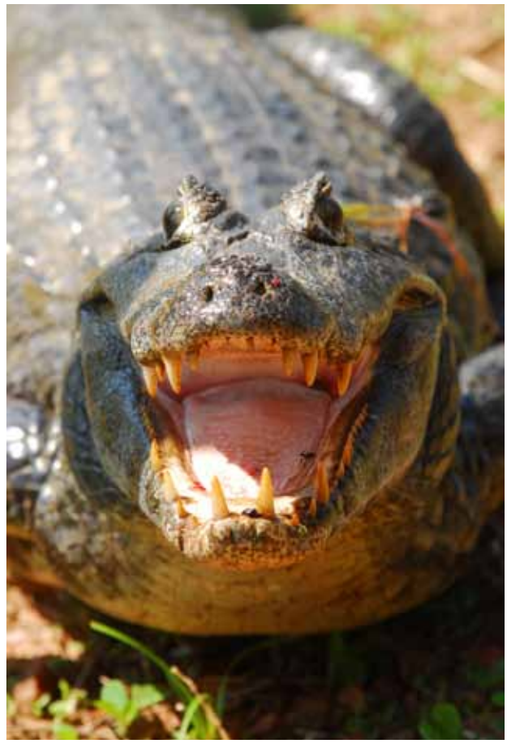


Debido a la enorme importancia de este ecosistema, en el año 2001 fue reconocido como Humedal de Importancia Internacional por el Convenio de Ramsar. En Brasil, la Constitución lo reconoce como Patrimonio Nacional, y en el año 2000, Naciones Unidas le brindó el título de Patrimonio de la Humanidad y Reserva de la Biosfera

junio es una explosión de verdor florido, pero hay mucha agua por todas partes, el transporte es complicado y los mamíferos son difíciles de ver. De julio a noviembre los animales se concentran en los pocos lugares en los que queda agua. Es la mejor época del año para ver jaguares, nutrias gigantes y otros mamíferos. Además, es el momento de admirar la maravillosa floración de los *ipés*, árboles típicos del Pantanal. Pero hace un calor considerable y es la época de los fuegos.

Salvando las distancias, el Pantanal es lo más parecido que existe a un zoológico al aire libre. Y en una comparación con el destino de naturaleza más conocido de Brasil, la Amazonia, sale muy bien parado en cuanto a biodiversidad a la vista. En una hora de navegación por un río del Pantanal es posible observar más de 20 especies de aves, numerosos yacarés, iguanas, monos y, dependiendo de la suerte, otros mamíferos como tapires, osos hormigueros, capibaras e incluso jaguares.

En la región del Pantanal no hay espectaculares accidentes orográficos, con un paisaje caracterizado por grandes llanuras salpicadas con algunos montículos y unas pocas sierras más significativas. Ríos, lagos, extensos pastos y bosques son los elementos que mejor definen el Pantanal. Algunos de ellos adoptan nombres







El caimán yacaré
Es el reptil más conocido del Pantanal. Será porque se han encontrado impresionantes yacarés de hasta tres metros de largo o porque no son tan agresivos como la gente piensa, lo que permite extensos reportajes fotográficos en primer plano. La especie más común es el yacaré del pantanal pero también se ven los llamados yacarés overos, de coloración más verdosa. Aunque no sean agresivos, conviene recordar que atacan al ser humano cuando se sienten amenazados.







Las crías de yacaré del Pantanal presentan una elevada tasa de mortalidad natural. Son devoradas en gran número por tuyuyus, caranchos (un tipo de halcón) y gavilanes cangrejeros. Existen varios proyectos de cría de yacaré en granjas en Brasil y Argentina; parte de la producción se reintegra al medio ambiente, y la restante se faena para su explotación comercial.

Hay más especies de aves (como esta tangara cabecidorada) en El Pantanal que en América del Norte y más especies de peces que en Europa (263 en El Pantanal frente a 200 en los ríos europeos)



específicos en la región, como los *corixos*, especie de meandros abandonados que se pueden navegar durante la época de la crecida (cuando pueden ser confundidos con los verdaderos ríos) y las *baias*, extensas lagunas circulares igualmente llenas de agua durante las lluvias.

Al final, conviene echar mano a las recomendaciones de los que allí viven. Y son tajantes. El Pantanal es para los que aman la naturaleza en estado puro, no le importan los mosquitos, les entusiasma la contemplación de la fauna, las excursiones en barco y las serpientes, no les importa alojarse en lugares rústicos, las compras no forman parte de sus viajes, no les importa no tener qué hacer por la noche y pueden vivir sin Internet.

La inundación anual de los ríos cubre aproximadamente el 80 por ciento del Pantanal y transforma la zona en una impresionante hoja de agua, haciendo que la población emigre temporalmente a los pueblos. Es entonces cuando los pescadores se lanzan a la búsqueda del jaú, el pescado más grande del Pantanal, un pez gato gigante que alcanza 1,5 metros de longitud y pesa hasta 120 kilos.







El mayor lujo es la naturaleza
Con la excepción de unos pocos hoteles, la mayoría de las opciones de alojamiento en la zona del Pantanal son *fazendas* de ganado que se han reconvertido para ofrecer actividades de ecoturismo. Existen unas pocas reservas particulares dentro de las que se han establecido *pousadas* especializadas en la observación de flora y fauna.
En líneas generales el alojamiento es rústico aunque hay también barcos-hotel para el turista que se acerca a la región a pescar. Recorren los grandes ríos del Pantanal y están completamente equipados para la práctica de la pesca.

Consejos fotográficos de MANUEL CHARLÓN



Si ya ha quedado claro que viajar al Pantanal está *reservado* para los amantes de la naturaleza neotropical, es necesario precisar que, al igual que cuando se viaja al Trópico se toman medidas sanitarias, cuando se fotografía en esta zona del planeta hay que tomar medidas de protección personal. No es que vayamos a sufrir el percance de Michio Hoshino, que murió atacado por un oso mientras fotografiaba esta especie en Rusia en 1996, pero hay que saber que si se está *cazando* fotografías de vida salvaje en un entorno natural, no se debe olvidar la razón por la que a este tipo de fauna se le llama "vida salvaje". A continuación enumero algunas claves que no están especialmente enfocadas a la técnica, sino a la actitud que debemos adoptar ante este tipo de actividad:

Solicitar los permisos necesarios (especialmente en las áreas de mayor protección medioambiental), integrarse con el paisaje (evitando ropa llamativa, perfumes y tejidos que hagan demasiado ruido al rozarse), mantenerse quieto (paciencia y disimulo son las claves para fotografiar naturaleza salvaje), utilizar tu oído (el mejor sentido para encontrar fauna), fotografiar con los dos ojos abiertos (permite anticiparse a escenas inminentes y controlar los alrededores); sobre todo, respetar el código ético de la Asociación Española de Fotógrafos de Naturaleza, que se puede ver aquí (www.aefona.org/quienes_somos/codigo_etico).

En cuanto al equipo hay que mencionar que el uso del flash queda descartado a la hora de fotografiar animales durante el día (especialmente aves), si bien nos puede servir para retratar alguna especie nocturna a la que previamente tendremos que localizar por el sonido o con una linterna.

El uso de un buen teleobjetivo es, sin embargo, totalmente recomendable. Si nos tenemos que mantener a una distancia de al menos 100m del animal, lo necesitaremos. Hablamos de focales superiores a los 300mm y convertidores de focal. Además, debe ser muy luminoso, ya que para congelar al sujeto necesitaremos tiempos de exposición relativamente cortos (del orden de 1/500 o menos).

Y por supuesto disparar desde un trípode para evitar las vibraciones; lo mejor es optar por uno con la columna basculante para poder disparar con él a motivos casi a ras del suelo. En este caso y si lo que se desea es fotografiar flora, no está de más contar con un buen objetivo con macro.

En fin, para fotografiar naturaleza hay que tener tres cosas: paciencia, paciencia y paciencia. Además, es aconsejable tener en cuenta la posición de la luz, ya que no nos podremos mover en un buen rato, y es fundamental estar bien colocados respecto al sol. Una brújula cabe en cualquier sitio y puede orientarnos. No olvidemos que utilizar buena luz es fundamental: la nitidez se valora mucho en este tipo de fotografía; por ese motivo son tan caros los objetivos luminosos. Y en bueno recordar que las mejores fotos se consiguen al amanecer y al atardecer que, enhorabuena, coincide con los periodos de mayor actividad de la fauna local.

www.manuelcharlon.com
https://elmundodedoodo.wordpress.com/

Literatura recomendada

Brazil's Pantanal
Un viaje fotográfico al Pantanal brasileño.



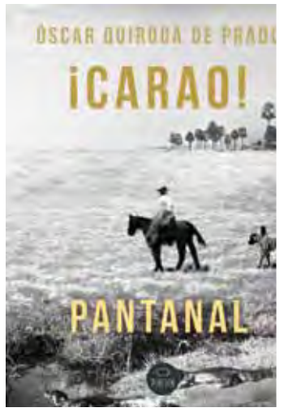
Jaguars and the Wildlife of the Pantanal
Fotos de Joe y Mary Ann McDonald
Joe McDonald



Biodiversidad del Pantanal de Bolivia
Fundación Amigos del Museo Noel Kempff Mercado (Fuamu) y el Museo de Historia Natural Noel Kempff Mercado (Mhnnkm), en colaboración con WWF.
Este trabajo proporciona información actualizada sobre la biodiversidad de esta fascinante región, lo que compromete a los viajeros con la riqueza natural y les insta a cuidar algo que es patrimonio de todo el planeta.



¡Carao! Pantanal
Óscar Quiroga del Prado
Editorial Pentian
En este libro encontramos varias visiones: desde fuera (la de un cooperante español), desde dentro (la de los vaqueros que lo habitan) y las de personajes que transitan por los llanos anegables (un enorme perro perdido, una niña indígena vendida por sus padres y un arreador de ganado amenazado por los *fazendeiros* brasileños). Estas visiones se complementan y se refuerzan para dar una imagen del pasado, del presente y de los posibles futuros del Pantanal.



Aves do Pantanal
Varios autores
Aves e Fotos Editora
Esta guía, escrita en portugués, contiene fotos de 455 especies de aves presentes en la zona. Los textos son fácilmente comprensibles en castellano y facilitan la identificación. Los nombres de las aves están es castellano e inglés.



Descubre viajes
Descubre
La Magia de la India
Descubre la India
Palacios del Rajasthan
La magia del norte...
....Delhi, Agra, Jaipur, Jodhpur, Idaipur...
Rajasthan-la Tierra de los Reyes, es una tapicería grandiosa de camellos caminando lentamente sobre las dunas del desierto Thar. Es un calidoscopio de hombres con turbantes vistosos, orgullosos de sus bigotes y de mujeres vestidas en ghagras (faldas tradicionales) con pulseras brillantes en los pies. En el paisaje se encuentran esparcidas islas de palacios reflejándose en los lagos idílicos y azules, templos y fuertes construidos en las cumbres de la rocosa y áspera sierra Aravali.
Si hay un lugar en el mundo que combina a la perfección magia y color, pasado y presente, ese sitio es INDIA. En este país repleto de tesoros, palacios suntuosos y paisajes inigualables se encuentra el estado de Rajasthan, el destino elegido por la actriz Liz Hurley y su millonario marido de origen indio, Arun Nayar, para celebrar su boda en marzo del 2007. Evocando "Las mil y una noches", y en el espectacular palacio Umaid Bhawan (hoy convertido en hotel), en Jodhpur, Pocos lugares son tan increíbles como este palacio construido en los años treinta por el último marajá, un hombre que no imaginaba que los tiempos estaban a punto de cambiar tanto.
El color de la India
www.descubreviajes.com

Cripta de Grieg al pie de su casa Troldhaugen y al lado del fiordo

EDVARD GRIEG O LA MÚSICA DEL FIORDO

TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR** www.laventanademanena.com

Las notas de Grieg flotan en las aguas del fiordo. Su composición está íntimamente unida al paisaje noruego y a Bergen, su ciudad natal. "El aroma de Tyskebryggen me sorprende. De hecho creo que hay bacalao y arenque en mi música" declaraba el gran maestro refiriéndose al muelle de la capital de los fiordos



La belleza de los fiordos noruegos entraña diversas tonalidades ,entre un suave turquesa y un inquietante gris marengo , al igual que adopta diferentes formas pasando de tranquilas lagunas a tumultuosas cascadas...

Edvard Grieg, aunque escocés por parte paterna, era noruego hasta la médula. Su madre, Gesina, fue su primera profesora de piano y le infundió el amor a la música. Fue el cuñado de Gesine y buen amigo de la familia Grieg, el excéntrico violinista Ole Bull, quien percibió el talento del joven y animó a sus padres a enviarle al conservatorio de Leizpig para completar su educación musical. Bull, toda una celebridad en Noruega, está considerado uno de los violinistas más grandes del s. XIX cuya casa en la Isla de Lysoen de arquitectura morisca-rusa... es un testimonio de su extravagancia y de su grandeza.

Finalizada la etapa de Leizpig, Grieg viajaría a Copenhague. En aquellos tiempos Noruega era el primo pobre de los países escandinavos, dependiendo de Dinamarca y más tarde de Suecia. El centro cultural de la Noruega de entonces estaba en Copenhague, donde Edvard Grieg conoció a Hans Christian Andersen y a quien sería su gran amigo Rikard Nordraak, compositor del himno nacional noruego y gran nacionalista al igual que Grieg. Nordraak murió muy joven y Grieg compuso en su honor la Marcha Fúnebre que le acompañó en sus funerales. Marcha que según los deseos del mismo Grieg se escuchó en su propio entierro en Bergen , en 1907.



Los troles

El trol es un personaje genuino del folclore escandinavo, una especie de duende, ogro, cuyo deforme aspecto varía según el papel que se le asigne, pero suele haber un trol para todo... Grieg tiene varias piezas dedicada a los troles: *En la gruta del Rey de la Montaña*, *La Marcha de los troles*. De hecho su antiguo hogar Troldhaugen significa "La Colina del Trol".



Estatua de Edvard Grieg en el centro de Bergen

Edvard Grieg supo transmitir en sus notas la esencia de los fiordos, su folclore y su sentir sereno y a la vez alegre que contagia a aquellos que tienen la fortuna de conocerlos. Bergen, su ciudad natal, confinada en el mar del Norte , viviendo entre la lluvia y las tempestades, el espectacular florecer de la primavera , el día casi sin noche del verano , y la noche casi sin día del invierno, ha concebido a grandes artistas, entre ellos el dramaturgo Henryk Ibsen, hijo adoptivo de la capital de los fiordos, el escritor y cómico Ludwig Holberg...



El Parque Smalungeren, en el centro de la ciudad, es lugar de reunión, especialmente en verano, cuando la gente se sienta en los cafés y disfruta del escaso tiempo de calor

Edvard Grieg amaba esa naturaleza que esculpida por el hielo en la era glacial dio origen al majestuoso escenario de los fiordos, y la dibujó en sus partituras. De su música se desprende la esencia del fiordo reflejando su luz en los tonos verdes, azules y oscuros de sus aguas. La alegría de sus danzas y la nostalgia de las canciones populares.

SENTIMIENTO NACIONALISTA

Compositor nacionalista por excelencia, defensor del dialecto hardanger, su musa de inspiración fue el folklore del oeste noruego que le vio nacer en la ciudad de Bergen el 15 de junio de 1843. Esa tendencia a ensalzar el sentir popular le creo animadversión por parte de los músicos y críticos conservadores, por lo que sus propias obras tardaron en ser valoradas. La película de 1970 *Canción del Sol de Medianoche*, basada en la opereta de 1944 sobre la adaptación del libro de Milton Lazarus y Homer Curian, muestra la batalla de Edvard Grieg , secundado por su mujer, Nina Hagerup, y su gran amigo Rikard Nordaak para impulsar la música nacional noruega: " Nos conjuramos contra el escandinavo blando y emprendemos un nuevo camino de la escuela nórdica", decía el gran compositor hablando de Nordaak y de él mismo , considerando a ambos, exponentes, no de la música escandinava, sino de la noruega. Defendía el folclore campesino, la idiosincrasia del pueblo, el sentir de aquellos que exponían musicalmente su sentimiento nacionalista. Escribió alrededor de 150 canciones populares, la mayoría de ellas interpretadas por su prima y esposa, la soprano Nina Hagerup. Esa pasión por las melodías tradicionales fue el pilar de su creatividad igual que lo fue Polonia para el compositor polaco Federico Chopin. La afinidad con Chopin le mereció a Edvard Grieg el



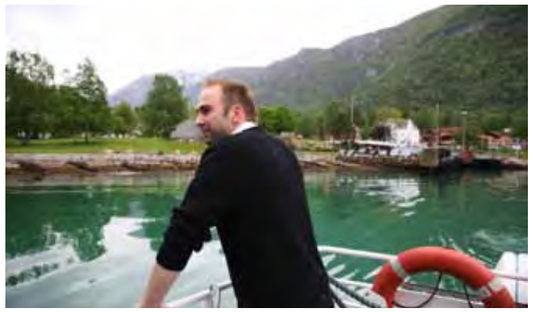
Las casas de madera del antiguo barrio de mercaderes protegido por la UNESCO son el único testimonio que permanece de la Liga Hanseática, que duró desde el siglo XIV hasta mediados del XVI.



Piano de media cola de Edvard Grieg que hoy es parte del museo que fue su antiguo hogar Troldhaugen.

Vista de Bergen desde el Monte Floyen a 320 m de altura.









apelativo de “ Chopin del Norte”. De hecho sus músicos preferidos fueron Mozart, Weber y Chopin.

SU BERGEN NATAL

Bergen le vio nacer y le vio morir. Su recuerdo está latente en la ciudad . De las ventanas de las pintorescas casas de madera, es fácil que se escapen acordes de alguna de sus sinfonías, igual que del violín del joven de la esquina o del piano de algún restaurante. Su estatua situada cerca del Lago Lille Lungegardsvann resulta entrañable. A su lado pasea una juventud noruega, alta, rubia y fornida a la que él contempla con ese gesto dulce que se adivina en sus ojos azules , en su rostro que un enorme bigote se empeña en esconder. Y desde su pétreo pedestal pensará en la juventud tan “saludable” de la Noruega del s. XXI, a él que de pequeña estatura, enfermizo aunque de voluntad regia, le tocó vivir un Bergen que, aunque de siempre fue considerado el puerto de Noruega y perteneció a la boyante Liga Hanseática, distaba mucho de la ciudad turística y del gesto de bonanza y seguridad que hoy se desprende de sus habitantes.

El inequívoco aroma a bacalao y arenque que según Grieg “perfuma” sus notas, se advierte en el aire bergense , agudizándose con la cercanía del Mercado de Pescado. Situado en el centro del puerto, es uno de los lugares más animados de la ciudad, repleto de puestos que ofrecen todo tipo de salmón: el ahumado, el salvaje y hasta sus gelatinosas y rojizas huevas. La carne de ballena es otro de los productos típicos como lo son los caviares noruegos, de trucha, de salmón… Enfrente del Mercado, el Museo Hanseático y las picudas casas del muelle Bryggen, evocan eras de aventura y romanticismo hasta que la reunión de moteros de la “Harley”, en pleno embarcadero y los hidroaviones aterrizando en el agua, devuelven a Bergen al s. XXI.

No se puede escribir sobre Bergen sin darle protagonismo al agua. De hecho tiene una gran actividad económica relacionada con el mar. Es centro de acuicultura e investigación marítima, base de la principal Marina Real Noruega y el mayor puerto de cruceros turísticos del país. El mar es su razón de ser. De sus orillas emergen las casas de madera de Bryggen- el más pintoresco de los muelles- que pintadas en vivos colores contrastan con el azul plateado del agua y del cielo, con suerte, ya que Bergen y la lluvia están íntimamente unidos. El mar ha sido fundamental en la economía de los habitantes de Bergen. Se remonta al año 1100 cuando el comercio del bacalao seco fue uno de los principales activos, tanto o mas que el arenque. Ese pequeño y apartado confín del Mar del Norte vive entre las lluvias y las tempestades, el espectacular florecer de la primavera, el día casi sin noche del verano, y la noche casi sin día del invierno.

Las siete colinas que rodean la ciudad obligan a la población a vivir en calles ascendentes, cuyas casas salpicadas por el monte y pintadas en colores llamativos, forman una seductora postal de Bergen. Obligatorio es coger el funicular Ulriksbanen que sube a la colina de Floyen, a 320 m de altura y desde allí a tamaño maqueta contemplar el pórtico de los fiordos y la salida de los barcos hacia ese fascinante mundo de las rías noruegas.

NAVEGANDO CON GRIEG

El barco que sale de Bergen hacia el fiordo de Sognefjord , a 70 Km de la ciudad, va cargado de estudiantes con mochilas dispuestos a disfrutar de su privilegiada naturaleza durante las vacaciones escolares. Van calzados con botas de montaña y algunos llevan cañas de pescar. Hacen fotos, juegan a las cartas y hablan en una lengua musical suspirando para asentir. El “Sí” aspirado si en un primer momento choca, se acaba contagian-



En la página izquierda, empezando por la foto de arriba a la izquierda, nos encontramos con estudiantes noruegos que recorren los fiordos, la foto que le sigue es navegando hacia Uvlik. En la siguiente fila empezando por la izquierda un bonito día de viento para hacer vela en Hardangerfjord y la última foto de la página el muelle de Bergen. En esta página nos encontramos con Estatua de Edvard Grieg al pie del fiordo de Troldhaugen.

Navegando por el Mar del Norte a la luz del sol de media noche.





Uno de los cien vecinos que viven en la Isla de Rovaer donde no existen los automóviles.

do y es hasta relajante. En un puerto cualquiera del fiordo los jóvenes desembarcan llevándose con ellos los iPods de los que resuena música estridente.

El barco se queda medio vacío y emprende su ruta de nuevo. Es el momento de ponerse los auriculares y escuchar el *Concierto en La Menor Op 16 para piano y orquesta* de Grieg, o el pasaje *La Mañana*, de *Peer Gynt*, obra que animado por Franz List, compuso para acompañar el drama escrito por su amigo, el dramaturgo Henryk Ibsen , sobre las venturas y desventuras de un joven ambicioso cuya alma perdida logra redimirse gracias al amor desinteresado de la bella Solveig: *Canción de Solveig*. Y así , mientras el barco navega por el agua del color esmeralda que le presta el valle, comprender como la música de Grieg nació del fiordo, de las suaves praderas que terminan en el fiordo , y de los abruptos acantilados delineados en alguna de sus rías.

Al escuchar *El Trol de la Montaña*, Opus 32 para barítono, cuernos y cuerda," la figura mitológica del Trol emerge de las profundidades del fiordo. Hay que ser cauto hasta ver sí viene con buenas intenciones, o no… Esos duendes noruegos viven en los bosques, en el agua, en la tierra y en el aire. Los hay buenos y los hay terroríficos… Entre unos y otros controlan el día a día del vivir noruego. Y por ahora ganan la batalla los troles "bondadosos" ya que Noruega tiene un considerable bienestar social, tanto que en el 2010 el Reino de Noruega fue clasificado como el país con mayor índice de desarrollo humano. Se nota en el nivel de vida que sin ser ostentoso entraña una alta calidad en todas sus expresiones, hasta en la de los lugareños que parecen gente tranquila y alegre , simpáticos sin ser aduladores y satisfechos de su existencia en su hermoso país.

El día ha sido largo, el sol de medianoche hace que cundan sus horas. De vuelta a Bergen , a las once de la noche, sigue brillando la luz solar. Las terrazas están llenas de gente que empieza a cenar. Desde la terraza del restaurante Bryggen Tracteursted, en pleno muelle, se contempla el trasiego del puerto con el ir y venir de los barcos y se degusta la gastronomía típica bergense con toques modernos como el Carpaccio de Ballena o la Sopa de Pescado con nata. Excelente son su salmón y su trucha asalmonada.

La sinfonía *En la gruta del Rey de la Montaña*, compuesta por Grieg para Peer Gynt es la que debiera acompañar la excursión a Eidfjord del día siguiente. Navegando al unísono de las notas que suenan suavemente mientras el barco flota por la placidez del fiordo y van adquiriendo fuerza según se acerca el momento en que las aguas se precipitan por la cascada de Voringfossen. Es interesante la visita al Centro de Naturaleza de Hardangervidda , cercano a la catarata, para comprender la vida del fiordo en las cuatro estaciones. Cuando el hielo maniata al agua convirtiendo al fiordo en "tierra firme…" por la que patinar y practicar deportes del hielo (previas precauciones sobre el grosor del hielo) , hasta que el verano boreal le devuelve la libertad y el agua fluye de nuevo.

Morning Mood, el despertar que Grieg compuso para *Peer Gynt* , se escucha al amanecer en el Kultur Hotell a orillas de Lysefjord, el fiordo de la luz. Su melodía ensalza la luz rosácea-amarilla de la mañana reflejándose en el agua. La isla de Rovaer donde se encuentra el Hotel, está a una hora de navegación desde la ciudad de Haugesund. Un paraje tranquilo, otra forma de vivir: sin coches, con apenas 100 habitantes… El Kultur Hotell es una casa de madera color mostaza con unas cuantas e impecables habitaciones que dan al mar y una excelente cocina marinera. Tanto que la gente llega de Haugesund en sus barcos para comer o cenar en el café. Rovaer tiene algo de mágico y legendario que se remonta a las épocas en las que el arenque era la forma de vida de la isla, cuando el ferry solo iba dos veces a la semana y no los cuatro viajes diarios que hace ahora - a tiempos en que los hielos del invierno dejaban a la isla prácticamente sin comunicación con el mundo exterior.

Espectacular entrada a la isla de Rovaer, donde se encontrará otra forma de vivir.



Troldhaugen



Coqueto rincón de Troldhaugen



Cripta de Grieg al borde del fiordo.



Interior de la Casa-Museo de Edvard Grieg.

Troldhaugen, el hogar de los Grieg, fue un sueño madurado durante mucho tiempo que tardó tres años en cumplirse

Los caminos del arte suelen ser sinuosos, cargados de obstáculos. Se dice incluso que la felicidad no acompaña al artista. Edvard Grieg no fue una excepción . Su vida personal pasó por momentos trágicos como la muerte de su hija Alejandra con apenas dos años, por problemas conyugales; tras una breve separación de Nina, volvieron a reunirse y siguieron su vida errante , sin un hogar propio hasta que siendo ya reconocido por su patria, Grieg pasó a dirigir la Filarmónica de Bergen y pudo cumplir su sueño de construir su casa a orillas del lago Nordas : Troldhaugen (La Colina del Trol).

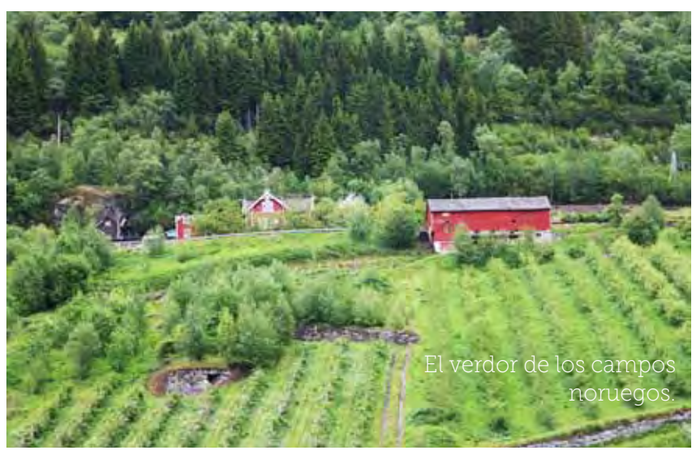
TROLDHAUGEN

Durante el tiempo que duró el diseño y la edificación de la casa , Edvard Grieg puso en ella la misma pasión o más que empleaba en sus sinfonías. “Ningún opus me ha llenado con mayor entusiasmo que esto. Paso la mitad del día dibujando y planeando: habitaciones, sótanos, cámaras, incluyendo alguna en la que tu mismo puedas descansar cuando vengas” le escribía Grieg a su íntimo amigo Niels Ravnkilde hablando sobre la casona de madera a pocos kilómetros de Bergen.

En cada detalle de la mansión se siente la influencia y el amor del músico por la tradición Noruega. Al igual que en sus sinfonías, en la decoración de la casa de madera, en sus muebles, pinturas, en todos los pormenores prevalece el alma de los fiordos. Las habitaciones son grandes y por los amplios ventanales las vistas del jardín con el agua al fondo, son insuperables. El color verde pálido con el que está pintada la fachada de la casa se funde con el verdor del jardín , creando una enorme sensación de paz. Sin embargo esa armonía que Grieg buscó durante años y pensó haber encontrado en Troldhaugen no duró mucho. Una vez conseguido el sueño, el aislamiento “en medio de los vientos de Bergen” y el cambio del ambiente urbano al rural , le hizo perder parte de la ilusión que había puesto en el empeño y el matrimonio Grieg errante por naturaleza, comenzó a viajar de nuevo. Echaban de menos la vida de los conciertos y el roce con los amigos del mundo musical, pero al menos ambos sabían que tenían su lugar donde volver. Cada verano el regreso a Troldhaugen era un acontecimiento. Se organizaban festejos a los que acudía el “todo Bergen” a recibir a la pareja. Una vez pasados los primeros jolgorios de bienvenida, Grieg salía de pesca con su vecino y gran amigo Frants Beyer con el que daba largas caminatas disfrutando de la conversación. Por las tardes se encerraría en la cabaña de madera al borde del lago y de allí, colmado por la belleza natural , brotarían notas musicales que llegarían hasta el último rincón del fiordo más lejano. Los restos del matrimonio Grieg reposan en las rocas al lado de la misma cabaña que fue su reducto de trabajo e inspiración.

LA MúSICA DE GRIEG EN EL CINE

La sinfonías de Grieg se han escuchado en cine, en radio, en televisión… *En la gruta del Rey de la Montaña* ha acompañado pasajes escabrosos de *M:El vampiro de Dusseldorf*, filme protagonizado por un Peter Lorre que bordaba la siniestra película de Fritz Lang con sus ojos salidos de las órbitas. Mientras que fragmentos erótico-románticos como aquellos de la *Lolita* que Adrian Lyne rodó en 1997, tuvieron de música de fondo su primer movimiento de concierto para piano. *La Mañana*, de *Peer Gynt*, acompañó al *Flautista de Amelín* caracterizado por Van Johansen en su desfilar por las calles imantando a los niños del pueblo que le seguían sin dudar. Y en los expresivos *Looney Toones* de la Warner Bros , el cortejo favorito del compositor Carl Stalling en el despertar de los personajes animados fue el *Morning Mood*.



El verdor de los campos noruegos.



Bryggen, el más pintoresco de los muelles.

Panorámica de Eidfjord.

La llegada a Ulvik desde Eidfjord es uno de los puntos álgidos del viaje. Las abruptas montañas se vuelven suaves y fértiles, alfombradas por verdes prados y parras de manzana. Montes y praderas se reflejan en el agua con tal precisión que se podría dudar entre la veracidad de las dos imágenes



CANCIÓN DEL FIORDO

En el pueblecito de Ulvik a orillas del fiordo de Hardanger se encuentran todos los elementos de la mas pura tradición noruega que le llevó a Grieg a luchar y finalmente a triunfar en su deseo de enaltecer la música nacida de la naturaleza propiamente noruega. Las abruptas montañas que enmarcaban a Eidfjord con sus neveros en pleno deshielo en la proximidad de Ulvik se vuelven suaves, y están alfombradas por verdes y cuidados prados y por manzanos, pues es esta la tierra de la sidra. En la sidrería Hardanger, Nils Lekve, el dueño cuenta como la producción todavía es pequeña para la exportación, pero suficiente para hacer las delicias locales, pues realmente es una sidra especial. Al lado de la destilería crecen los manzanos , que en ese momento están en plena flor. El día es muy claro ; montes y praderas se reflejan en el agua con tal precisión que se podría dudar entre la veracidad de las dos imágenes. En la granja colindante Hans , el granjero , es un experto en ahumar la carne de cordero. Dice Hans que el ritual invernal del ahumado termina en primavera, al escuchar el primer trino del "cuco" anunciando su vuelta migratoria y con ello la señal de que la pierna de cordero está en su punto. No lejos de su granja , en "Dokter Garden" el pintor Bjornar y su familia han hecho un edén. Su casa al borde del fiordo ofrece habitaciones acogedoras, una terraza con vistas impresionantes y un desayuno del que se habla en el valle. La última visita será la granja de Johan Borsheim en cuya añeja cabaña de madera con un jardín natural cubriendo el techo, los huéspedes tendrán la ocasión de vivir la cotidianidad de una granja noruega. Desde allí se observan los veleros navegando por las aguas serenas, para al término de la travesía atracar en el muelle del Hotel Brakanes. Un hospedaje con todas las comodidades, famoso por su fresco salmón noruego y con una localización privilegiada a la entrada de Ulvik dominando las montañas y el agua. A su espalda la blanca iglesia del pueblo tiene un interior naif -–de cuento– y de su techo cuelga un velero de madera, al igual que en todas las iglesias del fiordo, como ofrenda para la protección de los hombres del mar.



En esta misma página nos encontramos con un bonito paisaje a la llega de Uvlik. En la página de la derecha, pata de cordero lista para comer, tras un invierno de espera.

Silueta de Edvard Grieg a la entrada del Museo dedicado a su obra.



Casa de madera en Ulvik con un jardín en su tejado.



Cascada de Voringfossen. El Centro de Naturaleza de Hardangervidda, cercano a la cascada de Voringfossen, es una visita ineludible para comprender la vida del fiordo en las cuatro estaciones, su fauna, su flora, y la metamorfosis por la que pasa el paisaje.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

KLM www.klm.com y Lufthansa www.lufthansa.com tienen varios vuelos al día Madrid-Bergen, todos con una escala, lo que suele hacer que el viaje tenga una duración de entre cinco o seis horas. **SAS** tiene vuelos diarios con escala en Copenhague www.flysas.com . La compañía noruega **Norwegian Air Shuttle** vuela en temporada alta desde lugares costeros de España donde suelen viajar los noruegos como Alicante o Canarias www.norwegian.no y Norwegian tiene vuelos directos Madrid-Oslo www.norwegian.com

TIPO DE VIAJE

Cultural, excursiones en la naturaleza, gastronómico y deportivo

MEJOR ÉPOCA PARA VIAJAR

Entre Mayo y Septiembre la temperatura es perfecta y la luz acompaña hasta la madrugada. Para los amantes del frío, la nieve y el hielo Noruega tiene un amplio programa invernal

ESTANCIA MÍNIMA



www.brakanes-hotel.no
En Doktergarten Bed and Breakfast
La encantadora casa de principios del s. XX al borde del fiordo de Hardanger es el lugar idílico donde pasar unos días, disfrutando de comida casera, de vistas incomparables y de aromaterapia con esencias de aceites. Está apenas a diez minutos a pie del centro de Ulvik, en plena naturaleza de prados , parras de manzanos para la sidra y granjas.
5730 Ulvik
Telf.: 47 9076 7098
www.doktergarden.no



Haugesund
Isla de Rovaer
Rovaer Kulturhotell
Desde las ventanas del hotel acogedor y minimalista se contempla el estuario . En los días claros es posible observar el glaciar de Folgefonna.
5549 Rovaer
Telf: 00 47 5271 5800
www.rovarkulturhotell.no



DÓNDE COMER

Bergen
Bryggen Tracteursted
Exquisito pescado, carne de ballena, y postres deliciosos.
Situado en el centro del muelle (Bryggen)
Bryggestredet 2
Telf: 00 47 5533 6999
www.bellevue-restaurant.no



Ulvik
Hotel Brakanes www.brakanes-hotel.no
Doktergarden www.doktergarden.no

Rovaer
Rovaerkultuhotell www.rovarkulturhotell.no
Especialista en marisco: bocas de cangrejos, gambas y una deliciosa sopa de pescado.

INELUDIBLES

Museo Edvard Grieg- Troldhaugen
Troldhaugen 65
Telf.: 00 47 5592 2992
www.troldhaugen.com

Villa Lysoen
La maravillosa casa de Ole Bull en la Isla de Lysoen a 50 minutos en coche de Bergen.
Isle Lysoen
Telf.: 00 47 5630 9077
www.visitbergen.com

Orquesta Filarmónica de Bergen
Conciertos los jueves de Junio a Septiembre y algunos viernes y sábados en Grieghallen
Telf.: 0047 5521 6170
www.grieghallen.no

Troldhaugen
Conciertos veraniegos en la casa de Grieg
www.visitnorway.no



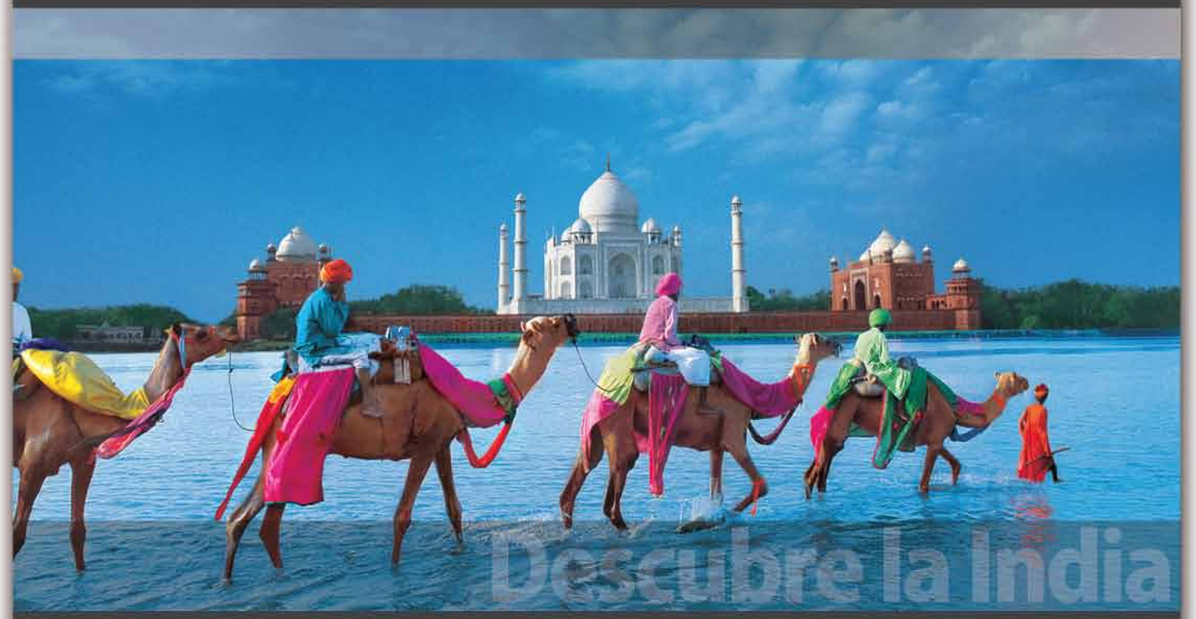
La calle de los Museos
Enfrente del Lago Lille Lungegardanun
Museo de Arte de Bergen con una espléndida colección de Edvard Munch
Centro de Arte Contemporáneo
Museo Noruego Occidental de Artes Decorativas
www.visitnorway.com



MÁS INFORMACIÓN

Web oficial de Noruega:
www.visitnorway.es

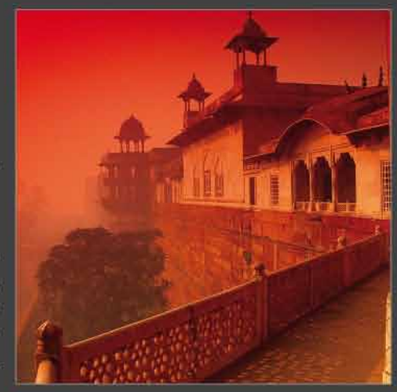
Descubre viajes
Descubre
La Magia de la India

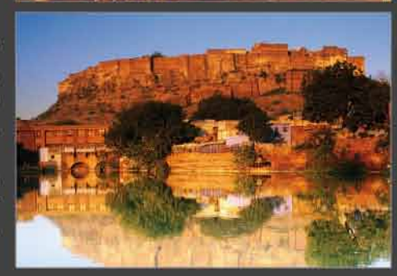


Palacios del Rajasthan
La magia del norte...
...Delhi, Agra, Jaipur, Jodhpur, Idaipur...

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

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





El color de la India





www.descubreviajes.com

CUENCA

ESPLENDOR ROMANO

TEXTO **ELI MORALES** eli.morales@gilcaprimedia.com
FOTOS **ELI MORALES, LA ESTACADA**

Ruinas junto al teatro romano de Segóbriga.

El Monasterio de Uclés logró su esplendor con la Reconquista, durante el reinado de Fernando II de León, que lo convirtió en sede de la Orden de Santiago, de la que formó parte el -además de soldado- poeta, Jorge Manrique



El Monasterio de Uclés, construido sobre un antiguo Castillo del siglo IX, tiene un bonito claustro con treinta y seis arcadas de medio punto. Situado en un lugar estratégico, ha sido objeto de batallas para su posesión y, a pesar de ello, aún conserva tres torres del conjunto de edificaciones que lo forman: la del Pontido, la del Palomar, de estilo árabe porque pertenecía a la fortaleza de esa época, y la torre Albarrana, la más moderna de los siglos XIII-XIV.

Cuenca es mucho más que sus famosas casas colgadas que lucen casi mágicas en un pintoresco casco antiguo declarado Patrimonio de la Humanidad.

Cuenca, por su enclave, en un cruce de caminos entre Cartago Nova y Complutum –Alcalá de Henares-, fue un lugar estratégico para los romanos y epicentro de la producción del mejor *lapis specularis*, un yeso traslúcido que fue empleado por estos hasta el siglo II como cristal para cerrar ventanas.

Salimos en coche desde Madrid y a menos de una hora sorprende a la vista una antigua fortaleza que elevada sobre un cerro anuncia que la aventura por la historia comienza.
Proponemos desde aquí, una ruta por la Cuenca menos conocida -la romana- heredera de un importante patrimonio histórico y arqueológico.

MONASTERIO DE UCLÉS

Un imponente edificio palaciego del siglo XV, construido sobre la base de un antiguo castillo del siglo IX, muestra algunos detalles que dan pistas de sus orígenes más remotos como el de algunos capiteles de una iglesia visigoda que lo sitúan entre los siglos VII y VIII.

Declarado Monumento Nacional en 1931, logró su esplendor con la Reconquista, durante el reinado de Fernando II de León, que lo convirtió en sede de la Orden de Santiago, de la que formó parte el -además de soldado- poeta, Jorge Manrique.

Con los años ha pasado de ser monasterio a seminario, convento, colegio, noviciado, cárcel tras la guerra civil y ahora, forma parte de un atractivo lugar turístico y de celebración de eventos religiosos, sus aulas son ocupadas por alumnos y actividades espirituales.

Una majestuosa portada de Pedro de Ribera, un claustro con treinta y seis arcadas de medio punto, una iglesia diseñada por Francisco de Mora -discípulo de Juan de Herrera- y un magnífico artesonado en el refectorio, sirven de escenario para el rodaje de series y películas como *El Capitán Alatriste*, así como su cripta que se ha reconvertida en salón de actos para la acoger obras de teatro y películas.



Cabeza de la Orden de Santiago
Esta Orden fundada alrededor del año 1170 nace con la Reconquista para proteger la fe en su lucha contra el Islam. Su nombre se debe a la devoción de la época por el apóstol Santiago a cuya protección celestial se encomendaban los caballeros cuando acudían a la batalla. Aunque la iglesia del castillo estaba destinada a Santa María se cambió su titularidad por la de Santiago. Con la desamortización de Mendizábal, en 1836, la Orden tiene que abandonar el edificio que años más tarde pasó a ser propiedad del Obispado de Cuenca



La Ruta de los Dinosaurios
Cerca del municipio de Fuentes llegamos al yacimiento paleontológico, Lo Hueco, que aporta luz sobre extinguidos vertebrados que habitaron estas tierras hace setenta millones de años: los dinosauros. Fueron las excavaciones realizadas con motivo de las obras del AVE Madrid-Levante en 2007 las que alumbraron más de ocho mil restos de esta especie y otras, como tortugas -halladas casi completas-, cocodrilos y algas o helechos, que hoy reposan en estanterías para su estudio y exposición. En estas tareas colaboran talleres de empleo, dirigidos por Mercedes de Andrés, con un trabajo minucioso en huesos de gran tamaño y microfósiles extraídos de tierras tamizadas. Tesoros de la provincia de Cuenca que serán parte de una colección que se ultima para poder visitarse en poco tiempo.



"Epi", un dinosaurio reconstruido por completo, junto a otros siete y una colección de fósiles, se exhiben en Japón, en la exitosa colección *Dinosaurios maravillosos de España*, que recibió 100.000 visitantes en poco más de un mes

Dentro del monasterio hay una pequeña tienda en la que Emilio Eras le muestra y ofrece a probar los productos de la región como quesos artesanales, Ajo Arriero, Morteruelo, *el alajú* que es un dulce parecido al turrón y que se puede acompañar del *resolí*, el licor típico que se consume, sobre todo, en la Procesión de las Turbas de Semana Santa.

Las carreteras discurren por llanos paisajes manchegos teñidos por el color de los girasoles, los dorados de los campos de trigo y cebada, y de los tonos verdes de las encinas y olivos; de las alamedas y los chopos. Siguiendo estos serenos caminos las distancias se acortan hasta llegar al siguiente enclave romano.

SEGÓBRIGA
Estatus que consiguió en época de Augusto y sede episcopal visigoda, llega a nuestros días como un importante yacimiento Ibero-romano y de los mejor conservados.

Para su visita es recomendable comenzar por el Centro de Interpretación que, a modo de introducción, nos sitúa ante un asombroso paisaje romano que se puede recorrer de forma individual o en visitas guiadas para las que deberá reservar un par de horas. Disfrutará de una muestra de piezas originales halladas en el Foro, algunas de mármol de Paros -isla griega- que llegaron aquí por una vía de comunicación directa de Cartago Nova.

Saliendo del Centro y antes de llegar a la ciudad romana, nos encontramos ante un conjunto que nos lleva a imaginar cómo era la vida en esas tierras. La entrada, como antiguamente, por las necrópolis desde donde se aprecian los restos de lo que fue el acueducto y una basílica visigoda. A la vista quedan unas zanjas, documentadas, que fueron promovidas por un ciudadano

Biblioteca del Monasterio de Uclés

Teatro romano de Segóbriga

Valeria, al sur de la serranía conquense, cuida con mimo los restos de un pasado de esplendor romano. La iglesia de Nuestra Señora de la Sey es parte de su legado









inglés que en el siglo XIX decidió invertir parte de su fortuna en conseguir una inscripción que situara los restos hallados en el Cerro Cabeza del Griego en Segóbriga. La encontró gracias a una inscripción tallada en una roca que rezaba: "Rex Publica Segobrigense".

A la vista quedan el escenario del Foro, el aula basilical, un conjunto termal, alguna vivienda y como sorpresa: el Teatro y el Anfiteatro que de estar completo daría asiento a 5500 personas. Hoy sirve de escenario para conciertos de música clásica y el Festival de Teatro Grecolatino, entre otras actividades.

Mucho trabajo arqueológico por realizar y más por descubrir en este emplazamiento donde solo se ha excavado el 15 por ciento, según Rosario Cebrián, técnica arqueológica del Parque Arqueológico de Segóbriga.

En la actualidad se organizan pequeñas campañas de excavación con alumnos universitarios durante los meses de verano.

Para los amantes del senderismo y la naturaleza encontrarán su paraíso a unos catorce kilómetros de aquí, en la laguna de El Hito, con una ruta marcada y señalizada, es un lugar al que acuden cada invierno centenares de gruyas migratorias.

RES PUBLICA VALERIENSIS

Valeria, al sur de la serranía conquense, cuida con mimo los restos de un pasado de esplendor romano. Lucen envueltos en un privilegiado entorno natural en el que dominan las vistas a las hoces del río Gritos desde balcones naturales en los que aún se aprecian los huecos que ocupaban "las casas colgadas". Entre matas de espliego y lavanda lucen las ruinas del que

Imágenes de la iglesia de Nuestra Señora de la Sey, en la plaza de Valeria, pueblo con un importante patrimonio romano y paisajístico. En el interior, detalles de las épocas romana y visigoda. En la siguiente página, antiguo convento de las Carmelitas descalzas, en Cuenca, hoy, sede del Museo Antonio Pérez, un centro donde el artista exhibe su colección.

Vista del paisaje de Segóbriga y parte del teatro romano



Uno de los murales que decoran algunas fachadas

fue el gran Foro en época de Augusto; las de la basílica y de las tabernae, donde estaban las tiendas y talleres; y, del ninfeo dedicado a las diosas.

Hay que ir a la plaza del pueblo para conocer el orgullo de sus habitantes: la Iglesia de Nuestra Señora de la Sey. Construida sobre parte de la ciudad romana, acuna muestras de antiguas civilizaciones que dejaron su sello en capiteles romanos, inscripciones talladas en piedra y en restos visigodos y del siglo XVI.

Con ánimo de dar a conocer su patrimonio, organizan cada año las Jornadas Romanas con actividades de teatro, talleres, mercados y ciclos de conferencias en las que participan Universidades y ponentes reconocidos en la materia.

En el término municipal de Torrejoncillo del Rey en un cerro conocido como Cueva de la Mora Encantada, cuenta la leyenda, fue escenario natural de mágicas fábulas que se contaban de generación en generación. Fue un sueño lo que provocó a un vecino del pueblo a convencer a su amigo para excavar en busca de un tesoro. Consiguieron abrir la franja que descubrió la mina romana de *lapis specularis,* un yeso traslúcido que los romanos emplearon como cristales para cerrar ventanas lo que les reportó un importante auge económico en el año 80 dc. En la provincia hay un conjunto minero de cientos de estas minas, algunas sin explotar.

También fueron productivas para David Trueba que, interesado por esta actividad minera, grabó un corto que le reportó el premio al Mejor Documental Científico, a nivel mundial.

Los romanos supieron explotar una de las mejores minas del mundo, superior a las de Naica, en Mexico, cuyos cristales quedaban camuflados por el paisaje.

En la actualidad se trabaja para que La Mora Encantada pueda ser habilitada para convertirse en una más de las cavidades turísticas visitables.







Relax entre viñedos

Además de descubrir importantes enclaves romanos, hay que disfrutar de la gastronomía local acompañada de vinos del lugar. En la finca de la familia Cantarero Rodríguez, La Estacada, es posible conocer sus vinos a través de una cata, disfrutar de la excelente cocina castellano manchega con el toque innovador de su chef y abandonarse al relax en su agradable Spa. Todo, dentro de un complejo de amplios ventanales que permiten unas agradables vistas de los viñedos que rodean la finca.











GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Por **carretera**, desde Madrid: A-3/E-901 dirección Valencia, hasta Tarancón. Después la A-40/CU-11 dirección Cuenca.
Distancia Madrid a Cuenca: 169km
En tren: estación de tren de Cuenca "Fernando Zóbel" (trenes AVE y ALVIA)
En autobús: la empresa AUTO-RES conecta la ciudad con las principales provincias.

DÓNDE DORMIR

Complejo enoturístico **La Estacada.** Con Spa y buen restaurante junto a la bodega en medio de una finca con un bonito entorno de viñedos.
www.fincalaestacada.com



DÓNDE COMER

Finca La Estacada Buen producto para una cocina de mercado creativa que respeta la base de la cocina regional manchega. Lomo de orza y morteruelo entre los platos típicos manchegos como entrantes y buena selección de carnes y pescados.
www.fincalaestacada.com

Las Termas de Segóbriga Diego, al frente del negocio, ofrece una carta con cocina tradicional manchega donde no faltan el morteruelo, ajo arriero, gazpacho del pastor y carnes a la brasa.
Tel.: 969134397
www.lastermasdesegobriga.com

Parador Nacional de Cuenca. Muy destacable la cocina del chef Juan Mora y buen servicio de sala en un edificio histórico que ocupa un antiguo convento, frente a la pintoresca imagen de las casas colgadas del casco antiguo que asoman a las Hoces de los ríos Júcar y Huécar.
www.parador.es/es/paradores/parador-de-cuenca



¿QUÉ HACER?

Monasterio de Uclés.
www.monasteriodeucles.com



Valeria, Centro de recepción de visitantes.
Tel.: 969208919 www.valeriaromana.es

Centro de Interpretación de Segóbriga A la entrada del Parque Arqueológico, facilitará la visita conocer el origen y la historia de la ciudad a través de su exposición permanente.
Telf 629752257 www.jccm.es/cultura/parques/index.html



Aceites Almenara. Para conocer de cerca el proceso de una almazara incluyendo la cata de aceites y otros productos. Telf.: 969131202 www.aceitesalmenara.com

Fundación Antonio Pérez. Museo moderno en el casco histórico de Cuenca, donde el artista expone una colección que comenzó en 1957, con obras de Manolo Millares y Antonio Saura, y enriqueció en París www.fundacionantonioperez.es

MÁS INFORMACIÓN

www.turismocuenca.com
www.dipucuenca.es



top VIAJES



La primera revista online de turismo



www.topviajes.net



FUENTE DÉ

DONDE HABITA EL OJANCANO

TEXTO Y FOTOS **J. FELIPE ALONSO**

En la comarca de Potes, se encuentra una de las maravillas que ofrece la naturaleza en el norte de España: Fuente Dé



Monasterio de Santo Toribio de Liébana

Dejando atrás la cabecera del Valle de Liébana, la principal entrada natural que tiene esta comarca, Potes, se puede llegar a contemplar una de las maravillas de la naturaleza que ofrece el norte de España, y asistir al espectáculo de las montañas rasgando el cielo sin romperlo. Hablamos de una parte visible del Macizo Central de los Picos de Europa, y de uno de sus símbolos cántabros, Fuente Dé.

Pero antes de llegar a contemplar esos Picos de Europa, llamados así, según la leyenda, por ser la primera imagen que veían los marineros que llegaban por mar a las costas asturianas y cántabras, es preciso desviarse del camino, dejar los 24 kilómetros que separan Potes de Fuente Dé, para darse otro regusto de vista y de cultura. Se trata de acercarse hasta el Monasterio de Santo Toribio de Liébana por una carretera secundaria bien señalizada. Allí, en esta construcción medio románica medio gótica del siglo VI, con añadidos y reparaciones llevadas a cabo hasta el siglo XVII, los franciscanos, sus regentes, ofrecen la posibilidad de conocer algunas de las obras realizadas por el Beato de Liébana, así como observar en derredor el paisaje montañoso que circunda el valle, muestra simple y sencilla de lo que espera unos kilómetros más allá.

Cumplida con la visita, a todas luces obligatoria, se puede continuar el camino hacia la búsqueda de Fuente Dé, de su teleférico, de la Peña Remoña, del nacimiento del río Deva, y sobre todo, de las huellas de ese personaje, mitad leyenda mitad realidad, aunque para algunos un invento de un soñador, llamado Ojancano.

TELEFÉRICO ESPECTACULAR

En la base de Fuente Dé se encuentra uno de los teleféricos más espectaculares que hay en España, y que va a subir hasta una cuota de 1.850 metros, salvando un desnivel de 750 metros, con una longitud de cable de 1.640 metros. Distancia que se cubre en poco menos de 4 o 5 minutos, eso siempre que no haya viento, porque en ese caso el teleférico no puede viajar del suelo hasta la cumbre. Llegado a la estación de la altura de El cable, desde donde nacen multitud de senderos para recorrer esa parte del majestuoso Parque Nacional de Picos de Europa, es buen momento para asomarse al mirador desde el que comprobar el desnivel que se ha superado, y para volver la vista hacia el entorno montañoso con la ilusión de observar, quizás por algún movimiento sospechoso entre las peñas, allá en la lejanía, de un ser, semejante a un cíclope cubierto de vello rojizo, con una promiscua barba, que en el folclore popular siempre ha sido calificado de maligno.

LA LEYENDA DICE QUE...

"En una pequeña aldea vivía una joven que cogía agua con su cántaro de una fuente próxima, y cuando regresaba a su cabaña, la vasija comenzó a moverse de un lado a otro. Con un gran susto, la moza depositó el recipiente en el suelo, al mismo tiempo que podía escuchar una cancioncilla que desde él salía: "debajo del puente / hay un gran tesoro/ hecho de plata y de oro".

La muchacha miró en el fondo del cántaro para tratar de descubrir quién cantaba esa canción. Sabía que su abue-

Uno de los teleféricos más espectaculares que se encuentra en España.



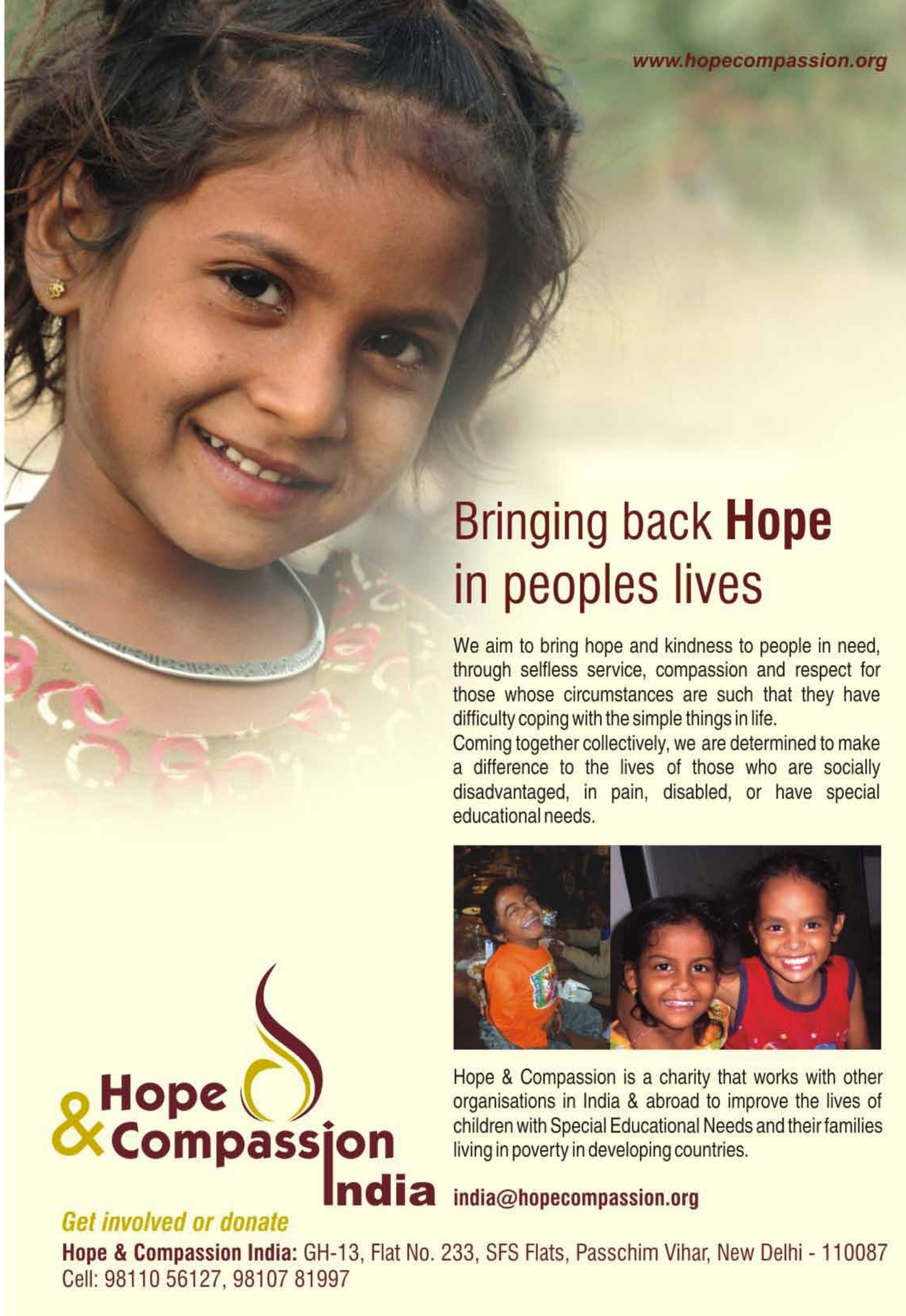
la le había contado más de una vez que en la fuente donde recogía el agua habitaban unos pequeños duendes que se divertían introduciéndose en las vasijas para romperlas y asustar a los campesinos. Volvió a la fuente y la vació para librarse del duende y tras rellenarla de nuevo, ya sin huésped, regresó a su casa.

Al llegar le contó a su padre lo que le había ocurrido, y éste quiso poseer el tesoro anunciado por el duendecillo. Esa misma noche, padre e hija acudieron a la fuente y comenzaron a cavar, pero tras quitar mucha tierra dieron con una roca muy fuerte que fue imposible mover. Pese a intentarlo muchas veces durante varios días, nunca pudo moverla ni un milímetro. Entonces planeó pedir ayuda al ser con más fuerza que conocía, y aunque con mucho temor, se dirigió a la cueva donde habitaba un ojancano. Allí hizo un pacto con él. Le entregaría su hija a cambio de que le ayudase a quitar la piedra y así conseguir el tesoro. Al caer la noche obligó a la joven a acompañarle hasta la fuente. Con buen paso, se adelantó a su hija que iba cargada con dos cestos para recoger el oro y la plata. Ella desconocía que al final del camino la esperaba el ojancano.

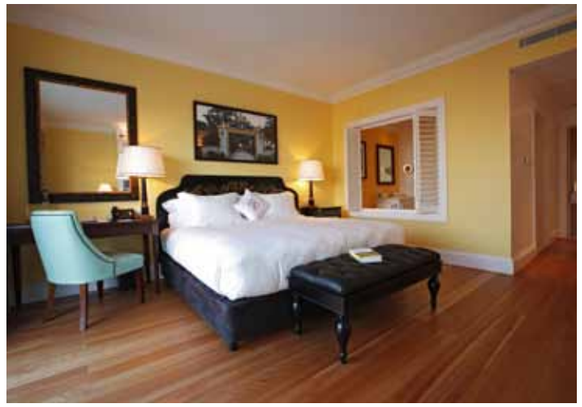
Por el camino escuchó llorar a un niño. Lo buscó y al acercarse éste le dijo que su padre la quería engañar y que tenían que huir de allí. Al mismo tiempo apareció un cordero que se transformó en caballo, y montando los dos en su grupa galoparon hacia el lugar donde vivía el niño que no era otro que el duende de la fuente. "Soy el duende del monte, el de la fuente, al que devolviste allí, y he escuchado a tu padre que te prometía al ojancano a cambio del oro y la plata que existe debajo de la gran piedra".

Los dos permanecieron varios días escondidos en aquel lugar, pero el ojancano se fue acercando cada vez más, hasta que comenzó a cavar junto a su refugio. Al instante, duende y joven se convirtieron en oruga pudiendo abandonar el lugar sin ser vistos. Una vez recuperada su forma natural, la doncella se fue hacia la aldea, mientras que el duende regresó a la cueva y fingió una conversación en la que hablaba de oro y plata, así como si estuviese acompañado por la joven. El padre y el ojancano, que no quería renunciar a llevarse consigo a la mujer, comenzaron a cavar cada vez a más profundidad, y cuando estaban lo suficientemente hundidos en las entrañas de la tierra, y ninguno de ellos alcanzaba el borde del agujero, el duende se transformó en gigante y con grandes paladas de tierra sepultó a ambos.

No se sabe si el duende ayudó a la joven a conseguir el tesoro, pero lo que sí está claro es que tanto el padre como ese ojancano, no tuvieron éxito en sus correrías.











The Yeatman (Oporto)
El hotel que define un destino

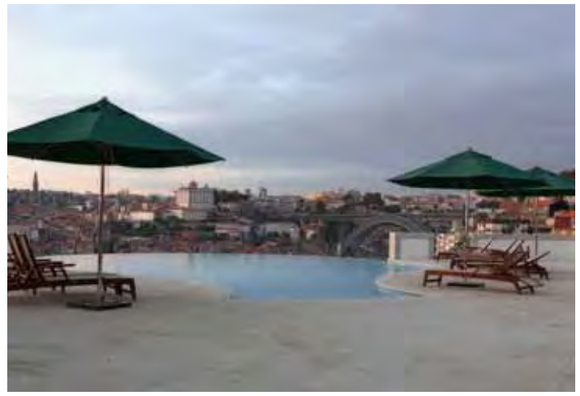
Elegancia, distinción, gusto, estilo, amplitud de espacios, calidad de servicio y, desde hace unos años el chef Ricardo Costa consiguiera llevar a sus fogones la primera estrella Michelin, excelencia en la cocina, son algunas –no todas– de las muchas cualidades que hacen del The Yeatman uno de los grandes hoteles de Portugal y, tal vez, casi con total seguridad, el mejor de Oporto. Y, de postre, ofrece las que tal vez son las mejores vistas posibles de la ribeira porteña. Todo un lujo por menos de 250 euros la noche.

Con menos de cinco años de historia –abrió sus puertas en agosto de 2010– el hotel The Yeatman es fruto de la imbricación de la familia del mismo nombre con la que es considerada la capital del norte, título no oficial, pero sí indicativo de la pujanza histórica y comercial de Oporto. Yeatman es uno de los apellidos británicos de familias que se instalaron en esta ciudad al socaire del negocio del afamado vino que se produce en su comarca. Su secular presencia en las bodegas de guarda de Vila Nova de Gaia, en la orilla izquierda de la desembocadura del Duero, frente a la ribeira de Oporto, se ha terminado de asentar con la inauguración de este *cinco estrellas* de lujo que es, en realidad, la segunda experiencia hotelera de la familia. A mediados de los años 90, la familia inauguró el primer hotel de nivel internacional en el valle del Douro: una propiedad integrada en la cadena Relais & Châteaux que ayudó a que la región del Douro fuese considerada un destino enoturístico de lujo.

The Yeatman cuenta con 82 habitaciones y suites excepcionalmente espaciosas, cada una con terraza privada con vistas a la ribera de Oporto, y decoradas en un estilo clásico y discreto que proporciona un ambiente sofisticado y relajante. Tanto los materiales como los colores empleados en la decoración han sido especialmente pensados para reforzar el sentido de confort y de bienestar. Los azulejos tradicionales y otros detalles decorativos aportan un toque de autenticidad a todas las estancias.

DIRECCIÓN
Hotel The Yeatman
Rua do Choupelo
4400-088
Vila Nova de Gaia
(Oporto) Portugal.
T. +351 22 013 3100
WEB
www.the-yeatman-hotel.com
HABITACIONES
El hotel cuenta con 82 habitaciones y suites, cada una con una amplia terraza privada y vistas impresionantes al río Duero y a la zona histórica de la ribera de Oporto
INSTALACIONES
Spa Vinothérapie Caudalie, sala de actos, gastronomía local, cenas vinícolas, piscinas interior y exterior, spa jardines, terrazas con vistas









The Yeatman mantiene vivo el carácter de su pasión por el mundo del vino y en cada habitación un productor de vino diferente expone cuadros y objetos alusivos a su región y a sus tradiciones, para mostrar la riqueza de variedades y regiones vitivinícolas que se dan en el rico panorama de los vinos portugueses.

El ambiente de confort y de bienestar se extiende a los espaciosos baños, lujosamente decorados, y en cuyas estanterías se ofrecen productos exclusivos de la marca Caudalie, también disponibles en el Spa Vinothérapie. La apertura de tradicionales ventanas de celosía con listones blancos permite disfrutar, desde el baño, de las magníficas vistas de la ciudad de Oporto. El tema del vino se extiende, lógicamente, al spa, en el que se ha programado una completa relación de tratamientos exclusivos de vinoterapia.

La elegancia intemporal, la autenticidad de los diversos detalles, junto con el servicio atento y discreto del amable equipo, traducen en la idividualidad del carácter y el sentido de la hospitalidad, que sólo son posibles alcanzar en los mejores hoteles.

GASTRONOMÍA ESTELAR

En el terreno de la gastronomía, The Yeatman es uno de los grandes descubrimientos de la restauración portuguesa, gracias a la aportación del chef Ricardo Costa, merecedor de una estrella Michelin. Es su cocina respetuosa con los sabores tradicionales portugueses, a partir de la utilización de ingredientes locales, en recetas que son interpretadas y presentadas en un estilo contemporáneo.

The Yeatman se ha convertido desde su apertura en embajador de los mejores productores de vinos portugueses. En 2011, conquistó el premio de la *Mejor carta de vinos*, con cerca de 1.000 referencias de caldos en su bodega, compuesta por 25.000 botellas, y en 2012 fue distinguido con el premio *Best of Award of Excellence* por la revista americana Wine Spectactor.

Todas las semanas se realizan unas cenas enológicas que proporcionan a los clientes la oportunidad de degustar una extensa variedad de vinos provenientes de las once regiones vinícolas de Portugal. La sumiller, Beatriz Machado, selecciona catas privadas de vino en el Dick's Bar y facilita la visita guiada a la bodega de The Yeatman. El Dick's Bar dispone de una extensa carta de cócteles, vinos de Oporto y vinos de los mejores productores de vino portugués, y reproduce el ambiente acogedor de un club privado.

Otro espacio relevante es La Biblioteca, para ese público que busca tranquilidad para disfrutar de un puro y una copa mientras que ojea un libro de colección disponible en el hotel en portugués, inglés, francés, alemán o español.

The Yeatman dispone, además de once salas para reuniones y eventos de empresas o privados, que se completa con el apoyo de un equipo profesional que proporciona servicio a medida, para que los clientes disfruten del evento.

UN SPA GIGANTE

Otro atractivo del hotel The Yeatman es su gran spa, con un área total de 2.000 m^2 distribuidos en diez salas de tratamiento y una extensa oferta de programas de belleza y zona de bienestar en la que dispone de un baño romano, sauna, hammam, tepidarium y diversas duchas.

Dispone de una piscina exterior rodeada de jardines y de una amplia terraza idónea para disfrutar en los meses más calurosos del año de unas vistas espectaculares y una piscina interior, junto a la que se encuentra un gimnasio completamente equipado, en el que personal especializado aconseja y acompaña a los huéspedes en la selección de los programas de ejercicio.

Entre los espacios públicos hay una sala de Internet con Wi-Fi gratis y el aparcamiento para 150 coches, con vigilancia, y acceso directo al hotel, además de una área de 2,5 hectáreas de jardines que rodean The Yeatman para conseguir un ambiente único y un refugio de serenidad y tranquilidad en el centro de la ciudad.









HABITACIONES Y SUITES

The Yeatman dispone de ochenta y dos magníficas habitaciones y suites, cada una con su amplia terraza privada y vistas impresionantes sobre la desembocadura del río Duero y la ribera de Oporto.

Las habitaciones y suites están decoradas con un estilo clásico y discreto, personalizados con cuadros y objetos alusivos a la región y tradiciones de un productor de vino, abriendo una intrigante ventana sobre el universo fascinante de los vinos portugueses. Confortables y lujosos, disponen de una cama king size y una extensa oferta de productos de productos y servicios.

El ambiente de confort y bienestar se extiende las amplias y espaciosos cuartos de baño, donde se encuentran lujosos equipamientos y productos exclusivos de la gama Caudalie.

GRUPO HOTUSA INCORPORA A SU ÁREA DE EXPLOTACIÓN TRES NUEVOS ESTABLECIMIENTOS BAJO LA MARCA EXE HOTELS



Grupo Hotusa abre el 2015 con la incorporación de tres nuevos establecimientos, dos de ellos ubicados en España y un tercero en Portugal, continuando en este inicio de año con su firme apuesta por la expansión de su área de explotación hotelera tras sumar, en 2014, ocho nuevos establecimientos. De este modo, Grupo Hotusa ha incluido recientemente al portfolio de su marca Exe Hotels los establecimientos Exe Oviedo Centro 4* y Exe Getafe 4* y el portugués Exe Penafiel Park Hotel & Spa 4* (Penafiel, Porto). Con ellos, Exe Hotels alcanza la cifra de 66 estructuras, 34 de ellas en España y el resto repartidas en diversos destinos de Europa (Alemania, Andorra, Austria, Bélgica, Francia, Italia, Portugal, Rino Unido y República Checa) y América Latina (Argentina, Colombia, México y Perú). 40 de estos establecimientos son explotados directamente por Grupo Hotusa.
www.exehotels.com



NUEVO DIRECTOR DEL HOTEL VINCCI VÍA 66

La compañía VINCCI HOTELES anuncia el nombramiento de Alberto Martínez Izquierdo, de 35 años de edad, como nuevo director del Hotel Vincci Vía 66 (Gran Vía nº 66, Madrid). Diplomado en Turismo, el hasta ahora director del Hotel Vincci Frontaura de Valladolid, pasa a asumir las labores de dirección de uno de los hoteles más representativos de la cadena en la capital.
www.vinccihoteles.com



NIWA HOTEL & SPA

A tan sólo una hora en coche de Madrid (90 Km.), y en pleno corazón de la Alcarria (Guadalajara), se encuentra el Hotel & Spa Niwa, un establecimiento exclusivo diseñado por y para el descanso, que ofrece a sus clientes una oportunidad única para el relax y la desconexión total.
www.hotelspaniwa.com



¿QUIERES REVIVIR LAS MEJORES ESCENAS DE ACCIÓN DE "EL NIÑO?

AC Hotels by Marriott, la cadena líder del sector hotelero, te invita a descubrir los mejores escenarios de este filme hospedándote en dos establecimientos con unas espléndidas vistas al otro Continente. AC Hotel Algeciras es el hotel perfecto para descubrir la costa gaditana y disfrutar del mar que Jesús Castro y Luis Tosar surcan en la película. El puerto de esta localidad gaditana, el primero del Mediterráneo en tránsito de contenedores y el primero de España en tráfico de pasajeros y vehículos; la Plaza Alta y la bahía de Algeciras son reclamos que no se pueden dejar de visitar. www.espanol.mariott.com/ac-hotels/travel.mi



BARCELÓ HOTELS & RESORTS ABRE SU PRIMER "ONLY ADULTS" EN UNA CAPITAL EUROPEA

Barceló Hotels & Resorts inicia el 2015 consolidando su estrategia de especialización por segmentos, que empezó a desarrollar en 2011 con la apertura de su primer hotel sólo para adultos: el Barceló Illetas Albatros (Mallorca). Desde entonces ha incorporado otros cinco "only adults" en España, uno en la República Dominicana y, desde el pasado enero el Barceló Aran Blu, el primero en una capital europea, concretamente, en Roma.
www.barcelo.com

CHILL & PLAY AT NIYAMA - INAGURACIÓN DE LA SEGUNDA ISLA

Nueva apertura de la segunda isla de NIYAMA, "Play". Desde la apertura del hotel en el año 2012, NIYAMA siempre ponía la barra alta con el primer club acuático nocturno en el mundo con su estilo fresco, novedoso, ofreciendo siempre la experiencia de las Maldivas. Ahora con 48 villas nuevas y conceptos innovadores como el nuevo restaurante en lo alto de un árbol, Nest, el club de niños, los Exploradores, NIYAMA todavía es capaz de romper los moldes...
www.niyama.peraquum.com









EL RITZ REJUVENECE CADA AÑO

El Hotel Ritz by Belmond, en constante afán por mantener la joya arquitectónica construida por César Ritz en 1910 con el apoyo de Alfonso XIII, pone en marcha la restauración y los trabajos de conservación de su fachada histórica para devolverla al estado en el que fue concebida originalmente con una inversión de más de medio millón de euros.
El arquitecto Rafael de la Hoz, Premio Internacional "Bex Awards 2005" en la categoría "Mejor Edificio Tecnológico" por el edificio de la Junta Municipal de Retiro, entre otros galardones; será el encargado de llevar el proyecto a cabo.
Los trabajos se realizarán por fases. La primera comenzó en la fachada del jardín orientada a la fuente de Neptuno el pasado lunes 9 de febrero. Estará acabada en primavera, permitiendo a los clientes disfrutar de la terraza y el jardín, dos zonas únicas en Madrid. La duración aproximada del proyecto en su conjunto será de siete meses. www.ritz.es



EL HOTEL RITZ DE MADRID PARTICIPÓ EN EL GASTROFESTIVAL CON TAPA FUSIÓN

El Hotel Ritz by Belmond pusó en marcha TapaFusión dentro del marco del Gastrofestival. Una oportunidad única para degustar una de las tapas emblemáticas del Chef Jorge González: langostinos crujientes con tártara de su coral.
Hasta el 12 de febrero, se ofreció junto a una copa de vino de la casa a un precio de 6 euros en el Hall.
Jorge González, de formación clásica en la cocina vasco-francesa, ha ido consolidando su formación profesional desempeñando su trabajo en restaurantes como Les Fréres Roux (Londres) 3 estrellas Michelin o Les Ambassadeurs (París) 2 estrellas Michelín hasta su incorporación al Hotel Ritz by Belmond.
www.ritz.es



NH SOTOGRANDE REABRE SUS PUERTAS CON NOVEDADES

El Hotel NH Sotogrande reabrió sus puertas el pasado 11 de febrero con una renovada propuesta gastronómica, de la mano del chef Juan Miguel Almagro, y nuevas instalaciones dedicadas al cuidado personal y a las actividades al aire libre. De esta forma, el resort gaditano refuerza su oferta y se consolida como uno de los destinos favoritos de la zona.
www.nh-hoteles.es



EL HOTEL HESPERIA METROPOL RENACE COMO HESPERIA BARRI GÒTIC

El antes conocido como Hesperia Metropol despierta totalmente renovado, dotado de novedosas prestaciones y bajo un nuevo nombre que hace honor a su privilegiada ubicación: Hesperia Barri Gòtic.
El hotel ha mantenido el cierre total debido a las labores de restauración, que comenzaron el 3 de noviembre de 2014 y finalizaron el pasado 7 de febrero. Durante este periodo, se han renovado de manera completa las 71 habitaciones del hotel así como las zonas comunes del mismo (lobby, recepción...) y se han abierto nuevos espacios, como un gimnasio o un Lounge Area pensados para hacer más completa la estancia de los clientes.
www.nh-hoteles.es



BARCELÓ HAMILTON MENORCA, EN EL TOP 20 MEJORES ADULTS-ONLY DE EUROPA

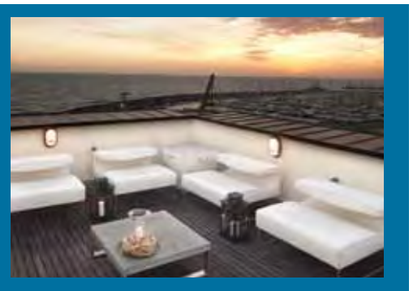
El diario británico The Times incluye a Barceló Hamilton Menorca en su exclusiva selección de los mejores "20 hoteles libres de niños" de Europa. Solteros, casados o incluso matrimonios con hijos; no importa el estatus familiar ni la condición social para que cada vez se elijan más destinos child-free para pasar las vacaciones. La necesaria desconexión y la puesta a punto pasan por el descanso absoluto que garantiza Barceló Hamilton Menorca, nuevo hot-spot menorquín (sin niños) de la isla y ahora Adults-Only referente también en Europa.



BARCELÓ HOTELS & RESORTS CONCLUYE LA REFORMA DEL BARCELÓ MAYA BEACH RESORT

Barceló Hotels & Resorts presentó en FITUR, el pasado mes de enero una de las novedades más importantes para este año: las nuevas instalaciones del complejo Barceló Maya Beach Resort (México) que, tras 2 años de obras, acaba de finalizar su ambicioso proyecto de reforma.

Con una inversión total que ha superado los 90 millones de dólares, la cadena española ha renovado completamente los 2 primeros hoteles que se construyeron en este resort integrado por 5 establecimientos.



PLACER ADULTO CON VISTAS AL MAR

Si Roma está considerada como uno de los destinos más románticos del mundo, ahora tiene un motivo más para justificar su bien ganada fama: la conversión del hotel Barceló Aran Blu, ubicado en primera línea de mar en el balneario de Ostia, considerado como la playa de la capital italiana, en un establecimiento sólo para adultos.

Para celebrarlo y agasajar a sus cada vez más exigentes clientes, el Barceló Aran Blu ha creado una original "Carta de Baños" que, a buen seguro, hará las delicias de muchas de las parejas que, a partir de ahora, se alojen en él.

www.barcelo.com



AC HOTELS BY MARRIOT ABRE EN WASHINGTON UN NUEVO ESTABLECIMIENTO INTERNACIONAL

AC Hotels by Marriott continúa con su expansión internacional. Después de las recientes inauguraciones en Turquía y Nueva Orleans, la cadena hotelera que preside Antonio Catalán acaba de anunciar la apertura, en este mes, marzo, del AC Hotel Washington, el primer AC Hotel en el noroeste de Estados Unidos.
La propiedad de 192 habitaciones está diseñada pensando especialmente en los huéspedes que buscan una experiencia sofisticada y con estilo, inspirada en los espacios sociales y en la tecnología. El nuevo AC Hotel Washington cuenta con líneas simples, limpias y nítidas, que dan una sensación claramente moderna y siguiendo las tendencias del siglo XXI.
www.espanol.mariott.com/ac-hotels/travel.mi



LOS HOTELES ROYAL PALM MARRAKECH Y MAURICIO, TODO UN LUJO PARA EL PALADAR

Además de sus privilegiadas localizaciones, sus espectaculares instalaciones y su trato exquisito, los hoteles Royal Palm Marrakech y Royal Palm Mauricio se convierten en un lujo aun mayor cuando se saborea su gastronomía, que sorprende por su diversidad y refinamiento.
De Mattéis dirige los tres restaurantes de uno de los establecimientos más prestigiosos del Océano Índico, Royal Palm Mauricio. Sus clientes pueden elegir entre la elegancia natural de Le Bar Plage, la espaciosa terraza de La Goélette o el ambiente intimista de La Brezza.
www.beachcomber-hotels.es

LA LLAVE DE TU HABITACIÓN PUEDE AYUDAR A ENCONTRAR LA VACUNA DEL SIDA

Room Mate Hotels, cadena hotelera de diseño, fundada y presidida por Kike Sarasola, ha estrenado 2015 reforzando su compromiso habitual con la Fundación Lucha contra el Sida. Para ello, ha lanzado la campaña TIME TO ACT – ROOM TO HELP, a través de la cual pretende obtener recursos para mantener la investigación que dé con la vacuna. La manera de colaborar es muy sencilla. Cualquier huésped que se aloje en un hotel Room Mate podrá elegir entre la llave habitual de la habitación o una llave especial que abre 2 puertas: la de la habitación y la de la investigación para encontrar la vacuna para el sida. Esta llave tendrá un coste de 2 euros que se donarán íntegramente a la Fundación Lucha contra el Sida. Si el huésped lo desea podrá donar una cantidad mayor.
www.room-matehotels.com



UNA PLAYA DE FORMENTERA, ELEGIDA LA QUINTA MEJOR DEL MUNDO

La calidad y cantidad de comentarios, opiniones y valoraciones específicas para playas realizadas por los usuarios del portal de viajes TripAdvisor durante un periodo de doce meses han sido decisivas para establecer el ranking de ganadoras de los premios Travellers' Choice Playas 2015 que, en su tercera edición, reconoce a las mejores playas de todo el mundo, incluyendo listados en África, Asia, Caribe, Europa, Sudamérica, Pacífico Sur, Reino Unido y Estados Unidos.
Entre todas, la playa balear de Ses Illetes, en Formentera, ha sido premiada a nivel mundial por tercer año consecutivo –y mejorando un puesto respecto a 2014-, situándose como quinta mejor playa del mundo para los viajeros (y única española entre las 25 primeras). Además, la playa formenterense ha sido reconocida también a nivel europeo, como la segunda mejor playa del continente, tan solo por detrás de Isola dei Conigli, en Lampedusa (Italia), y primera de España.
www.formentera.es



EL CATALONIA BERLIN MITTE CELEBRA SU PRIMER AÑO INCORPORANDO NUEVOS GRAFFITIS A SUS PAREDES

El hotel situado en el centro histórico de la capital alemana ha convertido sus zonas comunes en galerías de arte urbano.
Más de 180m2 de graffitis decoran algunas de las paredes del Catalonia Berlin Mitte, convirtiendo el hotel en una exposición de pintura permanente. La presencia de graffitis ha seguido ampliándose en las últimas semanas con propuestas en espacios comunes todavía sin decorar, como la zona de fitness. En estos primeros doce meses, el Catalonia Berlin Mitte ha contado con dos artistas para decorar sus paredes. El que ha tenido más peso hasta el momento ha sido el artista callejero alemán DMARK, quien ha decidido mantener su identidad en el anonimato.
berlinmitte@hoteles-catalonia.es



DOLCE SITGES HOMENAJEA A TODOS LOS PADRES POR SU DÍA CON UNA ESCAPADA DE LUJO

Dolce Sitges, el hotel de cinco estrellas con espectaculares vistas al Mediterráneo, rinde homenaje a todos los Padres en su gran día con una escapada pensada para cautivar el paladar, a través de recetas con sabor Mediterráneo, y mimar el cuerpo con tratamientos de ensueño a base de ingredientes naturales.
Dolce Vital Spa ha confeccionado un tratamiento especial para el Día del Padre que, mediante ingredientes naturales como el yogur y la pimienta, consiguen restaurar y regenerar el cuerpo. Tras estos 50 minutos de placer, y un pequeño detalle por la visita, nada mejor que dejarse llevar por las cálidas aguas del Jacuzzi, pasar por la sauna finlandesa y el hammam o disfrutar de la piscina climatizada de Dolce Vital Spa. www.dolce.com



ABRE EL HOTEL MELIÁ PARÍS LA DÉFENSE

Meliá Hotels International inagura este mismo mes (marzo) Meliá París La Défense, su sexto hotel en la capital francesa y el primero eminentemente de negocios, situado en el corazón del distrito financiero de París. Con sus 369 habitaciones, se trata del mayor establecimiento de cuatro estrellas abierto en la ciudad en los últimos 10 años. Ocupa un moderno edificio acristalado con forma de casco de barco, diseñado por Vasconi Architets y con una decoración de interiores firmada por Jean - Philippe Nuel.
Situado en la Esplanade de La Défense, justo entre la gran avenida que une el Arco de Triunfo en los Campos Elíseos y el Arco de La Défense.
www.melia-hotels.com

A QUINTA DA AUGA, ÚNICO HOTEL DE GALICIA NOMINADO A LOS LUXURY AWARDS

El establecimiento compostelano es el único de toda la comunidad gallega que opta a estos premios y lo hace en tres categorías, ya que está nominado en Hotel Boutique, Casa de Campo y Romántico.
A Quinta da Auga, que también es el único establecimiento de España de la prestigiosa red Relais & Chateaux que opta a los Luxury Awards que puede ganar los galardones en tres ámbitos territoriales: mundial, europeo y nacional. Así, el hotel se encuentra en una selecta lista de la que también participan algunos de los mejores alojamientos de España, como el Gran Hotel Bahía del Duque (Tenerife), The Oriental Spa Garden (Tenerife), La Manga Club Príncipe Felipe (Murcia), Majestic (Barcelona), Skinc Spa Me (Ibiza), Thalaso Spa (Marbella), Pullman (Barcelona), Ritz-Carlton (Abama, Tenerife) o Talise Spa (Port Soller), entre otros.
www.relaischateaux.com/es/



DOS HOTELES NH HOTEL GROUP EN EL TOP10 EUROPEO SEGÚN TRAVELREPUBLIC

NH Collection Santiago de Compostela y NH Ribera del Manzanares ostentan el puesto 5 y 7 en el ranking de los mejores 10 hoteles de Europa en 2014 publicado por TravelRepublic. La agencia online se ha basado en las puntuaciones y comentarios de sus clientes españoles, quienes han calificado a NH Ribera de Manzanares con un 8'99 y a NH Collection Santiago de Compostela con un 8'93 de nota media. Los excelentes resultados obtenidos por parte de ambos hoteles ponen de manifiesto la clara apuesta de NH Hotel Group por una hostelería de calidad mediante una oferta de restauración única en el sector.
www.nh-hotels.com



Menú Jarrete
Ensalada de gambones con vinagreta de tomate raf y piñones tostados
Tempura de verduras con emulsión de salsa tartara
Jarrete de ternera con puré de patata
Arroz con leche y chocolate blanco caramelizado
Cake de cacao con crema de café sorbete de mandarina y caramelo
Bodega
Tinto MV Dehesa del Carrizal y Blanco Nieva
Precio 45 € (por persona, mínimo 2 pax., IVA incluido)







El restaurante más alto de España propone un menú de altura, marcado por la tradición, el mejor producto de temporada y con el jarrete como protagonista, que estará disponible hasta el 18 de marzo.

Espacio 33
HOMENAJE AL JARRETE

Cuánto hace que no comes un jarrete? Sí, sí, la parte alta de la pata de la ternera y con hueso incluido. Mucho, ¿verdad? Y es que este clásico de la gastronomía nacional es casi un fantasma en las cartas de hoy en día. El jarrete es uno de los imprescindibles en la carta de Espacio 33. Una propuesta que en todo este tiempo no han podido quitar, ante la gran demanda de sus clientes.

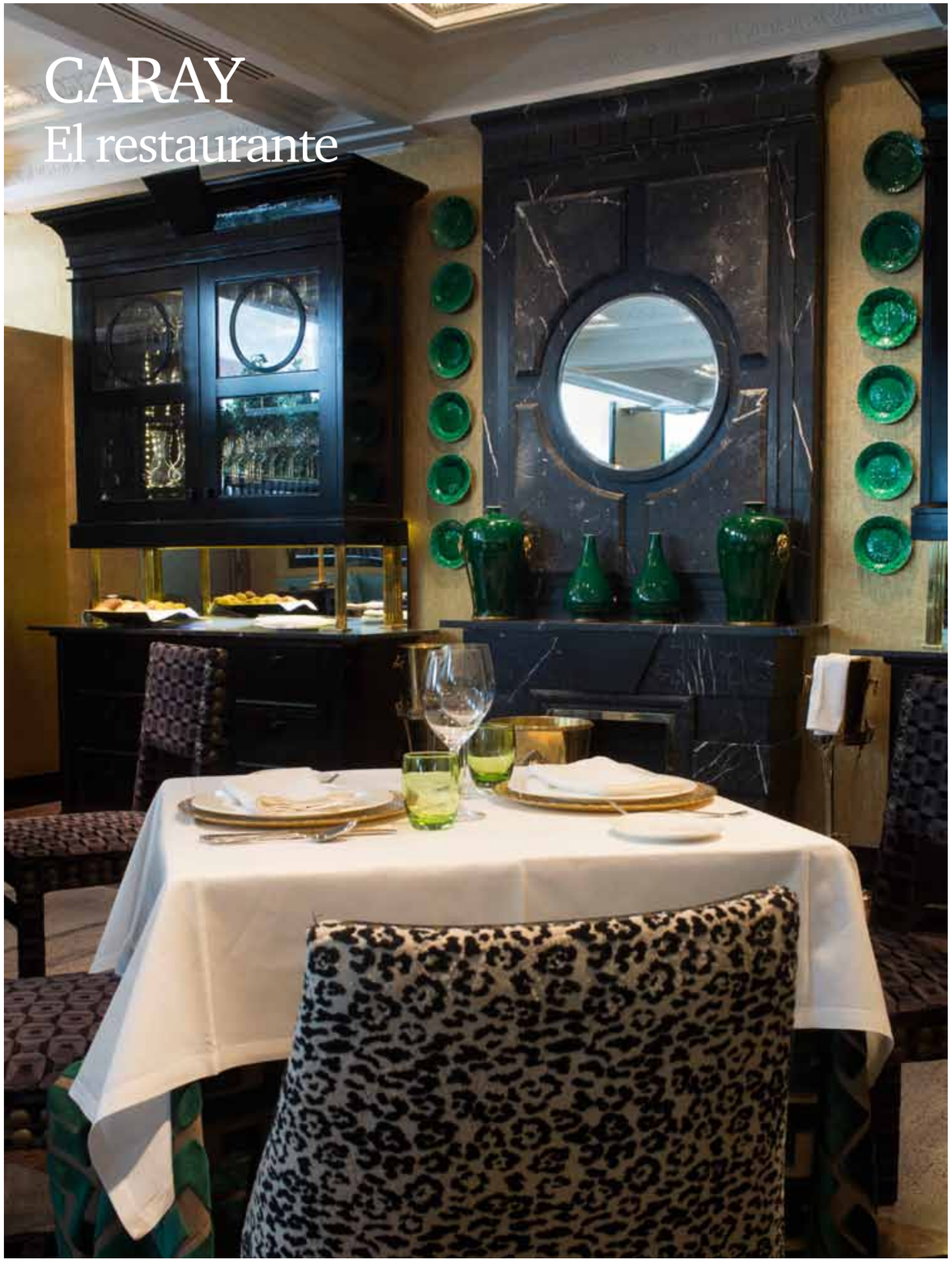
Por eso ahora, y para los enamorados de esta carnivora receta, el restaurante más alto de España, ha diseñado un menú de altura con el jarrete como protagonista. Como firma de la casa, la elegancia, la tradición, el mejor producto de temporada y unas espectaculares vistas de Madrid están garantizados. El jarrete de ternera se ha convertido en una de las estrellas de la carta de Espacio 33, y es que Rafael Martínez, su jefe de cocina, lo elabora al vacío durante 28 horas a 65° y después lo glasea, para que quede brillante y meloso. Por supuesto, tiene truco, que en este caso es un jugo de carne casero que refuerza la salsa. Una delicia que ahora puede saborearse al mejor precio dentro de este irresistible menú.

¿Cuándo? Hasta el 18 de marzo en cualquier ocasión, porque está claro que a 130 metros de altura y con esa panorámica del *skyline* de la capital, una cena romántica o de amigos se disfruta más e incluso una reunión de empresa se sobrelleva de mejor manera...

¿Te atreves con el jarrete?

DIRECCIÓN
Pº Castellana 259-D
Torre Espacio
Madrid
Tlf. 91 427 68 91
WEB
www.espacio33.es
HORARIO
De lunes a viernes de 13:30 a 15:30 horas para el servicio de comidas y de 21:00 a 23:30 h. de martes a sábado para cenas.
PRECIO
Precio medio: 45 euros.

CARAY
El restaurante











Las elegantes notas doradas, negras y verde esmeralda que definen Caray añaden más lujo, si cabe, a la esquina del Gran Meliá Fénix, en el barrio de Salamanca. Lorenzo Castillo, uno de los más prestigiosos y reconocidos interioristas, de aquí y fuera de nuestras fronteras, viste con estos colores la elegante y sofisticada decoración de este local que transmite un ambiente relajado, agradable y cosmopolita. Una excepcional barra ovalada realizada con malaquita rusa pulida da la bienvenida un aperitivo o disfrutar de un cóctel.

No hay menos lujo en su cocina. Al mando de esta, Miguel Ángel Román, propietario de un clásico de Madrid: La Montería. Los que nos declaramos incondicionales de su labor culinaria, comprobamos que en esta nueva apuesta personal y profesional, mantiene sus mínimas: producto fresco, que compra a diario, siguiendo su lema: "calidad sin que se resienta el bolsillo". Un placer para los amantes de la cocina de caza y, también, para los que no. Este es su punto fuerte aunque no el único.

Desde el tartare de ciervo, el pato salvaje, las carrilleras de jabalí o la perdiz al curry con chutney de mango, al tartare de atún; rape con arroz y zamburiñas; y, ventresca de bonito. Domina las frituras y presenta unos acertados entrantes de gambas con gabardina invertida o el pulpo frito con puré de boniato. Qué decir de los huevos poché con boletus y trufa blanca de Italia o del risotto de rape; lasañas de verdura o el rape con pisto, que degustó la modelo Bar Rafaeli. Los buñuelos de chocolate, entre los postres, condecoran una experiencia redonda.

No faltan las buenas recomendaciones del sumiller, Valerio Carrera, en la selección de una interesante y amplia carta de vinos. El conjunto es una sobresaliente puesta en escena que fluye entre piezas de arte que decoran las paredes de este escenario único y un profesional servicio de sala, de lujo y cercano a la vez, entre los que está Adrián Román, hijo de Miguel Ángel, y ya, tercera generación de restauradores.

Caray es, sin duda, una de las mejores opciones gastronómicas de la capital.

DIRECCIÓN
Hermosilla, 2.
28001 Madrid
91 485 78 01
www.caraymadrid.com

AMBIENTE
Un local de elegante y sofisticada decoración con un ambiente discreto, agradable y cosmopolita.

HORARIO
Abierto todos los días de 13:00 a 24:00h / Jueves, Viernes y Sábados hasta la 01:00h

PRECIO MEDIO
45/50€

SERVICIO
Aparcacoches

A&G MADRID FICHA AL CHEF PERUANO PERCY ÁLVARO PARA APORTAR "CREATIVIDAD Y ESTACIONALIDAD"



Gastón Acurio –una de las figuras más influyentes en su Perú natal y cuyo restaurante en Lima ocupa el puesto número 18 en la lista de los 50 Best Restaurants del mundo - ha sido el responsable en nuestro país de la democratización y puesta en valor de la alta cocina peruana en toda su riqueza, pureza y contemporaneidad. Con la apertura hace casi ocho años de Astrid & Gastón en el Paseo de la Castellana de Madrid, Acurio reinventó y popularizó el cebiche hasta convertirlo en un básico de la restauración moderna y sentó las bases para el surgimiento de un público abierto al mundo, a la fusión y a ese sabor característico que aportan los ajíes. Hoy, su franquicia madrileña –una de las cerca de 35 con que cuenta en 11 países del globo- continúa siendo referencia y espejo de las últimas tendencias dentro esa cocina que triunfa en la capital y que ya se reconoce como una de las mejores y más variadas del mundo. Y lo hace desde una nueva ubicación desde 2013 -en pleno barrio Salamanca, en un local moderno y urbano que invita a la intimidad-; con un nuevo nombre -A&G Madrid- que responde a la diferenciación con la casa madre limeña en pos de un concepto más informal, un servicio más relajado y platos pensados para compartir y, ahora además, de la mano de un nuevo chef que ha llegado al comedor de Ayala 27 "para quedarse" y para aportar a la carta "técnica, creatividad, estacionalidad y pasión".



DESTACADA PARTICIPACIÓN DE ARGENTINA EN MADRID FUSIÓN 2015

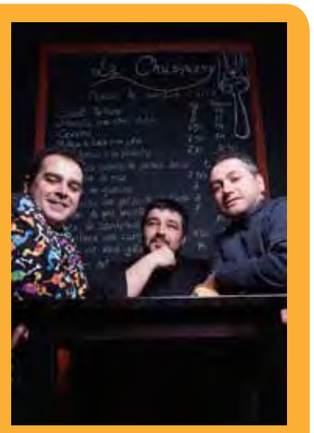
El Instituto Nacional de Promoción Turística de Argentina (INPROTUR) participó en Madrid Fusión promocionando el turismo unido a la gastronomía y vino del país. El chef argentino Santiago Orozco, del Restaurante de la Bodega Andeluna, recientemente premiado como "Mejor Restaurante de Bodega de Mendoza" en el Concurso Internacional "Best of Wine Tourism", mostró el excelente maridaje de dos productos estrella del país: la carne y el vino. Deleitó a los visitantes al concurrido stand con un plato de carne argentina marinada con oliva y romero, pasta de jabalí ahumado con patata cocida en vino Malbec. Los dulces argentinos tampoco faltaron de la mano de Berenice Eliana Gallo brindó que ofreció degustaciones de distintos dulces de leche y postres tradicionales argentinos, como la tosta de queso con dulce de calabaza y reducción de vino Torrontés con miel y cítricos. Bajo la marca "Argentina, tierra de vinos" no podían faltar las catas diarias que recorrían diferentes zonas de Argentina: desde el Torrontés y las alturas de los valles salteños hasta el sur patagónico representados por los Pinot Noir y Merlot de Neuquén y Río Negro, pasando por Mendoza, gran capital mundial del Malbec.
www.argentina.travel



Sesiones carnívoras en Gaztelupe

Ahora, a modo de despedida a la temporada de invierno, Gaztelupe propone un competitivo menú bajo el lema 'Sesiones Carnívoras' en el que el comensal podrá disfrutar de una tabla de degustación de carnes con cortes de chuletón de lomo alto de rubia gallega, entrecot de lomo bajo de vaca vieja y solomillo de vacuno mayor, todo ello con guarnición de patatas puente nuevo y pimientos del piquillo.
www.gaztelupe.goizeko-gaztelupe.com/

El nuevo rincón gastronómico de la Latina



En el tradicional barrio de La Latina, en pleno corazón de Madrid, acaban de abrir el nuevo local de moda para los amantes de la cocina fusión con aires asiáticos: "La Chusquery" (C/ de los Mancebos no 2, Tfno. 910 70 32 15) de la mano de los hermanos Roberto y Sergio Hernández que comparten su pasión por la gastronomía, con el Chef Ángel Jiménez.
www.la-chusquery.es

WILBRAN, COCINA DE SIEMPRE EN UN ESPACIO VIVO Y ACTUAL



De padre tailandés y madre española, licenciada en Hostelería en Tailandia y formada en los más prestigiosos restaurantes asiáticos de Nueva York, Natalia Jumnaklap Alonso abrió hace cinco años el que hoy se ha convertido en uno de los máximos referentes de la cocina tailandesa en Madrid: Krachai. Ahora, y animada por el éxito de su primera aventura empresarial, se embarca en un nuevo proyecto con el que ha querido dar salida a los "otros sabores" de su infancia, los de la cocina española que bebió de su rama materna. Con Wilbran Natalia pretende además "cubrir un hueco existente en el mercado" ofreciendo una materia prima de máxima calidad y una carta eminentemente tradicional pero en un ambiente animado y moderno, con una puesta en escena cuidada y actual y un servicio adaptado a los tres ambientes del local. reserva@wilbran.es



Carmen Carro: del paro a cocinera reconocida

A sus 47 años, Carmen Carro puede presumir de haber vivido varias vidas profesionales. Licenciada en turismo –al igual que su marido y socio en Taberna Pedraza, Santiago Pedraza- su trayectoria profesional estuvo en sus inicios vinculada a los estudios cursados, después al área empresarial de recursos humanos, y en su tercera vida, en cuerpo y alma a la cocina. De esto último hace apenas 10 meses.
Todo comenzó cuando, hace unos pocos años, Carmen se quedó en el paro. La crisis había hecho estragos en la empresa donde trabajaba y su puesto en recursos humanos se consideró prescindible. Convencidos tanto ella como su marido que el mandar currículums era una tarea inútil, Carmen transmitió a Santiago que lo que realmente quería era cocinar a nivel profesional. Por su parte, Santiago le daba vueltas a la idea de abrir un negocio de hostelería. Así nació Taberna Pedraza.
Carmen Carro ha sido finalista, y única mujer, del I Concurso Internacional a la Mejor Croqueta de Jamón Ibérico en el marco de Madrid Fusión 2015.
www.tabernapedraza.com



Santceloni vuelve a celebrar sus Jornadas de Trufa Negra

Un año más, Santceloni organiza las Jornadas de la Trufa Negra. Hasta el 20 de marzo, el restaurante con dos estrellas Michelin, ubicado en el Hotel Hesperia Madrid y uno de los referentes de la oferta gastronómica de NH Hotel Group, ofrece un menú, especialmente diseñado por el chef Óscar Velasco, para degustar la auténtica trufa negra de invierno (Tuber melanosporum).
Óscar Velasco ha diseñado esta experiencia gastronómica con el objetivo de dar a conocer los secretos de este cotizado hongo que vive escondido bajo tierra y que muchos no dudan en llamar "el diamante negro de la cocina".
"No hay dos trufas iguales. Cada una tiene su historia, su penetrante aroma y su extraña forma", afirma Velasco, quien explica que. "las seleccionamos una a una para asegurar la máxima calidad e integridad de sus cualidades organolépticas, apreciadas por gourmets de todo el mundo". www.restaurantesantceloni.com

LOS NUEVOS ACEITES VIRGEN EXTRA EXHIBEN SU FUERZA EN EL III SALÓN OLIPREMIUM





Es la hora del aceite de oliva virgen extra. Lo afirman los mejores chefs del momento, lo saben los aficionados a la gastronomía y se volvió a poner de manifiesto el pasado 23 de febrero en el III Salón Olipremium, celebrado en el hotel Villa Magna de Madrid.
Más de un millar de profesionales –cocineros, restauradores, sumilleres, comerciantes de productos gourmet, distribuidores, periodistas- y decenas de consumidores finales cualificados pudieron darse el lujo de descubrir un centenar largo de aceites recién exprimidos de 41 almazaras, elaboradoras de los AOVE españoles que hoy triunfan en los principales foros internacionales.
www.olipremium.com



UN JAPONÉS QUE SE ADAPTA

Admitámoslo, la gastronomía oriental se ha instalado en nuestro país. Ya casi no quedan personas a las que no les guste eso de comer con palillos, o por lo menos intentarlo… y como prepararla no es fácil, Sushi Deli es la mejor opción para disfrutar del sabroso y saludable sushi, ya sea en una cena íntima, en un cumpleaños con amigos, o para llevar al día siguiente al trabajo cuando uno se queda sin ideas… Su carta reza que es 'el japonés más escondido de Madrid', pero sin duda merece la pena ir a buscarlo junto al metro de Alfonso XIII, y resolver una cena hasta para 20 personas en unos minutos gracias a su servicio take away. Naumi Uemura, hija de una nipona y un español, es la encargada de dar forma al negocio y a cada una de las especialidades de la auténtica gastronomía japonesa. www.sushideli.es



EN COPA DE BALÓN APUESTA TAMBIÉN POR LOS DESTILADOS





En Copa de Balón es un concepto hostelero único e innovador en Madrid que busca acercar al público la cultura del vino a través de una cuidada selección de referencias a precios imbatibles. Una fórmula de éxito que la marca quiere completar ahora con una fuerte apuesta por los destilados, un mundo tan rico y complejo en cuanto a variedades y procedencias como el del vino. Para ello, En Copa de Balón ha diseñado una completa y variada carta con más de 100 referencias, que se adaptan a todos los públicos y entre las que incluye desde los destilados más TOP del mercado, hasta los más curiosos, desconocidos y difíciles de encontrar en otros establecimientos. Todos ellos servidos por sus cocteleros profesionales, y tal y como caracteriza al local, a precios asequibles.
www.encopadebalon.com

UN ORIGINAL GUIÓN GASTRONÓMICO LLENO DE SABOR DESDE EL TÍTULO HASTA LOS CRÉDITOS

Con todo el encanto del séptimo arte capturado en sus paredes, ComerD-cine tiene todos los ingredientes para convertirse en el restaurante ideal para sorprender a alguien especial y disfrutar de una velada de cuento de hadas en la que uno no quiere que se termine. Por eso, alargar la cena en alguno de los cómodos sofás blancos que rodean el restaurante con un gin tonic o una sugerencia de los bartenders en la mano, es un plan diez para un 'The End' perfecto. Los responsables de este singular proyecto son los hermanos Sergio y Javier Freile, aficionados al cine y amantes de la gastronomía, que han logrado mezclar con éxito sus dos pasiones. Sergio, Brand Ambassador de grandes marcas, combina y aúna 25 años de experiencia con una gran dosis de innovación en cada copa que prepara y en los divertidos talleres que imparte sobre coctelería y hostelería con su hermano. Y lo hacen desde la barra, junto al espacio polivalente con sofás de la entrada, pero también desde la sala…
www.dormirdcine.com





PACO RONCERO DISEÑA UN MENÚ EJECUTIVO PARA LA TERRAZA DEL CASINO

La Terraza del Casino, restaurante que cuenta con dos estrellas Michelin y que forma parte de la oferta gastronómica de NH Hotel Group, ofrece, de lunes a viernes a mediodía, un Menú Ejecutivo, diseñado por el chef Paco Roncero, con el fin de hacer accesible a todos los bolsillos una de las mejores cocinas de Madrid.
www.casinodemadrid.es

MADRID FUSIÓN MANILA 2015

Madrid Fusión se traslada a Manila. El próximo mes de abril las dos capitales unirán su gastronomía para celebrar los 300 años de historia compartida entre Filipinas y España. A esta cita acudirán y participarán prestigiosos chefs de ambos países donde no faltarán algunos de nuestros reconocidos estrellas Michelin como Andoni L. Aduriz, Elena Arzak, Quique Dacosta, Ramón Freixa, Francis Paniego, Paco Roncero, Mario Sandoval y Paco Torreblanca. Esta colaboración arrancó en el marco de la última y recién celebrada XIII edición de Madrid Fusión y Gastrofestival 2015 donde Margarita Forés del Grace Park y Myrna Segismundo del restaurante 9501, ambos en Manila, ocuparon durante unas horas dos de las cocinas más lujosas de la capital: las de los hoteles Ritz y Orfila.
Ofrecieron menús elaborados con productos propios para acercar y dar a conocer lo mejor de su gastronomía.
El embajador de Filipinas, Excmo. Sr. D. Carlos Salinas, acompañado de su esposa y de representantes de la oficina de turismo, ejercieron de anfitriones en estos encuentros donde explicaron detalles sobre la cocina y productos de su país. Entre las elaboraciones de las dos chefs no faltó el "Kinilaw", su particular ceviche.
www.madridfusion.net





Llega a nuestro país el mini-caramelo más famoso del mundo

El Grupo Ferrero lanza en España su producto más sorprendente, Tic Tac. Tic Tac es el mini-caramelo más famoso del mundo. Se trata de unos frescos caramelos disponibles en una amplia gama de sabores de menta y de frutas y con un divertido packaging transparente para que siempre puedas ver cuantos caramelos te quedan. A partir de enero de 2015 Tic Tac se han empezado a distribuir en los mejores puntos de venta de España.
www.ferrero.es/productos/tic-tac





"Speed Tasting" de Campo Viejo: amor a toda velocidad

Unas 100 personas participaron en el primer "Speed Tasting" organizado por Campo Viejo con motivo de San Valentín, una cita en la que un público incluso joven pudo degustar diez referencias mediante encuentros de cinco minutos con diez enólogos del grupo bodeguero. El Gran Reserva fue el preferido por la mayoría de los asistentes.
Al igual que iniciativas anteriores, como "Streets of Colour", este "Speed Tasting" surgió como una actividad para acercar al público actual los valores de la marca, como la expresividad, la diversidad y la calidad de cada uno de los vinos de Campo Viejo. La enóloga Elena Adell fue una de las encargadas de hacer un repaso de todas las elaboraciones del grupo, con unas nuevas y otras consolidadas propuestas para todo tipo de paladares:
Cava Gran Campo Viejo Brut: Hecho en Penedés con las variedades macabeo, xarel.lo y perelada, este cava sugerente y de burbuja fina tiene un delicado equilibrio de fruta, frescura y acidez.
Cava Gran Campo Viejo Rosé: Elaborado también en Penedés con la variedad trepat, es un cava suave, perfumado y equilibrado que se funde en la boca, en la línea de la búsqueda de vinos agradables y fáciles de beber que ha seguido la bodega.
Campo Viejo Blanco: Rioja elaborado con viura, verdejo y tempranillo blanco. La verdejo da un resultado en Rioja más frutal que de herbáceos, a lo que se añade también la fruta que aporta la viura. Pura sinergia en un vino muy aromático y suave.
Campo Viejo Semidulce: Todo viura, este sorprendente blanco tiene un toque justo de dulzura y acidez. Fresco y muy alejado de otros dulces, armoniza con todos los platos y muy bien con los quesos.
Campo Viejo Rosado: También muy aromático, con notas de fresa, frambuesa y vegetales. Rosado envolvente, tiene un atractivo paso seco y una suculenta carga de fruta bien armonizada con una intensa y equilibrada acidez.
Campo Viejo Ecológico: Elaborado en la zona de Alfaro (Rioja Baja), esta combinación de tempranillo y garnacha es un soplo de fruta fresca. Sana juventud en un vino envolvente y amable.
Campo Viejo Crianza: Tempranillo, garnacha y mazuelo, 12 meses en barrica de roble americano y francés. Vino con nervio, fruta madura y madera integrada.
Campo Viejo Reserva: Este medalla de oro en Tempranillos al Mundo está también elaborado con tempranillo, graciano y mazuelo. Color y estructura, especias, fruta, vainilla, coco y canela son parte de un rosario de matices en nariz para una boca sedosa y elegante.
Campo Viejo Gran Reserva: Misma combinación de variedades, magnífico resultado. Con dos años en barrica y tres en botella, este vino mantiene la fruta madura, el color. Equilibrado y elegante, es un tinto con carácter, fuerza, un viejo con mucha vida por delante. Un vino redondo que aspira a la perfección.
Dominio de Campo Viejo 2007: Esta serie fue elaborada con motivo de la conmemoración del 50 aniversario de la bodega. Una pequeña producción, a partir de tempranillo, graciano y mazuelo procedentes de cinco parcelas seleccionadas, que se presenta como un vino suave, sedoso y frutal. Se podría decir que tiene el corte del gran reserva pero algo más concentrado. Un tinto interesante.





Ánima Negra 2, segundas partes también son buenas

La Bodega Ánima Negra ha lanzado ÀN/2, un hermano teóricamente pequeño del emblemático ÀN pero que comparte el mismo espíritu, la misma fuerza, idéntico carácter mediterráneo. No es una réplica, tiene vida propia, una deliciosa forma de ser, puede que incluso más dulce. La bodega mallorquina vuelve a apostar por las variedades autóctonas (callet, mano negro y fogoneu) con este vino fácil, fresco y sabroso, de raíces propias y decididamente ajenas a las modas. Crianza de 13 meses en barricas que le confieren una nariz especiada, balsámica, de fruta madura. Natural y elegante, paso suave y delicado. Y para terminar, un final intensamente prolongado.

Áster Finca el Otero 2010, elegante potencia de Ribera

¿Es un sueño? ¿Es una ilusión? No, es Áster Finca el Otero 2010, una plácida aparición. Todo Tinta del País de Ribera del Duero procedente de la parcela de El Otero en Anguix (Burgos) y de un suelo de calidad que se dedica a este vino sólo en las cosechas más excelentes. Y se nota. Vino muy seleccionado, con 18 meses de crianza en barrica y su merecido descanso en botella, tiene el carácter, la potencia y la fuerza de un ribera de fruta negra madura y madera muy bien integrada, pero con la suficiente elegancia, equilibrio y armonía para llegar al copa como un ser amable y sosegado. En nariz despeirta notas balsámicas y especiadas, recuerdos de tostados y cacaos. En boca es sabroso, intenso, envolvente, con cuerpo y estructura. Tiene un paso sedoso, envolvente y decidido. Parece no haber final en este fabuloso ser animal que se niega a la retirada, que persiste, se queda largo y quieto. Áster Finca el Otero es un Ribera del Duero de los que se escriben con mayúsculas.





Dehesa de Luna, un blanco fácil y seguro

Dehesa de Luna ha vuelto a demostrar que se puede hacer buen vino sin subirse a la parra. A semejanza de su hermano tinto Luna Lunera, la bodega de La Roda (Albacete) ha lanzado un sauvignon blanc con el mismo nombre, un blanco alegre y jovial, que mezcla en un todo integrado acidez, dulzura y sutiles recuerdos minerales. Todo ello es posible a un precio inferior a los cuatro euros. Luna Lunera 2014 cambia de color y llega con una nariz, múltiple en aromas, en la que súbitamente emergen notas de manzana, cítricos y tropicales. El primer blanco de Dehesa de Luna tiene una boca envolvente, llena de frescura, acidez y un agradable final, incluso ligeramente dulce. Un blanco vivo, espontáneo, con matices pero sin complejos ni complejidades.



THE BALVENIE PRESENTA DOUBLEWOOD, UN WHISKY ÚNICO

BEl whisky de malta escocés The Balvenie amplía su familia DoubleWood con el lanzamiento de la añada de 17 años. Esta nueva variedad, tiene el mismo ADN que caracteriza a los whiskies de la destilería familiar, manteniendo los matices dulzones y picantes de este whisky Premium, se distingue por sus notas de vainilla más intensas, toques de manzana verde, toffee y una sorprendente riqueza y complejidad.
Para su elaboración artesana, este nuevo destilado ha madurado en dos tipos diferentes de barril, un proceso característico de The Balvenie. Esta técnica, consiste en una primera maduración en barricas de roble americano, para posteriormente ser traspasado a barricas de roble de Jerez, confiriéndole así un sabor único.
www.thebalvenie.com

TOC TOC

Elaborado de uvas Syrah, sujetas a una seleccion meticulosa de uvas de al menos 50 años.
De color rojo cereza con ribetes granates de buena intensidad. En la nariz predominan los aromas a frutos rojos, caramelos de violetas y ciertas notas lácteas, florales, minerales y refrescantes balsámicos.
En boca es un vino de entrada muy suave con un paso fresco y equilibrado con un final largo.
Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de entre 14º y 16 º C.
Procedente de la variedad Syrah plantados a mas de 750 metros sobre el nivel del mar y en terrenos arcillosos.
Posee un envejecimiento de 4 años en barrica de roble francés de 225 litros.
Marida de forma idónea acompañando a pescados azules, quesos semicurados y guisos. Es un vino sujeto a la denominación de origen Uclés.





LICOR 43, TU MEJOR MOMENTO

La esencia 43, renace desafiando lo que ya tenía escrito con ingredientes legendarios De la evolución de un mito surge un nuevo ritual de consumo con nuevos valores y personalidad: Ginger 43. Un combinado que habla de sensaciones, dirigido a disfrutar cada pequeña experiencia, exprimirla y vivirla para encontrarnos con nosotros mismos. Un sabor auténtico, refrescante y sorprendente. Es una propuesta diferente, arriesgada y única, construida con todas las experiencias vividas. El resultado de lo que somos y lo que queremos ser, permaneciendo fieles a nuestros origines, pero recorriendo una evolución que nos lleva a disfrutar ahora de nuestro mejor momento. www.licor43.es

GREY GOOSE
WORLD'S BEST TASTING VODKA

GREY GOOSE® VODKA CELEBRA DOS GLAMUROSAS FIESTAS PREVIAS A LOS PREMIOS OSCAR

El miércoles día 18 de febrero Grey Goose vodka celebró con Vanity Fair y Barneys New York una exclusiva recepción en el emblemático Chateau Marmont de los Ángeles y una cena ofrecida por la actriz Rooney Mara. Los beneficios de la noche irán destinados a OXFAM, que tiene como objetivo solucionar problemas mundiales como la pobreza, el hambre y la injusticia. Entre la brillante lista de invitados figuraban rostros muy reconocidos en el panorama cinematográfico internacional como Emily Blunt, Kristin Davis, Suki Waterhouse, Elizabeth Olsen y Patricia Arquette. Por otro lado, Grey Goose vodka celebró el jueves día 19 de febrero junto con Vanity Fair y Chrysler una velada muy especial en el local Cecconi's ubicado en West Hollywood. El motivo era conmemorar el éxito del director Richard Linklater, nominado a un Oscar como mejor director, así como de todo el reparto de la película Boyhood por las seis nominaciones que ha conseguido la película. La lista de asistentes incluyó a Ellar Coltraine, Lorelei Linklater, Patricia Arquette, Brittany Snow, Tyler Hoechlin, Candice Accola, Jodi Lyn O'Keefe y Melora Hardin. www.greygoose.com



HEINEKEN y su espacio NEXT GATE

HENEIKEN España es una de las compañías líderes del sector cervecero de nuestro país, con una fuerte apuesta por la innovación. Esto unido a su creatividad, le sirvió el reconocimiento como Anunciante del Año 2015. Siguiendo esta línea y para fortalecer la comunicación ha establecido en el barrio de El Viso de Madrid un espacio que ha dividido en salas temáticas, cada una de ellas, acordes al espíritu de cada marca. Se llama NEXT GATE y será el lugar donde presentará las novedades que lanzará al mercado. Con este objetivo, ha relanzado su web corporativa. www.heinekenespana.es



PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2007.

Desde que se lanzara al mercado su primera añada en 1969, Belle Epoque está considerada como la máxima expresión del estilo elegante y floral de Perrier-Jouët. Una cuvée de prestige que resulta de las mejores Chardonnay de la Côte des Blancs y de los dos siglos de experiencia en el arte de la vinificación que hoy atesora Hervé Deschamps, séptimo chef de caves en la historia de la Maison. La añada 2007 es fruto de una campaña excepcional en lo climatológico que ha estado marcada por un invierno suave, una primavera propia de un mes estival -que propició la floración temprana de la vid- y un verano lluvioso que, con los finos rayos del sol de agosto, permitió una maduración completa de la uva dando lugar a una cosecha generosa.
www.perrier-jouet.com



SCHWEPPES PRESENTA EN MADRID FUSIÓN UNA GAMA DE CÓCTELES TWEE

Sensible a las tendencias, al ritmo de vida de la sociedad actual y a todo tipo de públicos, la marca de tónicas y refrescos premium líder en el mercado ha diseñado cuatro cócteles inspirados en la nueva tribu urbana de moda: los twees Ingredientes orgánicos, siropes caseros, alusiones a la infancia y mucha dulzura definen los cócteles creados por Schweppes, que se presentarán en el marco de Madrid Fusión y se implantarán para disfrute del público madrileño en la barra de Déjate Besar. www.schweppes.es



Crema de Arroz con leche de Dos Ges

La crema de arroz con leche, resalta por su textura y sabor.
La empresa Destilerias El Juncal nos presenta su marca "Dos Ges" y la primera de sus seis nuevas cremas gourmet. La crema de arroz con leche. De entre todos los sabores este parece ser el que más llama la atención, por su textura y lo mucho que se acerca al conocido plato de postre.
Resulta exquisítamente dulce con tan solo 15 grados de alcohol y de textura cremosa. Es una bebida perfecta como colofón a una buena comida, compañera perfecta de una sobremesa.
www.dosges.com



LET'S GO LASHES

Si quieres lucir una mirada resplandeciente y natural, ya no valdrá la excusa por falta de tiempo, las pestañas Let´s Go de la firma Nouveau Lashes son la solución en cuestión de escasos minutos, adaptándose a tu estilo o ritmo de vida, dada su facilidad y rapidez a la hora de implantarlas. Las puedes encontrar en tira (se ponen en 5 minutos), grupos (se ponen en 10 minutos) o individuales (se ponen en 20 minutos) www.nouveaulashes.es

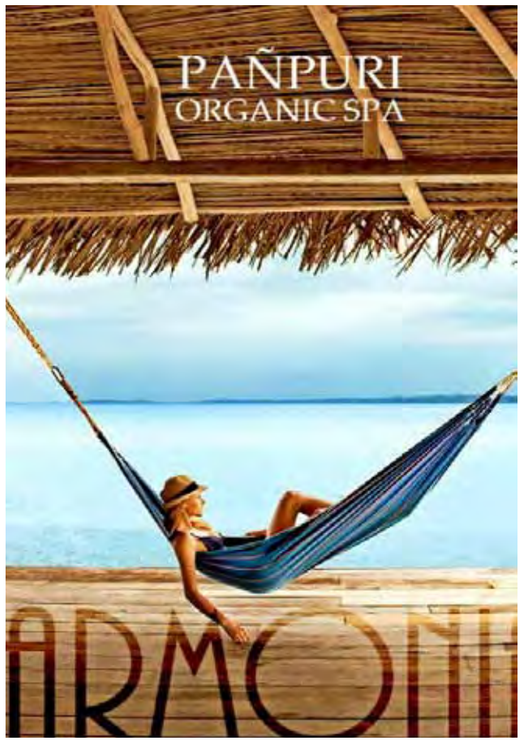
PREPARA TU PIEL PARA PRIMAVERA

Llega la primavera y con ella el buen tiempo. Por eso desde topVIAJES te proponemos sesiones de belleza y productos para estar impecables en esta nueva estación.

CUERPO DE VERANO & SOL EN PAÑPURI ORGANIC SPA

A pesar de todos los cuidados y buenas intenciones, el duro invierno ha dejado huella en nuestra salud física y mental. El trepidante ritmo diario que llevamos es causa de estrés, cansancio, kilos de más y debilidad, y, por si esto fuera poco, la piel de rostro y cuerpo sufre en silencio las consecuencias de tanto cambio brusco de temperatura, contaminación, maquillajes y sedentarismo...
¿Quieres presumir de palmito y piel perfecta este verano? Pañpuri Organic Spa , ha creado un nuevo Ritual de Belleza Drena-Detox de inspiración balinesa al que ha bautizado con el nombre de DARUNII ("lleno de energía", "rejuvenecedor" en tailandés), y que se basa precisamente en el poder rejuvenecedor detox de los aceites esenciales de las flores, frutas y plantas más preciadas de Asia, aplicados estratégicamente mediante técnicas manuales descongestionantes, drenantes y desintoxicantes del masaje tradicional balinés. Plántale cara a la piel apagada, la celulitis, la retención de líquidos y la flacidez en Pañpuri Organic Spa, templo de los masajes y rituales más exquisitos de Asia. www.panpuriorganicspa.es











SILEÄ Q UP, EL NUEVO TRATAMIENTO FACIAL CON MASCARILLA TERMO-ACTIVA

En muchos casos, al finalizar el invierno, nuestra piel puede mostrarse apagada y sin vida, lo que tiene una rápida y efectiva solución con el nuevo tratamiento facial SILEÄ Q UP, de la firma cosmética española SILEÄ, que incluye su nueva mascarilla termo-activa que permite oxigenar el tejido y devuelve la firmeza y energía perdida en el rostro.
Paso 1º. Se comienza limpiando en profundidad con el fin de eliminar los restos de maquillaje y polución que se acumulan en la piel, para seguidamente después, realizar un masaje relajante mientras aportamos los primeros activos herbales, esto es, la caléndula, el aloe vera y el germen de trigo.
Paso 2º. Después de retirar la leche, tonificamos la piel con el tónico revitalizante de Sileä (Revitalising Tonic) con gingko biloba, fucus y mentol, para activar la micro-circulación y reactivar el tejido.
Paso 3º. Para dejar la piel más receptiva a los cuidados posteriores y eliminar las células muertas, se realiza un peeling doble, ya que trabaja a nivel mecánico realizando una estimulación y a nivel enzimático ablandando el cemento intercelular y favoreciendo la eliminación de las células muertas, siempre de un modo suave y no agresivo para nuestra piel.
Paso 4º. El contorno de ojos, se mima con el Eye Lift Serum, un auténtico lifting para tu mirada, ya que eleva el párpado superior, a la vez que alisa y rellena las arruguitas y líneas de expresión.
Paso 5º. Ahora llega el momento de un extra de vitaminas, preparando un cóctel con el Multivitamin Serum de Sileä, dejando que su función anti-oxidante actúe, protegiendo además la piel de los primeros rayos UV y fortaleciendo las fibras de elastina y colágeno.
Paso 6º. Se aplica la mascarilla Active Q Mask, que contiene aceite de jojoba, macadamia, extracto de zanahorias y un complejo termo-activador que provocará una intensa sensación de calor en tu piel a nivel interno, mejorando así el aporte de oxígeno a la zona y favoreciendo la activación celular.
Paso 7º. Para finalizar el tratamiento, un masaje relajante donde aplicaremos una combinación de productos hidratantes y protectores a base de ácido hialurónico, centella asiática, caléndula y cola de caballo.
Duración: 50 min Precio: 80 euros

www.sileacosmetics.es





REGALA UN DAHON MU SL





MU SL de DAHON es la bicicleta plegable que te llevará a cualquier lugar como jamás pudiste imaginar. La bicicleta que dará emoción a tus desplazamientos por la ciudad para ir al trabajo, de recados y de paseo, porque pedalear en ella produce un auténtico placer que va más allá de su utilidad. Además, gracias a sus características como su precisión, frenada y rigidez, la MU SL es la compañera perfecta para los amantes del entrenamiento al aire libre y los deportistas entusiastas, que buscan cada día algunas horas después del trabajo para poder pedalear en una bicicleta de alto rendimiento y fiabilidad. PVP: 1.250 € www.spain.dahon.com

CADA PADRE ES ÚNICO Y POR ESO NECESITA UN REGALO ESPECIAL

En estas páginas de **topVIAJES** proponemos algunos regalos para todos los padres, cualquiera sea el gusto del obsequiado. Para los deportistas, para los más inquietos, para los más artistas, para los obsesionados con el olor, etc.



PARA LOS MANIÁTICOS DEL OLOR

Una esencia distinta y original para perfumar las estancias de tu hogar. Déjate llevar por el dulce aroma de los cerezos en flor; introduce el perfume la primavera en tu hogar durante todo el año con esta vela de elegante diseño. Descubre nuestra vela con aroma a higuera, e impregnate de su olor fresco, dulce y afrutado. Gracias a su mecha 100% de algodón, le asegura una llama limpia sin apenas humo. PVP: 7,60 € la unidad. www.lachinata.es



TECNOLOGÍA SONY PARA LOS MEJORES PADRES DEL MUNDO

Sony te propone una selección de productos ideales para que no sea tan difícil escoger el detalle perfecto el próximo 19 de Marzo. Unos altavoces inalámbricos para llevarlos a todas partes, unos cómodos auriculares para relajarse en solitario, una videocámara para inmortalizar vuestros momentos juntos o una cámara compacta como mejor compañero de viaje pueden arrancar la mejor sonrisa en el Día del Padre.
www.sony.com





Izquierda: 'El incendio ', de Paul Delvaux. Óleo sobre lienzo, 140,2 x 85,5 cm. 1935. Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique, Bruselas.. 'La Anunciación', de Paul Delvaux. Óleo sobre multiplex, 110 x 150 cm. 1955. Musée des Beaux Arts de Charleroi

EN EL MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA HASTA EL 7 DE JUNIO

PASEO POR EL AMOR Y LA MUERTE

El Museo Thyssen-Bornemisza presenta en febrero una exposición dedicada al pintor belga Paul Delvaux (1897-1994), un artista representado tanto en su colección permanente como en la colección Carmen Thyssen-Bornemisza. Realizada en colaboración con el Musée d'Ixelles y comisariada por Laura Neve, su agregada científica, la muestra reúne en un recorrido temático más de medio centenar de obras procedentes de colecciones públicas y privadas de Bélgica, mereciendo una mención especial la de Nicole y Pierre Ghêne, en la que se asienta este proyecto, para el que han cedido 38 piezas. Fascinado por la obra de Delvaux desde 1962, Pierre Ghêne inició su colección a principios de la década de 1970 y desde entonces no ha dejado de crecer, sumando ya varios centenares de obras, la mayor parte de las cuales se encuentran en el Musée d'Ixelles.

Museo Thyssen-Bornemisza. Paseo del Prado, 8. Madrid. De martes a viernes y domingos, de 10 a 19 horas. Sábados de de 10 a 21 horas. **www.museothyssen.org**



'Crucifixión', de Paul Delvaux. Óleo sobre tabla, 200 x 270 cm. 1954
Colección privada en depósito en el Musée d'Ixelles, Bruselas
Debajo, 'El retiro', de Paul Delvaux.
Óleo sobre lienzo, 85 x 129 cm. 1973 Colección privada.





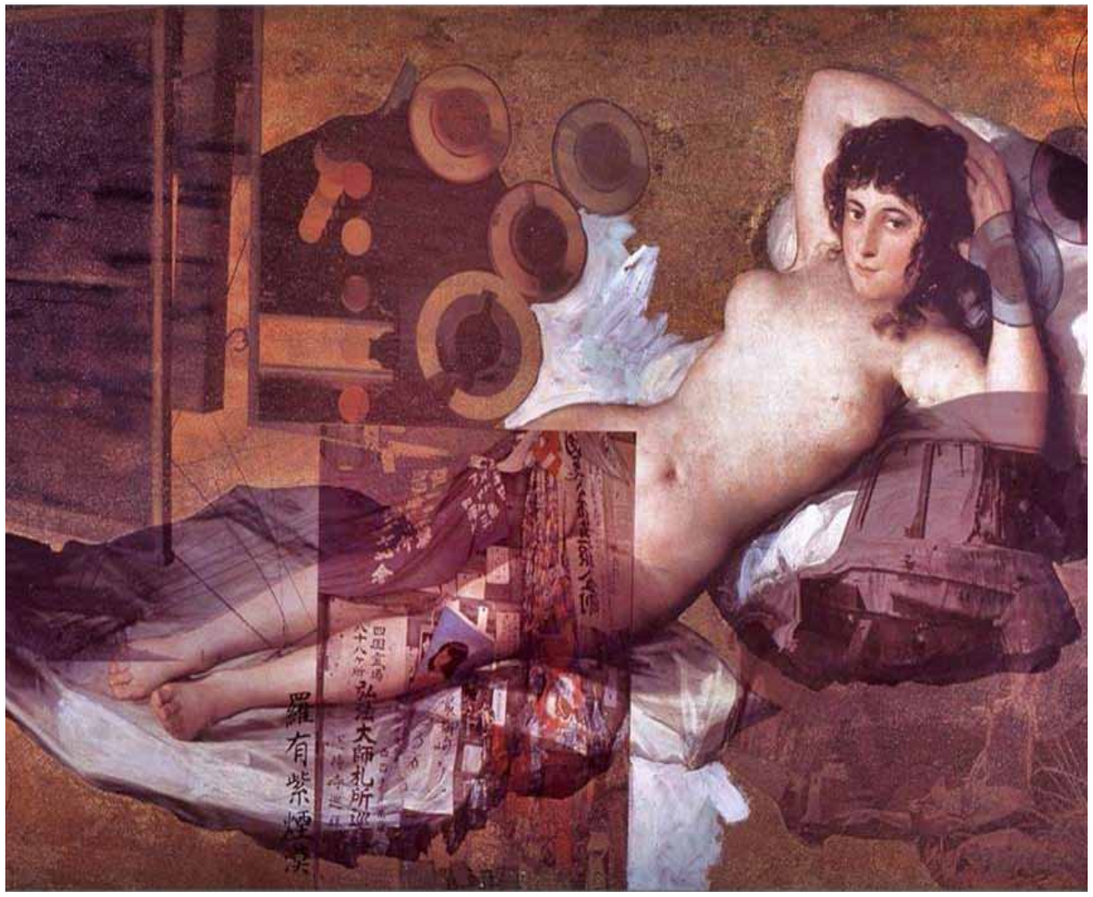


Arriba, 'La Venus dormida I', de Paul Delvaux. Óleo sobre lienzo, 100 x 100 cm 1932 Colección privada en depósito en el Musée d'Ixelle, Bruselas. Debajo, 'El sueño', de Paul Delvaux. Tinta china y óleo, 65 x 81 cm 1944. Colección privada en depósito en el Musée d'Ixelle, Bruselas. Último cuadro, 'Las sombras' de Paul Delvaux. Óleo sobre lienzo, 125 x 231 cm. 1965, Colección privada.



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





GILT, DE ROBERT RAUSCHENBERG, EN EL MUSEO THYSSEN - BORNEMISZA

ARS FUNDUM COLLECTION

El Museo presentó en el pasado mes de febrero Gilt (1983), una pieza de Robert Rauschenberg (1925-2008) perteneciente a la Ars Fundum Collection que convivirá durante los próximos cuatro meses con Express (1963), el lienzo del artista estadounidense de la Colección Thyssen-Bornemisza. Esta presentación recupera el programa de acogida de una obra invitada en las salas del Museo.

Artista multidisciplinar y de espíritu crítico, Rauschenberg se convirtió en una figura fundamental para el arte de las últimas décadas del siglo XX por su uso de objetos encontrados en combinación con la pintura, por su experimentación con técnicas de transferencia y sus incursiones en el mundo de la ciencia y la performance.

Museo Thyssen - Bornemisza, Paseo del Prado, 8, Madrid. Del 10 de febrero al 31 de mayo de 2015 martes a viernes y domingos, de 10 a 19 h.; sábados, de 10 a 21 h. **www.museothyssen.org**









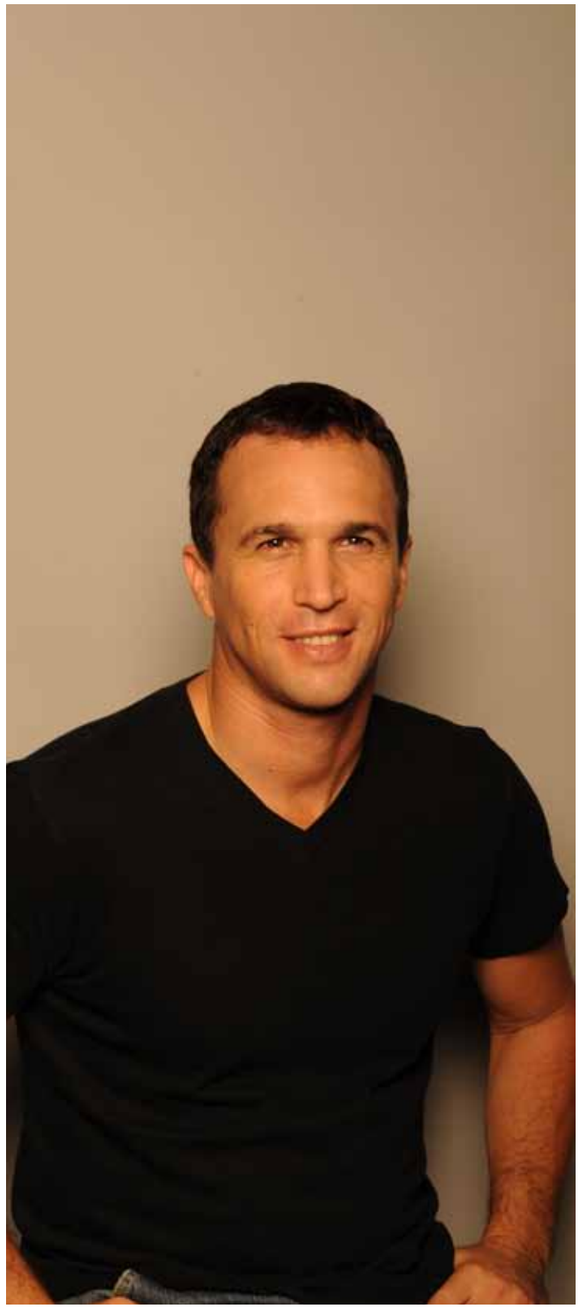


LA SGE CONCEDE DOS DE SUS PRINCIPALES PREMIOS

Lorenzo del Amo y Arita Baaijens reciben el Premio Miembro de Honor y Viajero del Año 2014

Lorenzo del Amo y Arita Baaijens recibirán su galardón el próximo día 10 de marzo en el Auditorio de la Mutua Madrileña en el Paseo de la Castellana de Madrid, a las 19,00 h, con la asistencia de todos los premiados. La gala será presentada por la periodista Ely del Valle.

El resto de los premiados son: el escritor británico Colin Thubron, el fotógrafo y documentalista Chema Elósegui, el ornitólogo Josep del Hoyo, la geógrafa Josefina Gómez Mendoza, , la aseguradora DKV por su apoyo al Fondo Kati y el movimiento del Guadarramismo. La SGE nombrará también, ex aequo con el con Lorenzo del Amo, Miembro de Honor al Instituto Español de Oceanografía.



LANZAMIENTO mundial de la primera y única experiencia de entretenimiento interactivo

Roy Ofer, fundador de Sama-Sama, y Charles Joron, Chief Production Officer y Productor Ejecutivo de Cirque du Soleil Group, tienen el placer de anunciar la asociación empresarial entre Cirque du Soleil y Sama-Sama Creative Labs, para la producción del primer Sama-Sama Live Experience.

Este innovador concepto es una experiencia única de entretenimiento multi-sensorial que combina elementos de un espectáculo en directo, de un parque temático y de un evento interactivo. Sama-Sama Live Experience convierte al público en artista a través del lenguaje universal de la Música, el Ritmo y el Movimiento. La experiencia atraerá a un público multi-generacional y contará con lo último y más puntero en multimedia y tecnología.

Reconocido por su enfoque innovador y por la calidad artística de sus propuestas de entretenimiento, Cirque du Soleil ejercerá el papel de mentor en el desarrollo de esta experiencia en directo al mismo tiempo que participa como socio empresarial del proyecto. “Vimos un gran potencial en el innovador concepto que propone Sama-Sama y decidimos unirnos al proyecto. Es un enfoque sin precedentes y estamos convencidos que llegará al publico de una forma absolutamente nueva” ha dicho Charles Joron.

SAMA-SAMA
THE EVOLUTION OF LIVE ENTERTAINMENT



Ficha técnica
Título: Cosas que nunca olvidarás de tu Erasmus
Autores: AA. VV.
Editorial: Lunwerg
Páginas: 176
Precio: 15,68€

DESPUÉS DEL EGB LLEGA EL ERASMUS

Las conversaciones en tres idiomas a la vez, tener la vida social de un dj ibicenco, las cenas temáticas que parecían una cumbre de la ONU, asistir a efímeros juramentos de amor eterno, los fines de semana que eran como una gincana, hacer amigos que en un mes se convertían en lo más importante de tu vida, la nostalgia tanguera del regreso… lo que aprendes, lo que descubres, lo que nunca vuelve a ser igual..



Ficha técnica
Título: Tu huerto de interior
Autora: Elizabeth Millard
Editorial: Libros Cúpula
Precio: 17,95 €

CONVIERTE TU CASA EN UN PEQUEÑO HUERTO DURANTE TODO EL AÑO

La idea de cultivar en casa nuestros propios alimentos frescos va tomando fuerza en nuestra sociedad, tanto en entornos rurales como urbanos. Cada vez hay más gente que se anima a producir sus verduras y para eso no es necesario tener un gran jardín o una huerta: la horticultura de interior nos permitirá sembrar, cuidar y recoger microverduras, germinados de diferentes verduras, plantas aromáticas, e incluso setas, remolachas o patatas. Con la combinación adecuada de luz, ventilación, agua y cuidados, se pueden cultivar muchas hortalizas como plantas de interior.



Ficha técnica
Título: Democracia movilizativa
Autor: Manuel Cruz
Editorial: Catarata
Páginas: 224
Precio: 17,50 €

ACERCA DE CATALUÑA

Uno abre este libro como quien toma asiento en el sofá del salón de un conocido. Inevitablemente se comentan los últimos sucesos y surgen aquellos temas que con- figuran la ajetreada situación que estamos viviendo. Pero cuando Salvador López Arnal y Manuel Cruz nos hacen partícipes de esta conversación, la actualidad política es más que una crónica. Y es que cuando dos filósofos se sientan a conversar, es de prever (o de temer), que terminen reflexionando sobre lo que está en juego, sobre el alcance de los envites, sobre lo que subyace a lo que aparece. En definitiva, sobre lo que necesita ser pensado. Así, esta es una conversación a partir de Cataluña, porque la coyuntura importa en la medida en que proporciona claves de lectura para entender las tensiones que subyacen.



Ficha técnica
Título: La ciudad de los ricos y la ciudad de los pobres
Autor: Betnando Secchi
Editorial:Catarata
Páginas: 96
Precio: 12 €

CRÍTICA DE LA CIUDAD Y EL TERRITORIO

La aportación de Secchi se une a la de otros destacados economistas, sociólogos y políticos que vienen alertando sobre las graves consecuencias que implica para la democracia la continua y sostenida profundización de la desigualdad.
La ciudad de los ricos y la ciudad de los pobres centra la atención en la desigualdad social como la "nueva cuestión urbana" que permite reformular y actualizar, más allá del urbanismo, el contenido del "derecho a la ciudad", en tanto respuesta a lo que, con acierto, Secchi denomina "injusticia espacial".



Ficha técnica
Título: El amor es cosa de monstruos
Autor: Xavier Gallego
Editorial: Lunwerg
Páginas: 120
Precio: 15 €

TODO LO QUE DEBERÍAS SABER CUANDO ESTÁS ENAMORADO

Un libro interactivo con el lector: contiene tests: y tú, ¿qué tipo de monstruo eres en el amor?; ¿sabes si estás enamorado?; listas de Spotify: canciones que amansan a las fieras, instrucciones sobre cómo enamorar a un monstruo, ilustraciones que te sirvan para poder conectar con esa persona especial... Más que un libro, un precioso libro objeto que enamorará a todos. Si hasta los monstruos se enamoran, no habrá quien se resista a este libro; déjate seducir por este precioso libro objeto.



Ficha técnica
Título: Guía del movimiento de transición
Autor: Juan del Río
Editorial: Catarata
Páginas: 240
Precio: 17€

CÓMO TRANSFORMAR TU VIDA EN LA CIUDAD

El actual modelo socioeconómico implica una producción industrial y de alimentos, una explotación de recursos y una contaminación que lo hacen insostenible. Saber esto puede paralizarnos, hacernos sentir impotentes, indignados, frustrados..., pero también puede motivarnos a cuidar nuestra vida y nuestro entorno para lograr que sean sostenibles. Así sucedió en Totnes (Inglaterra), donde hace nueve años surgió el movimiento de Transition Towns, una comunidad que empezó a poner en práctica diversas acciones cotidianas para iniciar la transición hacia un futuro sostenible.



Ficha técnica
Título: La creación de riqueza en la empresa española
Autor: Javier Uriz Urzainqui
Editorial: Catarata
Páginas: 352
Precio: 20 €

GENERAR MÁS RIQUEZA

Una cuestión clave hoy es cómo lograr la sostenibilidad de nuestro estado del bien- estar. En opinión del autor, las recetas habituales de la derecha y de la izquierda no lo consiguen: todas han partido de idénticos supuestos intelectuales, desarrollados desde una ortodoxia económica a la que la realidad actual le viene grande. La solución creadora de futuro pasa por generar más riqueza.



Ficha técnica
Título:La casa de Saud
Autor:Javier Martin
Editorial: Catarata
Páginas: 224
Precio: 17 €

LA CUNA DEL ISLAM

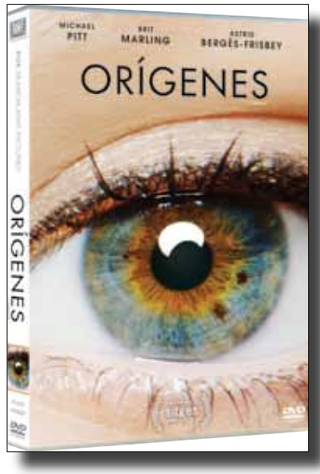
Cuna del islam y principal proveedor de petróleo del mundo, Arabia Saudí se acerca a su primera centuria de existencia como una nación acostada en el filo de la navaja. La oleada de cambios que agita el mundo árabe, unida al auge de los movimientos radicales, las tensiones entre los clérigos y la familia real, la transforma ción del modelo energético, el incontrolado crecimiento demográfico que ha abismado las diferencias sociales e introducido problemas como el paro y la pobreza en uno de los reinos más ricos de la Tierra y la distancia cada vez mayor entre una población joven y dinámica y una gerontocracia asida al pasado que no ha sabido aún asumir los retos de la modernidad proyectan sombras sobre el futuro de un aliado que es clave en el tablero internacional pese a sus graves violaciones de los derechos humanos.



BASADA EN LA NOVELA "FLAMING LANCE"

Neddy, la segunda esposa del ranchero Sam Burton, es india kiowa, y su hijo Pacer (E. Presley) nace mestizo. Cuando en el territorio estalla la guerra entre los blancos y los indios, Pacer deberá elegir a cuál bando se aliará. La familia Burton se divide y se enfrenta sangrientamente. Basada en la novela "Flaming Lance" de Clair Huffaker; para muchos es la mejor película de Elvis, y eso que "El Rey" sólo canta una canción.

Ficha técnica
Título: Flaming Star
Director: Don Siegel
Duración: 101 min.
Año: 1960
País: EEUU



UN IRIS MULTICOLOR

Ian Gray, un estudiante de biología molecular especializado en la evolución del ojo humano, conoce a una misteriosa mujer cuyo iris es multicolor. Años después, su investigación lo lleva a hacer un descubrimiento asombroso, que podría cambiar la forma en que percibimos nuestra existencia.

Ficha técnica
Título: Origins
Director: Mike Cahill
Duración: 113 min.
Año:2014
País: EEUU



EL BEST SELLER

El día de su quinto aniversario de boda, Nick Dunne (Ben Affleck) informa que su esposa Amy (Rosamund Pike) ha desaparecido misteriosamente. Pero pronto la presión policial y mediática hace que el retrato de felicidad doméstica que ofrece Nick empiece a tambalearse. Además, su extraña conducta lo convierte en sospechoso, y todo el mundo comienza a preguntase si Nick mató a su esposa... Adaptación del best-seller "Perdida", de Gillian Flynn.

Ficha técnica
Título: Gone Girl
Director: David Fincher
Duración: 149 min.
Año:2014
País: EEUU



INSTITUTRIZ DE SIETE NIÑOS

María es una alegre novicia que abandona la abadía para convertirse en la institutriz de los siete hijos de un militar retirado, el capitán von Trapp, viudo desde hace poco tiempo. La casa de los von Trapp funciona como un cuartel, pero María consigue devolver la alegría a los niños y ganarse su respeto y cariño.
www.youtube.com/watch?v=c6J-5WTxIBY

Ficha técnica
Título: The Sound of Music
Director: Robert Wise
Duración: 172 min.
Año:1965
País: EEUU



UN ANTIGUO AGENTE DE LA CIA

Robert McCall, un antiguo agente de la CIA que lleva ahora una vida tranquila, abandona su retiro para ayudar a Teri, una joven prostituta que está siendo explotada por la mafia rusa. A pesar de que aseguró no volver a ser violento, contemplar tanta crueldad despertará en Robert un implacable y renovado deseo de justicia... Versión cinematográfica de la serie de televisión de los 80, 'El justiciero'.

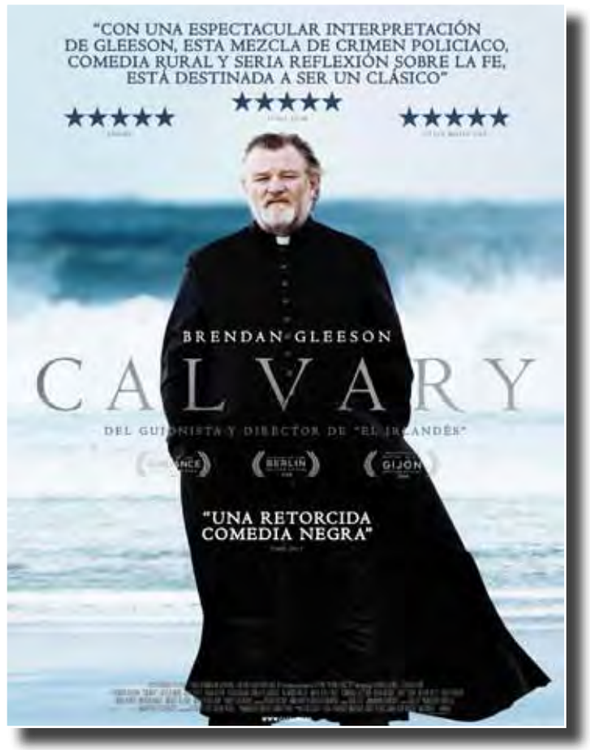
Ficha técnica
Título: The Equalizer
Director: Antoine Fuqua
Duración: 128 min.
Año:2014
País: EEUU



UNA COMEDIA AMERICANA

Cuando dos amigos se visten como agentes de policía para una fiesta de disfraces, se convierten en la sensación del barrio. El problema llega cuando estos "héroes" se meten en un lío muy peligroso con mafiosos y detectives corruptos de por medio.

Ficha técnica
Título: Let's be Cops
Director: Luke Greenfield
Duración: 104 min.
Año:2014
País: EEUU



UN DRAMA SINIESTRAMENTE CÓMICO

CALVARY, el drama siniestramente cómico de John Michael McDonagh, comienza con una audaz amenaza.
En una pequeña parroquia irlandesa, en mitad de su confesión, un hombre le dice al padre James, el cura del pueblo –que goza de merecida fama de persona de buen corazón–, que debería poner en orden todos sus asuntos ya que el mismo penitente planea asesinarlo el domingo siguiente: así comienza un misterio previo a un asesinato. A lo largo de los siete días siguientes, el sacerdote marcado recorrerá su feligresía –cuyos miembros están devorados por las dudas– desagraviando y reuniéndose con los distintos sospechosos hostiles que parecen estar en todos los rincones de la aldea: desde un cáustico, agnóstico y dogmático doctor, pasando por un especulador financiero corroído por la culpa, que tiene una "propuesta comercial" para el sacerdote, hasta un esposo celoso y un novio infiel que no desea ser juzgado.
A medida que va entrando en contacto con una amplia representación de sus feligreses, cada uno de los cuales puede tener motivos –justificados o no– para querer vengarse de él, un ambiente cada vez más siniestro parece ir cerrándose en torno al padre James. Sin embargo, con el enfrentamiento dominical aproximándose rápidamente, el sacerdote se encuentra no sólo haciendo frente a los desconcertantes límites de la fe moderna y a su propia e inminente mortalidad, sino también dándose cuenta de la fortaleza que halla en la práctica, perdida, de la gracia, el perdón y la humildad.
La película es la segunda que ha escrito y dirigido John Michael McDonagh después de la aplaudida EL IRLANDÉS, y en ella recurre al mismo elenco de consumados actores que cosechó una candidatura al Globo de Oro® para la estrella de CALVARY, Brendan Gleeson.



AIR EUROPA SE SUMA A ALTA COMO AEROLÍNEA ASOCIADA

Air Europa es desde el pasado 23 de febreromiembro de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Transporte Aéreo (ALTA) como Aerolínea Asociada. Esta unión supone un paso más en su vocación por ser la compañía de referencia para volar entre Europa, América y El Caribe.

La aerolínea actualmente cuenta con una flota de 45 aeronaves, integrada por once Embraer 195, veinte Boeing 737-800 y catorce Airbus 330-200. Estos últimos son los que operan los vuelos de larga distancia de la compañía. El pasado mes de diciembre su presidente ejecutivo, Juan Jose Hidalgo anunció oficialmente la adquisición de 22 aviones Boeing 787 Dreamliner, ocho del modelo 787/8 y las otras catorce del modelo 787/9. Estas nuevas aeronaves comenzarán a integrarse en la flota a partir de 2016 y hasta el año 2022, y permitirán abrir nuevas rutas a casi todas las capitales de América del Sur en las que todavía no opera en la actualidad, como Asunción, Bogotá o México DF. www.aireuropa.com



IBERIA E IBERIA EXPRESS, UNA VEZ MÁS, LAS AEROLÍNEAS MÁS PUNTUALES DEL MUNDO

El grupo Iberia ha vuelto a ser el más puntual del mundo en el primer mes de 2015, según el informe de FlightStats . Iberia comparada con las principales aerolíneas de red e Iberia Express con las compañías low cost.

El grupo Iberia operó en enero 13.750 vuelos, con un índice de puntualidad del 92,72 por ciento, 6,18 puntos más que la aerolínea que ocupa la segunda posición.

Iberia Express por su parte, operó un total de 2.223 vuelos, que tuvieron una puntualidad del 96,34 por ciento, 4,57 puntos más que la siguiente aerolínea del ranking. www.iberia.es







¡YA HA LLEGADO LA NUEVA FLOTA A AMERICAN AIRLINES!

Tras el anuncio de la introducción de nuestra nueva Business en los vuelos de Barcelona a Nueva York, y tal como os comunicamos recientemente, hemos aumentado la capacidad en nuestros vuelos con destino a Miami, estas rutas serán operadas con el completamente renovado Boeing 777-200.

Desde el pasado 6 de enero de 2015 este tipo de avión ya está operando desde Barcelona y desde el pasado 18 de enero lo hizó desde Madrid, operando varias frecuencias semanales, pasando a diario gradualmente.

Este nuevo avión cuenta con asientos de última generación, nueva Business Suite 100% cama, bar entre cabinas, pantallas individuales en turista con acceso a más de 250 películas, juegos y música, así como conexión Wi-Fi y tomas eléctricas en todo el avión. www.americanairlines.es

GRUPO LATAM AIRLINES PRESENTA SU NUEVA CLASE PREMIUM BUSINESS



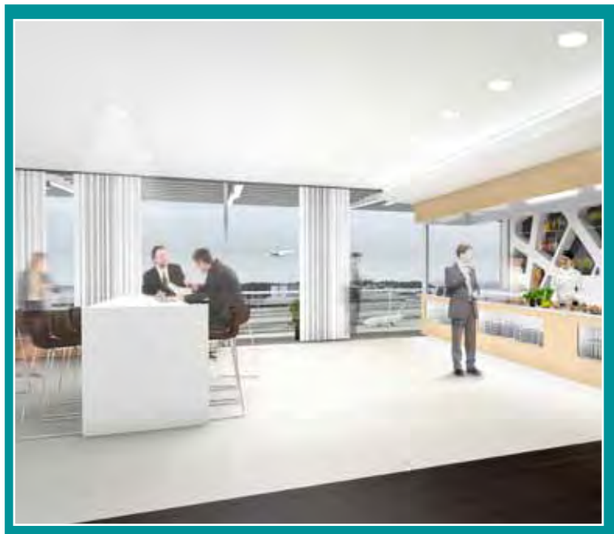
El Grupo LATAM Airlines ha presentado en el aeropuerto de Adolfo Suárez Madrid-Barajas, en un evento exclusivo, la nueva clase Premium Business de TAM Airlines, compañía aérea perteneciente al grupo, y líder en Brasil.

Los pasajeros de TAM Airlines disfrutan de esta nueva clase Premium Business a bordo de todos los Boeing 767 de la compañía. Desde España, la nueva cabina está disponible desde noviembre de 2014, gracias a la frecuencia diaria que ofrece TAM Airlines para la ruta Madrid-Sao Paulo. Con objeto de ofrecer una experiencia de vuelo incomparable, la Premium Business de TAM Airlines apuesta por asientos con un 15% más de espacio, reclinables 180 grados y convertibles en cómodas camas, proporcionando un mayor descanso durante el trayecto. www.latamairlinesgroup.net



QATAR INAGURA SUS NUEVOS VUELOS EN LA RUTA BARCELONA - DOHA

Qatar Airways ha inaugurado el pasado 16 de febrero sus nuevos vuelos adicionales a la ciudad de Barcelona. La aerolínea incrementa de 10 a 14 las actuales frecuencias semanales entre la ciudad y su hub en Doha, lo que permite a los pasajeros contar con dos servicios diarios que conectan con más de 140 destinos de la red global de Qatar Airways. La compañía aérea ha celebrado los nuevos vuelos adicionales en un acto que ha contado con la presencia de Marimar Laveda, Directora General de Qatar Airways para la Península Ibérica, Grecia y Chipre, en representación de la aerolínea; Sonia Corrochano, Directora del Aeropuerto de Barcelona; Javier Benítez, Representante del Departamento de Promoción Económica del Ayuntamiento de Barcelona; Òscar Oliver, Director Comercial de Aeroports de Catalunya; y Jaume Adrover, Director de Gestión y Promoción Aeroportuària (GPA) –compañía de la Cámara de Comercio de Barcelona. www.qatarairways.com





SWISS DESVELA NOVEDADES

SWISS continúa invirtiendo en la renovación generalizada de su oferta de Business Class. Próximamente, los pasajeros de Business Class en vuelos europeos podrán viajar con mayor comodidad y privacidad, y tendrán garantizado un asiento vacío a su lado así como un servicio exclusivo de traslado en los principales aeropuertos. www.swiss.com

"A toda ciudad le gusta tener un mirador, pero no es imprescindible. Madrid se mira bien desde los ojos del madrileño"

EL FARO DE MADRID

Ahora se inaugura, otra vez, el Faro de La Moncloa, para que sirva de mirador desde el que seguir en Babia, esto es, quedarse colgado de los colores del atardecer y no pensar en quienes están haciendo los rotos a la ciudad. Un faro que está en el skyline de Madrid, esa línea del cielo a la que se añadieron las cuatro torres de la Castellana para que, además de cosmopolita, la ciudad parezca moderna.



A toda ciudad le gusta tener un mirador, pero no es imprescindible. Las ciudades se contemplan desde el suelo, alzando los ojos para observar sus edificios, o mirando al frente, para leer en los ojos de sus vecinos la satisfacción o el disgusto. También mirando al suelo, para no pisar basuras, evitar golpearse con bolardos diseminados como minas antipersonas, lograr esquivar baldosas sueltas y librarse de pisar charcos. Madrid se ve mejor desde las aceras, desde sus centros culturales sin uso, desde sus cines convertidos en tiendas de ropa, desde su ayuntamiento asentado en un palacio de cuento para que el príncipe o la Cenicienta cumplan sus sueños, desde las bibliotecas cerradas o sin wi-fi. Madrid se mira bien desde los ojos del madrileño. Lo demás son ficciones para turistas.

El faro de La Moncloa se inaugura, otra vez. No se sabe por cuánto tiempo, pero se invertirán otros muchos miles de euros para que dure el tiempo justo hasta las próximas elecciones. Y así. Porque más que un faro es la metáfora de una ciudad a la que se ama mucho cada cuatro años, cuatro, cuando toca elegir quién lo inaugurará la próxima vez.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

Golden



SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
+
Lujos de España
50 euros

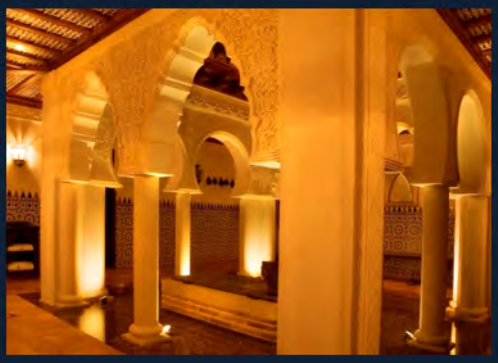
SALIDA ESTACIONAL
4 Mercados Ibéricos
4 Lujos de España
+
1 ejemplar del libro
LUJOS DE ESPAÑA
de regalo

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









CASTILLA TERMAL
HOTELES

Escápate...

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

HOTEL TERMAL BURGO DE OSMA
El Burgo de Osma - Soria

HOTEL BALNEARIO VILLA DE OLMEDO
Olmedo - Valladolid

www.castillatermal.com