

top

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE

año VI Nº 56 abril 2015

VIAJES

JORDANIA

LUZ AL FINAL DEL TÚNEL

PARQUE KRUGER
EL AFRICA MÁS SALVAJE

A ORILLAS DEL TARN
SUROESTE FRANCÉS

EL PARQUE HOLANDÉS KEUKENHOF
TULIPANES PARA EL DELEITE DE LOS OJOS

SORTEO

4 NOCHES EN EL HOTEL BLUE SENSE VILLAJOYOSA
CENA Y BOTELLA DE CAVA DE BIENVENIDA

Sandals

THE *Luxury Included* HOLIDAY



El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

SITUADO en una playa de arena blanca en la isla de Great Exuma, en las Bahamas, rodeado de aguas esmeraldas cristalinas, se encuentra el Sandals Emerald Bay. Alójese en este resort frente al océano y disfrute de una selección de 183 habitaciones y suites; todas muy 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^h 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^h 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 ^hsolamente para buceadores certificados



LUXURY INCLUDED

top VIAJES

EDITORIA

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, Fernando Pastrano, Mar Villasante, Manena Munar Mónica Pérez, Sofía Ruiz, Alejandro Ruiz

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

JORDANIA. PILAR ARCOS

Dicen los expertos que la luz solar genera melanina en los seres humanos y eso proporciona buen humor. El cambio de horario influye en el estado de ánimo

VISADO DE ENTRADA

Con la hora a vueltas

Llegó el último fin de semana de marzo y el domingo se nos convirtió en un día de veintitrés horas, como ocurre cada año en esas fechas. “A las dos de la madrugada habrá que adelantar los relojes a las tres”, rse epite machaconamente desde los medios de comunicación para que no nos pille desprevenido el cambio. Dicen que con ello se ahorran 300 millones de euros de consumo energético, porque vivimos más adaptados al huso horario que nos corresponde, pero en realidad seguimos por delante de la hora “lógica” marcada desde que en 1880 se decidió internacionalmente que el meridiano de Greenwich era el punto de partida.

Sí, España, incluida Canarias, va siempre una hora por delante de la que le corresponde según esos acuerdos internacionales de finales del siglo XIX; y dos horas más en la zona más occidental de Galicia. El problema es que España “oficializó” su horario a principios de los años 1940 para seguir el paso marcado desde el eje Berlín-Roma, que en esa época llevaban todas las de ganar en la espeluznante y aterradora Segunda Guerra Mundial. Así es que a García Lorca le dejaron su *Llanto por Ignacio Sánchez Mejías* con una hora de adelanto, porque en 1935, cuando el de Fuente Vaqueros escribe repetidamente que *a las cinco de la tarde* se produjo la cornada mortal al torero y escritor sevillano, solo unos años después esa hora se correspondía con las seis, y hoy con las siete. Porque las cinco era la hora taurina por excelencia, adoptada según el horario marcado por el sol y no por los políticos de antes, y mantenido –y superado– por los de ahora.

Y no somos los únicos, Francia, Bélgica u Holanda, por ejemplo, mantienen la misma política horaria que España. También esos países viven la hora marcada desde Berlín. Y hasta los ingleses cambian su *tea time*. Claro que la palma en esto de marcar la hora que a uno le da la gana se la llevan los chinos, que viven todos según el horario de Pekín, cuando hay provincias que tienen hasta cinco horas de diferencia. ¡Que viven de noche y duermen de día!

Aseguran los expertos que la luz solar genera más melanina en los humanos, lo que permite un sueño de más calidad y redundante en la sensación de bienestar; por eso, dicen, los mediterráneos tienen mejor humor que los europeos del centro o el norte: el sol da alegría.

¿Podría haber escrito Kafka sus angustiosos relatos de haber nacido en Ibiza o Capri? ¿Existiría la glacial música dodecafónica si Schönberg hubiese visto la luz en Málaga? ¿Y *El grito*, si Munch hubiera vivido en Florencia?

Ya que estamos tan asfixiados en lo económico, vamos de cráneo en educación y perdemos el paso en sanidad, al menos que nos dejen la luz solar que nos corresponde. Que eso da alegría y no cuesta dinero; o sí... parece ser que 300 millones.

Una tristeza más. En octubre, el horario cambiará de nuevo, y el sol seguirá llegándonos una hora oficial más tarde. “A las tres serán las dos”, pero el sol marcará la una.



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



08 LUZ AL FINAL DEL TÚNEL

Según nos acercamos se nos revela en todo su esplendor una de las imágenes más impresionantes que se pueden ver de una obra hecha por el ser humano: El Tesoro (Al Kazneh), que más que excavado, está tallado en la arenisca rojiza. Estamos en Petra, la perla de JORDANIA.

Y ADEMÁS...

03 **VISADO DE ENTRADA**
JOSÉ LUIS DEL MORAL
“Con la hora a vueltas”

06 **SORTEO**
Cuatro noches en AD en el Hotel Blue Sense Villajoyosa, para dos personas, con cena y una botella de cava de bienvenida

112 **HOTELES**
· Noticias hoteleras
· Constance Hotels

116 **GASTRONOMÍA Y VINOS**
· Restaurantes
· Noticias
· Bodega
· Especial Terrazas



34 EL ÁFRICA MÁS SALVAJE

En otros lugares salvajes del planeta las personas observan a la fauna. EN EL PARQUE NACIONAL KRUGER, en Suráfrica, los animales observan con detenimiento a las personas. Pueden ser su alimento.

58 A ORILLAS DEL TARN

Por algo será que de antaño al territorio del TARN se le decía “Le pays de Cocagne”, el país de la Cucaña, donde fluyen ríos de leche y vino y los lechones cuelgan de los árboles: El País del buen vivir.



142 **BAZAR**
· Bazar Regalos
· Belleza
· Moda

148 **PISTAS**
· Especial Festivales
· Exposición Marisol Zurbarán
· Libros

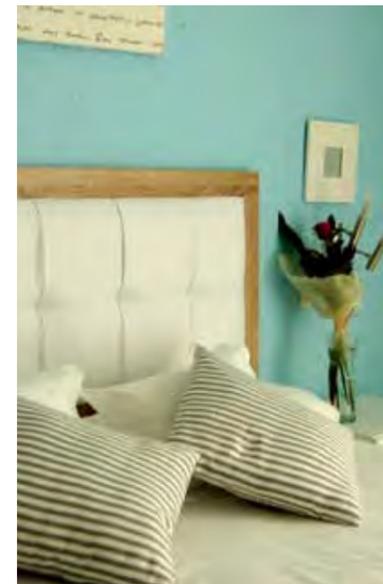
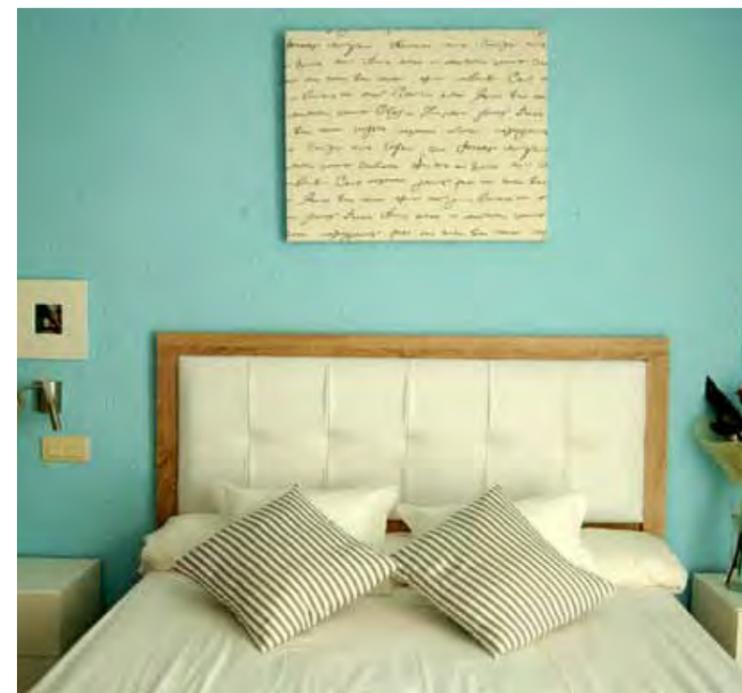
172 **NOTICIAS**
· Aerolíneas
· Vuelo inaugural de Air Europa a Miami
· Renfe turístico
· Motor

180 **KILOMÉTRICO**
ANTONIO G. RUFO
“Esperando al sol”



82 TULIPANES EL DELEITE DE LOS OJOS

Hablar de los tulipanes es hablar de Holanda, y hablar de Holanda, con todos los respetos que nos merecen las muchas maravillas que tiene ese país, es referirse abiertamente al tulipán



Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de 4 noches de alojamiento y una cena y botella de cava de bienvenida para dos personas (Hotel Blue Sense Villajoyosa***) *. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 6 de junio de 2015. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en nuestras redes sociales.

¡Haz clic aquí y participa!

topVIAJES & **BlueSense**
HOTELS & RESORTS
TE INVITAN A

Una estancia de CUATRO noches + CENA +
BOTELLA de cava de bienvenida para dos
personas

*Válido hasta el 31 de octubre de 2015. Sujeto a disponibilidad.
No incluye puentes y festivos
www.bluesensevillajoyosa.com

> DESTINO

JORDANIA

LUZ AL FINAL DEL TÚNEL

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

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

El Cañón (Siq) de Petra parece un túnel. Al fondo, El Tesoro iluminado por el sol.

El Tesoro es un edificio de 43 m. de alto excavado en la arenisca roja, que sirvió de tumba de un rey nabateo. Frente a él se puede uno pasar horas (no exagero) contemplando como cambia de color (del rosa al granate) según se va moviendo el sol

El pasillo natural entre las rocas por el que caminamos es tan estrecho que en algunos tramos parece que pudiéramos tocar las dos paredes a la vez, una con cada mano. Es un cañón (siq), honda fisura nacida de algún lejano cataclismo tectónico. Lienzos altísimos y carcomidos casi no dejan ver el sol, por lo que a ratos parece que transitáramos a través de un túnel. De repente, al final vemos la luz. Aparece después de más de un kilómetro de caminata como un tajo resplandeciente que rompe el acantilado, un alivio, una sonrisa vertical. Y según nos acercamos se nos revela en todo su esplendor una de las imágenes más impresionantes que se pueden ver de una obra hecha por el



ser humano: El Tesoro (Al Kazneh), que más que excavado, está tallado en la arenisca rojiza. Estamos en Petra, la perla de Jordania.

UN PAÍS DIFÍCIL

Este país lo tiene difícil. A un lado está Israel y los Territorios Ocupados de Cisjordania. Por el otro, Siria, Irak y Arabia Saudí. Al secular conflicto israelo-palestino y los problemas con el radicalismo musulmán internacional hay que añadir los últimos

accidentes aéreos. No tienen nada que ver, pero en la mente del turista de a pie se mezclan, se confunden y le hacen recelar.

Antes de las primaveras democráticas del mundo árabe, Jordania recibía al año unos 8,2 millones de visitantes (2010). La cifra ha caído hasta los 5 millones, según el Banco Mundial. Pero el país vive de los turistas, además de los fosfatos. Sin embargo las cifras macroeconómicas revelan que este país lo está haciendo mejor que sus vecinos.



El tesoro

El edificio principal se llama El Tesoro pues aún se cree que contiene una tumba con joyas y riquezas, aunque nadie las ha encontrado. Como todas las construcciones de Petra se han hecho esculpiendo la roca arenisca rojiza de arriba a abajo. No son edificios propiamente dichos, sino esculturas.

Petra, ciudad única esculpida en la piedra en mitad del desierto, objetivo de todo el que llega al país, también ha sufrido la crisis. Me dicen que las visitas han disminuido en un 32% en comparación con el año pasado. Será verdad, pero a simple vista no se nota. También es cierto que el día que fuimos a Petra era viernes, día sagrado para los musulmanes, y muchos de los turistas procedían de los países islámicos.





Un Gran Bazar

La kufiyya (de aquí procede la palabra castellana "cofia") es uno de los souvenirs más populares y baratos. Se trata de una pañoleta con la que se cubren la cabeza los beduinos. En España se conoce simplemente como "palestino" y hay de diferentes colores, aunque las más usadas son blancas y negras o blancas y rojas.

Perfumes, fragancias artesanales hechas a gusto del consumidor con ingredientes naturales (jazmín, almizcle, rosas, azahar...), sin alcohol y con aceites destilados.

Barro del Mar Muerto, base para excelentes cosméticos.

Agua del río Jordán para bautizos, huevos de avestruz pintados, frascos de arenas del desierto, mosaicos.

Joyas de plata elaboradas por hábiles artesanos desde tiempo inmemorial.

Dulces con frutos secos (pistachos, anacardos...) y masas hojaldradas endulzadas generosamente con azúcar y miel...



Jordania es un gran bazar de souvenirs. Desde la kufiyya ("palestino") hasta los perfumes artesanales sin alcohol y con aceites destilados, pasando por los cosméticos con barro del Mar Muerto

Frente a un crecimiento medio regional del 1,2% en 2014, Jordania espera alcanzar este año el 3,4%. Hay esperanzas. Aquí también se ve la luz al final del túnel.

UNA CAMPAÑA DE INFORMACIÓN

Sin embargo el problema existe y las autoridades jordanas, conscientes de ello, se han lanzado a una campaña de información. Hasta la carismática reina Rania se ha implicado personalmente y ha recibido a un grupo de 175 periodistas especializados en viajes y turismo de todo el mundo para hablarnos de la seguridad que hay en su país. Guapa, glamourosa y mediática como nadie, su sola presencia congrega a la prensa de todo tipo, desde la del corazón a la política. La audiencia tiene lugar en el flamante Real Museo del Automóvil, asisten el ministro de Turismo y Antigüedades, Nayef Al Fayez, y el director general de Jordan Tourim Board, Abed Al Razzaq Arabiyat. Máximo nivel. Aparece la real anfitriona, deslumbrante como siempre, piel tersa, sonrisa ancha, con un aire familiar para nosotros

los españoles. Sin protocolos y rodeada por la canallesca periodística nos habla de la hospitalidad de su país, de la calidez de sus gentes. "En Jordania -dicen los turistas no son solo fuente de dinero, son nuestros huéspedes... Tenemos una expresión en árabe que dice Mi casa es tu casa". En una frase, Rania describe lo que es (debería de ser) el turismo: "Visitar un país diferente no es sólo una oportunidad para abrir los ojos a nuevos lugares, también para abrir la mente a nuevas personas". Y continúa "Los viajeros son los mejores embajadores de la tolerancia" por lo que pueden disipar los estereotipos actuales de árabes y musulmanes, "especialmente en los tiempos que corren". En este sentido se refirió a unas palabras de su esposo, el rey Abdalá II con las que describía de forma muy visual Jordania como un lugar "atrapado entre la espada y la pared". Y aseguró que este país es un "oasis" gracias a la idiosincrasia de su pueblo, a "su calidez, que creo que ya conocen".

Señaló que los viajeros "son los mejores contadores de historias" y nos ani-



Indiana Jones

El baño de masas turísticas llegó a Petra cuando un tal Indiana Jones la descubrió en "La última cruzada" y lo pudimos ver en las pantallas de todo el

mundo en 1989. Ocupa una superficie de unos 100 km² en medio del desierto de Wadi Araba (Desolado y Seco), por lo que se necesitan no menos de tres días para verla completa.



El recorrido por Petra empieza en el Siq (Cañón), con paredes cuajadas de tallas más o menos desgastadas por el tiempo: tumbas, templos, inscripciones, edificios... que nos lleva hasta El Tesoro, una construcción de 43 m. de alto que sirvió de tumba de un rey nabateo



mó a los periodistas viajeros allí presentes (doblemente contadores de historias) a compartir las nuestras sobre Jordania con el mundo entero y decirle que es un país "seguro, cálido y acogedor". En efecto, más allá de las visitas programadas, y por lo tanto preparadas, hemos paseado a nuestro aire, sin acompañantes oficiales, durante una semana por Amán, Gerasa, Petra, el Mar Muerto, el desierto... y ni el más mínimo atisbo de inseguridad. Todo lo contrario, amabilidad, hospitalidad, sonrisas...

PETRA

Hay países que tienen atractivos concretos para el turista que sobrepasan con creces el interés hacia otros lugares. Pienso en el

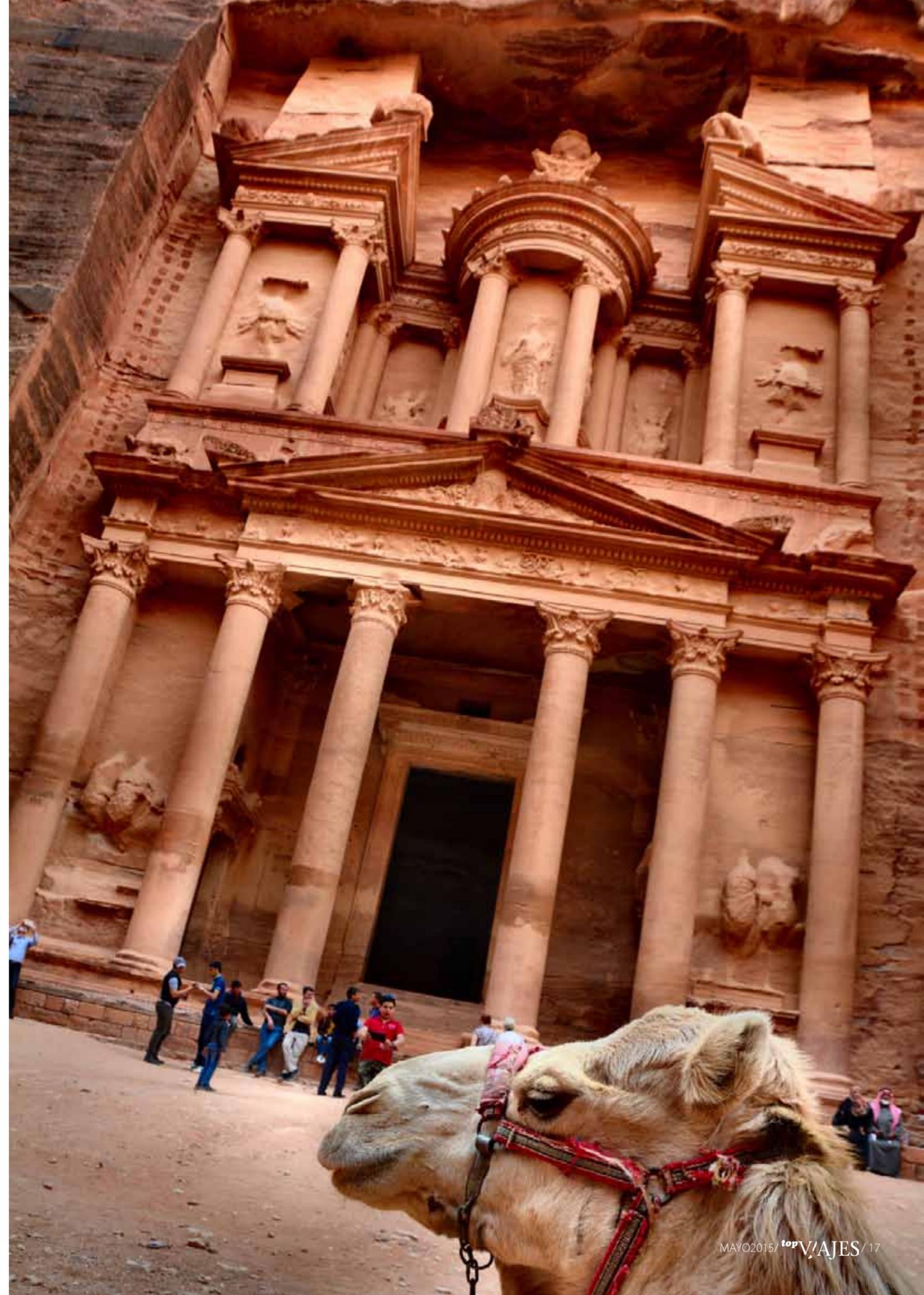
Perú y su Machu Picchu, en la India y el Taj Mahal, en Egipto y las Pirámides... Pues Jordania tiene a Petra.

Esta ciudad única, esculpida en la piedra en mitad del desierto, objetivo de todo el que llega al país, también ha sufrido la crisis. Me dicen que las visitas han disminuido en un 32% en comparación con el año pasado. Será verdad, pero a simple vista no se nota. También es cierto que el día que fuimos a Petra era viernes, día sagrado para los musulmanes, y muchos de los turistas procedían de los países islámicos.

Los nabateos no la fundaron, pero contribuyeron a su prosperidad a partir del s. VI AC gracias a su situación en la Ruta de la Seda, que conectaba China con Roma.

Arriba a la izquierda, la Tumba del Obelisco, de clara influencia egipcia.

Al lado el Cañón por el que se accede a la ciudad visto desde El Tesoro. Una de las tumbas descubiertas por debajo del nivel del suelo actual. Y unas turistas en la entrada a otra tumba. En la página de al lado, la magnífica fachada de El Tesoro.





El desierto de Wadi Araba (Desolado y Seco) desde el chiringuito Al Burj, La Atalaya, en la carretera que lleva a Petra.



Calle Al Hashimi de la ciudad de Amán. En la página de al lado, el Teatro Romano.

Olvidada en la era moderna, fue descubierta para el mundo occidental en 1812 por el explorador suizo Johann Ludwig Burckhardt. Y aunque en 1985 la Unesco la incluyó en la lista de Patrimonio de la Humanidad, no alcanzó su baño de masas hasta que un tal Indiana Jones llegó a ella en "La última cruzada" y pudimos verlo en las pantallas en 1989.

Dicen que se necesitan no menos de tres días para verla al completo. Ocupa una superficie de unos 100 km² en medio del de-

sierto de Wadi Araba (Desolado y Seco). El recorrido empieza en el Siq, con paredes cuajadas de tallas más o menos desgastadas por el tiempo: tumbas, templos, inscripciones, edificios... que nos lleva hasta El Tesoro, un edificio de 43 m. de alto excavado en la arenisca roja que sirvió de tumba de un rey nabateo. Frente a él se puede uno pasar horas (no exagero) contemplando como cambia de color (del rosa al granate) según se va moviendo el sol.

LOS PORTENTOS

Más adelante siguen los portentos: el Anfiteatro, la Calle Columnada, el Monumento al León, el Monasterio, al que se accede subiendo 850 escalones...

Pero Jordania no se acaba en Petra. Gerasa, por ejemplo, fue una urbe romana que llegó a tener 20.000 habitantes en el s. II y hoy es una de las mejor conservadas en el Oriente Próximo. Está a solo 40 km. de Amán y su grandeza fue tal que la llaman "La Pompeya asiática". Todavía se pueden ver las huellas dejadas por las ruedas de los carros en las losas de El Cardo (calle





El Reino Hachemita

El Reino Hachemita de Jordania es una monarquía constitucional en la que el rey ostenta amplios poderes. El actual monarca es Abdalá II, tiene 53 años y gobierna desde la muerte de su padre, el rey Hussein I, en 1999. Nieto del rey Talal, promovió la actual constitución liberal. La madre de Abdalá, Antoinette Avril, era británica convertida al islam. Abdalá pertenece a la 43ª generación de descendientes directos de Mahoma y es conocido por su contribución a la liberalización económica de su país, la lucha contra el terrorismo islámico y el apoyo al proceso de la paz en Palestina. Se casó con Rania Al-Yassin el 10 de junio de 1993.

La actual reina nació en Kuwait el 31 de agosto de 1970, de padres palestinos. Arriba, retratos de tres generaciones en el Teatro Romano de Amán: Hussein I, Abdalá II y el príncipe heredero Hussein. Al lado, la reina Rania se dirige a los periodistas extranjeros.



La carismática reina Rania se ha implicado personalmente en la campaña informativa sobre Jordania, "un oasis seguro, cálido y acogedor"

principal). Su decadencia comenzó en el siglo III, con el declive de la Ruta de las Especias, castigada por los saqueadores. Y, como suele pasar, tuvo que ser un turista extranjero, Ulrich Jasper Seetzen, quien la redescubriera a principios del siglo XIX. Empezó a excavar en 1920.

GERASA

Una visita básica de Gerasa, cuyo tamaño intramuros llegó a los 800.000 m², bien puede ocuparnos una mañana entera. Entre sus edificaciones destaca la Plaza Oval (90X80 m.) con una soberbia columnata compuesta por 56 columnas de estilo jónico. De ella parte El Cardo, 800 metros pavimentados y flanqueados por columnas y restos de edificios monumentales. Los templos de Artemisa y Zeus en una loma. Junto a este último, el Teatro Sur, tan bien conservado que en muchas de sus gradas aún se pueden ver cincelados los números de las localidades originales.

AMÁN

Pero Jordania no se acaba en Petra y Gerasa. Amán nos ha recibido como siempre: tranquila, cálida, bulliciosa, con un halo de misterio de las Mil y una noches, entre las volutas del humo de la pipa narguile, que aquí llaman shisha. Aparentemente no ha cambiado y sigue siendo tan poco atractiva a primera vista como hace veinte años. Pero no nos engañemos, es solo una apariencia.

Subimos a la colina de la ciudadela, una de las siete sobre la que se construyó la ciudad, aunque con el tiempo ya se extiende por 19. La Rabbath Ammon de los amonitas, una tribu semita; la Filadelfia de los griegos, es una de las ciudades permanentemente habitada más antigua del mundo, por lo menos desde el 6.500 antes de Cristo. Conserva unas ruinas romanas destacables, la mayoría del siglo II, y vestigios de que por allí pasaron las tres grandes religiones monoteístas. Desde allí se tiene la vista más privilegiada de la ciudad. Dos millones de habitantes que viven en un inmenso panal de casas de hormigón



Crisol de Etnias

La mayoría de los jordanos tiene su origen en los beduinos de la Península Arábiga, aunque una buena parte de la población desciende de los palestinos que llegaron al país durante las guerras de 1948 y 1967. Otras minorías locales son los circanianos, chechenos y armenios. También hay comunidades kurdas, asirias y mandeas, refugiadas en Jordania tras la guerra iraquí de 2003.



En las orillas del Mar Muerto se localiza la tierra no sumergida más baja del planeta. La gran concentración salina de sus aguas hace imposible la vida y que nos podamos bañar sin hundirnos, aunque lo intentemos



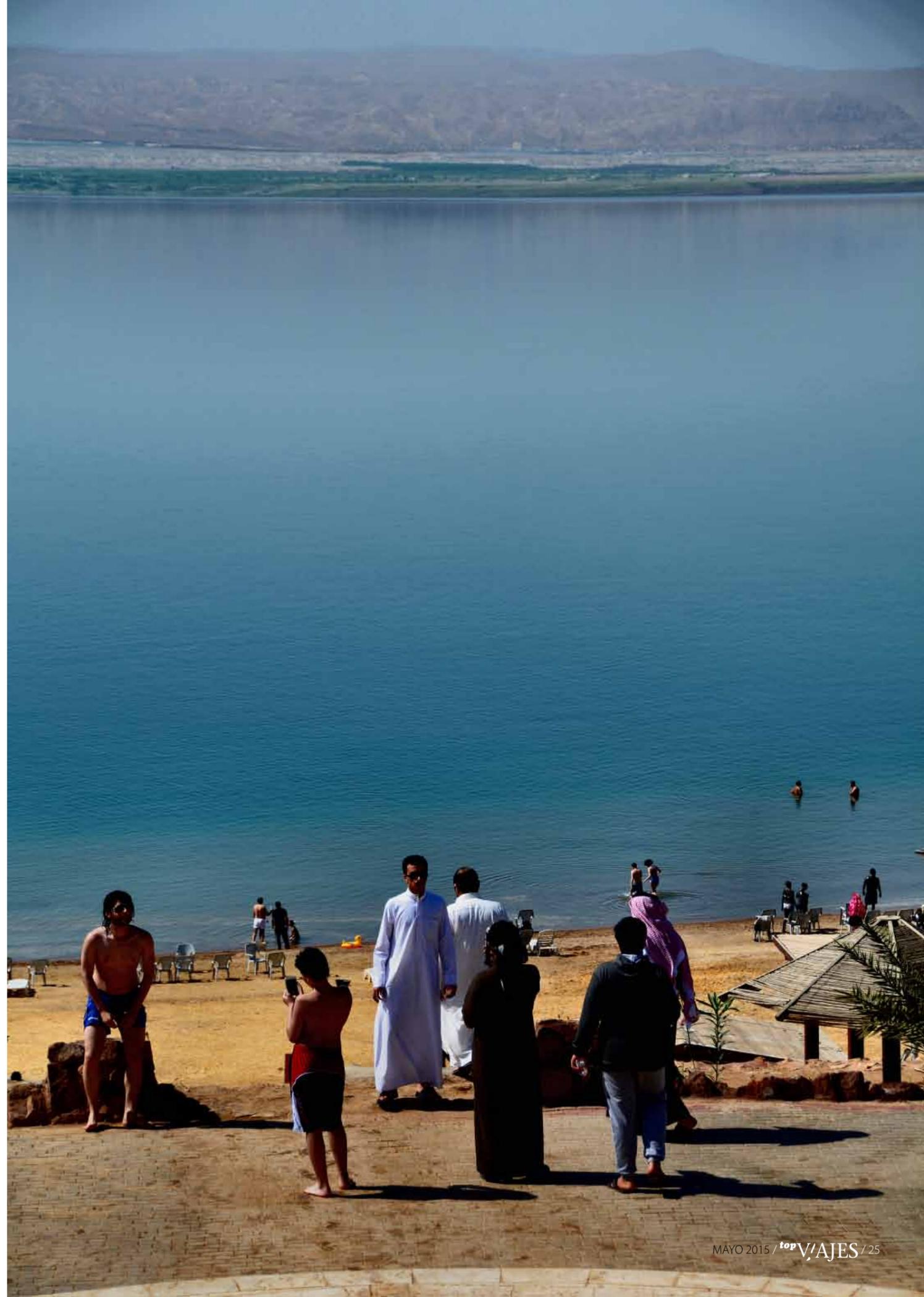
sin gracia especial, lo que les ha valido que en alguna ocasión incluyeran la ciudad en el grupo de urbes menos atractivas del planeta. Pero eso es un error. Amán no hay que verla desde la lejanía, a vista de pájaro. Hay que bajar a sus calles, meterse en sus barrios, llegar al cuerpo a cuerpo, algo que a la mayoría de los turistas les está vedado. Entonces nos encontramos con una ciudad realmente atractiva, con una personalidad propia acrisolada a lo largo de muchos siglos.

SOUK SAKKAR

Alrededor de la mezquita Al Hussein se encuentra el barrio del Souk Sakkar (Zoco del Azúcar), quintaesencia de Amán, un laberinto de callejuelas en las que los amanitas se mueven como hormigas atareadas. Es recomen-

dable dejarse caer por allí y pasear sin rumbo ni prisas entre esa mezquita y el teatro romano. Al Hashimi es la calle principal y discurre por lo que fue una calzada romana (decumano). Las tiendas, sin solución de continuidad, suelen estar agrupadas por gremios. Plata, telas, zapatos, dulces, especias, frutos secos, quincallería... Desde cedés a juguetes Made in China, desde souvenirs hasta un thob (vestido palestino bordado). Hay que meterse por las perpendiculares sin miedo. Si se pierde, el jordano que es hospitalario y amable le devolverá al camino correcto. Así se topará con el ambiente auténtico de las casas de té, de las barberías, del mercado de frutas y verduras Al Balad, por ejemplo. Y puede que descubra a Aladino o a su lámpara maravillosa.

Arriba una mujer vestida con chador refresca sus pies en una piscina de un complejo hotelero a orillas del Mar Muerto. En la página de al lado, varios turistas de países musulmanes se hacen fotos en una playa de un Mar Muerto tan calmado como una balsa de aceite. La otra orilla es territorio israelí.





Plaza Oval de Gerasa con una soberbia columnata compuesta por 56 columnas de estilo jónico.



Ciudad Romana

La urbe romana de Gerasa llegó a tener 20.000 habitantes en el s. II y hoy es una de las mejor conservadas de todo el Oriente Próximo. Está a solo 40 km. de Amán y su grandeza fue tal que la llaman "La Pompeya asiática". En la página de al lado y junto a estas líneas la Puerta Sur. Arriba, El Cardo, una avenida de 800 metros pavimentados, flanqueada por columnas y restos de edificios monumentales.



Escolares fotografiados por sus maestras en el Teatro Sur de Gerasa.



Museo de la Ciudadela de Amán.

EL MAR MUERTO

Pero Jordania no se acaba en Petra, Gerasa y Amán. A 45 km. de la capital está el Mar Muerto y en sus orillas la tierra no sumergida más baja del planeta. Paisajes áridos que anuncian la proximidad del desierto del Wadi Run. Muy cerca de aquí está Betania, el meandro del río Jordán en el que según la tradición San Juan bautizó a Jesús.

El Mar Muerto, casi siempre como una balsa de aceite, se extiende durante 76 km. con un ancho máximo de 16 km. Enfrente, las costas de Cisjordania y de Israel. De noche se pueden ver las luces de Jresusalén. Un dato curioso es que se cree que en las profundidades duermen sepultadas para siempre las pecaminosas ciudades bíblicas de Sodoma y Gomorra.

El escaso aporte de caudal y la gran evaporización sufrida a lo largo de miles de años han hecho que sus aguas tengan una alta concentración salina. Mientras que en los demás mares del mundo en cada litro de agua hay disueltos unos 35 gramos de sales, en el Mar Muerto hay más de 360. Esto hace imposible la vida, salvo para media docena de bacterias. También es la causa de que nos podamos bañar sin que nos hundamos, aunque lo intentemos. Y que el simple hecho de dar unas brazadas se convierta en una actividad fatigosa. Darse un baño de barro en las playas privadas de los hoteles de sus orillas es una terapia muy beneficiosa.

Pero Jordania no se acaba en Petra, Gerasa, Amán y el Mar Muerto... 📍

GUÍA PRÁCTICA

PATAGONIA ARGENTINA



CÓMO LLEGAR

Royal Jordanian vuela directamente entre Madrid y Amán 5 veces a la semana. El vuelo dura unas cinco horas. Utiliza aparatos Airbus A321 con puertos USB para cargar móviles en el respaldo de cada asiento. En la imagen el aeropuerto de Amán. www.rj.com



DÓNDE DORMIR

En Amán, **Hotel Landmark** (en la foto), un 5 estrellas en el moderno barrio de Abdalí.



En Petra, **el Movenpick**, justo en la entrada de la ciudad arqueológica. En el Mar Muerto, **el Kempinski Hotel Ishtar**, un gran resort con playa privada y baños de lodo. www.landmarkamman.com www.moevenpick-hotels.com www.kempinski.com

QUÉ Y DÓNDE COMER

La cocina jordana, como toda la árabe, es heredera de la cocina de los beduinos y tiene marcada influencia de la ocupación otomana que duró cuatro siglos. La estrella es el cordero, en segundo lugar el pollo. Verduras y especias nunca faltan. Tampoco el yogur.

Es habitual comenzar una comida con entremeses (mezze). El hummus es un puré de garbanzos. El falafel, una bola frita de garbanzos o habas. El tabulé, una ensalada de tomate, perejil, cebolleta... todo muy picado. El mutabal se parece en cierta medida al hummus, pero no lleva garbanzos. Es una crema de berenjenas horneadas con yogur. El ingrediente distintivo es el tahine, pasta de semillas de sésamo.

El plato más representativo de Jordania es el mansaf beduino, cordero con verduras, arroz y yogur. También es muy popular la magluba, arroz con carne, berenjenas y coliflor. Su nombre significa "boca abajo", pues cuando se sirve en el plato se vuelca la cazuela sobre él.

Y no hay que dejar de tomar un kebab, que en Jordania se llama shawarma. Carne de cordero y vaca asada con un toque distintivo de cardamomo y canela. Al meterlo en el pan de pita se mezcla con salsa tahine, luego se hace un rollito. Todos dicen que los mejores de Amán son los de Reem Shawarma (en la imagen), un chiringuito abierto las 24 horas en el Segundo Círculo.



De todos los restaurantes visitados en nuestro viaje destaca muy por encima de los demás el Sufra (nada que ver con su significado en español). Una antigua casa señorial con comida tradicional en un ambiente hogareño de principios del s. XX. La mejor mutabbal (crema de berenjenas) que hemos comido en Jordania. No sirven alcohol (está al lado de una mezquita), pero tiene servicio de shishas (pipas de agua).



MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Jordania: sp.visitjordan.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

PARQUE KRUGER

EL ÁFRICA MÁS SALVAJE

TEXTO GABRIEL CARREÑO PÉREZ

FOTOS MANUEL CHARLÓN

En otros lugares salvajes del planeta las personas observan a la fauna. En el Parque Nacional Kruger, en Suráfrica, los animales observan con detenimiento a las personas. Pueden ser su alimento

Esta es la historia de María, una niña de 13 años que visitó el Parque Nacional Kruger hace seis meses. Era en el sur de España un seco y soleado septiembre cuando sus padres decidieron que ya era hora de que la niña, apegada en exceso a las pantallas de retina y a los mundos virtuales, viviera una aventura real.

Prefirieron decirselo sin rodeos. "Niña, la semana que viene nos vamos a Suráfrica a ver animales". María frunció el ceño y torció la boca al recibir la noticia, hasta que su madre le espetó: "Para mi África, cuando era niña, era una jirafa. ¿Y para ti?". "Para mi también", contestó mientras esbozaba su primera sonrisa desde la buena nueva.

Bendita Wikipedia y amado Google. En un par de días había leído y releído todo lo que Internet tenía que decir sobre el Kruger: extensión, historia, anécdotas, especies animales y vegetales. Hasta leyó las experiencias de numerosos bloggers que de nuevo repetían extensión, historia, anécdotas, especies animales y vegetales...

EL PRIMER AVENTURERO

Pero fue por casualidad que encontró cierta información sobre un italiano hijo de española que con 18 años se construyó una casa y abrió una tienda en una colina cerca de lo que ahora es



una de las puertas del parque: Numbi. El intrépido aventurero se llamaba Giovanni Albasini

Con la ayuda de su madre tradujo del inglés las andanzas de este abogado superdotado para los idiomas que, educado en Mozambique y Lisboa, llegó a ser jefe de dos mil guerreros Tsonga-Shangaan. Y soñó con África y la tienda de Albasini.

Habían elegido septiembre para visitar el parque porque durante el invierno austral, seco aunque polvoriento, no hay tan-

to riesgo de malaria y los animales se concentran en las pocas charcas que aún tienen agua. Además, los calores se sobrellevan mejor que durante el sofocante verano surafricano, de octubre a abril.

Volar a Johannesburgo, vía Estambul, es aburrido cuando tienes 13 años. Pero todo cambia cuando te montas en el coche de alquiler y comienzas a ver otras caras de otras gentes que pasean por otros paisajes.

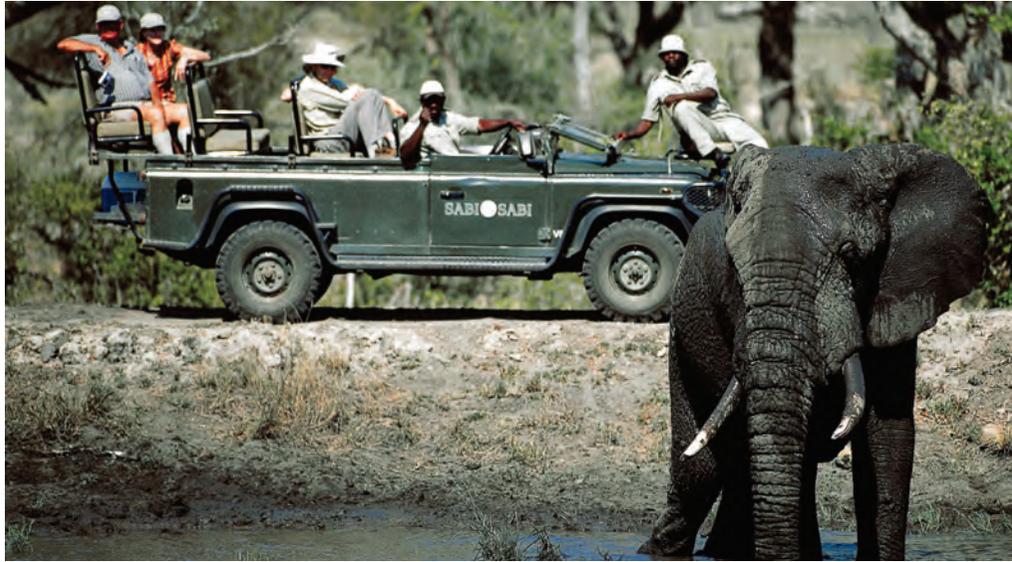
Poco después de salir del



El cafre del parque

Al búfalo cafre también se le llama búfalo africano o búfalo de El Cabo, ya que fue en esa región de Suráfrica donde se descubrieron los primeros ejemplares. Dado su tamaño y mal carácter carecen de depredadores salvo el hombre, el león y el cocodrilo del Nilo. Los leopardos y las hienas depredan ocasionalmente sobre las crías que se alejan demasiado de la manada, aunque esto no sucede con frecuencia. Pueden alcanzar velocidades de 50 km/h.

El Parque Nacional Kruger es la reserva más grande y con mayor prestigio de las que se encuentran en el sur de África. Desde su entrada en Punda Maria, en el Norte, hasta el Cocodrile Bridge, en el Sur, el Kruger reúne una cantidad de fauna que, en ocasiones, parece inagotable y de una flora tan variada como fascinante. Una carretera perfectamente asfaltada recorre de norte a sur el parque, desde la cual, y sin necesidad de un vehículo todoterreno, se puede acceder a los caminos que se adentran en el corazón de la reserva. La duración de la visita es una decisión que debe tomar cada uno según sus intereses y su tiempo, pero siempre teniendo en cuenta que por muchos días que uno se quede, no hay lugar para el aburrimiento.



El Parque Nacional Kruger siempre brinda las mejores posibilidades de observación y fotografía de vida silvestre. La abundancia de especies, las altas poblaciones y la mansedumbre que muestran ante los vehículos de safari, hacen a esta región uno de los santuarios de fauna más importantes del mundo

rent-a-car, paran en un supermercado para abastecerse de alimentos. Han alquilado una cabaña para varios días en el Lower Sabie, uno de los muchos campamentos que se alzan en la zona sur del parque. Pero antes han de atravesar la mítica puerta de Numbi y llegar al campamento Pretoriuskop, donde pasarán la primera noche.

Nada más entrar en el parque ven los primeros animales: un grupo de impalas nerviosos que desaparece en un momento. Conducen despacio, con las ventanillas bajadas y en silencio. María no echa de menos el mp3 porque espera poder ver más animales antes de llegar al campamento. De repente, de una acacia florecida sale un estornino amatista que brilla intensamente con la luz del atardecer. A lo largo del viaje verán y oirán 200 de las 500 especies de aves; entre ellas dos que María conoce bien porque la acompañan en sus rutas por los montes del sur español: el abejaruco y la aguililla calzada. A lo mejor alguna de ellas acaba de llegar de Europa.

Pretoriuskop cumple con todas las expectativas de la

familia en cuanto a servicios y limpieza. Levantado junto a un impresionante afloramiento de granito, fue el primer campamento abierto al público, en 1930. Cenan una apetitosa *braai* (la palabra afrikaner para barbacoa) y se disponen a acostarse cuando descubren algo inquietante...

LA NATURALEZA VIVE LA NOCHE

Las noches en Kruger no son silenciosas. Los guías expertos lo saben y por ello se organizan rutas de avistamientos de animales al anochecer. Casi con los últimos rayos de sol, hordas de murciélagos salen de no se sabe donde emitiendo agudos chillidos mientras se dispersan en busca de insectos. Poco después, los grititos de los li-caones acompañan al profundo gruñido del león, a la vez que decenas de aves ultiman sus discusiones antes de reposar en sus dormitorios. La noche es tiempo de caza en tierra y momento de amor en las charcas donde viven los hipopótamos.





Es una de las rarezas que regala la naturaleza. Un grupo de elefantes jóvenes que habitan el Parque se tambalea parece que ha perdido reflejos y parte de la visión. Los paquidermos han comido cientos de kilos de marula. Están tan borrachos por la pulpa fermentada de los frutos de este árbol que son incapaces de sentarse, pararse o caminar. La noticia apareció en el diario inglés Daily Mail. La borrachera colectiva se desarrolló después de que la manada se abalanzara a comer la marula que había caído al suelo.



La matanza de leones se detuvo tras abrirse el parque al turismo. Los administradores descubrieron que el público prefería contemplar a los felinos que a los antílopes que deambulaban por la sabana



Los impalas que tanto alucinaron a María el primer día se convierten en pertinaces compañeros de viaje. Los hay a decenas de miles. Luego aparecen los elefantes acompañados de sus crías bajo la atenta mirada de un macho con unos colmillos impresionantes. Una pareja de jirafas macho luchan con sus cuellos y una manada de facóqueros, a los que ya todo el mundo llama *pumbas*, corretea junto a la carretera. Los babuinos, con sus pequeñas crías de cara sonrosada que buscan con desesperación las mamas de sus madres, se acercan peligrosamente al coche y hay que cerrar las ventanillas.

Desde Pretoriuskop viajan a Skukuza, campamento situado en el corazón del territorio de los llamados los cinco grandes (traducción del *Big Five* inglés): león, leopardo, elefante, búfalo y rinoceronte. En sus

tiempos este nombre se aplicaba a las más peligrosas piezas de caza en Suráfrica. Hoy se usa como reclamo turístico para visitantes ansiosos de revivir los documentales de naturaleza que programa en Europa.

Aquí se percibe el día a día de muchos visitantes. Levantarse a las cinco de la mañana para disfrutar el amanecer africano y desayunar. Coger el coche o tomar un *tour* guiado hasta el mediodía, cuando se regresa al campamento para descansar un par de horas. Salir de nuevo a recorrer los caminos sabiendo que las puertas de los campamentos cierran a las seis de la tarde. De vuelta llega el momento en que los adultos comen y beben y los niños comen y juegan. La noche viene cargada de llamadas de hipopótamos, elefantes y las inquietantes risas de las hienas; innumerables ranas croan junto al porche de la cabaña.

En Suráfrica se crían miles de leones en cautividad para después soltarlos en áreas valladas y darles caza. Muchas personas, incluidos cazadores, cuestionan la ética de esta práctica. Los huesos de los leones cazados legalmente en Suráfrica se exportan, sobre todo a Asia, para la medicina tradicional.

Como solo quedan unos miles de tigres en libertad, la demanda de huesos de león va en aumento.

Los últimos estudios aseguran que los leopardos habitan un archipiélago de refugios insulares y varias de esas poblaciones aisladas podrían extinguirse en un futuro próximo. ¿Qué se puede hacer para detener las pérdidas e invertir la tendencia? Algunos expertos aconsejan concentrar los esfuerzos en lugares como los ecosistemas del Serengeti (entre Tanzania y Kenya), el Selous (en el sureste de Tanzania), el Ruaha-Rungwa (en el oeste de Tanzania), el Okavango-Hwange (desde Botswana hasta Zimbabwe) y el Gran Limpopo (en el territorio fronterizo entre Mozambique, Zimbabwe y Suráfrica, incluido el Parque Nacional Kruger).





A la mañana siguiente, antes de partir en dirección sur a Lower Sabie, un macho de monarca colilargo africano de plumaje castaño brillante llama ruidosamente a la hembra desde un peltoporo africano, uno de los árboles más vistosos de la zona. Están a poco más de una hora de camino y el paisaje se va haciendo menos árido y deja de parecerse a la sabana que uno está acostumbrado a ver en la tele. No ven baobabs tan al sur, pero magníficos ejemplares de ficus sicomoro de 15 metros

de altura y cinco de anchura albergan orugeros hombroamarillo y cisticolas carirrojos.

Es bajo uno de estos grandiosos árboles que María descubre que este bello parque tiene una historia, que normalmente queda eclipsada por sus fascinantes paisajes. Se han encontrado restos de humanos que datan de 1,5 millones de años. En estas tierras se establecieron los *bushmen* (bosquimanos). Luego, la llegada de los Nguni hizo que estos se retiraran de estas fértiles tierras y volvieron, ma-

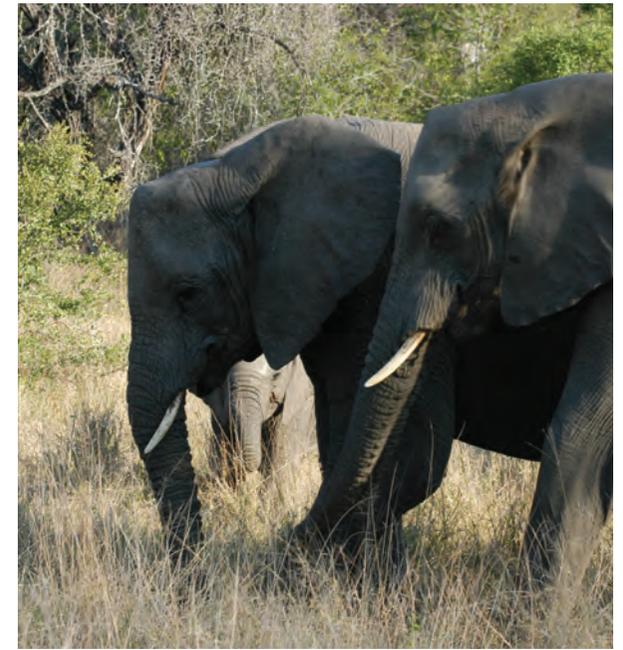
yoritariamente, hacia lo que es hoy Botsuana.

En el año 800, la aparición de los árabes en la zona provoca el comienzo del comercio de esclavos en la zona. En el parque se pueden encontrar también los restos de una civilización, en la parte norte, en Limpopo, que levantó un gran asentamiento de piedra hace más de mil años. Se le conoce como piedra Thulamela. Comerciabán con marfil y oro. Ellos son los precursores del Gran Zimbabwe, el primer gran imperio del sur de África.

Antes de dar rienda suelta a su velocidad, el guepardo (a la izquierda) utiliza su vista excepcionalmente aguda para rastrear la sabana en busca de indicios de presas, sobre todo antílopes y liebres. El guepardo es un cazador diurno que se aprovecha de sus movimientos sigilosos y de su característica piel moteada para confundirse fácilmente con la vegetación alta y seca.

Aunque guepardos y leones comparten territorio, se suelen evitar. Sin embargo, al final de la estación seca, cuando las presas se concentran en unas pocas charcas, los encontronazos suelen ser habituales.



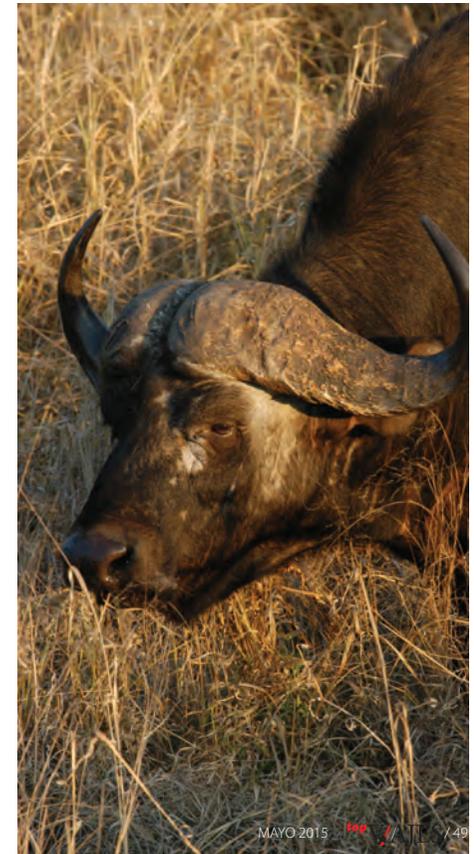
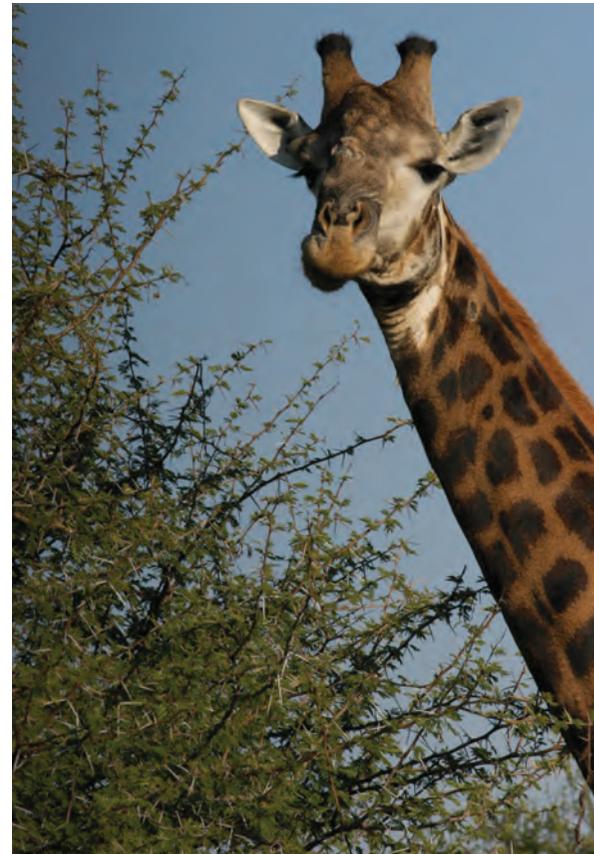


En este parque que ocupa la superficie de Cáceres, rodeado por una impresionante valla de 900 kilómetros de longitud, conviven en la actualidad 147 especies de mamíferos, 507 de aves, 114 de reptiles y 33 de anfibios

En 1725, setenta años después de que la Compañía Holandesa de la India Oriental se instalara en Suráfrica, el primer europeo, el holandés Francois de Cuiper, explora estas tierras. Sin embargo, el primer europeo en establecerse aquí, en 1845, fue el aventurero italiano Giovanni Albasini, quien tanto ha colaborado en animar a María a vivir la aventura africana.

Durante los días siguientes, la niña ve muchos más leones, hipopótamos, leopardos y guepardos, elefantes que levantan vistosas polvaredas, hienas que siempre miran de reojo a las personas, jirafas despreocupadas comiendo de las acacias y decenas de especies de aves multicolores. Poco antes de abandonar Kruger, un bochorno insólito presagia lo que será una tormenta que a María se le antojó colosal. El horizonte pasa de gris a violeta, truenos ensordecedores se solapan con relámpagos que estallan por doquier. Un anciano augura el fin del invierno y la llegada de las lluvias que reiniciarán el ciclo de la vida en esta parte del mundo. Desde entonces, María ya nunca más preferirá un pantalla de retina a una aventura en su pequeño planeta. ●

Según ha anunciado el gobierno de Suráfrica, hábitat de la mayoría de los rinocerontes salvajes del mundo, el año pasado murieron en manos de cazadores ilegales más ejemplares que nunca, concretamente 1215, lo que supone un aumento de 21 por ciento con respecto a los 1004 de 2014. "Con este ritmo, la población podría extinguirse en una o dos décadas", afirma Matthew Lewis, científico del Programa de Conservación de Especies del Fondo Mundial para la Naturaleza. El aumento de la caza ilegal es consecuencia de la demanda de cuernos de rinoceronte en Asia, especialmente en Vietnam y China, donde muchos les atribuyen poderes curativos.





El Hotel Sabi Sabi Earth Lodge se encuentra dentro de la Reserva Sabi Sand. Está construido al pie de una ladera y es casi invisible en el paisaje. Sus texturas, colores y formas están inspiradas en el mundo natural



Tras recorrer un camino en la tierra nos encontramos con un gran portón de madera y tras él aparece de forma casi mágica el Sabi Sabi Earth Lodge. Todos los elementos de su decoración, incluyendo los candelabros, los muebles del comedor, de la biblioteca y del bar son obras de arte originales. Además el lodge cuenta con un jardín de meditación, un spa, un gimnasio y una fantástica bodega, así que no le falta detalle.

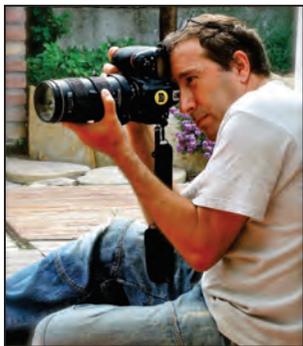




Un oasis en el paraíso

El lodge cuenta con 13 suites muy lujosas. Todas decoradas con muebles tallados, suelos color marfil y rematadas con cuero Nguni y detalles metálicos en oro, cobre y plata. Las camas son lo más, realizadas con suntuosas telas, y no menos sorprendentes son las lámparas de araña, hechas a mano con ramas cubiertas en metal dorado. Y si los dormitorios son impresionantes, tanto o más son los cuartos de baño con vistas al exterior. Hay bañeras ovaladas de piedra y duchas, interiores y exteriores, que son las que más llaman la atención a los amantes de ducharse al aire libre. La terraza de las suites cuenta también con piscina privada. ¿Quién puede pedir más?

Consejos fotográficos de MANUEL CHARLÓN



Visitar África es siempre es detonante de aventura. África como continente ya es un mundo para el viajero; vayamos donde vayamos nos pondremos a prueba nosotros mismos. Calor, humedad bichos (pequeños y grandes) y hay que decir que no hay que tener miedo de los grandes, los más peligrosos son los pequeños, esos que no se ven pero que pueden complicarte mucho la salud. Con esto quiero comenzar mis consejos fotográficos, ya que este viaje no es para aquellos que simplemente le gustan los animales, este viaje es para aventureros que son capaces de aceptar las pruebas que el recorrido les va a poner en su camino.

La palabra safari fotográfico siempre se refiere a capturar animales en su entorno. Para este cometido nos podemos sentir muy decepcionados cuando nuestro material es corto y en el mismo vehículo hay gente con grandes objetivos; esto puede condicionar y mucho el resultado que podamos tener.

Lo primero decir que los safaris se suelen realizar a primeras horas del amanecer, es decir, madrugada. Esto conlleva poca luz, que nos obliga a trabajar con un asa alto, con el diafragma muy abierto y con mucho pulso. Una vez el sol este alto, los animales, la mayoría, suelen buscar la sombra y es mucho más difícil fotografiarles. Con el inconveniente añadido de que hay sombras muy marcadas.

Si tenemos la suerte de tener un buen teleobjetivo y luminoso nuestra suerte será otra, ya que este nos hará el safari mucho más llevadero. Estos objetivos suelen ser caros y es recomendable utilizarlos con mono pie para un fácil manejo, ya que pesan bastante y aunque tiremos en velocidades altas (por encima de 125) hay que tener mucho pulso.

Otro consejo es intentar no cambiar mucho el objetivo ya que hay mucho polvo y podemos manchar el ccd de la cámara, intentar siempre proteger el cuerpo de cámara con tela o plástico para un posible charrón y llevar encima tarjetas de memoria, ya que si tenemos suerte agotaremos muchas.

Si por la mañana no hemos tenido suerte tenemos una segunda oportunidad al atardecer que es también cuando vuelve la actividad a sabana y selva. Tengamos en cuenta las observaciones del guía y en cada zona de safari.

Un safari en Kenia no se parece en nada a otro en Suráfrica. Es aconsejable informarnos de qué vamos a ver y no cometer errores como bajarse del coche o hacer ruido.

La fotografía de safari es tener paciencia y saber esperar la luz y el momento. Una buena amiga y experta en safaris tiene su base en Cantabria y da cursos en el parque de la naturaleza de Cabárceno. Es aconsejable escuchar sus consejos y hacer ese curso si nuestro viaje va a ser a África.

Marina Cano nos puede ayudar a resolver nuestras dudas y podemos ver su trabajo en www.marinacano.com

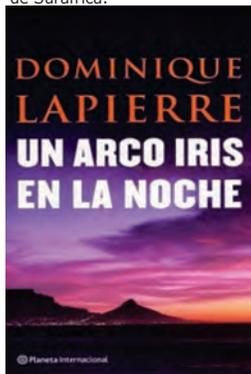
www.manuelcharlon.com

<http://elmundodedoodo.wordpress.com/>

<http://mchfoto.blogspot.com.es/>

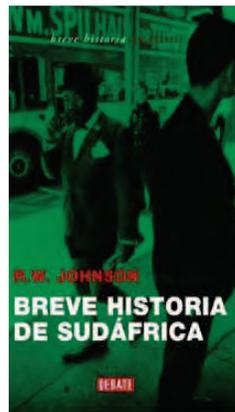
Literatura recomendada

Un arco iris en la noche
Dominique Lapierre, 2008
La historia empieza en 1652, cuando un grupo de holandeses llega a Suráfrica para cultivar alimentos para la tripulación de la flota comercial holandesa de camino a las indias. Desde este momento, los holandeses se establecerán en Suráfrica instaurando sus leyes y sus costumbres, que desembocarán en el régimen del *apartheid*. El libro examina todo este periodo de la historia de África y termina con la liberación de Nelson Mandela. Dominique Lapierre es famoso por sus libros de lo que, podríamos llamar, novelas reportaje. Con un estilo ágil y periodístico va introduciendo al lector en la historia de Suráfrica.

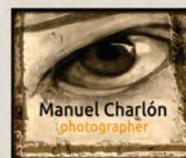
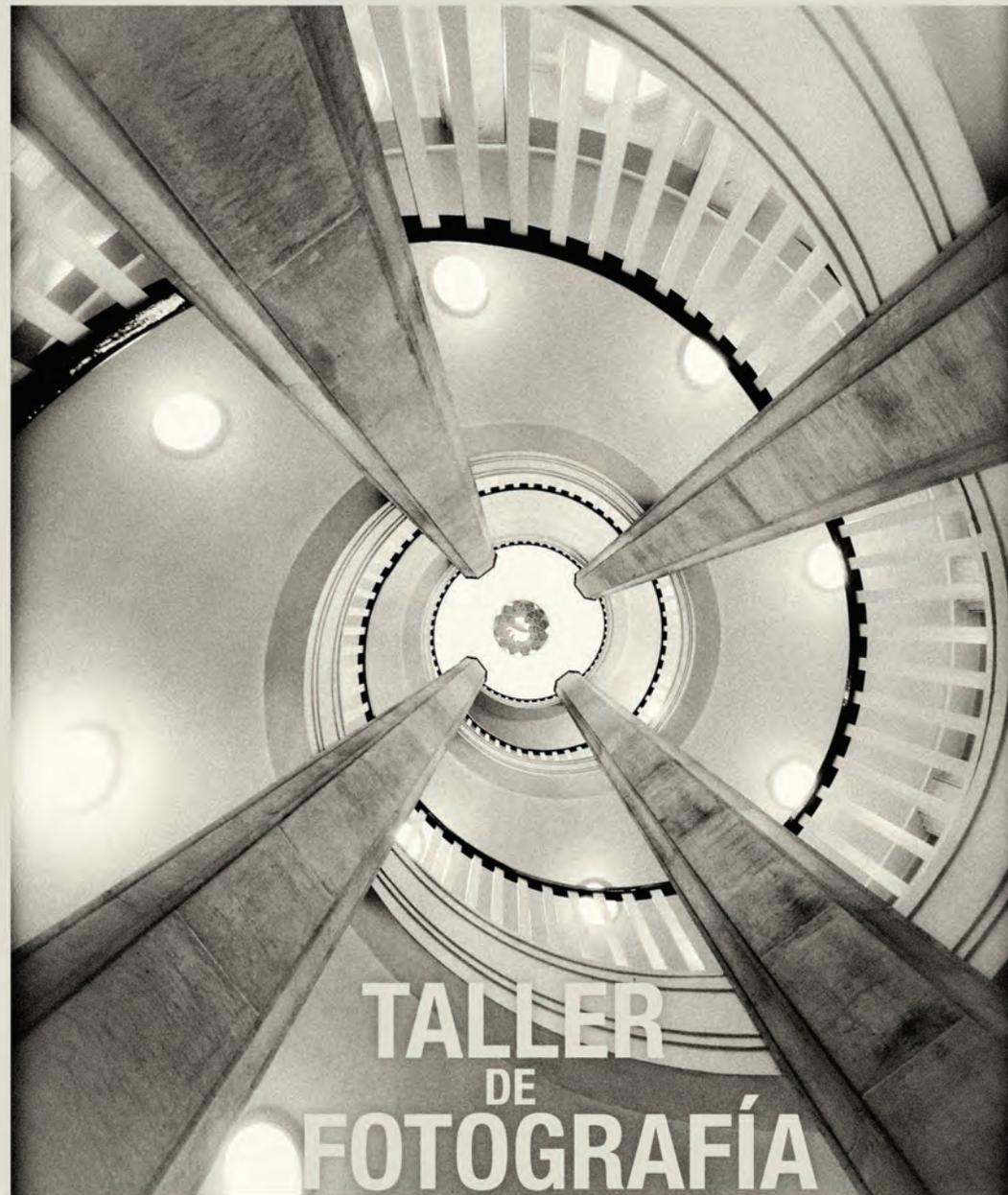
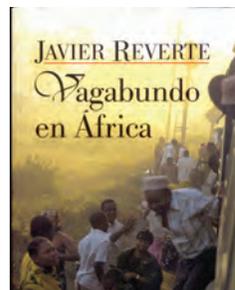


Breve historia de Suráfrica
R.W. Johnson, 2005
A diferencia de la mayoría de los países africanos, Suráfrica no tuvo un sencillo periodo precolonial. De hecho, durante mucho tiempo no hubo una división nítida entre sus colonizadores y sus colonizados. En Suráfrica no hubo un solo colonialismo, sino varias formas de dominio blanco que competían entre ellas y esta competencia acabó provocando una de las guerras más encarnizadas de la edad contemporánea: la de los bóers. El choque de civilizaciones, en Suráfrica, quedó oscurecido desde el principio por sus inmensos yacimientos de oro y diamantes. "Esta guerra [...] contribuyó a dar al futuro estado surafricano la forma que tendría durante generaciones", escribe Johnson. "También tuvo repercu-

siones decisivas en la política exterior y colonial de Gran Bretaña, y en la teoría y la práctica de la guerra en todo el mundo".



Vagabundo en África
Javier Reverte, 2004
Ciudad del Cabo, Zimbawe, el lago Victoria, Ruanda, el río Congo... La trilogía africana de Javier Reverte se completa aunque no se cierra, pues de su lectura se desprende que los espacios recorridos desde esa enorme sensación de libertad que es vagabundear a solas siempre se abrirán a nuevas experiencias, sensaciones, lecturas. Partiendo de la punta sur del continente, Reverte emprende un periplo de setecientos kilómetros del que surgirá un relato que oscila entre un pasado fascinante y un presente convulso, repleto de claroscuros donde la belleza más deslumbrante convive con la crueldad y la injusticia, y en el que el viaje se erige en forma de conocimiento y en actitud vital, en búsqueda de revelación.



- ❖ Curso individual de tres días (teoría y práctica).
- ❖ Curso en grupo. Máximo 6 personas. El objetivo de este curso es aprender a ver, contar una historia con fotos. Iniciación al reportaje (teoría y práctica).
- ❖ Curso para niños. Máximo 6 niños. De 7 a 14 años. Con este curso intentamos que nos enseñen su mundo y así poder aprender qué es lo que les inquieta o gusta de su alrededor. Este curso se realiza en un entorno conocido para el niño (su casa o local de su comunidad)

Más información en www.manuelcharlon.com
mchreportajes@gmail.com

A ORILLAS DEL TARN- SUROESTE FRANCÉS

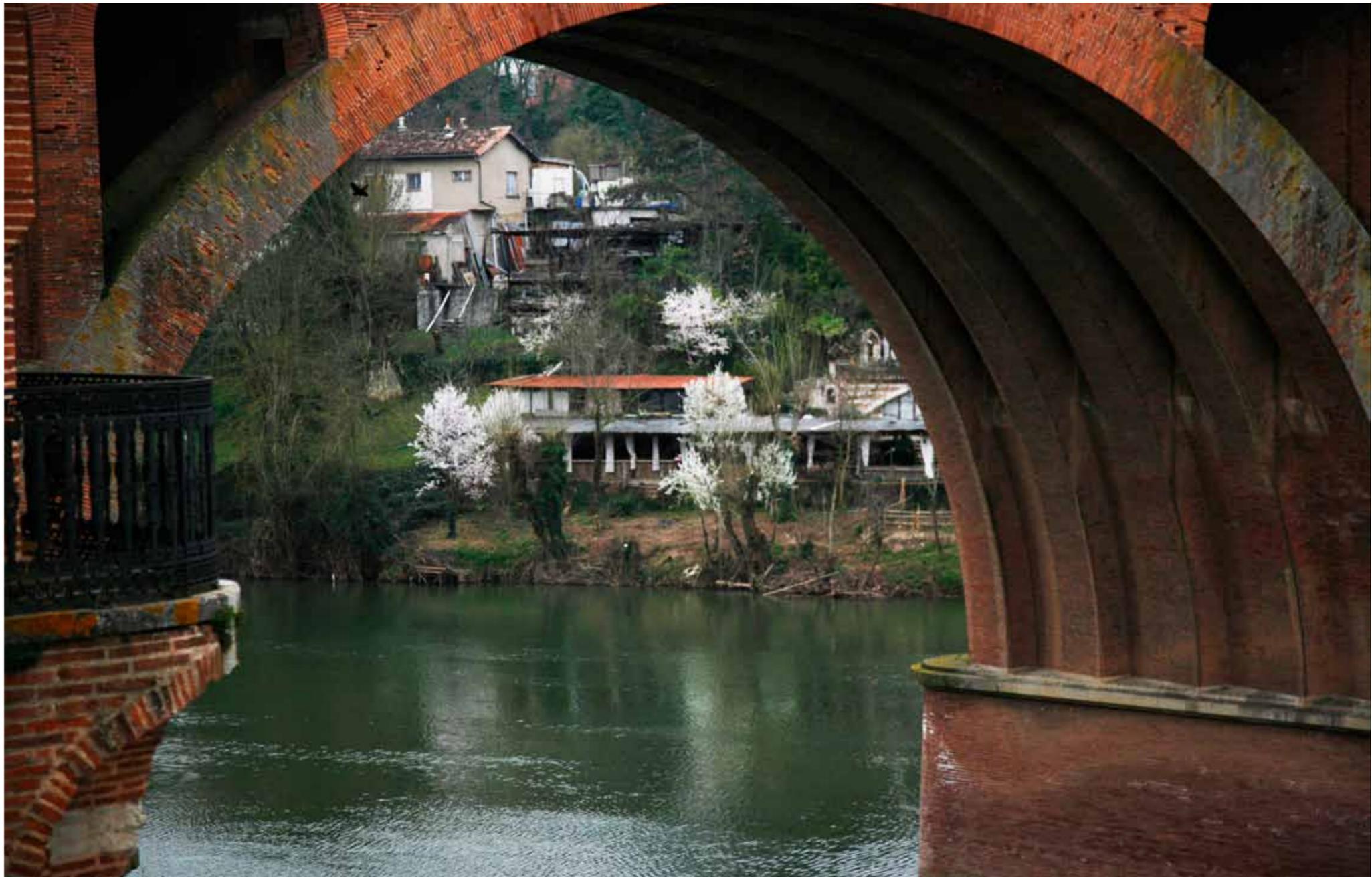
TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR** www.laventanademanena.com



Vista de La Ciudad Roja de Albi desde el Hotel Mercure Albi Bastides.

Por algo será que de antaño al territorio del Tarn se le decía "Le pays de Cocagne" el país de la Cucaña, donde fluyen ríos de leche y vino y los lechones cuelgan de los árboles: El País del buen vivir..

El río Tarn ha dado nombre a la región que baña y su arcilla roja, color a sus muros. Uno de sus más bellos ejemplos es la Ciudad Roja de Albi, capital del departamento del Tarn; una urbe pequeña repleta de historia que atestiguan monumentos de la categoría de la Catedral de Santa Cecilia, el Palacio de la Berbie y el Puente Viejo, patrimonio de la humanidad desde Agosto de 2011. Sus pintorescas callejuelas de ladrillo bermellón y entramado de madera están salpicadas por restaurantes y cafés que guardan otro de los tesoros del Tarn, su gastronomía, variada y exquisita, protagonizada por sus vinos, su huerta y el foie-gras, producto mimado de la región.



El río Tarn a su paso por Albi. Sus piedras guardan el rojo arcilloso de la tierra del Tarn.

En un primer paseo por las calles albigenses ya se respira el aire tranquilo de Albi. Salta a la vista la calidad de vida de la ciudad occitana cuyos habitantes se mueven en bicicleta, caminan sin prisas charlando con unos y otros, y se paran en las coquetas tiendas que venden de todo un poco.



La calidad de vida

La calidad de vida de la ciudad occitana de Albi, con tiempo para todo, como ir al mercado sabatino.



Los mayores manjares de la región

Toulouse Lautrec era un hombre sensual que amaba los placeres de la vida, entre ellos la buena mesa. Eran famosas sus fiestas en Albi donde se degustaban los mayores manjares de la región. De hecho escribió su propio recetario que ilustró con dibujos. Y dicen que de vuelta casa los comensales iban cargados con productos de la región, regalo de Monsieur Toulouse-Lautrec.

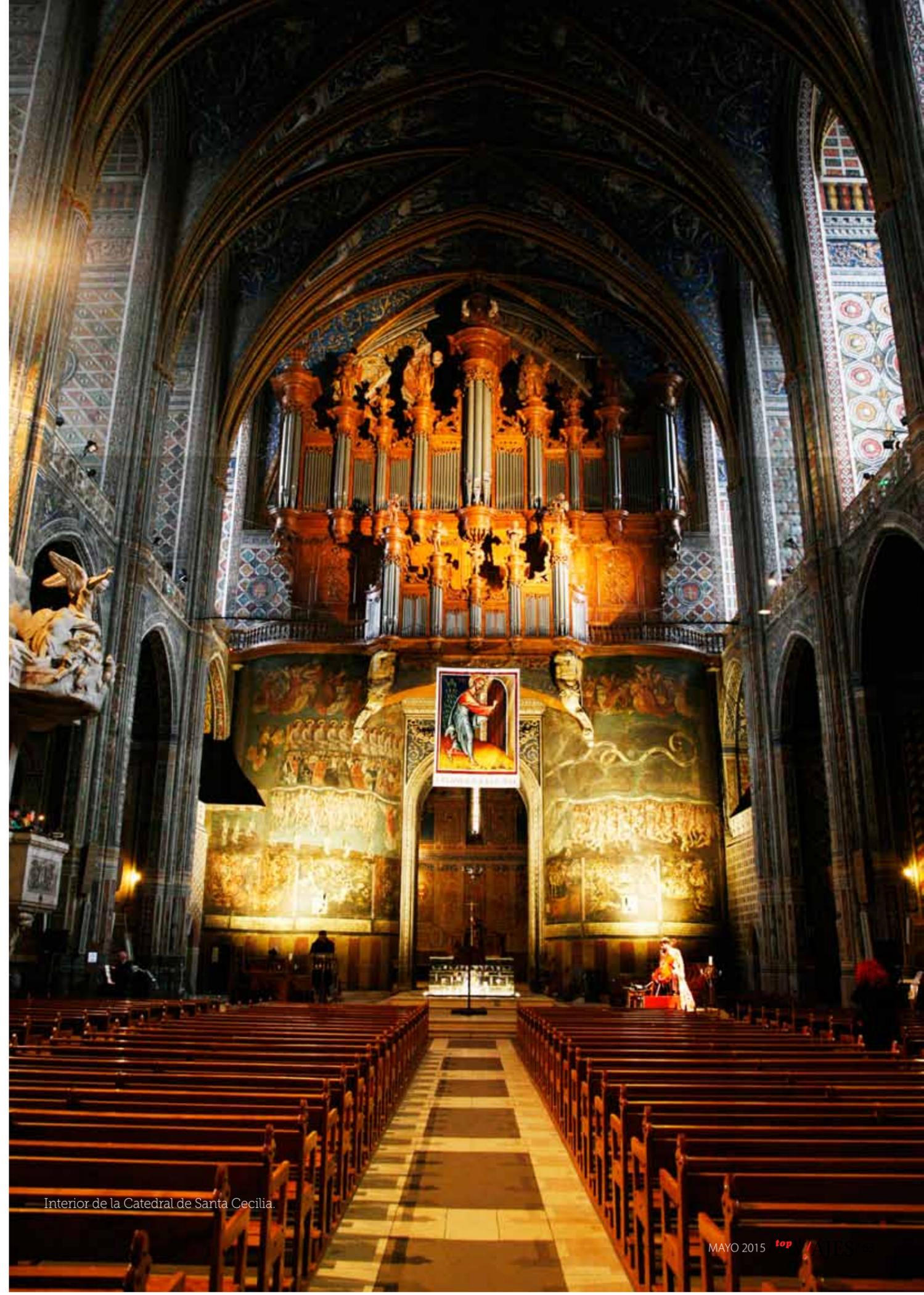


El Museo que la ciudad de Albi dedica a su hijo predilecto Henri Toulouse-Lautrec se ubica en el Palacio de Berbie-s.XIII, antigua residencia episcopal. Tras doce años de remodelación el Museo se reabrió en 2012 cobijando más de mil pinturas, dibujos y carteles del pintor

LA CUNA DE HENRI DE TOULOUSE-LAUTREC

Citas, reproducciones de dibujos y carteles de Henri de Toulouse-Lautrec aparecen en muros, cristales, ventanas... y es que Albi celebra durante todo el año el 150 aniversario de su hijo predilecto, Toulouse-Lautrec que nació en la villa el 24 de Noviembre de 1864 y en ella vivió hasta 1881 cuando se trasladó a París para consagrarse como artista. Pero el mayor testimonio de su trayectoria pictórica y personal se encuentra en el edificio medieval del Palacio de Berbie, antigua residencia episcopal que alberga su Museo con más de 1000 obras donadas por su familia o prestadas por

el Museo de Orsay en París. La vida del pintor cobra realidad en el recorrido por el Museo ; su afición al dibujo desde niño, las fracturas consecutivas de sus piernas que no soldaron originando su deformidad, su formación en la academia privada de Cormon, donde coincidió con Vincent Van Gogh, y su estudio en pleno Montmartre al lado de Degas que tuvo una gran influencia en su obra... De sus cuadros se desprende una gran psicología al captar las expresiones y movimientos de sus modelos entre las que predominan las mujeres pelirrojas, cuyo cabello carmesí recuerda a la arcilla roja de la ciudad natal del pintor.



Interior de la Catedral de Santa Cecilia.



Museo de Henri Toulouse-Lautrec en Albi

Imágenes de la Catedral de Santa Cecilia cuyo coro y estuario están en proceso de restauración. La Catedral testimonia la fe cristiana tras la herejía cátara que protagonizó el territorio del Tarn en el s. XIII.



Vecina del Palacio de Berbie, la Catedral de Santa Cecilia es una obra maestra del gótico meridional de la que se dice ser el mayor edificio de ladrillos del mundo. Si su forma y tamaño exteriores parecen una fortaleza, su interior suntuoso y colorido expone los extraordinarios murales del Juicio Final de más de 200 m², una bóveda y treinta capillas de estilo renacentista italiano del s. XVI, el órgano de 16,40 m de largo y 15,30 m de alto que Christophe Mouchereau fabricó en el s. XVIII, y un coro y estuario bellísimos, en proceso de restauración.

La Catedral de Santa Cecilia testimonia la fe cristiana tras la herejía cátara que iniciando su expansión en el Castillo de Albi, se extendió por el territorio del Tarn en el s. XIII. Al entrar en la Catedral un joven engalanado con una capa toca el violoncelo al pie del altar, acentuando el ambiente onírico de tan espléndido marco.

SABROSA GASTRONOMÍA DEL TARN

La noche cae sobre Albi y la vista desde el balcón del Hotel Mercure Albi Bastides es una bella postal del puente viejo con los edificios iluminados en ámbar reflejándose en el río Tarn. Es hora de probar alguno de los deliciosos cócteles frutales de Nicolás Miquel en el bar del Hotel L'Alchimy. Una cena muy especial es-

pera en el restaurante L'Esprit du Vin donde su chef David Enjalran que fue galardonado en 2006 con una estrella Michelin, hará gala de su gastronomía en la que prevalecen los productos de sus suministradores, de los que saca el mayor de los partidos en su taller de cocina. Diferentes exquisiteces llegan a la mesa: un crocante de pasta filo con bacalao, la sabrosa aceituna de Lucque y roquefort con jalea de higo, regados con el famoso espumoso curiosamente denominado Método Ancestral, una forma de vinificación de una sola fermentación, que ya utilizaban los monjes de la Abadía de Saint Michel en el s. XVI, y que le da al caldo un cuerpo suave, de gas integrado y aromas de fruta y hierba con algunas notas minerales. David habla con pasión de su hamburguesa de buey a la plancha aderezada por foie-gras que se podría considerar su especialidad. Vinos blancos y rojos del área vitícola de la denominación Gaillac se suceden durante la velada para acompañar las vietas con verduras y judías tiernas, el bacalao con caviar y alcaparras, la crema de marisco, el capuchino de castaña y los raviolos de magret de pato ahumado o el espectacular pastel de naranja con naranja amarga y naranja sanguina, escoltado por un gazpacho de fresas, cassis y jalea granadina con una nube de vainilla y merengue de canela.

Torreón gótico meridional de la Catedral de Santa Cecilia en Albi.







Mercado cubierto de Albi.

El recorrido sabatino por el mercado de Albi bajo la guía de David Enjalran resulta estimulante y educativo. David, cuya trayectoria profesional pasó de farmacéutico, médico, a bibliotecario de los sabores, conoce todos los entresijos del mercado abierto de los sábados y el mercado cubierto y permanente que data de 1905 y cuya construcción se debe a Jules André Michelin, el inventor de los famosos neumáticos que llevan su nombre. Monsieur Enjalran es amigo de sus proveedores como Yann Alisier, el panadero, que le hornea todo tipo de hogazas dependiendo de la carta del día. El Chef halaga al ajo rosa de Lautrec, suave y digestivo. Presume de las alcachofas gigantes y otras verduras y hortalizas de la zona, hace hincapié en los muchos quesos de la ribera del Tarn y pasa un buen rato hablando sobre las excelencias del foie gras, el foie micuit y del magret, confit

y el jamón de pato, antes de hacer un alto en el camino para tomar de aperitivo unas excelentes ostras del Atlántico del puesto de Marenne Oléron, acompañadas por un blanco de Gaillac.

TIERRA DEL AZUL PASTEL

La fértil tierra del Tarn no solo ha dado excelentes productos alimenticios, de la flor amarilla Isatis Tinctoria que crece en sus valles, se extrae el tinte azul pastel. Gracias a ésta pequeña flor, la ciudad de Albi, junto con Toulouse y Carcassonne El triángulo de Oro se convirtió a principios del renacimiento en uno de los mayores centros de producción y exportación del colorante, dando pie a enormes fortunas, constatadas por las casas señoriales que pueblan la región del Tarn. Sin embargo, la llegada del índigo de las Indias a mediados del s. XVI, más barato y de elaboración más sencilla, supuso el

principio del fin del pastel albigense. Coquetas tiendas con ropa azul honran el pigmento que tanta importancia tuvo en el desarrollo de la Ciudad Roja.

A CLASE...

En el Taller de gastronomía del Suroeste de Marie Capmartin, la joven simpática y llena de energía, comparte algunos secretos culinarios. Su amor contagioso por la restauración que cuida al detalle se traduce en sabrosos resultados típicos de la zona.

Por su cocina resplandeciente, a la que no falta de nada, Marie se mueve a su antojo, cortando, batiendo, horneando y haciendo de la preparación del parmantier de pato con puré de boniato y chantilly de nuez moscada y ajo, una tarea divertida. Finalmente los alumnos se quitan los mandiles y pasan a la mesa decorada con esmero para saborear el fruto de su clase de cocina mientras vinos escogidos de la zona se alternan durante el almuerzo.



Chef David Enjalran, una estrella Michelin, en el mercado cubierto de Albi.



Los ajos rosas y suaves de Lautrec.

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

UN PUEBLITO AQUÍ, Y OTRO MÁS ALLÁ...

Rabastens, otro de los tesoros del Tarn. Sus calles medievales llenan de color e historia éste rincón de la región del Mediodía-Pirineos bañado por las arcillosas aguas del río Tarn. La ciudad occitana apenas a 35kms. de Toulouse se ha convertido en un rincón privilegiado de residencia para los toulousianos. Su iglesia de Nuestra Dama del Burgo, que al igual que la Catedral de Santa Cecilia en Alvi, es un magnífico ejemplo del gótico meridional con frescos de los s XIII-XV y Patrimonio de la UNESCO, consta como uno de los monumentos relevantes en el Camino de Santiago. A pocos metros del centro, desde el Pigeonnier, considerado como punto de encuentro, se divisan unas pintorescas vistas de la ciudad cántara al borde del río Tarn. A Rabastens no le falta el vino, y la cooperativa INGEVIN reúne a cuatro bodegas de la zona con uvas muy especiales como la autóctona loin de l'oeil (lejos del ojo), variedad de blancos, rojos y rosados y un licor dulce elaborado con la cosecha tardía que es un auténtico néctar de vino con ligeros sabores a acacia, ideal para acompañar al queso roquefort.

De camino a Sorèze, el bucólico paisaje de suaves colinas y verdes prados alberga los viñedos de una de las

zonas de mayor tradición vinícola de Francia. Un parque centenario vestido con sauces llorones, robles y plataneros esconde la vasta construcción de la Abadía- Escuela de Soreze situada a las laderas de la Montaña Negra. Si nació como abadía benedictina, creció como escuela destinada a hijos de nobles y fue ganando importancia, tanta, que el rey Luis XVI la incluyó entre las doce Reales Escuelas Militares de Francia, hasta que Napoleón suprimió las escuelas militares. En 1988 se declaró monumento histórico destinado a Hotel, Universidad de Empresa de los laboratorios Pierre Fabré, oriundo de Castres, y Museo Dom Robert y de la Tapicería del s. XX. Al entrar en el Hotel la longitud de los corredores, la altura de los techos, la secuencia de puertas de las habitaciones y el silencio reinante transporta a la cotidianidad de sus años estudiantiles cuando su método innovador y sus emprendedores educadores como el Padre Lacordaire le convirtieron en uno de los lugares más considerados del saber en Francia. Su reciente función como hotel no ha restado la prestancia de la antigua escuela, y pasar una noche en una de las habitaciones decoradas con sencillez y elegancia, supone un remanso de paz y una vuelta al pasado.

Los excelentes productos de la región del Tarn se pueden comprar en el mercado sabatino al aire libre y en el Mercado cubierto diario de Albi.





Vista de las ciudad de Rabastens desde el Pigeonnier.



EL CANAL DU MIDI

No lejos de la abadía se encuentran alguno de los arroyos de los que Pierre-Paul Riquet se sirvió para el abastecimiento del Canal du Midi, tremenda obra de ingeniería que comenzando en 1667 duró catorce años y empleó a más de 12.000 hombres y mujeres. Su sueño de unir el Atlántico con el Mediterráneo y abrir una ruta fluvial de comercio por el centro de Francia se hizo realidad, a pesar de los muchos problemas topográficos con los que Riquet tuvo que lidiar y resolver gracias a la construcción de diques y embalses como el de St. Ferréol, el depósito más grande de aquel entonces, desde donde se llevaba el agua hasta el dique de Nau-

rouze por la Acequia de Riquet.

Hoy en día el canal se utiliza con fines turísticos y las gabarras navegan por sus aguas ofreciendo una opción diferente para recorrer la campaña francesa. Tampoco es mala idea coger las llanas vías ciclistas que discurren en paralelo al canal y pedalear a su ribera.

La escapada por el suroeste de Francia finaliza en el restaurante Le Tournesol, donde bajo una decoración detallista rebotante de buen gusto, Gigi, su dueña, hace magia en su cocina y deleita a los comensales con su conversación y con la especialidad de la casa, la cassoulet de Castelnaudary con salchichas de Toulouse, confit de pato y judías blancas. ❶

En esta misma página, casas de arcilla roja con entramado de madera del suroeste francés. En la página de la derecha, Marie Capmartin en su taller de cocina preparando la parmantier de pato y boniato.



Acequia de Riquet. Patrimonio Mundial de la UNESCO.



Abbaye Ecole de Sorèze



Pintoresco pueblo de Sorèze

Pintoresco pueblo de Sorèze, antiguo cartel de los alumnos de la Abadía-Escuela de Sorèze y embalse de St Ferréol que almacena las aguas del Canal du Midi.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Una buena opción es coger el AVE hasta Gerona y allí alquilar un coche, pues la ruta se merece un recorrido automovilístico para poder disfrutar de su paisaje y sus pueblos.

www.renfe.com

DÓNDE DORMIR

Hotel Mercure Albi Bastides.

Este antiguo molino de agua del s. XVIII reformado en un hotel de cuatro estrellas, cuenta con una de las vistas más soberbias de la ciudad.

www.mercure.com/gb/hotel-1211-mercure-albi-bastides-hotel/index.shtml



Brasería y Hotel Alchimy

Los hermanos Laura y Nicolás Miquel han convertido éste edificio Art-Déco en el centro de Albi, en un refugio donde saborear su excelente coctelería y cocina y dormir en lujosas habitaciones.

www.alchimyalbi.fr

Hotel Abadía de Sorèze. Donde revivir el pasado, degustar productos autóctonos en su restaurante Les Collets Rouges, antiguo refectorio de la abadía, pasear por los patios y jardines y hacer escapadas al Canal du Midi y al pintoresco pueblo de Sorèze.

www.abbaye-soreze.fr



Le Lautrec

En este restaurante de excelente gastronomía local que se encuentra al lado de la mansión de los Toulouse-Lautrec, se puede comprar el recetario que el pintor escribió acompañado por sus ilustraciones.

www.restaurant-le-lautrec.com

DÓNDE COMER

Pon Vieux Albi

Entre otros platos, sobresale una excelente ensalada con jamón de pato y micuit, de postre el Café Gourmand o variedad de dulces para acompañar el café.

www.aubergedupontvieux.com

Lésprit du Vin en Albi

Donde saborear las recetas creativas de su Chef David Enjalran merecedor de una estrella Michelin.

www.lespritduvin-albi.com



Taller de Marie Capmartin situado en La Halle Aux Terroirs donde se encuentran una alta gama los productos regionales del Suroeste francés

www.vins-foie-gras-gaillac/presentation

Le Tournesol de Soreze, mansión del s. XVII al lado de la Abadía de Soreze, transformado en un cálido restaurante donde su dueña Marie cocina con maestría lo mejor de los productos del Tarn.

www.restaurant-tournesol.com



INELUDIBLES

Museo de Toulouse Lautrec. www.mu-seetoulouselautrec.net

Museo del Canal du Midi. www.midical.fr

Museo de la Abadía de Soreze. www.abbaye-soreze.fr

RECORRIDOS CICLISTAS

Thierry Jalbaud

www.itinerance-vtt.com

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de turismo de Tarn

www.tourism-tarn.com



Vietnam

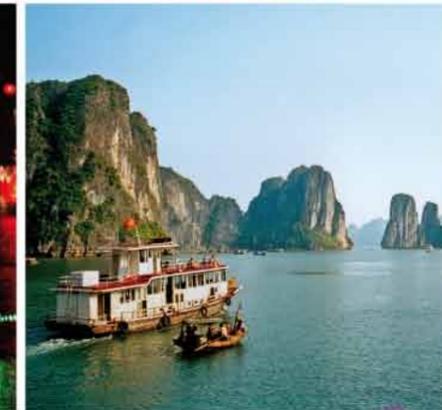


Clima: tropical en el sur, monzónico en el norte. Temporada de lluvias de mediados de Mayo a mediados de Octubre/Noviembre dependiendo de la zona

Formalidades: Pasaporte con validez mínima 6 meses y visado

Vacunas: ninguna obligatoria

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



No se deben perder

Visita de Hanoi

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

Bahía de Haíong

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

Hoi An / Pueblo de Tra Que

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

Hue

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

Ho Chi Minh

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

Ho Chi Minh / Ben Tre

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

Época de Festivales en Vietnam

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

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



EL PARQUE HOLANDÉS KEUKENHOF

TULIPANES PARA EL DELEITE DE LOS OJOS

TEXTO Y FOTOS FELIPE ALONSO redaccion@topviajes.net

Hablar de los tulipanes es hablar de Holanda, y hablar de Holanda, con todos los respetos que nos merecen las muchas maravillas que tiene ese país, es referirse abiertamente al tulipán

Hablar de los tulipanes es hablar de Holanda, y hablar de Holanda, con todos los respetos que nos merecen las muchas maravillas que tiene ese país, es referirse abiertamente al tulipán, y por extensión a una de las maravillas que nos ofrece la naturaleza en un parque situado a media hora de Amsterdam, es el parque Keukenhof.

Pero antes de poder adentrarse en esa exaltación de la naturaleza que se ha convertido en uno de los sellos de identidad de Holanda, conviene que se tengan en cuenta algunos de los factores que se produjeron a lo largo de la historia para que detente en la actualidad esa importancia.

EL POR QUÉ DEL NOMBRE DE TULIPAN A UNA FLOR

Hay diferentes teorías al respecto. Pero todo parece indicar, leyenda incluida, que su nombre se debe a un mal entendido



entre un europeo y un otomano. Cultivados originariamente en el Imperio Otomano, y puesto de moda como flor que llevar en los turbantes de los principales nobles de Estambul, el embajador austríaco Busbecq preguntó a uno de sus traductores que como se llamaba eso que llevaba encima de la cabeza el noble turco. El traductor creyó que se refería al turbante, y así le dijo que era "tulben" y ahí, en 1554 nació la denominación de "tulipán".

A finales del siglo XVI se importaron a Holanda, y desde ese momento ha permanecido unido a la cultura y a la sociedad de los Países Bajos.

Tanto es así que a mediados del siglo XVII era tal su popularidad, que las clases dirigentes del país encontraron en las flores de la "tulipa" un nuevo objeto de deseo y de signo de riqueza. Todos los jardines comenzaron a adornarse con ellos, y los movimientos culturales y artísticos (pinturas, escultu-

ras...) tenían siempre a un tulipán o un conjunto de estas flores como símbolo, unido al tema que se tratase en la forma artística expuesta. Los compradores adquirían los bulbos antes de que estos floreciesen, como si se tratase de un mercado de futuros del actual juego económico bursátil. Tal es así que se ha llegado a afirmar que se convirtieron, cuando las cosechas de finales del siglo XVII y principios del XVIII, no fueron buenas, en

una de las primeras burbujas especulativas de la historia.

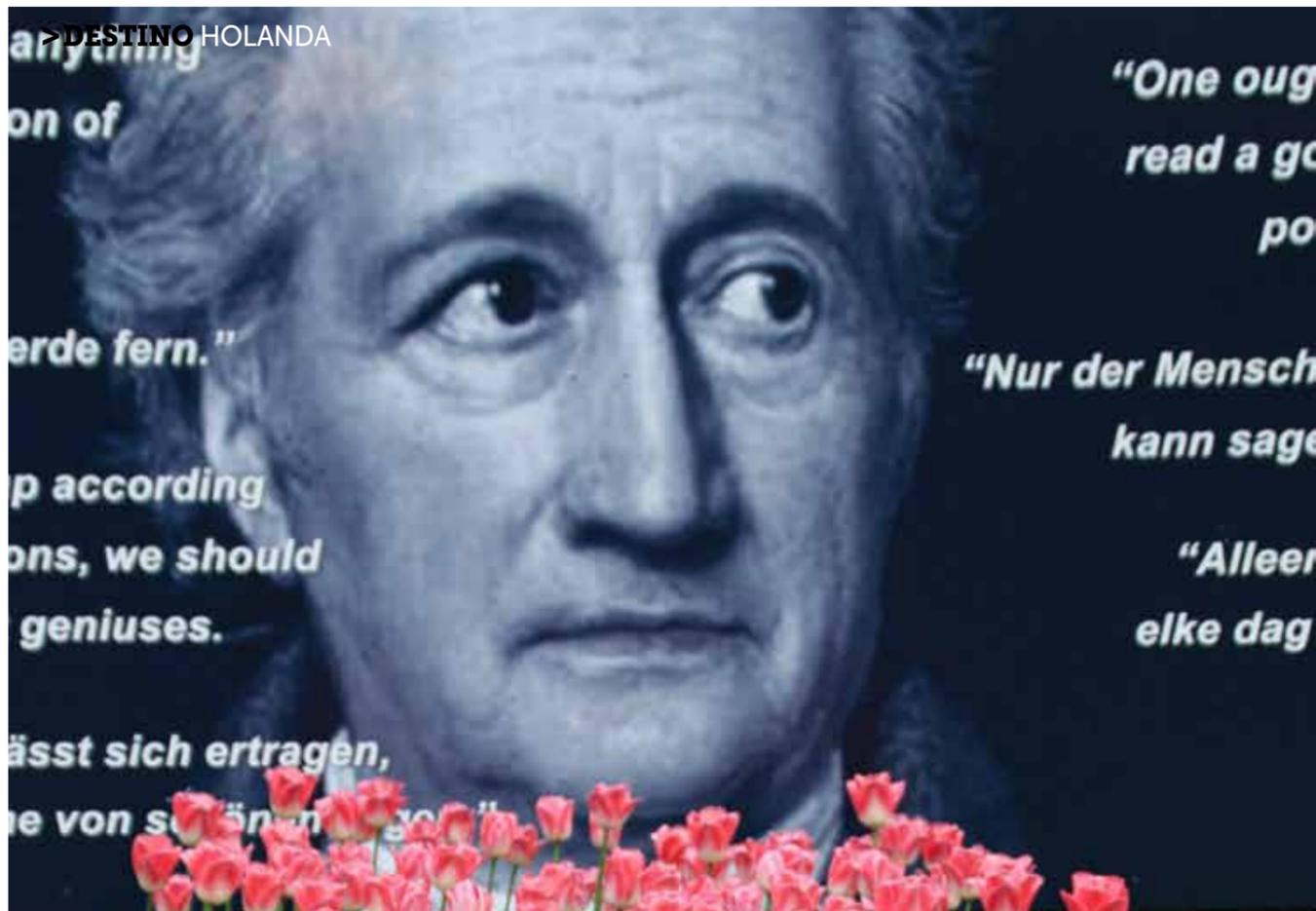
EL PARQUE KEUKENHOF: 8 MILLONES DE TULIPANES Y OTRAS FLORES

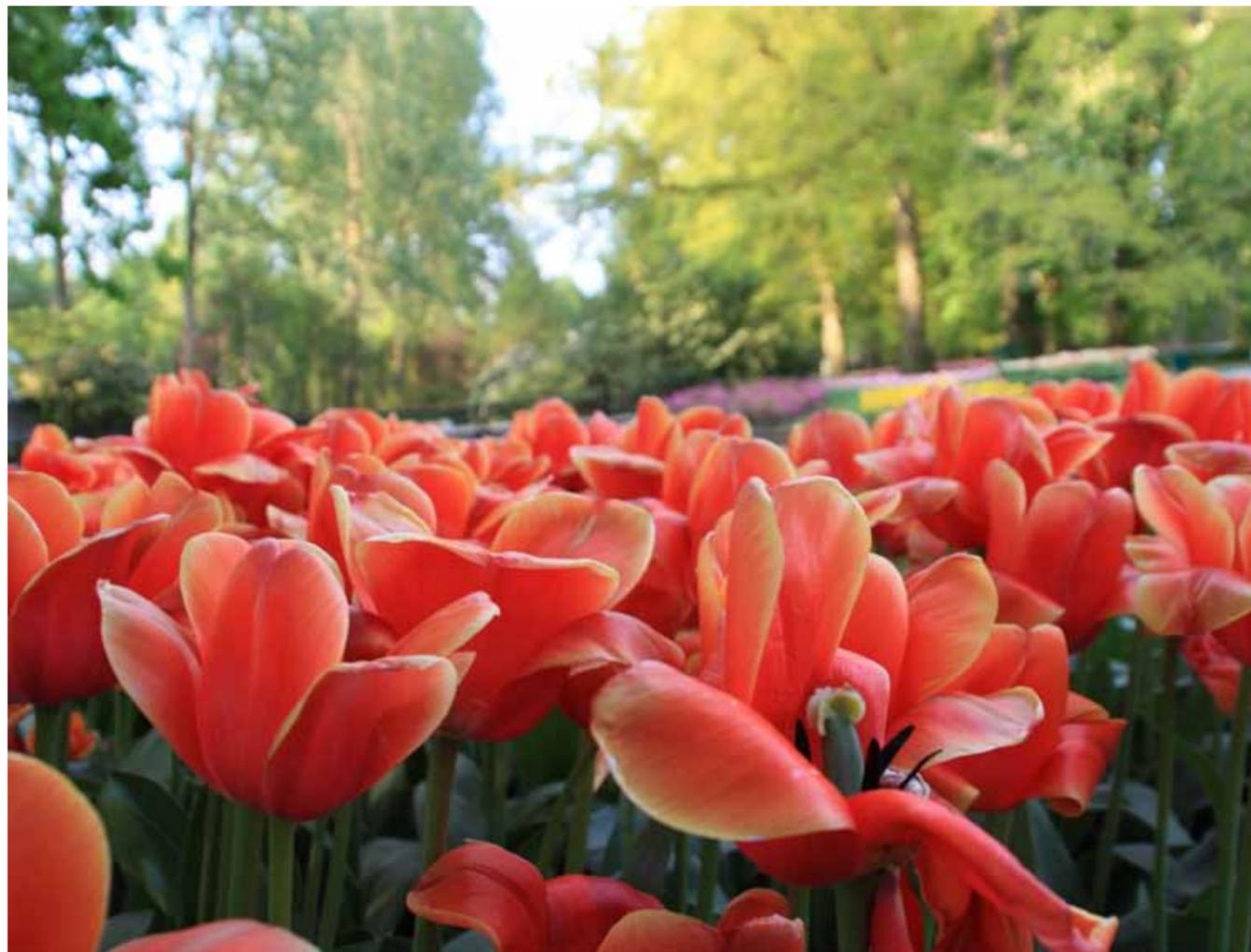
Entre las localidades de Lisse e Hillegom, se encuentran las 32 hectáreas que ocupa el Parque Keukenhof, "el Jardín de la Cocina" en holandés, conocido también como el "Jardín de Europa". Su historia es bastante reciente, puesto que fue después de la

Segunda Guerra Mundial, cuando un grupo de cultivadores y exportadores de tulipanes tuvo la idea de organizar una exhibición floral al aire libre. La primera se data en 1949, y en ella acudieron noventa proveedores de tulipanes que siguen manteniendo desde entonces, año tras año, la tradición, sembrando los bulbos que por espacio de ocho semanas asombran a los visitantes.









Más de siete millones de tulipanes se plantan, y se exponen a lo largo y ancho de sus jardines y de los cuatro pabellones que conforman el lugar. Allí no es sólo posible ver tulipanes, sino que también se puede y debe admirar un conjunto floral indescriptible que cuenta con una fantástica colección de jacintos, narcisos, orquídeas, rosas, claveles, lirios... Por espacio de 8 semanas, entre mediados de marzo y mediados de mayo, el parque se expone con su colorido peculiar. Por cierto, colorido que ya ha podido ser admirado por las personas que hasta él acuden al atravesar los campos próximos donde se mezclan miles de flores de diferentes tonalidades, rojas, blancas, amarillas...

Es una experiencia única en el mundo que nadie que visite Holanda se debe perder, y que quizás por su temporalidad no tiene el número de

visitas que otras de las maravillas holandesas. No obstante cada año se va aumentando el número de asistentes a la exaltación del tulipán, y ya el año pasado recorrieron los jardines más de 800.000 personas.

UNA EXPERIENCIA ÚNICA

Lo de apuntarlo como experiencia única viene dado por dos factores que hay que tener en cuenta. Por un lado que cada año se suele dedicar la muestra a un personaje determinado, generalmente de la historia y cultura holandesa. Este año está dedicada al pintor Van Gog, y, por otro, que pasadas las ocho semanas de exposición, se arrancan todos los bulbos, desapareciendo esos tulipanes tan delicados que poseen una coloración especial, ya que en Keukenhof se puede ver hasta la rara especie del tulipán negro.

Bien merece una excursión desde Amsterdam, que se encuentra a tan

sólo 40 kilómetros de distancia. Aunque si se quiere hacer una visita más tranquila y aprovechar la visión de la campiña holandesa en primavera, lo aconsejable es buscar un alojamiento en las poblaciones cercanas de Zandvoort, Noodwijk o Leida, y llegar hasta el parque dando un tranquilo paseo en bicicleta, evitándose, además, los atascos que suelen producirse en los alrededores del parque.

Es una forma diferente de conocer una parte importante de la cultura y de la economía holandesa, que ha encontrado en la naturaleza y en el tulipán una forma de riqueza, ya que se exportan desde el país millones de estas flores a todo el mundo. ●



Vuele desde Barcelona con la nueva American

Ha llegado la nueva American entre Barcelona y Nueva York, con los nuevos asientos en clase Business totalmente reclinables, todos con acceso directo al pasillo.

Una nueva experiencia en clase Business

Los clientes viajando en clase Business podrán disfrutar de un asiento recientemente diseñado, que se convierte en una cama de 198 cm. Con una configuración 1-2-1, cada asiento en la clase Business tiene acceso directo al pasillo, haciendo más fácil y cómodo moverse por la cabina.

Con tomas de corriente universales y puertos USB en cada asiento de la clase Business, su vuelo será más productivo. O si prefiere relajarse, puede disfrutar de una tableta Samsung Galaxy Tab™ con cientos de películas y programas de TV, así como unos auriculares Bose® QuietComfort® con cancelación de ruido.

El mejor de los servicios

Como parte de nuestra experiencia de viaje Premium internacional, la clase Business ofrece servicios de alta calidad y excelentes opciones gastronómicas. Disfrute de deliciosas comidas de tres platos y vinos galardonados, así como nuestras irresistibles copas de helado con toppings variados de nuestro carro de postres. Cuando esté listo para dormir, un cómodo edredón le permitirá dormir profundamente, y luego podrá refrescarse con los exclusivos productos Akhassa® incluidos en su neceser.

Un mundo de posibilidades

Cuando vuele con American Airlines, se beneficiará de una red líder en todo EE.UU y de sus conexiones a muchos más destinos. También recibimos un nuevo avión cada semana para crear una de las flotas más modernas de la industria. Nuestro nuevo Boeing 777-300 ofrece nuevos asientos Flagship® Suite en Primera clase, y nuestro Airbus A321T ofrece una experiencia de viaje única y de vanguardia desde Nueva York JFK a Los Ángeles y San Francisco.

Haga el [tour virtual](#) y vea cómo estamos mejorando nuestra flota con nuevos aviones, para brindarle una experiencia más moderna, cómoda y conectada.

OLITE

MÚSICA DE ORIGEN DESCONOCIDO
INUNDA SU CASTILLO-PALACIO

TEXTO Y FOTOS J. FELIPE ALONSO



Castillo o palacio, construido en estilo gótico sobre el que se cuenta que en determinados días se puede escuchar por sus pasillos, torres y salas, ruidos, lamentos y sobre todo música, melodías de otros tiempos que inundan el lugar sin una procedencia fija

Al aproximarse a esta villa navarra lo primero que se percibe en lontananza son las torres puntiagudas que denotan la existencia del castillo señorial que se sitúa en la zona noble de la población. Castillo o palacio, construido en estilo gótico sobre el que se cuenta que en determinados días se puede escuchar por sus pasillos, torres y salas, ruidos, lamentos y sobre todo música, melodías de otros tiempos que inundan el lugar sin una procedencia fija.

¿UN SEGUNDO SALOMÓN?

Situada en la zona media de Navarra, a orillas del río Zidacos, Olite sorprende con un casco histórico bastante interesante que rodea el castillo-palacio, convertido hoy en el parador de turismo Príncipe de Viana. Construido a principios del siglo XV, gracias a la labor del rey Carlos III el Noble de Navarra, también conocido con el sobrenombre de Segundo Salomón o Nuevo Salomón, por la labor desarrollada durante su reinado, le sirvió de residencia, para disfrutar de los atardeceres y amaneceres desde su barbacana. No sólo contento con la

estructura de la construcción, transformó los patios del castillo en zonas ajardinadas y de recreo. Incorporó diversos tipos de animales, así como diferentes especies de árboles, entre estos últimos la morera, que precisamente da nombre a uno de los patios, y que según una leyenda, fue el propio rey quien la plantó. Su otro patio preferido era el de la Pajarera, donde no sólo reunía

aves, sino que allí vivían ardillas, gamos, jabalíes, lobos, e incluso leones. De estos últimos el rey tenía un favorito, Marzot, que le seguía dócilmente en los paseos del monarca por la fortaleza. Y precisamente son esos dos últimos personajes, monarca y león, los que protagonizan, en gran parte, la leyenda que traemos a colación con motivo de la visita a la villa navarra de Olite.

PASEOS A LA LUZ DE LA LUNA

Al caer la noche, en el castillo de Olite se dan cita varios espectros o fantasmas, sobre todo en la Galería del Rey o Galería del Sol, también conocida como Galería Dorada, pero sobre todos ellos emerge la figura de Carlos III y su fiero y fiel compañero, Marzot. Ambos recorren sus galerías, y junto al paseo se pueden escuchar un sinfín de sonidos que se mezclan en el aire.

Tan pronto son aves, como perros que ladran, leones que rugen... Y por encima de todo ello se deja oír una música extraña, medieval, que va ganando intensidad. Se dice que es la que se tocaba en época de este rey empleando láminas de cobre de diferentes tamaños y grosores que pendían de cadenas muy finas colgadas del techo de diferentes salas y que vibraban con el viento. Música, viento que golpea las láminas, rugidos de animales

salvajes, movimientos espectrales... realidad o ficción, es una más de las historias que se pueden encontrar en cualquiera de los restos medievales que quedan distribuidos por toda la geografía española.

Pero para no quedar simplemente en una visión de fantasmas, conviene señalar otra leyenda importante de Olite, esta vez unida a la Virgen de Uxue, localidad próxima a Olite.







Cuenta la historia que un pastorcillo andaba por el campo con su ganado, cuando observó como una paloma entraba y salía del agujero de una peña. EL chico continuó su camino, pero el fuerte aleteo del ave le hizo volver la cabeza y comprobó que la paloma estaba fuera del agujero moviendo sus alas a gran velocidad. Curioso por la situación se aproximó al lugar, y la paloma volvió a entrar en el agujero de la roca y salir de nuevo. Operación que llevó a cabo varias veces. Por más que intentó espantarla, el ave no se iba del lugar y cuando se separó un poco el zagal miro dentro de la peña. Su sorpresa fue tremenda, pues allí dentro se encontraba una talla de la virgen. Llamó a los vecinos de su aldea que sacaron la talla del agujero, y decidieron tomar desde entonces el nombre Uxue para su población. Conviene recordar que "Uxue" en vascuence puede traducirse por "paloma".

"Un viaje de mil millas comienza con un primer paso" (Proverbio Hindú)



Margaret Stivers fue quien inspiró Ainhoa Sánchez a bailar encima de las alas de un biplano.



UNA ACTIVIDAD NO RECONOCIDA TODAVÍA EN ESPAÑA

ACROBACIAS EN EL AIRE

Ainhoa Sánchez, única 'wingwalker' española

Hay quien está en las nubes y hay quien baila sobre ellas. Este último es el caso de Ainhoa Sánchez, una bilbaína que se ha convertido en la primera, y de momento única, *wingwalker* española, empeñada en conseguir que esta especialidad entre deportiva y artística sea autorizada en España para poder realizar en casa las mismas acrobacias que viene efectuando en los cielos británicos desde hace dos años.

¿Y cómo le llegó a Ainhoa la afición por esta inusual y poco conocida práctica deportiva? De este y otros as-

pectos nos habla la polifacética bilbaína.

—¿Cuándo nació en ti esta afición? ¿Y desde cuándo la practicas?

En el año 2011, como cada año, diseñé el calendario corporativo del 2012, para la empresa para la que trabajo, Ingeniería Semasa. Elegí como tema una mezcla de todo aquello que me apasionara: el circo, la danza y los aviones clásicos. Era un tema que todavía no había tocado y tenía ganas de ver que saldría de aquello. Tengo una mente creativa e inquieta y deseaba ver como la aviación podía ser de esta misma manera plasmada en

un calendario.

Aunque ya sabía de la existencia de los circos aéreos desde hacía algunos años, hacer "2012 The Wingwalking Calendar", marcó la diferencia. Buscando material gráfico, encontré unas fotos increíbles de una *wingwalker* en California con unas zapatillas de ballet y un tutú. Ella era Margaret Stivers. Contacté con ella para pedirle el permiso del uso. Conectamos perfectamente desde el principio, éramos muy similares. Con el tiempo se convirtió en en mi mentora e instructora "online". Ella me inspiró a bailar encima de las alas de un biplano.



Mike Dentith era el propietario y piloto de una de las empresas en Reino Unido y Ainhoa contactó con él para reservar un vuelo. En mayo del 2013 se fue de vacaciones a Inglaterra y se dio un paseo en las alas de la Boeing Stearman de Mike.



En agosto de 2013 y previamente de haber recibido un curso de formación de wingwalker, debutó junto a los Red Arrows en la localidad de Portrush.





Una vez publicado el calendario, le envié algunas copias a Margi y le encantaron. Decidí que era hora de experimentar todo lo que había en mi calendario y le pregunté donde podría probar el wingwalking. Experimentar las aventuras de los aeronautas del pasado era un reto e inspiración para mí. Ella me indicó que en el Reino Unido era posible dar un paseo en las alas de un avión. Me dio buenas referencias de una de las pocas empresas que ofrecen este tipo de actividades. Mike Dentith era el propietario y piloto de una de ellas y finalmente contacté con él para reservar un vuelo. En mayo del 2013 me fui de vacaciones a Inglaterra y me di un paseo en las alas de la Boeing Stearman de Mike. ¡¡¡Aquello fue increíble y me cambió la vida!!!...tanto tiempo visualizando como sería y me pareció como si lo hubiera hecho toda la vida, fue natural. Fui buscando una experiencia pero volví a España con algo más: ¡un puesto en las alas de Mike!. Me ofreció unirme a su empresa para hacer un festival aéreo en Irlanda del Norte. En agosto de ese mismo año y previamente de haber recibido un curso de formación de wingwalker, debuté junto a los Red Arrows en la localidad de Portrush. Por supuesto le dije que sí. ¡Wow!. Ese tipo de ofertas no pueden rechazarse. Recuerdo que me pasé una hora de reloj soltando lágrimas de alegría en casa de la emoción, no podía creerme que me ofreciera un trabajo. Eso sólo pasa una vez en la vida.

—¿Cuánto tiempo practicas y en dónde porque tengo entendido que en España está prohibido el wingwalking? ¿Con quién has aprendido la técnica?

La base del wingwalking o barnstorming, reside en una buena forma física, que es lo que trabajo en España varias veces por semana. Me mantengo en forma haciendo ballet, circo y pilates. En verano me marcho a volar a Inglaterra y practico la parte estática y en vuelo con el avión. He aprendido y sigo aprendiendo de Margi Stivers en California y Helen Tempest, mi instructora física en Inglaterra. Aunque hay otras personas que me asesoran como Marta Lucía Bogner en Brasil. Todas ellas tienen mucha experiencia y les agradezco mucho que me acogieran dentro de su exclusivo círculo porque para poder desarrollarte en el wingwalking necesitas un mentor que te enseñe ya que no hay escuelas al uso.

En España no tenemos precedentes históricos. Lo estoy introduciendo como nueva actividad aeronáutica en un proyecto pionero junto con la Fundación Infante de Orleans (FIO). La FIO es una magnífica colección de aviones clásicos en vuelo, situado en el legendario aeropuerto de Cuatro Vientos, (Madrid). Cuentan con más de veinticinco años de experiencia y más de cuarenta aeronaves. Lo forman un grupo de grandes profesionales totalmente implicados en la causa, defensores y amantes de la aviación española. Los admiro mucho porque han conseguido algo increíble.



Para hacer acrobacias en el exterior de un avión según Ainhoa es que la persona tiene que tener muchas ganas de hacerlo.

Recomiendo a la gente que se haga socia de la FIO para preservarla. Por una pequeña cantidad pueden hacer algo muy grande.

Todos los domingos principios de mes hacen una exhibición aérea. Para más información pueden ir a la web de la fundación www.fio.es.

—¿Crees que podrás hacer pronto alguna exhibición en España? ¿Qué exige la administración para dar su visto bueno?

El que volemos pronto en España dependerá de que uno o varios patrocinadores nos apoyen. Necesitamos restaurar un biplano que ya tenemos situado en los hangares de la FIO. Es un proyecto bastante alcanzable que ofrecería con un impacto audiovisual único. Es importante también que los medios de comunicación den a conocer el proyecto ya que esta actividad es muy desconocida en nuestro país.

Se pueden extrapolar las normas que existen, por ejemplo, en el Reino Unido para hacerlo de la misma manera en España.

—¿Quién o quiénes te apoyan, porque debe ser una práctica nada barata?

En España cuento con el apoyo de la FIO, sin ellos este proyecto no se podría materializar dado que es el único lugar en España donde el wingwalking encaja. Aprovecho para darles las gracias por todo lo han hecho por mi. Ellos son mi referencia. He crecido viendo su colección y son parte de mi inspiración.

Fuera de nuestro país tengo el apoyo de mi piloto Mike Dentith y mis instructoras. Me facilitan la formación necesaria y documentación para los trámites en España.

Actualmente soy parte de un equipo en Inglaterra.

—¿Qué se necesita para hacer esas acrobacias en el exterior de un avión, aparte del avión mismo, claro? ¿Qué cualidades debe tener un/a wingwalker?

Primeramente hay que tener muchas ganas de hacerlo. Y en lo concerniente al material, se necesita un biplano con un motor ponente de al menos 300 CV y una estructura llamada top rig o rack, que es el soporte que va instalado en el

plano superior donde se sitúa el wingwalker durante las acrobacias.

La cualidad principal de un wingwalker es tener mucha pasión por lo que hace y una buena base deportiva, gimnástica o danza. La estatura y el peso también son importantes, hay unas limitaciones por seguridad. Es importante dar a conocer a la gente que, aunque el wingwalker sea la parte visible del conjunto, es un trabajo en equipo y el éxito reside en el resultado de ese trabajo, así que tener un buen piloto juega un papel fundamental. La comunicación y el buen entendimiento entre ambas partes es muy importante.

—¿Es un deporte, un ejercicio circense, una forma arriesgada de baile...? ¿Cómo se puede definir tu afición?

El wingwalking es una modalidad aeronáutica de las más inusuales, una rareza en peligro de extinción que pretendo rescatar para incorporarla al elenco de actividades aeronáuticas en España. Es un tipo de espectáculo aéreo que data de los 1920.

Es una mezcla de todas mis pasiones. Poder bailar en un sitio tan insólito es un privilegio y sentirte parte de un biplano es un honor, algo completamente indescriptible. Es una actividad completamente regulada con unos protocolos muy concretos, donde nada se deja al azar.

—¿Las figuras que compone son clásicas o existe una innovación en el wingwalking?

El wingwalking ha ido evolucionando con el paso de los años y lo más importante es que se han creado una serie de regulaciones.

El pionero fue el norteamericano Omer Locklear, que tuvo que salir de su cabina para arreglar un problema mecánico. La actividad tuvo su apogeo entre la Primera y la Segunda Guerra Mundial, donde por falta de trabajo y con un exceso de máquinas volantes, los pilotos tuvieron que ingeniar una nueva ocupación para ganar-

se la vida amenizando a las multitudes en zonas amplias como graneros, de ahí proviene la palabra "barnstorming" (asalto al granero). Había varias formaciones que hacían transferencias de barco, coche o moto a biplano mediante una escalera, entre otros trucos.

—¿Cuántos wingwalker hay en el mundo? ¿Y en España? ¿Dónde existe más tradición?

No hay mucha gente que se dedique a esto. En España yo soy la única profesional.

Se practica en unos seis países: Brasil, Estados Unidos, Canadá, Alemania, Suecia y Reino Unido. Creo que en Francia hubo algo en el pasado. España sería el séptimo, una vez contemos con patrocinador.

Existe más tradición en los países donde la aviación tuvo un mayor desarrollo: Estados Unidos y Reino Unido.

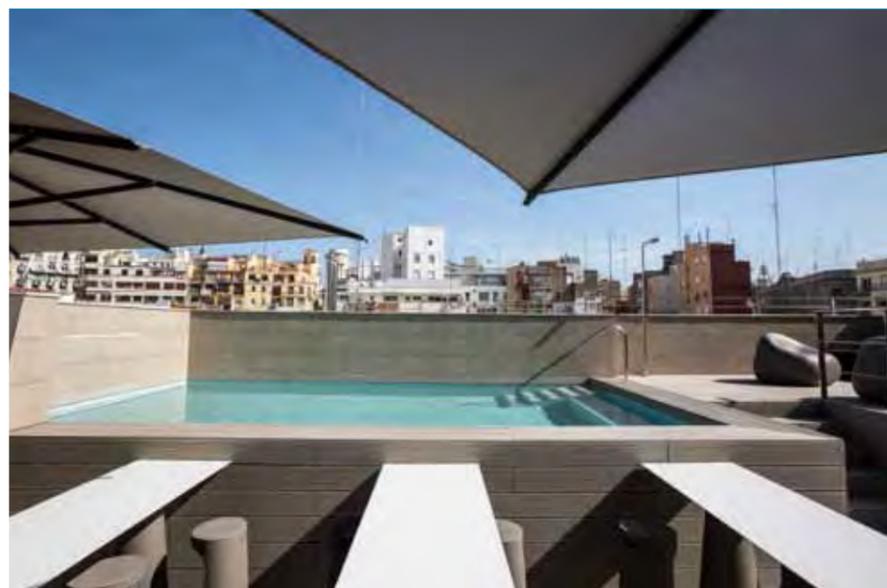
—¿Existen campeonatos con clasificaciones? ¿Quién es el mejor del mundo?

Desconozco que existan campeonatos, tan sólo exhibiciones aéreas. Cada país tiene un estilo diferente. En Suecia juegan con la pirotécnica y en Reino Unido cuentan con la única formación en el mundo de cuatro aviones. Los americanos son muy espectaculares en sus trucos.

—Me imagino que es una afición de la que no se puede vivir, ¿cuál es su profesión?

Depende, si se puede vivir de ello. Se puede hacer cine, anuncios, festivales aéreos, contrataciones privadas, presentación de productos... En España no tenemos ni mercado ni una cultura de festivales aéreos como en países anglosajones, por el momento. Es una cosa en la que hay que potenciar. Yo trabajo en Ingeniería Semasa, una empresa privada de mantenimiento aeronáutico situado en Madrid y Gran Canaria. Me encargo de las ventas y el marketing.

Para seguir todos mis pasos, tengo una página en Facebook: Ainhoa Sánchez Wingwalker. ▶



¡BIENVENIDO VINCCI MERCAT!

Situado en una de las zonas más concurridas y turísticas de Valencia se erige el hotel VINCCI MERCAT 4*, el nuevo alojamiento de VINCCI HOTELES en la ciudad del Turia. El

edificio, de nueva construcción, se suma a los otros dos que la cadena ya posee en la ciudad: VINCCI LYS 4* y VINCCI PALACE 4*. www.vinccihoteles.com



LA LLEGADA DE LA PRIMAVERA

El hotel de playa BlueSense Villajoyosa, antes Hotel Eurotennis, abrió sus puertas el pasado 1 de abril aprovechando el cálido clima que trae la primavera a la Costa Blanca. Tras un período de renovación de la mayor parte de sus habitaciones, que han sido sometidas a una mejora tanto en instalación como en diseño, la cadena BlueSense Hotels & Resorts se enorgullece de poder presentar esta pequeña joya a pie de playa.. www.bluesensevillajoyosa.com



ESCAPADA ENOTURISMO

Siempre es buen momento para regalarse un fin de semana de descanso, buena comida y algo de diversión. Es por ello que el Hotel Rural Los Ánades (4*) ha preparado una alternativa para disfrutar en pareja: una escapada de enoturismo, naturaleza y relajación. La oferta de dos noches incluye desayuno a la carta y una sesión de hora y media en el SPA de uso privado del hotel, donde se servirá una botella de cava Roger Goulart Rosé. www.losanades.com



¡SPACKTAILS!

Barceló Sancti Petri Spa Resort, considerado por los 'Óscar' del Turismo como Mejor Spa Resort de España, apuesta una vez más por el bienestar fusionando experiencias cuyo resultado es un plan de ocio perfecto: Spacktails. O lo que es lo mismo, la combinación de Spa + Cocktails, una oferta gastro & beauty perfecta. www.barcelo.com



HUGO ROVIRA, NOMBRADO VICEPRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN TURISMO DE MADRID

Hugo Rovira, Director General de NH Hotel Group para España, Portugal y Andorra, ha sido nombrado vicepresidente de la Asociación de Turismo Madrid. Con la elección del directivo para este cargo, el ente turístico reconoce el compromiso real y la aportación de la Compañía hotelera por un turismo de calidad en Madrid. www.nh-hoteles.es



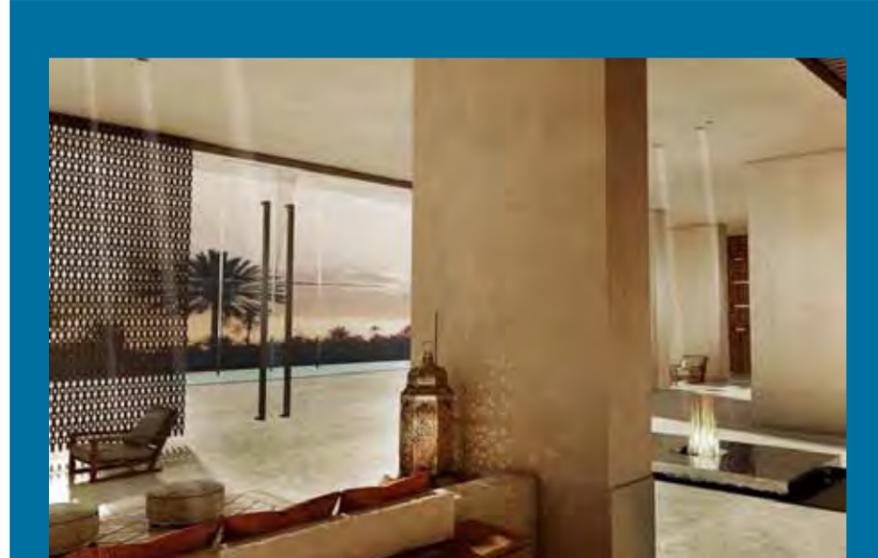
EL HOTEL RITZ REVIVIÓ EL ESTRENO DE "EL AMOR BRUJO" DE FALLA CON UNA GALA HOMENAJE

La única versión que hoy se puede interpretar de "El Amor Brujo" de Manuel de Falla fue estrenada en el Salón Real del Hotel Ritz en el año 1916. Punto neurálgico de la vida cultural de la época, el hotel ejercía un cierto mecenazgo principalmente en el ámbito de la música por la maravillosa acústica del salón. Previamente a esta representación, el 15 de abril de 1915 la obra se presentó en el Teatro Lara de Madrid siendo modificada por el autor hasta la adaptación final que conocemos hoy en día. El Hotel Ritz by Belmond conmemoró este centenario con un concierto homenaje interpretado por la mezzosoprano Anna Tonna, titulada por el Mannes College of Music de Nueva York, y el pianista Jorge Robaina, ganador del premio Pegasus, entre otros. Se representarán fragmentos de todas las obras que el autor gaditano estrenó en Madrid en 1915: El Amor Brujo, Las Siete Canciones Populares Españolas y Oración de las Madres que tienen a sus Hijos en Brazos. El chef Jorge González, para la ocasión, diseñó un menú inspirado en la cocina de Cádiz, en honor a Falla, en el cual se puso degustar, entre otros platos típicos: Tortilla de Camarones, Albóndigas de Chocos o Sorbete de Rebutito. www.ritz.es



ESTABLECIMIENTO EN WASHINGTON.DC DE LA CADENA HOTELERA AC

AC Hotels by Marriott continúa con su expansión internacional. Después de las recientes inauguraciones en Estados Unidos y Europa, la cadena hotelera que preside Antonio Catalán acaba de anunciar la apertura del AC Hotel Washington, DC el primer AC Hotel en la costa este de Estados Unidos. situado en el exclusivo National Harbor. www.ac-hotels.es



GRUPO MINOR ABRE UN HOTEL EN EL SUROESTE DE TÚNEZ

Anantara Tozeur Resort es una nueva escapada de lujo desarrollado por Qatari Diar en el suroeste de Túnez, en la ciudad de Tozeur. Esta nueva construcción ofrecerá 93 lujosas habitaciones y villas, incluido villas con piscina, una selección de restaurantes y bares, salas de reuniones, kids club, un gimnasio y el Anantara Spa. www.minorinternational.com



APPLE CORE HOTELS

Apple Core Hotels es un grupo de cinco hoteles situados en el centro de Manhattan. Ofrecen una lista completa de servicios complementarios de todas las propiedades independientes de la cadena ubicadas en Nueva York. Las cinco propiedades cuentan con: acceso gratuito a Internet Wi-Fi en cada una de las habitaciones y espacios públicos, llamadas gratuitas en todo el país, desayuno diario, sala de fitness, centro de negocios, TV, películas a demanda del cliente y un conector de iPhone en cada habitación. www.applecorehotels.com



CONSTANCE HOTELS 'LE PRINCE MAURICE'

Escapese a uno de los Leading Hotels of the World de la Ultimate Hotels Collection de Constance Hotels, donde el espacio se asocia a un diseño arquitectónico deslumbrante creando así un hotel 5 estrellas exclusivo.

Relajese en una de las Junior o Family Suite que ofrece este complejo, en una de las Villas o en la Suite Princièrè, situadas a lo largo de la playa de arena blanca o sobre pilotes encima de la laguna.

El hotel está situado en medio de una vegetación tropical lujosa. Su piscina infinita y las reservas naturales aportan un sentimiento pacífico a la decoración. Pintoresco, cuando la noche cae, el hotel se acuna por luces cálidas que dan a la estructura una armonía con su entorno.

Inspirado en los principios del Feng Shui, con el fin de crear una sensación de armonía, todas las camas se elevan por encima del nivel del suelo para fomentar el flujo de Qi. ●

www.constancehotels.com

TERRAZAS

LOS MEJORES ESPACIOS AL AIRE LIBRE DE MADRID

TEXTO MÓNICA PÉREZ redaccion@topviajes.net





90 GRADOS EL LUGAR DE MODA

Punto de encuentro de la gente guapa del barrio Retiro-Salamanca y algún que otro guiri seducido por su ambiente desenfadado y sus cócteles de autor, aquí encontrarás una cocina sana, fresca y sencilla de corte mediterráneo a buen precio, horario ininterrumpido de 12 PM a 2 AM, y uno de los ambientes más trendy de Madrid.

AC HOTELS CON MÁS FUERZA QUE NUNCA

La ya atractiva apuesta habitual de AC Hotels by Marriott por las terrazas llega este verano con más fuerza que ningún otro año. Norte, sur y centro de nuestro país revolucionan sus establecimientos para ofrecer un sinfín de actividades y una innovadora apuesta gastronómica que hagan que no quieras salir de estos hoteles.

Saborear una cena con vistas rodeado de una exuberante vegetación, disfrutar de una copa mientras escuchas música en directo o participar en la Noche en Blanco son algunos de los planes para esta nueva temporada. Para todo ello, AC Hotels by Marriott ha preparado el mejor escenario posible.



INTERCONTINENTAL EL JARDÍN DE LAS DELICIAS

Como cada año y a medida que se templan las temperaturas, Madrid empieza a abrir sus puertas y ventanas y madrileños y visitantes comienzan a ocupar azoteas y terrazas para disfrutar de su sol. Los días se alargan y nadie pierde la ocasión de esti-

rar esos momentos de ocio y "terraceo" entre amigos. Cañas, una copa de vino o un vermut son la excusa perfecta para recuperar vitamina D de la forma más natural: Bajo el sol.



HOTEL ORFILA EL JARDÍN

Como cada año y a medida que se templan las temperaturas, Madrid empieza a abrir sus puertas y ventanas y madrileños y visitantes comienzan a ocupar azoteas y terrazas para disfrutar de su sol.

Los días se alargan y nadie pierde la ocasión de estirar esos momentos de ocio y "terracedo" entre amigos. Cañas, una copa de vino o un vermut son la excusa perfecta para recuperar vitamina D de la forma más natural: Bajo el sol.

MERCADO SAN ILDEFONSO TODOS LOS DIAS Y A CUALQUIER HORA

¿ Malasaña, Chueca o Triball? Este verano el punto de encuentro para salir de terracéo está en la calle Fuencarral, eje principal de los tres barrios de moda en Madrid. En el número 57 de la calle se encuentra el Mercado San Ildefonso y, en su interior, las terrazas más animadas y canallas de la capital.

HOTEL RITZ MENU DE LUJO

A partir del 1 de mayo, el Hotel Ritz by Belmond inaugura su Jardín con un horario ininterrumpido de 13:00h a 2:00h. Entre las propuestas del chef Jorge González se encuentran: tapas, ocho tipos de sopas frías, platos de Grill y la trilogía de hamburguesas: pollo, cangrejo y ternera.

El menú degustación de la temporada constará de tres tapas frías, tres calientes y postre, por 45€ (bebidas no incluidas). El Jardín ofrecerá una moderna barra de coctelería a cargo de la buena mano del barman David Pérez. Al anochecer, desde las 22:00h, sonará en directo música chill out seleccionada por un DJ para disfrutar al máximo este espacio del Hotel al aire libre



HOTELES **nh** EVASIÓN EN MADRID

NH Hotel Group ha diseñado selectos espacios en sus hoteles de la capital española, pensados para que sus clientes puedan evadirse y disfrutar de los placeres del verano sin necesidad de salir de Madrid.

NH Ribera del Manzanares ****

En una ubicación privilegiada dentro de la ciudad madrileña. NH Ribera del Manzanares cuenta con una terraza alejada del bullicio de la ciudad, un lugar en el que desconectar de la metrópoli sin prescindir de los placeres de Madrid y la mejor gastronomía.

NH Ventas ****

En el elegante barrio de Salamanca, próximo a la plaza de toros de Las Ventas, se alza el hotel NH Ventas. Su

terrace, situada junto al jardín, es el lugar ideal para saborear un menú del restaurante Tendido 7 firmado por el chef Joel Tomás.

NH Sanvy ****

Situado en "la milla de oro" de la capital española, el hotel NH Sanvy cuenta con un espléndido Solárium Terraza. En este espacio los clientes podrán disfrutar del cálido verano madrileño en un ambiente agradable y exclusivo.

NH Collection Palacio de Tepa *****

En el corazón del Barrio de las Letras de Madrid, se encuentra el hotel NH Collection Palacio de Tepa, un magnífico ejemplo de arquitectura del siglo XVIII convertido en cinco estrellas. Su terraza es el lugar perfecto para disfrutar de una pausa deliciosa en uno de los barrios con más encanto de la capital.

IVÁN SÁEZ 'DESTAPA' LA CAJA



Tras ocho meses de aventura en los fogones de su Desencaja, jugando con el producto e imaginando platos que enamoran al comensal que se deja sorprender, Iván Sáez sigue aportando su toque inconfundible a la gastronomía madrileña, pero ahora, 'a caja abierta'. La suya es una cocina de mercado con la que saca todo el jugo a la mejor materia prima del día, lo que llevó al cocinero en sus inicios, no solo a no tener carta fija, sino a mantener el misterio oculto hasta el momento de destapar la Snack Box.

Paseo de la Habana, 84. Madrid.
Tel. 91 457 56 68.
www.dsncaja.com



EL REMEDIO: BELLEZA COMESTIBLE

Hay rincones que tienen el poder de detener el tiempo. Y el restaurante El Remedio es uno de ellos. Ubicado en un paraje incomparable, junto a una ermita del siglo XIX y con vistas a los acantilados del mar Cantábrico, representa una belleza armónica y atemporal que se puede ver, oler, escuchar, tocar y saborear. El chef (y propietario) Samuel Fernández junto a su mujer Caterina Santucci y su genial equipo hacen que el comensal se sienta como en casa; por eso la clientela, fascinada, vuelve una y otra vez a repetir experiencia.

Ermita del Remedio
Ruiloba
Cantabria
Tel. 942 10 78 13



¡BIENVENIDOS A GUST!

Igual que la madre de Rabuchon, en Gust nos miman todos los días con una deliciosa oferta de dulce y salado en un espacio maravilloso y acogedor. Gust es la historia de cuatro jóvenes franceses que nos traen las mejores recetas francesas con las que desde niños han crecido...

www.facebook.com/pages/Gust-Madrid/

VELÁZQUEZ 128, TODO SALVAJE

Aunque por todos sea sabido que el mejor puerto de mar está en Madrid, lo cierto es que no siempre se encuentra pescado excelente en los restaurantes madrileños. Para alegría de los adeptos a la cocina marinera, en Velázquez 128 tienen una clara apuesta por los pescados salvajes, elaborados con distintas recetas por las maestras manos del chef Carlos del Portillo.

Teléfono: 914111912



SERGI AROLA RESTAURANTE ARRANCA TEMPORADA



La primavera y el otoño son estaciones cambiantes, llenas de contrastes, colores y potentes sabores. También son las épocas que el dos estrellas Michelin, Sergi Arola, ha elegido para mantener abierto al público su local madrileño Sergi Arola Restaurante, puesto que son las estaciones más complejas y ricas a nivel de producto. Tras tres meses de incesantes viajes, tormentas de ideas y nuevos proyectos, Arola vuelve al pie del cañón, a cocinar para sus clientes y a 'contarles' en cada plato sus vivencias, ya que será él quien esté cada día en cuerpo y alma tras los fogones

Zurbano, 31. Madrid.
Tel. 91 310 21 69.
www.sergiarola.es



Hamburguesa Nostra recibe el verano con nuevos restaurantes en Madrid

Hamburguesa Nostra abrirá antes del verano tres nuevos establecimientos de restauración en Madrid. Espacios versátiles, situados a pie de calle en el centro de la capital (María de Molina, Ortega y Gasset y Glorieta de Bilbao), en los que disfrutar de la mejor carne de forma divertida y sana. Todos ellos nos prometen un mundo de experiencias, con su bocado estrella como protagonista, combinando sabores y olores...

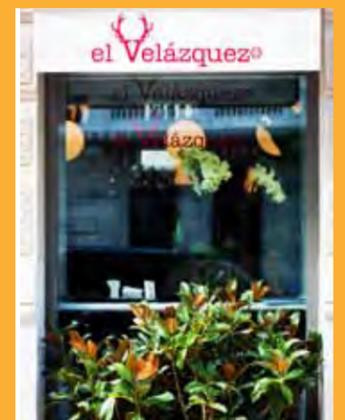
www.hamburguesanostra.com



CASONA DEL JUDÍO BY SERGIO BASTARD

De todas las disciplinas que buscan despertar emociones, la gastronomía es la única que se vale de los cinco sentidos para conseguirlo... tal vez por eso sea la que más rápido consigue su objetivo. Es un juego de sabores, texturas y aromas donde disfrutar es la máxima, y el cocinero Sergio Bastard lo tiene clarísimo. Por eso Casona del Judío by Sergio Bastard está pensado para que los comensales puedan compartirlo todo: experiencia singular, diversión y, por supuesto, sus platos.

Repunte, 20. Santander.
Cantabria.
Tlfno. 942 34 27 26
www.lacasonadeljudio.com



EL VELÁZQUEZ 17: PARA LOS QUE NO NECESITAN DEJARSE VER

Ubicado en pleno barrio de Salamanca, El Velázquez 17 llega a Madrid con una ambición muy clara: la de convertirse en el lugar de encuentro de todos a todas horas. Desde jóvenes emprendedores hasta profesionales consolidados, pasando por artistas e intelectuales. En El Velázquez 17 hay una mesa para todos. Para charlar, chatear o dar vida a grandes ideas.

www.elvelazquez17.com



TARTAS DE AUTOR CON MANZANAS PINK LADY

La tarta de manzana es una de las recetas más populares de la repostería mundial. Una de las más elaboradas en los hogares y todo un básico en la restauración actual gracias, en parte, a la gran cantidad de variantes y opciones que ofrece siendo la tarta Tatin francesa, el Apfelstrudel alemán, el American Apple Pie (símbolo nacional de EE.UU.) o el Apple Crumble de los británicos algunas de las más conocidas. Ahora, y coincidiendo con la llegada de la primavera y la floración de los manzanos, los cocineros Paco Roncero, Pepe Solla y Joaquín Felipe han querido hacer un homenaje a este postre elaborando su propia versión y eligiendo para ello una variedad española única en el mundo.

www.manzana-pinklady.com



MEJORES CAFÉS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

El barista Luis Torrealba, que desarrolla su labor profesional en La Bicicleta Cycling Café & Workplace, en el barrio madrileño de Malasaña (Pza. de San Ildefonso, 9), se ha hecho con el título de Mejor Barista de la Comunidad de Madrid, en la cuarta edición del Campeonato Barista de esta Comunidad, celebrado esta tarde en el Salón Vendibérica, la Feria Internacional del Vending, de IFEMA..

Mallorca inicia su expansión

Hoy, ya con 15 establecimientos en Madrid y de la mano de la tercera y cuarta generación familiar, la mítica firma Mallorca inicia su expansión internacional con la apertura de su primera tienda en Tokio: un local de 300 m² (unas dimensiones nada habituales en el país de los "micronegocios") y ubicado en la estación de Futako-Tamagawa, una zona residencial y comercial que posee la mayor renta per cápita de Japón.

www.pasteleria-mallorca.com



FINES Wines & Food FAIR

VILA VITA Parc organiza por segunda vez un evento gastronómico inigualable en Portugal los días 6, 7, 8, 9 y 10 de mayo, que contará con la participación de varias decenas de Chefs portugueses e internacionales, galardonados por la Guía Michelin así como con diversos tipos de productores de vinos del mundo entero.



TEA SHOP MATCHA SHAKE

Tea Shop presenta el nuevo Matcha Shake para los amantes del té Matcha: el té verde por excelencia que llega ahora con más sabor que nunca.

Cinco son los sabores creados para disfrutar de esta deliciosa variedad llena de antioxidantes: fresa, cereza, mango, caramelo y piña. Cinco variedades ideales para crear smoothies y elaborar repostería de manera original y novedosa sin dejar de disfrutar de los beneficios del té verde.

www.teashop.eu



NUEVAS CREMAS PARA UNTAR Y CREAR SABROSOS Y ORIGINALES APERITIVOS

La Chinata, maestros oleícolas desde 1932 y referentes en el mercado gourmet español, presenta tres nuevas cremas para untar, perfectas para crear originales y sabrosos aperitivos. Siempre acompañándolas de ricas tostadas, picos y regañás. La Chinata, maestros oleícolas desde 1932 y referentes en el mercado gourmet español, presenta tres nuevas cremas para untar, perfectas para crear originales y sabrosos aperitivos. Siempre acompañándolas de ricas tostadas, picos y regañás. Entre ellas nos encontramos la crema de queso azul con trufa, la crema de queso torta extremeña o la crema de queso de cabra con cebolla caramelizada. PVP. 2,60€ cada uno.

www.lachinata.es



ESTRELLA SALIETTI, UNA DE LAS PRIMERAS FIGURAS EN EL SECTOR DE LA DECORACIÓN

El restaurante Cachitos, abierto recientemente en plena Diagonal de Barcelona, es la última puesta en escena del arquitecto Pepe López de Hoyo y Estrella Salietti. El establecimiento, propiedad del Grupo Costa Este, es un espacio ecléctico en el que la interiorista ha conseguido fusionar tradiciones culturales tan diversas como el arte taurino o las impresionantes torres de castellers, en un ambiente totalmente mediterráneo. El objetivo de Salietti ha sido huir del concepto clásico del restaurante formal, para crear un ambiente más canalla y trendy, al estilo de una taberna con aires vanguardistas.

www.cachitosbcn.com



Una auténtica hamburguesa americana

New York Burger es uno de los restaurantes pioneros en Madrid en apostar por el concepto de hamburguesa gourmet. Su concepto de negocio se basa en la relación calidad-precio y servicio personalizado, además de distinguirse por mantener una esencia puramente neoyorkina.

C/Recoletos,4



SOJASUN, GREEN ATTITUDE



AEROPUERTO ADOLFO SUÁREZ MADRID- BARAJAS, NUEVO CENTRO GASTRONÓMICO DE LA CAPITAL

El Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas cuenta con una nueva oferta gastronómica inaudita hasta el momento para recibir a los viajeros que llegan a la ciudad o regresan a sus destinos de origen. Áreas, empresa española líder en Food&Beverage y Travel Retail encabeza la oferta de restauración del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas –primer aeropuerto

español por tráfico de pasajeros– desde que en marzo de 2013 AENA le adjudicó la gestión de 47 locales repartidos por todas las terminales. La compañía, presente en el aeropuerto madrileño desde 1994, se hace así con el mayor contrato –por volumen y por facturación– de la historia de los aeropuertos españoles. 

Sojasun es una marca pionera en alimentación vegetal, que ofrece la más amplia gama de productos 100% vegetales. Nació en 1988 revolucionando el sector lanzando la primera gama de postres frescos de soja, y actualmente ha ampliado su oferta presentándonos la más

am- plia gama de productos de soja; alternativas al yogur, postres, bebidas, platos preparados y complementos culinarios con la vocación de constituir una alternativa sostenible a las pro- teínas de origen animal, y contribuir a mantener una dieta equilibra- da y saludable. 

www.sojasun.com



Bodegueros, restauradores y personalidades se pasean por los Vinos de Madrid

Los Vinos de Madrid están de aniversario. Creada en 1990, la D.O. cumple 25 años con una trayectoria que añada tras añada mejora en calidad, imagen y proyección. Un crecimiento al que han contribuido bodegueros, administraciones, investigadores y personalidades diversas, y cuya labor se ha querido reconocer con tantos premios como años. Félix Martínez López-Brea, Félix Martínez García-Fraile, impulsores de la D.O.; Familia Morate; el Ayuntamiento de Navacarne; Vinícola de Arganda; el Ayuntamiento de Colmenar de Oreja y Fernando Cornejo han sido reconocidos por su ayuda al desarrollo del turismo enológico en Madrid. Andrés Proensa, Jesús Gómez Hidalgo y Fernando Gurucharri, por su labor en el Comité de Cata del Consejo desde sus primeros pasos. Luis Miguel Martín, Juan

Pozuelo y Manuel Rosell por su apoyo desde distribución, restauración y taberna madrileña. José Peñín, José Manuel Albelda, Bartolomé Sánchez y José Ribagorda, por su trabajo en los medios de comunicación y su apuesta personal. Y premios también para la formación e investigación a Vicente Sotés, Pedro Tienda, Miguel Garrido de la Cierva y al Imidra, referentes en la viticultura de Madrid. La Comunidad de Madrid también ha tenido su reconocimiento por su apoyo desde que desde los inicios: Ismael Díaz-Yubero, Concha Guerra, Joaquín Leguina y Borja Sarasola. La fiesta de aniversario de los Vinos de Madrid fue el colofón al XVI Salón de la D.O. que ha contado con la participación de 33 bodegas de las tres subzonas: Arganda, Navacarne y San Martín de Valdeiglesias.



Áster 2010, la implacable armonía de Ribera del Duero

No abundan los vinos en los que la corrección se convierte en una cuestión irrenunciable. Un principio imponderable. Áster es uno de esos vinos que no falla, y lo ha vuelto a demostrar en su cosecha de 2010. Ha cambiado su imagen, pero sin renunciar a su esencia, la de un Ribera del Duero de delicada intensidad y decidida finura. Honesto, auténtico y sincero. Todo coherencia. Crianza de 22 meses elaborado con Tinta del País, el tempranillo de Ribera, Áster 2010 contiene el buen hacer de sus creadores, lo esencial de la tierra de Anguix (Burgos) en la que se ha gestado y la dedicación que requiere dotar de una vida plena a un vino que nace de

cosechas excepcionales como la de 2010. Una criatura que llega a la copa con la madurez de su crianza y reposo, con el carácter y la fuerza de Ribera del Duero, con una lista de detalles bien definidos y pulidos para hacer de la experiencia del vino un acto de entrega a las grandes sensaciones. Color rojo picota, aromas de fruta madura y de su crianza en madera, balsámicos, torrefactos, regaliz... Entrada poderosa y paso sedoso en boca en este tinto bien estructurado, de una implacable armonía que combina con acierto dulzura y acidez. Un tinto con presencia y elegancia. Un ribera que en cada cosecha deja su huella.



Abadía Retuerta, fuerza sofisticada y renovada

Abadía Retuerta ha presentado las nuevas añadas de sus vinos emblemáticos. Selección Especial 2011, Pago Negralada, Pago Garduña, Pago Valdebellón, Petit Verdot y el Blanco LeDomaine 2014 llegan cargados de fuerza y energía, de promesas cumplidas, de refinada cortesía y elegancia sencilla. Son vinos los de esta bodega de la Tierra de Castilla y León que tienden a lo sofisticado, elaboraciones ricas en matices y deliciosas en resultados, juegos de madera y fruta en los que triunfa la experiencia del consumidor. Placeres terrestres y auténticos que traducen las grandes emociones en una paz cordial y duradera. Porque los vinos de Abadía Retuerta dominan el equilibrio de fuerzas, una diplomacia en la que cada elemento puede alzar la voz sin invadir lo ajeno. Comenzamos el recorrido por las obras de la bodega situada en Sardón del Duero con su primer blanco, LeDomaine 2014, sauvignon blanc y verdejo con cuerpo y estructura, intenso y untuoso, de final largo y fresco. Un vino de guarda con medio año en barrica pero al que se augura el desarrollo de su potencial durante los próximos diez años. Su

precio ronda los 22 euros. Selección Especial 2011, con un precio aproximado de 20 euros, mezcla las mejores uvas de cada añada de tempranillo, cabernet sauvignon y syrah. Combinación de variedades y equilibrio de madera y fruta, firme entrada en boca, paso sabroso y fresco, buena acidez y persistencia son cualidades que definen a este vino expresivo que ha tenido una crianza de 19 meses en barrica. La bodega presentó también sus cuatro vinos de pago, que sólo se producen si la añada

tiene una calidad extraordinaria, como ha ocurrido con la de 2012, y con los que Abadía Retuerta quiere expresar la personalidad de las tierras en las que se han gestado. Con una crianza de año y medio, Pago Negralada 2012 es todo tempranillo, potente, maduro, envolvente y sedoso. Aromas poderosos de fruta negra, hierbas, bosque y cacao. Paso decidido hacia un final largo y persistente. Su precio ronda los 60 euros. Con el mismo precio, Pago Garduña

llega como un syrah maduro y elegante, fruta roja que se convierte en suavidad, equilibrio y elegancia sin renunciar a la potencia y el carácter. Un vino fresco, carnoso y envolvente que ya está en su momento, después de un año y medio de crianza, pero que todavía se afinará y pulirá más en los próximos años. Elaborado con cabernet sauvignon, Pago Valdebellón se puede definir como un vino tan brutal como singular. Vino con cuerpo y sólida estructura, al mismo tiempo fino y delicado, vino redondo, en definitiva. Aromas especiados, minerales y balsámicos. Boca potente, sedosa y elegante. Toda una experiencia, completa y desbordante, por el mismo precio de los anteriores. Y así llegamos al Petit Verdot, una variedad que tiende a ser utilizada como un toque para aportar nervio a otras uvas pero que en esta producción carece de adiciones. Original monovarietal de color negro picota, nariz de frutas maduras, fino, elegante, sutil. Fruta fresca y confitada en boca, cuerpo firme y estructurado, final largo y cálido. Su precio, 120 euros.



El enólogo Ángel Anocíbar, el director general, Enrique Valero, y el chef Pablo Montero, durante la presentación en Madrid



EL RON DE ALMA "BRITISH" Y SABOR ESPAÑOL

La Era de la Exploración, una época en la que cada paso era una aventura apasionante. Un tiempo en el que los intrépidos descubridores europeos salieron en busca de riquezas y hallaron el Nuevo Mundo, el mayor tesoro que nunca imaginaron. Tierras fértiles, productos desconocidos con miles de posibilidades, y auténticos pedazos de paraíso. En el Caribe además, encontraron esa tranquilidad que ni siquiera las colonizaciones han sido capaces de perturbar. Quizás ese sea el secreto para que las cosas estén hechas con paciencia y esmero, y que de allí salgan delicias como la caña de azúcar que tan bien ha sabido aprovechar la reconocida firma británica The Poshmakers, que acaba de lanzar su nuevo ron Virgin Gorda 1493 "Spanish Heritage Rum"
www.facebook.com/virgingordarum



¡ILEGA EL CALOR!, PÁSATE A LA MANZANA CON EL TERCIO DE SIDRA DE EL GAITERO

Hace miles de años, los pueblos atlánticos consideraban que la sidra era la bebida de los héroes, y los mortales la tomaban para celebrar sus triunfos en la batalla y dar la bienvenida a las buenas épocas. Y qué mejor forma de recibir el buen tiempo que en una terracita con amigos, compartiendo buenos momentos y brindando con la sidra más refrescante: ¡el TERCIO DE SIDRA de El Gaitero.

www.sidraelgaitero.com



BLANC DE BLANCS BY HUBERT LE GALL

El artista y escenógrafo Hubert Le Gall firma la nueva edición limitada de Ruinart Blanc de Blancs. Trazos finos y gruesos de color dorado invaden la blancura inmaculada del estuche. Una línea del tiempo simbólica que se interrumpe cuando se abre y aparece la botella. La luz juega con su transparencia revelando los reflejos dorados del champagne. www.ruinart.com



MOSAICO DE BACO

Con la tradición, respeto y cariño hacia la herencia de los mayores, ponen cuidado y sabiduría, aportando nuevos conocimientos y la tecnología de la que ahora gozan, para obtener unos vinos tan singulares como "Mosaico de Baco", cuya elaboración comienza con el saber hacer y el esfuerzo de cada uno y de cada día.

www.elmosaicodebaco.com



RAMÓN BILBAO CONSIGUE DOS MEDALLAS EN EL BACCHUS INTERNACIONAL 2015

Un año más, Ramón Bilbao ha cosechado grandes éxitos en los Premios Bacchus Internacional 2015, organizados por la Unión Española de Catadores.

Mirto de Ramón Bilbao 2010 ha ganado una Medalla de Oro por sexto año consecutivo y Ramón Bilbao Reserva 2010 ha sido reconocido con una Medalla de Plata.

www.bodegasramonbilbao.es



BODEGAS OSTATU APUESTA POR LA VITICULTURA ECOLÓGICA

Se considera ecológico aquel cultivo basado en la utilización óptima de los recursos naturales que se gestiona de manera autónoma y que provee de alimentos a la vez que conserva las características de la tierra. Es decir, aquel que protege el medio ambiente de la zona en la que se ubica a través de su autogestión. Sobre esta premisa se erige la filosofía de Bodegas Ostatu, que practica una forma de entender la viticultura que busca la máxima expresión del terruño en sus vinos.

Ubicada en el municipio alavés de Samaniego y adherida a la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, la bodega cuenta con 34 hectáreas de viñedo propio en las que prima la sostenibilidad y la búsqueda de vinos de calidad singular. El trabajo en viñedo de Ostatu ha estado siempre orientado al respeto por el fruto y por el suelo en el que se asientan sus viñedos, seña de identidad reconocible en todos sus vinos. Sin embargo, desde hace unos años, esta familia ha decidido apostar por una viticultura sostenible que, paso a paso, se está convirtiendo en ecológica.

www.rutadelvinoderiojaalavesa.com

**LA MU P11 TE LLEVA LEJOS
LARGOS RECORRIDOS Y CICLOTURISMO**

Llega el buen tiempo y muchas ganas de hacer planes durante el fin de semana, como las salidas al campo, los paseos por la sierra, las visitas turísticas a pueblos y ciudades, con la MU P11 de DAHON lo tienes fácil, ya no hay excusas para ir dónde quieras. La MU P11 de DAHON es la compañera perfecta durante tu tiempo de ocio, rápida, elegante y perfecta para la ciudad o para excursiones de larga distancia, pero sobre todo es la bici diseñada para disfrutar. Su cuadro de aluminio muy ligero, tecnológicamente muy avanzado y la polivalencia de uso le otorga un buje trasero de cambio interno libre de mantenimiento* y 11 velocidades Shimano Alfine. El funcionamiento de este es una delicia y ofrece un rango de desarrollo muy amplio y muy escalonado. Su luz delantera con dinamo y un paquete de componentes de lujo la convierten en una bici perfecta para el día a día y para realizar cicloturismo. Un cambio tradicional requiere ajustes y engrase periódicos, este no. Al no haber cambio externo, piñones externos, etc y estar todo dentro del buje, la convierte en una bici muy limpia y sin posibilidades de mancharse con grasa. PVP 1495 €. www.spain.dahon.com



SONY

Sony lanzó en el CES 2015 de Las Vegas su nueva gama de televisiones 2015 Sony Bravia™ que destacan por su diseño ultra delgado. Con sólo 4,9 milímetros de grosor son las más finas del mundo, incluso más que un Smartphone, y sin olvidar la calidad de imagen.

La gama de Sony Bravia está formada por los modelos X90C, X94C y X93C. Las nuevas televisiones de Sony cuentan con un nuevo procesador que ofrece una mayor experiencia visual mediante una sorprendente claridad y una amplia gama de colores de alta luminosidad y alto contraste. Además, incorporan la última versión de Android™ de Google, la fusión más completa hasta el momento entre móvil y televisión, que permite disfrutar de una gran oferta de películas, música, fotografías, juegos, búsquedas y apps con un solo click. Sony Bravia también cuenta con un sonido superior, ya que las televisiones están equipadas con altavoces de Alta Resolución y con tecnología HXTM que aumenta la calidad de audio hasta llegar a niveles Hi-Res. Una experiencia sensorial más realista y natural.. www.sony.es

LOS REGALOS SE HACEN POR GUSTO DEL QUE REGALA, NO POR MÉRITO DEL QUE RECIBE

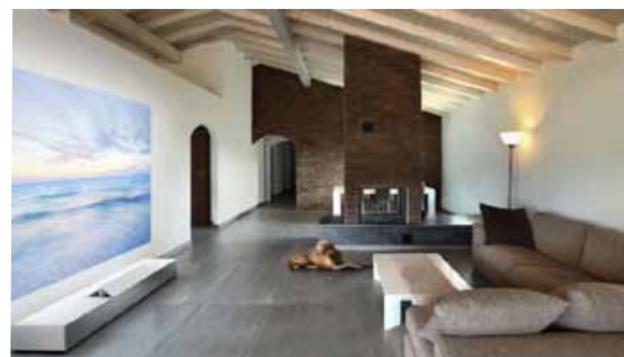
Por eso desde topVIAJES te proponemos regalos para regalar en ésta primavera.



NUEVA GAMA DE AURICULARES DEPORTIVOS PHILIPS ACTION FIT, UNO PARA CADA TIPO DE DEPORTISTA

La nueva gama de auriculares deportivos Philips ActionFit ha sido desarrollada para ofrecer un diseño y características diferentes para cada tipo de deportista. Además, incluye mejoras en los tres apartados claves para los que deciden motivarse con la música al hacer deporte:

- Más resistentes al agua, con certificado IPX4 que garantiza su uso bajo la lluvia o poder lavarlos bajo el grifo, y más resistentes a los tirones, gracias a su cable de Kevlar® reforzado que los hace más duraderos, aguantando los típicos tirones que se producen al entrenar.
- Más bajos y mayor la calidad de sonido: Todos ellos contienen drivers de 8,6 mm de neodimio y respuesta de frecuencia de entre 5 y 24.000Hz, lo que garantiza graves potentes y sonido de alta calidad.
- Más cómodos: Son ultraligeros y su diseño y características están pensados para distintos tipos de deportistas y entrenamientos y diferentes preferencias para adaptarse a cualquier oreja. www.phillips-tienda.es



SONY LANZA EN EUROPA SU REVOLUCIONARIO PROYECTOR 4K DE ALCANCE ULTRACORTO

La presentación del proyector 4K de alcance ultracorto (LSPX-W1S) supone la materialización del concepto de Life Space UX de Sony y el primer paso a la hora de hacer realidad esta visión, que ofrece una nueva experiencia de usuario que transforma los espacios domésticos en entornos de experiencias enriquecidas. Sony cuenta con una amplia tradición en diseño de casi siete décadas, en las que ha combinado tecnología de última generación y habilidad artística para mantenerse a la vanguardia del diseño. www.sony.es

COCINA SANA, COCINA CON SALUTECOOK DE TAURUS

Cada vez son más los hogares que optan por una alimentación equilibrada y cuidada para toda la familia. Una forma saludable, rápida y sencilla de cocinar es la cocción al vapor porque mantiene las vitaminas, los minerales y los valores nutricionales durante todo el proceso, sin añadir grasa alguna. Hacer una cena divertida y sana para toda la familia ya es posible con el práctico y versátil Salutecook de Taurus. Con seis litros de capacidad, permite cocinar en dos niveles pudiendo elaborar varias cocciones al mismo tiempo, conservando el color a la vez que potencia el olor y sabor natural de los ingredientes. Dispone de un temporizador de hasta 60 minutos para tener los platos siempre a punto. Su cómodo accesorio para cocer arroz puede ser utilizado paralelamente en las dos bandejas, ahorrando tiempo y dinero. Es tan sencillo como poner los ingredientes en la vaporera y en tan sólo unos minutos estarán listos para servir. www.taurus-home.com





LA BODA DE MI MEJOR AMIGA

Made in Me te permitirá diseñar el zapato de tus sueños entre un sinfín de combinaciones posibles: la forma, el tacón, el tejido, los colores y accesorios, así como de diferentes modelos entre bailarinas, salón, slippers, retro, botines y sandalias. Podrás elegir entre más de 130 materiales sin ningún coste adicional. El resultado es la fabricación y entrega de un par de zapatos únicos fabricados en España artesanalmente. PVP 179€

www.madeinme.es

FIRMING REMODELANT, EL PROGRAMA DEFINITIVO PARA MEJORAR TU SILUETA

Apoiado como todos sus tratamientos en la realización de un buen diagnóstico previo (si la celulitis lleva tiempo instalada o es reciente, si es dura, edematosa o con depósitos de grasa), el objetivo del programa "Firming Remodelant" es el de reducir y reafirmar durante 8 sesiones de 90 minutos cada una (4 semanas), combinando la tecnología de la forma más adecuada, con un método propio de aplicación de cada equipo para aumentar la eficacia. También es importante valorar la presencia de problemas en la circulación linfática o en la sanguínea de retorno, el déficit de tono muscular o la falta de elasticidad del tejido, de cara a la reafirmación corporal que incluye el programa.



WELEDA Y SU ACEITE PARA MASAJE CON ÁRNICA, COLABORADOR OFICIAL DEL MARATÓN ROCK 'N' ROLL MADRID

Este aceite con propiedades antiinflamatorias favorece el calentamiento de las fibras musculares y reduce el riesgo de contracturas con una doble acción: antes de comenzar y como complemento al calentamiento previo, calienta la musculatura y le deja perfectamente preparada para el esfuerzo físico; y tras el deporte, aporta un intenso efecto calor que relaja las articulaciones, potencia el alivio muscular y ralentiza el enfriamiento de los músculos. PVP 14.90€

www.weleda.es



RITUAL POLYNESIAN BRONZE

Típico de la Polinesia francesa, el aceite de Monoï se obtiene de la maceración de las flores de Tiare en aceite refinado de coco, concretamente en la Polinesia, y se usa tanto para hidratar como para nutrir, reparar y proteger la piel, gracias a sus propiedades cosméticas y su perfume único, un verdadero producto de tratamiento y eficacia natural.

El proceso en sí ya es toda una experiencia orgánica muy agradable, de la que obtenemos un tono dorado en la piel sin necesidad de tomar el sol, relajándonos con un masaje exfoliante y despertando con la piel ya bronceada y como nueva. PVP 90€



MASCARILLA ANTIFATIGA NOCTURNA EVIDENS DE BEAUTÉ

Claudia di Paolo SHOP te ofrece la manera de despertar cada mañana con una piel regenerada, resplandeciente, suave, flexible y esponjosa. Se llama "The Night Recovery Solution", una mascarilla nocturna de color rosa y textura gel crema que reduce los signos de la edad y la fatiga para dejar tu rostro perfectamente iluminado, alisado, suave y firme. Ultra-concentrada de activos de nueva generación y exquisitos extractos, esta fórmula ligera y sin parabenos, aporta un efecto lifting porque es rica en los activos específicos destinados a reducir el envejecimiento celular. PVP 95€

www.claudiadipaoloshop.com



OPERACIÓN BIKINI

Dolce Sitges, el hotel de cinco estrellas con espectaculares vistas al Mediterráneo, se prepara para la llegada del buen tiempo con un tratamiento de choque para reafirmar, hidratar y tonificar el cuerpo y así lucir espléndida este verano. Los profesionales de Dolce Vital Spa, el espacio wellness de Dolce Sitges, han creado la Terapia nutritiva Duo Experience inspirada en los beneficios que aporta el mar sobre el cuerpo y la mente. Este tratamiento, de 65 minutos, combina una exfoliación corporal cítrica a la sal marina junto a la envoltura Modelante Ocean, a base de algas.

www.dolce.com

SIETE PRODUCTOS DE SILEÄ PARA ESTE VERANO

Cada vez queda menos para la llegada del verano y las firmas de cosmética empiezan a lanzar sus productos y novedades para llevar a la playa o la piscina. La española Sileä, ubicada en la ciudad de Orense, presenta cuatro serum, una crema hidratante, otra solar y un tónico limpiador para completar tu neceser estival.

www.sileacosmetics.es



LA SALUD ES LA RELACIÓN ENTRE TÚ Y TU CUERPO



LA VERDADERA ESENCIA RETRO

A pesar de ser una tendencia de extremos, o te encantan o los detestas, los pantalones "culotte" han alcanzado todos los rincones. Las posibilidades son infinitas: acampanados, rectos, más largos, más cortos... Pero, sobre todo, muy cómodos.

La firma italiana ottod'Ame se sube al carro con varias propuestas muy trendy.

www.ottodame.it



CRETA

Diseños sensuales y veraniegos de la colección de verano de Alma Bloom. Animal print en tonos verdes, licra estampada extra suave con tacto de seda. Una línea de prendas veraniegas y confortables que pueden emplearse como prendas exteriores.

El brillo y la intensidad de los tonos verdes aportan calidez y alegría.

Disponible en Push in y gran cobertura de copa escotada y en brasileña, tanga y culot. Diferentes estilos para cada Alma. www.walmabloom.com

LA MODA ES LA MEJOR HERRAMIENTA PARA AYUDARNOS A SONAR -GIORGIO ARMANI-



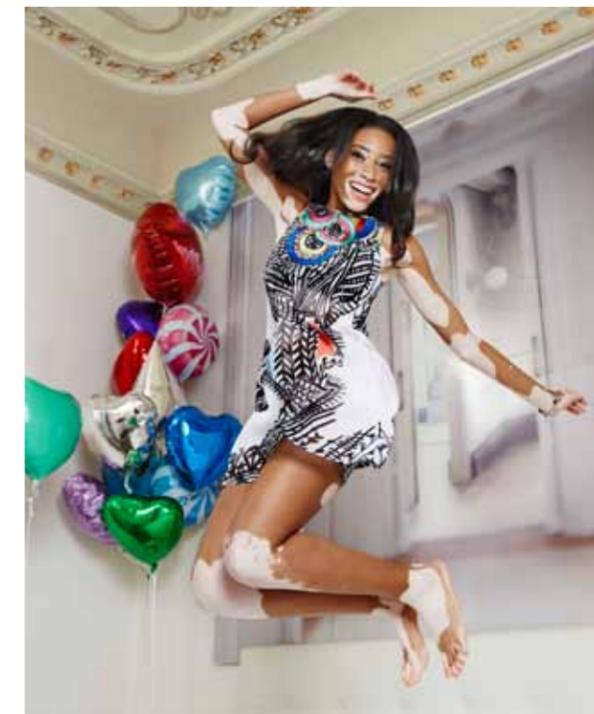
SIENTE MALLORCA EN TU PIEL. SI tienes "mono" de mar, pero este verano no puedes escaparte al Mediterráneo, te proponemos una alternativa que te permitirá sentir la esencia de la preciosa isla de Mallorca en tu piel: hazte con una camiseta rUpit Mallorca y percibe su magia en tu piel. Existen 12 modelos de chicos y 8 de chicas en colores azul, rosa, crudo y marrón y sus creadores, los hermanos mallorquines Rafael y Pedro Andreu, han elegido como diseños para ésta su primera colección algunos de los referentes más conocidos de las tradiciones, la cultura y el paisaje mallorquín: la espectacular Serra de Tramuntana, el mundo marinero y la mar repleta de posidonia, la decoración de sus casas jalonadas por tejas y el inigualable espectáculo que los almendros en flor protagonizan cada año al inundar los campos de blanco, entre otros.

www.rupitmallorca.com



LA NUEVA FRAGANCIA PARA HOMBRE
DARK FRESH es una fragancia para esos hombres aventureros con alma de explorador, que disfrutan de la vida al máximo. A la vez refleja nuestra filosofía y nuestra forma de ver la vida. Un perfume con una fuerte personalidad, moderno y fresco con unos toques energéticos de bergamota, pomelo, mandarina, neroli y menta, mezclado con frutas de agua, con una pizca de tuberosa, salvia y cilantro. El punto final lo pone el ámbar seco, la madera de cedro, las habas de tonka y el almizcle.

www.desigual.com



¿QUÉ VES?

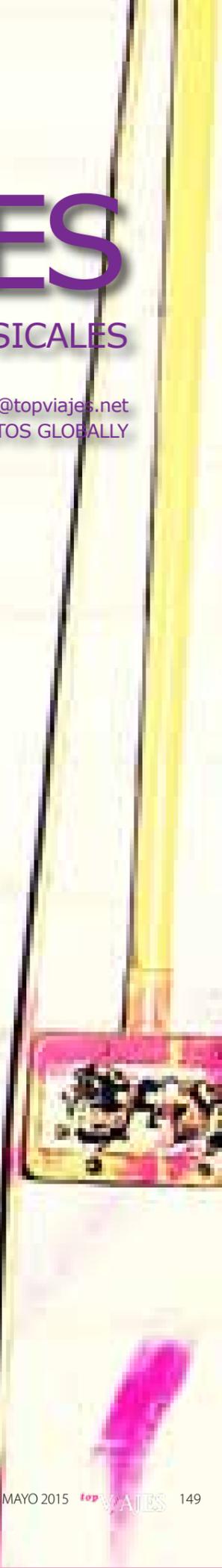
Desigual sigue fiel a su filosofía rompedora y lo demuestra con una nueva campaña en televisión. La firma de moda lanza nuevo spot publicitario para Primavera-Verano 2015 de la mano de su embajadora Chantelle Winnie, que una vez más se une a la marca para reflexionar sobre la belleza. Bajo el interrogante "¿Qué ves?" Desigual atestigua, una vez más, sus valores y filosofía de marca correspondientes a su lema La Vida es Chula, e invita al espectador a ser realmente bello a través de su autenticidad.

www.desigual.com

FESTIVALES

FLORALES Y MUSICALES

TEXTO SOFIA RUIZ redaccion@topviajes.net
FOTOS GLOBALLY



MERANO EL CASTILLO DE TRAUTTMANSDORFF

FOTOS RUMBO

Este castillo, ubicado en un pequeño pueblo al norte de Italia es famoso por ser en el que pasaba los veranos Sissi emperatriz, y por tener uno de los jardines botánicos más bellos del mundo, hasta el punto de ganar en 2013 el Premio "Jardín Internacional del Año". Las puertas de los jardines se reabrieron al público el pasado 1 de abril, ofreciendo a los visitantes la posibilidad de

recorrer las más de 12 hectáreas que componen el jardín, y que son el hogar de todo tipo de clases de plantas y flores. El castillo también acoge varios eventos durante la temporada: Desde la colección de Sissi a conciertos de música del mundo al aire libre.

BRUSELAS FLORALIA

FOTOS RUMBO

Bruselas ofrece durante un mes (del 3 de abril al 3 de mayo) su exhibición floral de primavera en el Castillo de Groot-Bijgaarden, ubicado a 7 kilómetros de la capital belga. Construido en el siglo XII, éste pequeño castillo de ladrillo rojo y techo de pizarra tiene unos jardines de 14 hectáreas

con más de un millón de flores plantadas a mano que florecen con la llegada de la primavera. Durante las cuatro semanas que dura la exposición, los amantes de las flores descubrirán 500 variedades, entre las que destaca el conocido tulipán holandés.

ESTAMBUL INTERNATIONAL ISTANBUL TULIP FESTIVAL

FOTOS RUMBO

En el mes de abril la ciudad Estambul se convierte en una hermosa ciudad-jardín llena de flores: parques, bulevares y plazas se llenan de miles de tulipanes de todos los colores para celebrar esta fiesta nacional y reivindicar su papel dentro del arte y la cultura turca. La palabra tulipán deriva precisamente de

"Tulbend" en turco, que significa turbante, el sombrero típico al que se asemeja la flor. A modo de curiosidad, el primer bulbo de tulipán fue introducido en los Países Bajos en el siglo XVI por el flamenco Ogier Ghislain de Busbeck, embajador de Fernando I en Estambul.





FESTIVAL DE JAZZ DE MALTA RICHARD BONA

FOTOS GLOBALLY

En los próximos días 16 a 19 de julio se celebrará la 25 edición del festival de Jazz de Malta. Para conmemorar éste aniversario, el festival presentará un evento paralelo, el Jazz Commonwealth, apoyado por CHOGM Malta 2015, que contará con la presencia de dos iconos del género: el saxofonista británico Soweto Kinch y el bajista camerunés Richard Bona.

GAMBIA FESTIVIDADES PARA TODO EL MUNDO

FOTOS OFICINA DE TURISMO GAMBIA

Gambia es un lugar idóneo para visitar durante todo el año, sobretodo para disfrutar de algunos de los muchos festivales que tienen en todo el país donde exhiben el arte, la música y la danza, así como todo su patrimonio cultural. Algunos de los mayores eventos de la temporada tie-

nen lugar en las ciudades y pueblos de Abene, Bakao, Brufut, Dankunku, Kartong y Kwinella. Además de, por supuesto, en Banjul, la capital, que acoge cada año las exuberantes festividades del 22 de julio y cada diciembre el último tramo de la carrera de coches más importante de África.



MADGARDEN FESTIVAL EN LA CAPITAL

FOTOS MADGARDEN

La organización del festival madrileño Madgarden, en colaboración con la Universidad Complutense de Madrid, ha presentado el pasado martes 14 de abril, el avance de programación de su segunda edición que se celebrará el 26 de junio al 31 de julio en el Real Jardín Botánico Alfonso XIII de la UCM. Tras el éxito obtenido en la pasada edición, a la cual asistieron cerca de 20.000 personas, Madgarden quiere seguir contribuyendo a enriquecer la

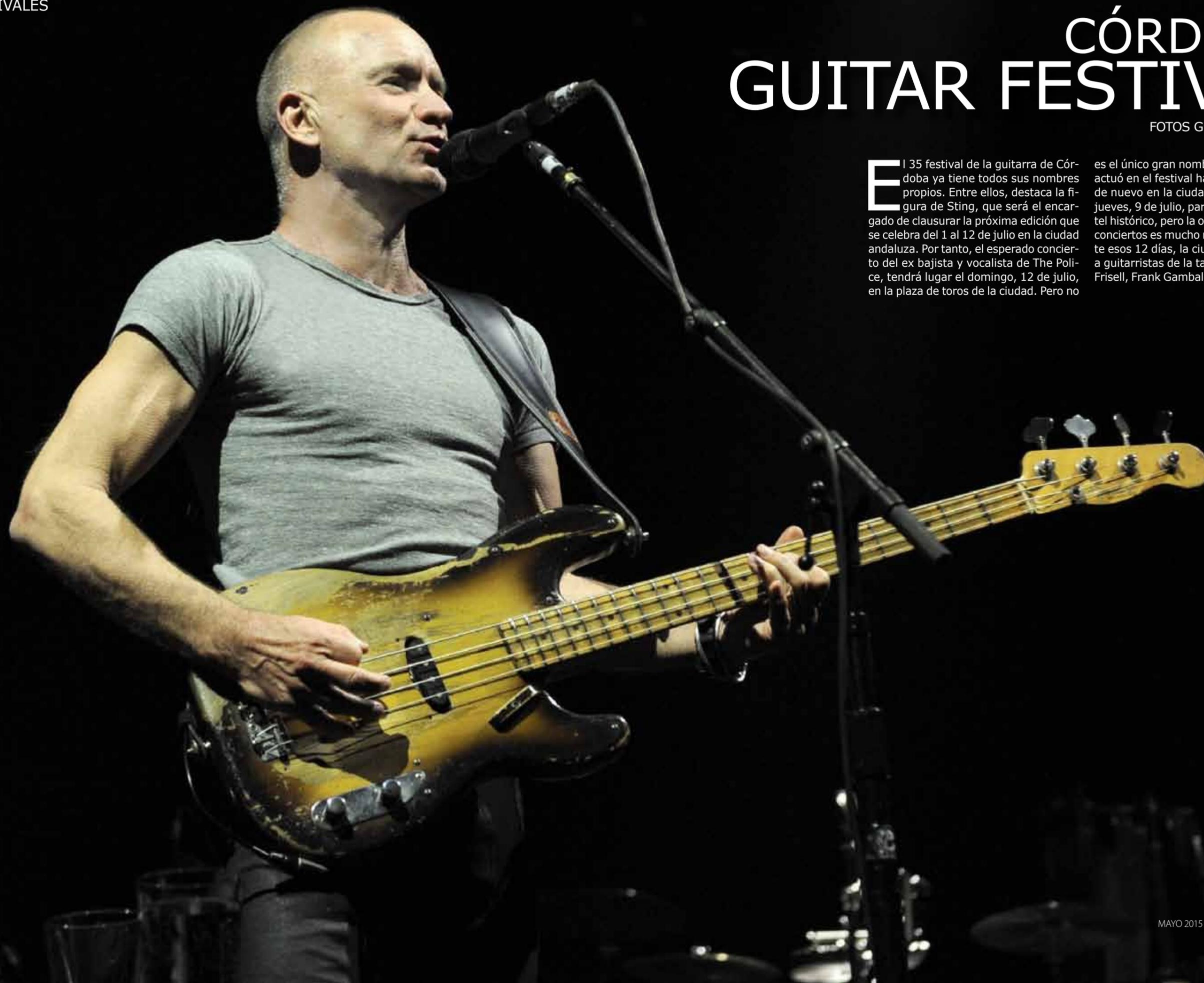
propuesta musical para las noches de verano de la capital, postulándose como referente dentro del circuito de conciertos al aire libre y festivales internacionales. Para ello presenta una propuesta ecléctica que reunirá más de 30 artistas nacionales e internacionales de la escena del rock, jazz, soul, pop o flamenco en el escenario al aire libre situado en Ciudad Universitaria. Entre los artistas asistirán Michael Nyman, Jackson Brown, Susan Vega, Yann Tiersen, entre otros.

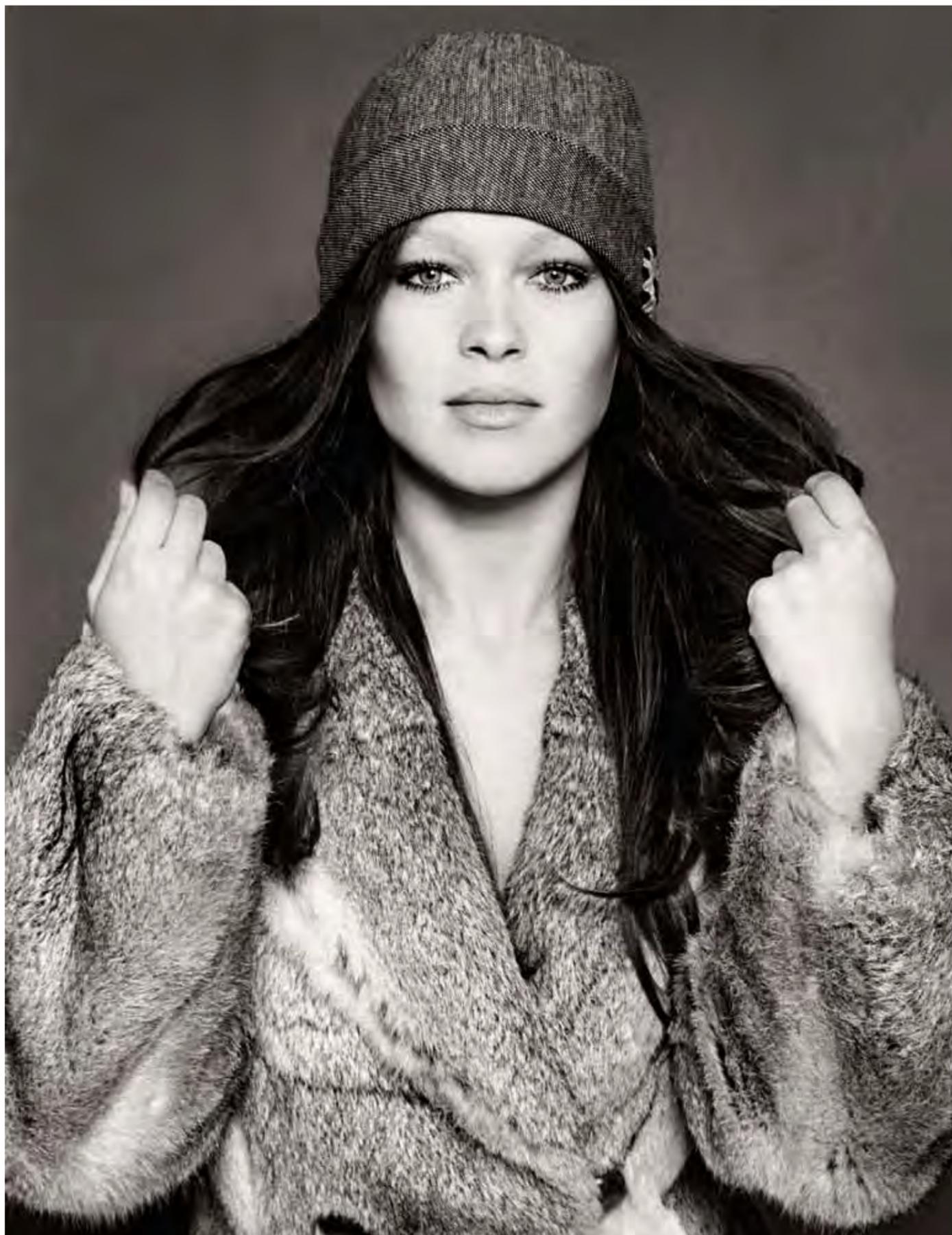
CÓRDOBA GUITAR FESTIVAL

FOTOS GUITAR CÓRDOBA

El 35 festival de la guitarra de Córdoba ya tiene todos sus nombres propios. Entre ellos, destaca la figura de Sting, que será el encargado de clausurar la próxima edición que se celebra del 1 al 12 de julio en la ciudad andaluza. Por tanto, el esperado concierto del ex bajista y vocalista de The Police, tendrá lugar el domingo, 12 de julio, en la plaza de toros de la ciudad. Pero no

es el único gran nombre. Bob Dylan, que actuó en el festival hace 11 años, estará de nuevo en la ciudad de la mezquita el jueves, 9 de julio, para completar un cartel histórico, pero la oferta formativa y de conciertos es mucho más amplia. Durante esos 12 días, la ciudad califal acogerá a guitarristas de la talla de Rosendo, Bill Frisell, Frank Gambale o Ana Viidovik.





MARISOL
'EL RESPLANDOR DE UN MITO'

Esta exposición recoge una serie de fotografías de César Lucas, el fotógrafo español que más ha fotografiado a Josefa Flores González de nombre artístico Marisol durante gran parte de su carrera como actriz y cantante que inició siendo una niña prodigio allá por el año 1959 y dio por finalizada en 1985 tras protagonizar la película Caso Cerrado de Juan Caño, en la que compartió reparto con otro malagueño entonces jovenísimo, Antonio Banderas. Las fotografías expuestas proceden del archivo fotográfico personal del autor de las mismas: César

Lucas. Han sido tantas las fotografías que le hizo César Lucas a Marisol que ni el propio autor ni su modelo recuerdan bien cuando se han hecho, exceptuando las fotografías que fueron publicadas. Su selección ha sido difícil debido al gran número de fotografías que tiene César. Los negativos y diapositivas que ya tienen medio siglo, se han escaneado y copiado en papel Hahnemüle Fineart de 308 gsm 100% algodón para esta exposición producida por La Térmica. Es la primera vez que se han reunido todas estas fotos, se trata por tanto de una exposición inédita..

La Térmica Málaga, Avda. De Los Guindos, 48, Málaga. Del 30 de abril al 23 de julio de 2015 .
www.latermicamalaga.com/exposicion-marisol-el-resplandor-de-un-mito



Izquierda: 'Adoración a los magos' Francisco de Zurbarán, c.1638-1639. Óleo sobre lienzo, 263,5 x175cm. En esta página 'Aparición de la Virgen a San Pedro Nolasco', Francisco de Zurbarán, c.1628-1630. Óleo sobre lienzo, 155x 204 cm.

EN EL MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA DEL 9 DE JUNIO AL 13 DE SEPTIEMBRE

UNA NUEVA MIRADA

El Museo Thyssen-Bornemisza presenta este verano la exposición Zurbarán: una nueva mirada, que plantea una revisión actualizada de la obra de este gran maestro del Siglo de Oro español desde la perspectiva de los descubrimientos y estudios realizados en las últimas décadas, que han venido a enriquecer el conocimiento del artista y de su trabajo. Francisco de Zurbarán y su obra han sido objeto de numerosas muestras, desde la primera organizada en Madrid en

1905 hasta las múltiples manifestaciones artísticas que conmemoraron el IV centenario de su nacimiento en 1998, y que culminaron con una gran exposición monográfica en Sevilla. Diez años antes, en 1988, la extensa antológica celebrada en el Museo del Prado supuso una puesta al día de los estudios sobre el pintor y su personalidad pictórica, pero evidenció también lagunas que afectaban al taller, a la datación de algunas obras o a momentos de su vida; aspectos que han podido conocerse gracias a

las investigaciones llevadas a cabo desde entonces hasta la actualidad. Esos más de 25 años transcurridos son una buena razón para dedicarle una nueva exposición monográfica que ahonde en su figura, su obra y su tiempo y que, lejos de pretender ser una revisión exhaustiva, presente algunas de las más importantes novedades y descubrimientos, obras inéditas o recientemente recuperadas y piezas restauradas para la ocasión.. ●

Museo Thyssen-Bornemisza. Paseo del Prado, 8. Madrid. Lunes y domingos de 10 a 19 horas; de martes a sábado de 10 a 22 horas. www.museothyssen.org



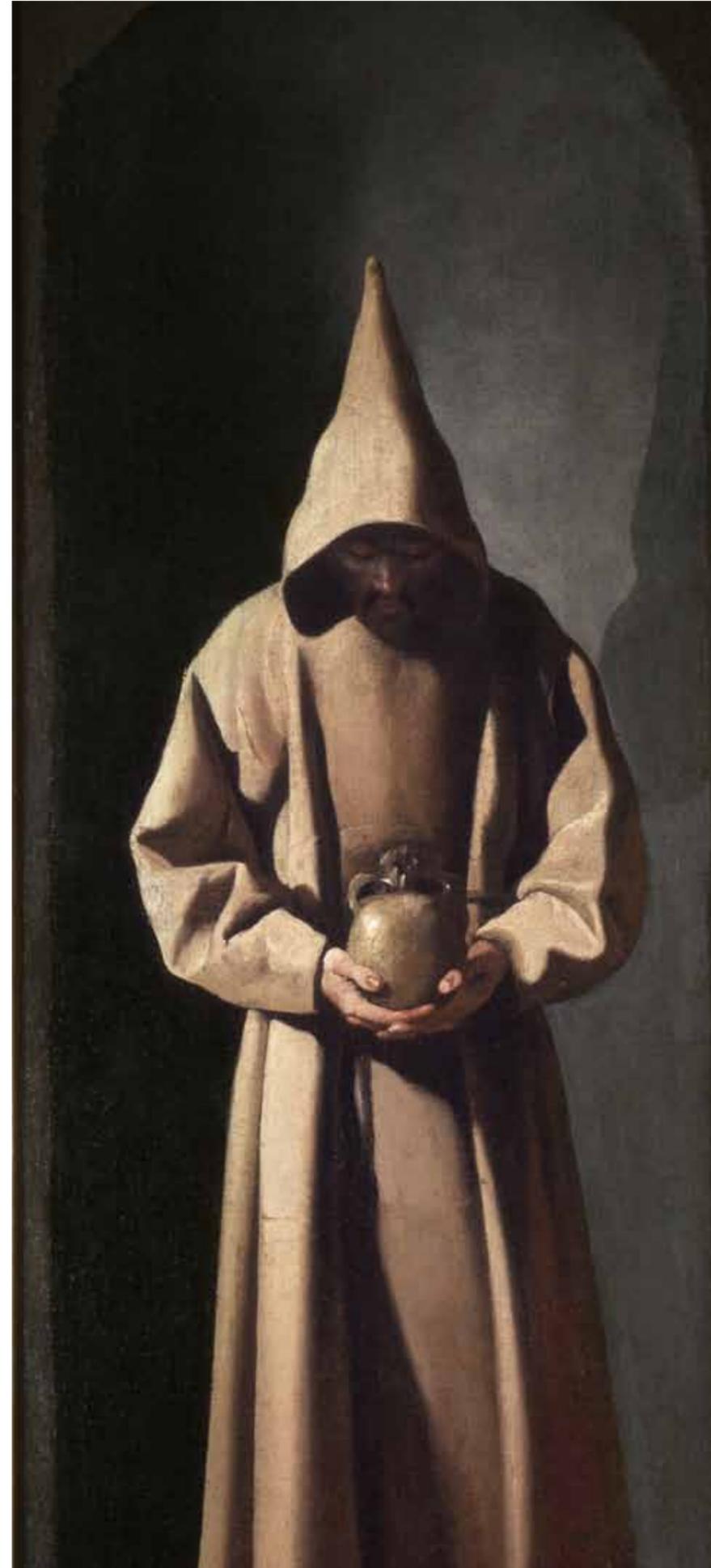
Arriba a la izquierda, 'San Blas', Francisco de Zurbarán, c.1633-1635. Óleo sobre tabla, 92,5x32,4 cm.

Arriba a la derecha, 'Huida a Egipto', Francisco de Zurbarán, c. 1630-1635.

Óleo sobre lienzo, 150 x 159 cm.

Segundo cuadro a la derecha, 'Muerte de San Pedro Nolasco', Juan Luis Zambrano, c.1634

Óleo sobre lienzo, 165x209cm. Abajo a la decha, "Peras en cuenco de porcelana", Juan de Zurbarán, c.1645. Óleo sobre lienzo, 82,6 x 108,6 cm.



Cuadro de la izquierda, 'San Francisco de pie contemplando una calavera', Francisco de Zurbarán, c.1633-1635. Óleo sobre lienzo, 91,4 x 30,5 cm.

Primero a la derecha, 'Santo Domingo en Soriano', Francisco de Zurbarán, c. 1626-1627. Óleo sobre lienzo, 190 x 230 cm.

Debajo a la derecha, 'San Serapio', Francisco de Zurbarán, 1628. Óleo sobre lienzo. 120,2 x 104 cm



ONCE ENSAYOS CRÍTICOS SOBRE PODEMOS

Estos once textos que se interesan por Podemos surgen de movimientos sociales afortunadamente vivos, incorporan a menudo una iconoclasta perspectiva libertaria y reflejan las percepciones de muchas personas que no se hacen ilusiones en lo que respecta al capital y sus juegos. Por estas páginas pasan la trama interna del nuevo partido, el papel de la universidad y de los discursos meritocráticos, la relación de Podemos con el 15-M, la puesta en escena mediática, la discusión relativa al crecimiento, la percepción de la trama sindical-laboral, la conflictiva relación con los discursos feminista y antipatriarcal, el alejamiento con respecto a los postulados del pacifismo y el antimilitarismo, la lectura de la cuestión nacional y, en suma, la visión de los problemas internacionales que arrastra la nueva fuerza política.



Ficha técnica
 Título: HASTA LUEGO, PABLO.
 Directora: Estela Mateo Regueiro
 Editorial: Catarata
 Número de páginas: 208
 Precio: 15 €



Ficha técnica
 Título: Verde que te quiero verde
 Autor: Dra. Vidales
 Editorial: Libros Cúpula
 Número de páginas: 192
 Precio: 16€

LA SALUD QUE SE BEBE
 El nuevo libro de la Dra. Vidales aborda una temática cada vez más de moda: los zumos, batidos y smoothies verdes. Estos zumos actúan como «quemagrasas» por su alto contenido en vitaminas y antioxidantes, y resultan ideales para dietas de desintoxicación tras épocas de excesos, para depurar el organismo o para perder peso.



Ficha técnica
 Título: Freixenet
 Autora: Toni Garganté Pu
 Editorial: Ckaves de Gestión
 Número de páginas: 232
 Precio: 24€

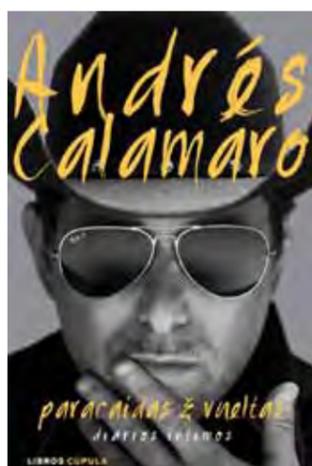
LA EMPRESA TRAS EL GLAMOUR DE LA BURBUJA
 Las burbujas de Freixenet se han convertido en uno de los símbolos que desde hace años marcan el inicio de las navidades, despertando gran expectación en los hogares españoles por las celebraciones que protagonizan sus anuncios en televisión.

Detrás, una compañía, y una historia, que merece estar dentro de las más reconocidas del tejido empresarial del país: Freixenet cuenta actualmente con 22 bodegas en tres continentes y siete países, comercializa sus vinos en un total de 144 mercados, con un nivel de facturación de más de 500 millones de euros anuales y emplea a unas 1.900 personas en el mundo.



Ficha técnica
 Título: DISCAPACIDAD Y POLÍTICAS PÚBLICAS
 Autoras: Susana Rodríguez Díaz y Amparo Cano Esteban
 Editorial: Catarata
 Número de páginas: 256
 Precio: 17,5€

LA EXPERIENCIA REAL DE LOS JÓVENES CON DISCAPACIDAD EN ESPAÑA
 La discapacidad ha surgido como una dimensión significativa en el conocimiento sobre ciudadanía, exclusión social e igualdad en Europa dada la casi completa ausencia de comparaciones internacionales sistemáticas que tengan como base las experiencias vitales reales de las propias personas con discapacidad. El paso dado por la Unión Europea con la ratificación de la nueva Convención de Naciones Unidas y el desarrollo de su Estrategia Europea sobre Discapacidad demanda un valor añadido a nivel europeo, así como una respuesta coordinada por parte de la comunidad investigadora. Este libro es una invitación a reflexionar sobre la construcción socio-cultural e histórica de categorías sociales que conforman la discapacidad, acerca de sus procesos de definición y de la condición temporal y cambiante de las mismas.



DIARIOS INTIMOS
 Andrés Calamaro debuta en el formato libro después de una mítica y prolongada carrera musical de más de treinta y cinco años de vanguardias y retaguardias. Nacido en Buenos Aires en 1961, se crió en un ambiente cultural y musical. En su casa vio ensayar a Les Luthiers y conversar a su padre, el escritor Eduardo Calamaro, con el poeta Alberto Girri. La suma de los días y las noches lo volvieron un intelectual «genético» pero rústico, que recorre los márgenes sociales por voluntad propia.

Ficha técnica
 Título: Paracaídas & Vueltas
 Autor: Andrés Calamaro
 Editorial: Libros Cúpula
 Número de páginas: 128
 Precio: 17,95€



Ficha técnica
 Título: El amante japonés
 Autora: Isabel Allende
 Editorial: Plaza & Janes
 Páginas: 352
 Precio: 21,90€

EL AMANTE JAPONÉS
 Isabel Allende regresa con una novela que explora las cicatrices que las guerras dejan en las personas, las familias y las culturas. La historia comienza en Lark House, una casa muy particular en la que una serie de personas mayores comparten la última etapa de su vida. Allí vive Alma Velasco, una mujer que trata de poner en orden sus recuerdos. Natural de Varsovia, sus padres la enviaron a San Francisco para alejarla de la Segunda Guerra Mundial, donde disfrutó de una existencia cómoda, rodeada del cariño de su familia. Alma estableció además un fuerte lazo de complicidad con la familia Fukuda, que trabajaba para los Velasco, y una intensa historia de amor con el joven Ichimei. Sin embargo, tanto el romance como la amistad con los Fukuda se vieron brutalmente truncados cuando el gobierno obligó a los japoneses estadounidenses a trasladarse a un campo de concentración en Utah.



Ficha técnica
 Título: La Europa siniestra
 Autor: Esteban Ibarra
 Editorial: Catarata
 Número de páginas: 288
 Precio: 20€

RACISMO, XENOFOBIA, ANTISEMITISMO, ISLAMOFobia, ANTIGITANISMO, HOMOFobia, NEOFASCISMO E INTOLERANCIA
 Existe una Europa que defiende la dignidad, la libertad, la igualdad y la justicia: ideales que constituyen la piedra angular sobre la que se construye un modelo político en el que todas las personas en cada uno de los Estados miembros convivan en armonía. Pero también existe una Europa en la que se niega el Holocausto o se grita "que se vayan a su país", se rechaza dar atención sanitaria a una mujer andina, no se contrata a un hombre por ser negro o se agrede a una joven de determinada ideología política e incluso se mata y se cometen crímenes de odio.



Ficha técnica
 Título: El invierno más frío
 Autor: Brendan Kiely
 Editorial: Planeta
 Número de páginas: 320
 Precio: 19,90€

EL INVIERNO MÁS FRÍO
 El invierno más frío muestra lo difícil que puede ser convertirse en adulto, y cómo la traición y la manipulación afectan a los más inocentes. Pero es también un canto a la esperanza, un grito contra el miedo y la prueba de que la verdad y el amor pueden más que el silencio y la mentira. Escrita con la máxima sensibilidad, esta intensa novela es de una valentía impresionante, y ha situado a Brendan Kiely entre las voces más destacadas de la nueva narrativa estadounidense.



AIR EUROPA COMIENZA A VOLAR A TEL AVIV

Air Europa, la aerolínea del grupo Globalia, comenzó a unir Madrid con Tel Aviv a el pasado lunes 30 de marzo, con 3 frecuencias semanales los lunes, miércoles y viernes. El avión destinado a cubrir la ruta es un Boeing 737-800 con capacidad para 180 pasajeros.

Las salidas desde el aeropuerto de Madrid serán a las 8:40 llegando a Tel Aviv a las 14:30 hora local. A la inversa, el despegue desde el principal centro económico de Israel será a las 16:10 para aterrizar en la capital española a las 20:45.

Gracias a esta nueva ruta Tel Aviv quedará unida, a través del hub que Air Europa tiene en el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid Barajas, con cualquiera de los destinos de la amplia red que la aerolínea tiene repartidos por España, Europa, América y el Caribe. www.aireuropa.com



AIR EUROPA INAUGURA SU NUEVO CENTRO DE CONTROL DE OPERACIONES

Air Europa, la aerolínea del Grupo Globalia, inauguró formalmente el pasado 17 de abril las modernas instalaciones que albergan su renovado Centro de Control de Operaciones (OCC). Una sala diáfana de 1.000 metros cuadrados desde donde se sigue en tiempo real cada movimiento de los 46 aviones que integran la flota de la compañía.

El corazón del OCC es el sistema Star, diseñado por el departamento de informática de la compañía, que recoge al instante todos los datos de cada vuelo, desde el número de pasajeros a bordo hasta el más mínimo incidente. www.aireuropa.es

QATAR AIRWAYS, NOMBRADA "AEROLÍNEA MÁS FIABLE DEL MUNDO"



Qatar Airways ha sido nombrada "Aerolínea más fiable del mundo" por un exhaustivo estudio publicado por CBS MoneyWatch y realizado por la reconocida página de viajes WanderBat.

Qatar Airways encabeza la lista compuesta por 22 aerolíneas internacionales, un listado elaborado en función del porcentaje de puntualidad, el bajo coste de la facturación del equipaje y el promedio de edad de la flota de la aerolínea.

Qatar Airways es el primer cliente global en operar el avión más moderno del mundo, el Airbus A350, lo que demuestra una vez más el compromiso por la tecnología y la excelencia en la aviación comercial. www.qatarairways.es



NUEVO VUELO DIRECTO DE WIZZ AIR ENTRE TENERIFE Y BUDAPEST

Wizz Air, la mayor compañía de bajo coste en Europa Central y del Este ha anunciado hoy un nuevo vuelo, dos veces por semana, entre Tenerife Sur y Budapest que comenzará el 30 de octubre, todos los lunes y viernes. La isla de Tenerife será el quinto cálido destino de invierno de Wizz Air. La compañía ofrece actualmente vuelos a Hungría y otros países de la Europa del Este desde ocho ciudades españolas –Madrid, Barcelona, Girona, Zaragoza, Málaga, Alicante, Valencia y Palma de Mallorca– a las que ahora se añade Tenerife.

Wizz Air es la principal compañía que opera en el aeropuerto de Budapest y cuenta actualmente con 41 rutas a 21 países. Los billetes para la nueva ruta de Tenerife a Budapest y viceversa ya están a la venta y pueden ser reservados en wizzair.com desde solo 69,99 euros por trayecto. www.wizzair.com



AIR EUROPA Y SALVADOR DE BAHÍA SE ALÍAN PARA PROMOCIONAR LA CIUDAD BRASILEÑA

Un avión de la compañía aérea del Grupo Globalia pintado con los colores de Salvador de Bahía promocionará en toda Europa los atractivos turísticos de esta ciudad brasileña, caracterizada por su famoso carnaval en las calles. El alcalde de Salvador, ACM Neto, y el presidente de Globalia, Juan José Hidalgo presentaron esta mañana en el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas el Embraer 195 que luce en su fuselaje la inscripción "Visit Salvador"

Esta acción forma parte de un acuerdo amplio de colaboración entre Air Europa y la municipalidad de Salvador de Bahía que se estrenó el pasado mes de febrero, cuando la compañía aérea patrocinó el carnaval de la ciudad, uno de los más reputados de Brasil y que este año congregó en las calles a dos millones de personas, 700.000 de ellas turistas. www.aireuropa.es



BRITISH AIRWAYS INAUGURA VUELO DIRECTO ENTRE BILBAO Y LONDRES HEATHROW

British Airways, la aerolínea insignia del Reino Unido, inaugura la ruta directa Bilbao-Londres que conecta ambas ciudades con vuelos directos en apenas dos horas, abriendo nuevas oportunidades tanto a pasajeros de negocio como a turistas.

La nueva conexión une los aeropuertos de Loiu y Heathrow con doble frecuencia diaria de vuelos, BA467 con salida a las 12:55h y llegada a las 13:55h; y BA469, con salida a las 19:40h y llegada a las 20:35h, en aeronaves de los modelos Airbus 319 y Airbus 320. Dependiendo del tipo de avión, se podrán alcanzar los 168 asientos a la venta en cada vuelo y los pasajeros podrán optar por clase Club Europe o Euro Traveller. www.britishairways.com



AIR EUROPA INAUGURA SUS VUELOS DIARIOS A MIAMI CON UN BOEING 787 DREAMLINER

Air Europa, la compañía aérea del Grupo Globalia, ha realizado el pasado 13 de abril el vuelo inaugural de su ruta entre Madrid y Miami operada con un avión Boeing 787 Dreamliner. Una ruta que cuenta inicialmente con 5 frecuencias semanales, aunque pasará a ser diaria a partir del próximo mes de julio. Una nutrida representación de la Prensa

española asistió este mediodía en Barajas al simbólico corte de la cinta inaugural junto a la directora del aeropuerto, Elena Mayoral, el director del Centro europeo de I+D de Boeing, José Enrique Román, y el presidente de la compañía, Juan José Hidalgo. "Esto es sólo una muestra de lo que será la flota de larga distancia de Air Europa, a partir del próximo año, cuando comiencen a llegar los 22 aviones de este modelo que hemos adquirido -añadió el presidente-

Nuestra compañía sigue, por tanto, fiel a su tradición de operar siempre con la mejor flota disponible en cada momento". El Boeing 787 Dreamliner que a partir de ahora operará la ruta Madrid-Miami, dispone de 252 asientos, de los cuales 18 son de clase business, totalmente convertibles en camas, y 21 de la nueva clase Premium Economy. Los billetes para este trayecto están disponibles a partir de 253 euros, precio final al cliente. 



TRENES TURÍSTICOS PRESENTA LA NUEVA TEMPORADA 2015



En la página de la izquierda, el Transcantábrico que hace dos itinerarios: entre San Sebastián y Santiago de Compostela, y el otro itinerario entre León y Santiago de Compostela. Arriba, el tren Al Andalus que tiene varias rutas. Fotos pequeñas, detalles del interior de los vagones de estos dos trenes.

El pasado martes 10 de marzo 2015, se celebró su trigésimo aniversario y tuvo lugar la presentación de la nueva temporada 2015 de los Trenes Turísticos de Renfe acaba de comenzar y, como cada año, presenta algunas novedades respecto de la anterior. El Al Andalus, uno de los trenes turísticos más espaciosos del mundo, mantiene el itinerario Clásico por tierras de Andalucía y el Ibérico, un viaje entre Madrid y Zaragoza atravesando ciudades monumentales de Castilla, Navarra y Aragón.

Su prestigio ha trascendido nuestras fronteras y, en la actualidad, puede presumir de una clientela llegada de diferentes países para disfrutar tanto del tren, como de los recorridos que realiza. (El 50% de los clientes son extranjeros, hay un intercambio de culturas a bordo).

Una de las novedades de este

tren, son sus nuevas tarifas: con objeto de beneficiar a los clientes que anticipen su compra antes de la salida de viaje, el precio por persona será menor si la compra se realiza entre seis y cuatro meses antes. Por otra parte, el billete para viajar en el Al Andalus lleva aparejado el de AVE o Alvia, en clase Preferente, para los traslados y los acercamientos.

Las propuestas de viaje en cualquiera de las salidas e itinerarios de los turísticos incluyen el alojamiento en el tren, que durante las noches se detiene en alguna estación del recorrido para facilitar el descanso de los viajeros, los desplazamientos que se hacen en autobús y los guías de acompañamiento para las excursiones que se realizan a lugares situados más allá de las vías, así como una oferta gastronómica digna de los más exquisitos gourmets, tanto a bordo del tren como en los restau-

rantes de alguna de las ciudades que se visitan.

El otro de los trenes estrella, el Transcantábrico, es hoy un auténtico hotel de cinco estrellas sobre rai-les, con prestaciones y comodidades que satisfacen las expectativas más exigentes, con dos posibilidades de alojamiento y con propuestas de que van de 3 a 8 días.

El Expreso de La Robla mantiene esta temporada la esencia de sus dos itinerarios: el Clásico de La Robla, entre León y Bilbao, por el trazado del antiguo tren hullero, un recorrido de 4 días/3 noches, y Paraíso Verde, por el Cantábrico entre Bilbao y Oviedo de 4 días/3noches los fines de semana.

Todas estas novedades están en la web de Renfe para los trenes turísticos www.renfe.com/trenesturisticos, con nuevos contenidos. ●

Conducir vehículos Premium a módicos precios



La especialización en el alquiler vehículos Premium y la amplia flota Mercedes-Benz, con más de 19 modelos, permiten a Daperton facilitar el acceso al uso y disfrute a esta gama de vehículos a un mayor número de usuarios

Los nuevos modelos de Mercedes, entre los que destacan el Coupe más esperado GLE, la versión familiar del CLA denominada Shooting Brake, la elegante monovolumen Clase V o la renovada gama Smart en su versión ForTwo y Forfour, serán ofertados en 2015 por Daperton, empresa española de referencia indiscutible en este segmento de vehículos en el sector del alquiler de coches sin conductor, tras un acuerdo firmado con Mercedes-Benz a través de su filial comercial Mercedes-Benz Retail. Daperton incorpora a su flota 2015 las novedades más esperadas en el mercado del fabricante de Mercedes y de la gama Smart a tarifas de alquiler que están entre un 35 y un 40% por debajo del precio medio del mercado del alquiler.

Tras 16 años de relación entre ambas organizaciones, este nuevo acuerdo comercial garantiza como en ocasiones anteriores el suministro de forma preferente de toda la gama Mercedes y Smart y muy especialmente de los nuevos modelos de ambos fabricantes. "Con esta firma mantenemos el compromiso que tenemos con nuestros clientes de poner a su alcance las últimas innovaciones tecnológica que los nuevos modelos de Mercedes y de

la gama Smart incorporan", confirma David Pérez-Tomé, Managing Director de DAPERION.

En la actualidad, en el sector del alquiler de coches no existe una referencia similar de modelo de negocio y que disponga de una gama tan amplia de modelos Premium en su flota, y que cuya especialización permita el acceso a la conducción a un segmento del mercado que bajo otras ofertas comerciales son inaccesibles para estos clientes. "Más de dieciséis años trabajando con modelos Premium y nuestra amplia flota Mercedes-Benz, con más de 16 modelos (incluidos Smart y Mercedes) nos permite optimizar nuestros costes en beneficio del cliente abaratando las tarifas de alquiler de estos coches", explica Pérez-Tomé.

Estas novedades en su flota se suman a las ventajas que ofrece Daperton habitualmente a sus clientes, como la tarifa de fin de semana, las condiciones especiales para familias numerosas, un servicio exclusivo "Delivery" de entrega y recogida de vehículos "llave en mano" a domicilio para Madrid o el sistema MiniRenting, ideal para empresas que necesitan un vehículo sin ataduras de plazos contractuales y de forma flexible entre 1 y 12 meses, entre otras. ●



LOS GALLEGOS CARLOS VÁZQUEZ Y MANUEL MORA, GANADORES DE CLIO RAID 2015

Llegaron desde Vilanova de Arousa y desde Moaña (Pontevedra), con "el único objetivo de disfrutar de esta aventura que ha sido increíble, de verdad. No sólo lo hemos logrado sino que se han superado todas las expectativas. Estoy emocionado y no puedo decir nada más que gracias, a Chus Puras y a toda la organización. Lo hemos pasado genial". Son las primeras palabras de Carlos Vázquez y de Manuel Mora, el equipo número 65 de Clio Raid que se hizo con la victoria final y con el premio de un viaje denominado Esencias del Rif (cortesía de FRS), que les llevará a conocer el Norte de Marruecos (Tetuán, Asilah, Tánger, Cheouen...).

También hubo premios especiales:

- Al participante más Veterano, con más experiencia, que recayó en el valenciano Pedro Juan Peñalva, de 70 años, integrado en el equipo número 68.
- Al Equipo Simpatía del Raid, que lo ganó el equipo número 44, formado por Ignacio Basterrechea y Ana Isabel Genaro.
- Al Equipo Clio más Original, que fue

a parar a Camel Raiders, formado por Roberto García Borbolla y Alejandra Casado, residentes en Madrid, que superaron todas las adversidades dando un toque siempre original y divertido. - A los Más Solidarios, premio que fue compartido por Alberto Gómez y José Manuel Frechoso, incansables amigos de todos los participantes a los que ayudaron tanto en mecánica como en las pistas.

- Al Primer Equipo Femenino Clasificado, que lo ganó el número 36, las universitarias Marina Ruiz y Lucía Huerga, que se emocionaron al recibir el trofeo y el ramo de flores de la mano de Chus Puras.

Emoción a flor de piel. Abrazos, risas e incluso lágrimas de alegría, por un lado, pero de tristeza por otro. Porque con la entrega de premios y la fiesta final en Pachá Marrakech, se puso punto final a la primera edición de Clio Raid.

Clio Raid 2015 terminó, pero lo mejor de todo es que ya comienza la aventura solidaria Clio Raid 2016 "que tendrá un montón de novedades. Os esperamos a todos", concluyó el expiloto mundialista.



PEUGEOT EXPONE POR PRIMERA VEZ EN LA MILAN DESIGN WEEK SU ESPECTACULAR E INNOVADOR FOODTRUCK

De la mano del Peugeot Design Lab, su laboratorio de ideas, Peugeot sale de su zona de confort en la Milan Design Week, adentrándose en territorios como la gastronomía

o la decoración de interiores, sin olvidar, por supuesto, el automóvil. El resultado de esta exploración de nuevos universos se pudo contemplar, hasta el 19 de abril, en un espacio de exposiciones de 650 m2 situado en el número 31 de Via Tortona, una calle que es sinónimo de nuevas tendencias en la capital italiana de la moda.



Mayo es un mes de transición entre lo que fue y lo que gustaría que fuera. Un mes para soñar

ESPERANDO AL SOL

Se ha hecho largo el invierno. La primavera, que ha apuntado días casi veraniegos, se ha empeñado en cumplir sus normas, tan tercas, y está brujuleando entre falsos días de junio y otros más parecidos a noviembre. Y los ciudadanos, sin saber qué ropas sacar del armario, esperan que un día se imponga el sol y devuelva esa larga temporada de días apacibles, templados, sosegados y acogedores que animan a salir y a viajar, a buscar rincones de playa o refugios de montaña. España espera a que llegue el sol, que se anuncie el verano, que se puedan hacer planes de vacaciones.

Antes, mayo se va a disfrazar de discursos y de urnas. En unos lugares se pondrá fin a la política del escándalo; en otros, seguirán tan felices los que ignoran las penurias personales y sólo se preocupan por tener abultados sus bolsillos físicos o ficticios de las cuentas corrientes. Pero los vecinos, una vez pasado el trago electoral, la Feria del Libro de finales de mes y los arranques de la temporada taurina, empezarán a echar cuentas de vacaciones o a lamentar que el desempleo y la necesidad les impidan salir de casa un rato y ver otros paisajes.

Mayo es un mes de transición entre lo que fue y lo que gustaría que fuera. Un mes para soñar el futuro y olvidar el pasado. Un mes de espera, como se esperaba a Godot, aunque esta vez se sabe que Godot, metáfora del sol estival, terminará apareciendo, aunque no se sepa para qué. A mí me gusta más junio, pero reconozco que mayo tiene su punto: como lo tiene el amor, que se anhela

aunque se sepa que tarde o temprano es un puñal que se clavará en la espalda, dejándonos sin aliento.

Empieza el tiempo de rellenar el cuaderno de los proyectos viajeros. A la tierra o a la luna, es decir, a la nada o al sueño. Soñemos.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
+
Lujos de España
50 euros



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

Suscripción 50 euros (IVA y gastos de envío incluidos)
* Cheque Adjunto a nombre de Proyectos Golden S. L.
(Paraje de la Fuensanta, s/n 19140-Horche (Guadalajara))
* Transferencia a Ibercaja 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