

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
Nº 6 DICIEMBRE 2010

PERÚ

HERENCIA DE BARRO Y ORO

SAAS-FEE

SIEMPRE HAY NIEVE

JERUSALÉN

LA CIUDAD DE TODOS

OURO PRETO

BRASIL EN BARROCO

FREYA STARK

ÚLTIMA VIAJERA ROMÁNTICA

AINHOA ARTETA

"EGIPTO ES MI DESTINO PENDIENTE"

SORTEO

TRES NOCHES EN EL HOTEL
IBIS QUE ELIJAS (PAG. 126)

POLONIA

FIN DE AÑO CULTURAL

HOTELES

Las mejores opciones

GASTRONOMÍA

Restaurantes, vinos...

MOTOR

Honda CR-Z

AGENDA CULTURAL

Exposiciones, libros...

NOTICIAS

y ofertas de viajes



Latitudes

Nunca un viaje te hizo sentir tanto

*Ya a la venta el nuevo Catálogo Latitudes (LA) Novios
Información y reservas en su agencia de viajes habitual*

EDITORIA

Ana Reino
areino@reinodelmo.com

DIRECTOR

José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL

Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

MAQUETACIÓN

Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN

redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

Pilar Arcos, Ricardo Azcoaga, Josefina Blanco, Ignacio de la Cierva, Sara Domén, Luis Esteban, Álvaro Fernández, Leticia Fernández, Paloma Gil, Antonio Gómez Rufo, Alfredo Matías, Carlos Monselet, Cristina Morató, Asela Olea, Fernando Pastrano, Sergio Prieto, Carmen Ramírez, Hernando Reyes Isaza, Jorge Silva, Mónica Vaz y las Oficinas de Turismo de Polonia, Suiza y Tenerife.

PUBLICIDAD

publicidad@topviajes.net
+34 91 811 75 92

EDITA



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 compartírtelos. Queda prohibida la reproducción total o parcial de la obra.

FOTO DE PORTADA

Árbol de Navidad ante el Palacio de Cultura y Ciencia, Varsovia (Polonia)
OT Polonia

"En el viaje de la vida hay que aprovechar cada momento"

VISADO DE ENTRADA

Viajar es vivir la vida

Cuando me hicieron esta pregunta se me pasaron muchas cosas por la cabeza... Para mí viajar es descubrir nuevos mundos, nuevas costumbres, hacer nuevos amigos, conocer nuevas culturas... probar la gastronomía de otros países; en definitiva, vivir la vida.

En mi anterior trabajo tenía que viajar todos los días, siempre por España, eso sí, pero nunca sabía donde me levantaría al día siguiente. Era una sensación nueva y diferente cada día: ¿Qué me encontraré hoy? ¿Dónde estaré? ¿A quién conoceré?

Por circunstancias de la vida, dejé ese mundo y hoy en día aunque todavía me sigue encantando, reconozco también que me da un poco de miedo el temido y a la vez excitante avión. Con 20 años amaba viajar y me encantaban los aviones, pero ahora, esa pequeña máquina de hierro... me da miedo, aunque como dice un buen amigo: "Nada como que una dormidina o tres *gintonic* no puedan solucionar". ¿Se imaginan tener que subir a un avión a las siete de la mañana y necesitar con tres *gintonic* de más? "Ni Melendi me supera a mí", pensé.

Hoy me he sentado y me he dicho: si quiero conocer otros lugares y hacer una de las cosas que más me gusta en el mundo, viajar, tengo que perder ese absurdo miedo. Claro que eso también tiene sus ventajas, por ejemplo, visitar ciudades cercanas, como Salamanca, el destino de mi último viaje. Lo hice con una amiga y fue una experiencia inolvidable: buena comida (ahora que me dedico al mundo de la gastronomía, no quiero dejar de probar nuevos sabores, buenos restaurantes y la cocina típica de los lugares), la cultura, la marcha nocturna y por supuesto la buena compañía.

Ahora preparo ilusionada el siguiente viaje, corro a renovar mi pasaporte caducado para poner rumbo a Marrakech, con una mezcla de ilusión e incertidumbre. Cuando viajo, me gusta informarme por mis amigos del destino y en el caso de Marrakech no hay medias tintas: o apasiona o decepciona. Prefiero quedarme con la primera opinión, sólo por vivir la experiencia con dos buenas amigas seguro que merecerá la pena.

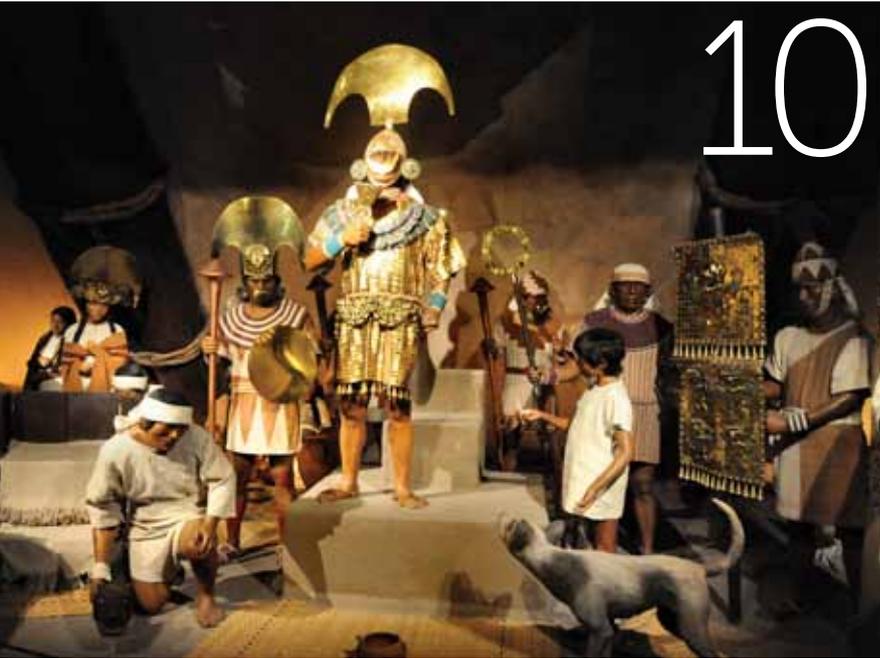
Pero sea cual sea el destino, siempre me recuerdo a mí misma que el mejor viaje que existe es el de la vida. Y aquí viene un consejo amigo: aprovéchala y vive cada momento.

Os deseo un buen viaje a todos los queridos lectores de topVIAJES.

Un beso.

SARA DOMÉN
Directora de Comunicación
Grupo Oter





10

PILAR ARCOS



30

ALFREDO MATÍAS

10 TESOROS DE ORO Y BARRO

PERÚ es herencia de una cultura, la mohica, que floreció en América cuando en Europa lo hacía el Imperio Romano. El hallazgo de la tumba del señor de Sipán muestra la riqueza de ese pasado.

30 LA CIUDAD DE TODOS

JERUSALÉN conserva el poder que le confiere su implicación histórica con las tres creencias monoteístas y la hace más visitable en navidades.



24

BERNARDO DORAL

24 AINHOA ARTETA

La soprano donostiarra ha publicado un disco apartado del rigor marcado por el mundo lírico. *Don't Give Up* es la segunda incursión de Arteta en la música popular, "más jazzística" que la anterior, en la que versiona temas de Guns N' Roses, Nirvana, Sabina o Peter Gabriel, el que da título ("muy apropiado en estos tiempos de crisis que estamos viviendo") al disco. Y lo hace "porque me gusta la buena música".

Y ADEMÁS...

03 **VISADO DE ENTRADA**
SARA DORÉN
Viajar es vivir la vida

06 **CHECK IN / OUT**
anécdotas de viajes



CASTILLA TERMAL
HOTELES

Regala bienestar y salud

Regala Felicidad con nuestros
Bonos Regalo



VILLA DE OLMEDO
HOTEL BALNEARIO



BURGO DE OSMA
HOTEL TERMAL



CÓMO DISFRUTAR TU BONO REGALO:

1

ELIGE

un regalo personalizado en
www.castillatermal.com

+

2

REGALA

a quien quieras.
Puede reservar el día
para disfrutarlo en el
902 33 00 15

=

3

DISFRUTA

entregando el
BONO en el hotel
elegido el día
reservado.



OT-SUIZA

62

62 SIEMPRE HAY NIEVE

Situada a 1.800 metros de altitud, Saas-Fee es una estación invernal suiza que garantiza nieve y una larga temporada de esquí.

80 FREYA STARK

Viajera y arqueóloga, esta romántica aventurera trabajó como espía para el gobierno británico y escribió magníficos libros sobre Oriente.



80

Y ADEMÁS...

088 **HOTELES**
Kinect en los Novotel

096 **GASTRONOMÍA**
restaurantes, vinos

104 **MOTOR**
Honda CR-Z

106 **BAZAR**
regalos, moda...

114 **PISTAS**
culturales, libros, cine

118 **IDA Y VUELTA**
ANTONIO G. RUFO
"Escribo desde la realidad"

128 **NOTICIAS**
aerolíneas, cruceros...

134 **KILÓMETRO 0**
ANTONIO G. RUFO



42

HERNANDO REYES ISAZA



54

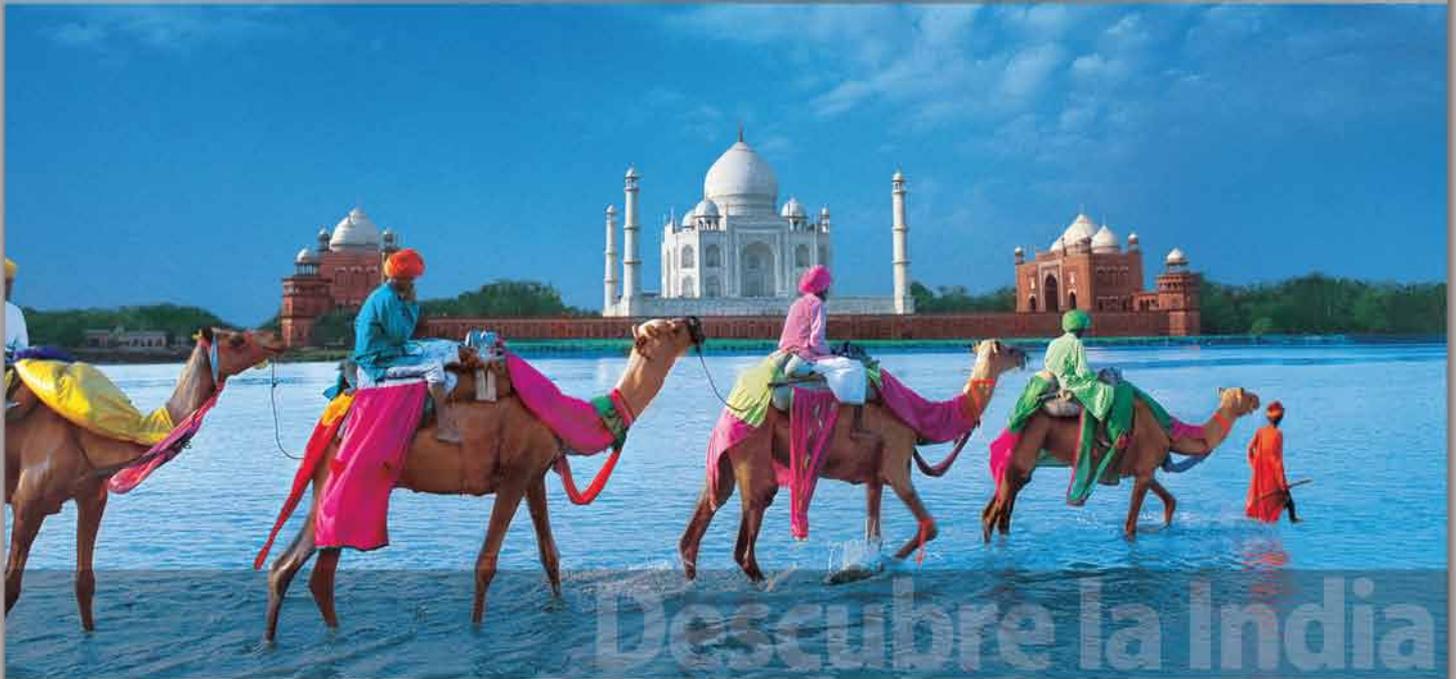
OT POLONIA

42 BARROCO BRASILEÑO

OURO PRETO conserva el esplendor de una época dominada por la opulencia que le dieron sus minas de oro. Son edificios de un barroco desmesurado.

54 RECLAMO CULTURAL

POLONIA tendrá en 2016 su primera ciudad con el título de capital cultural europea. Son cinco las que se disputan el honor. Te las presentamos.

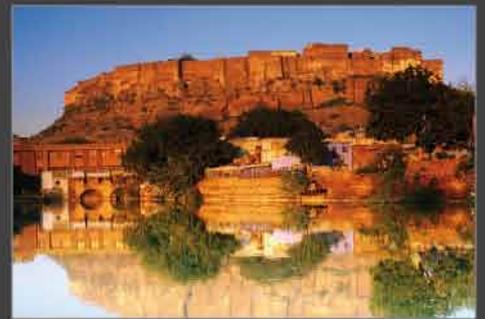
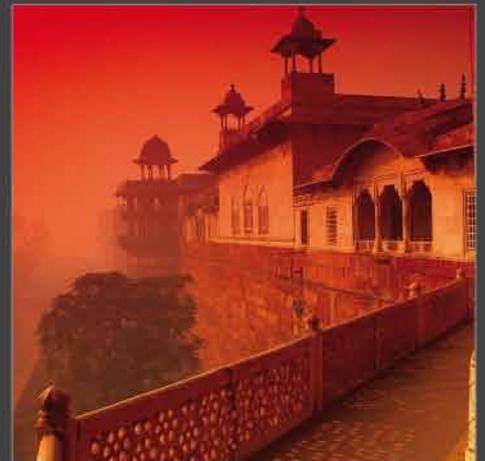


Palacios del Rajasthan La magia del norte...

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

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

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



El color de la India



INCIDENCIAS, CURIOSIDADES, COINCIDENCIAS, DETALLES, OBSERVACIONES, PÉRDIDAS, HALLAZGOS, SORPRESAS... LOS VIAJES DAN MUCHO DE SÍ Y ESTA PÁGINA SÓLO ES UNA MÍNIMA MUESTRA DE ELLO

KENIA NO ADMITE DÓLARES 'VIEJOS' RECHAZA LOS BILLETES ANTERIORES A 2003



Hay cosas que se cuentan y no se creen. Como el hecho de que en Kenia rechacen los billetes de dólares emitidos por el tesoro estadounidense antes de 2003. La cosa empezó en el mismo momento de poner los pies en la terminal del aeropuerto de Nairobi para tramitar el visado. La funcionaria de turno me pide los 25 dólares que cuesta el acceso al país y cuando recibe el billete de 100\$ le echa el ojo: "It is not valid". "What?". "It-is-not-valid". Cara de póquer. Entrego otro. Ojo escrutador y...: "This other is not valid". Uno siente ya que le han colocado una tirada de billetes falsos de la época de Al Capone y esboza una sonrisa con pregunta incluida: "Why is it not valid?". Y ahí que me llega la parrafada explicando que son de 1996 (como el de la foto de abajo) y que nones. La conciencizada funcionaria deja caer que también puedo pagar en euros. "¿Cuántos?". Y la respuesta me deja sin re-respuesta: "Twenty-five", uséase, 30. Ministra de Hacienda te hacía yo, pienso para mis adentros mientras rebusco hasta encontrar un billetito con la cara de Benjamin Franklin emitido en 2006. Lo peor de la experiencia monetaria es que esas pegas se repiten en infinidad de comercios, restaurantes y hoteles y con billetes de valor inferior. Así es que ya sabes: a Kenia con dólares... nuevecitos.



DIGAMOS QUE HABLO DE MADRID

PLACAS INFORMATIVAS RECUERDAN VIEJOS USOS Y LEYENDAS CALLES



Qué gusto da tener amigos que triunfan gracias a su esfuerzo y buen hacer. En menos de una semana me he encontrado con Cristina Morató y Antonio Gómez Rufo en la presentación de sendos libros de los que son autores. Cristina ha aparcado esta vez las historias de sus intrépidas viajeras [de las que cada mes se publica una en topVIAJES] para adentrarse en la vida de mujeres que han marcado parte de la historia del siglo XX



con su divismo. 'La Morató' desvela detalles poco conocidos, algunos escabrosos, de divas como María Callas, Audrey Hepburn o Coco Chanel. Antonio, colaborador habitual de topVIAJES, ha hecho felices a sus muchos seguidores con la reedición en un sólo libro de tres de sus novelas más vendidas y solicitadas, unidas por el nexo del lirismo aplicado a temas muy duros, como lo es la vida misma. ¡Enhorabuena!

LAS REGLAS DEL PARQUE

LOS SOCIOS DE UN CLUB DE DOMINÓ DE LA PEQUEÑA HABANA PONEN SUS REGLAS



Los asiduos jugadores de dominó al parque Máximo Gómez (militar de la revolución independentista cubana) de la pequeña Habana, en Miami, han puesto sus reglas para que la convivencia entre los amantes de la blanca doble no se vea perturbada por nada ni por nadie. En el parque es "ilegal la compra y venta de mercancía", y los límites llegan hasta el punto de que "otras personas" que no sean "miembros" del mismo "pueden ser arrestadas por traspasar", pero en el que los "turistas son bienvenidos". Y de verdad que merece la pena compartir un rato con estos ilustres jugadores de las fichas punteadas. Es toda una experiencia.

Hoteles en el corazón de Évora

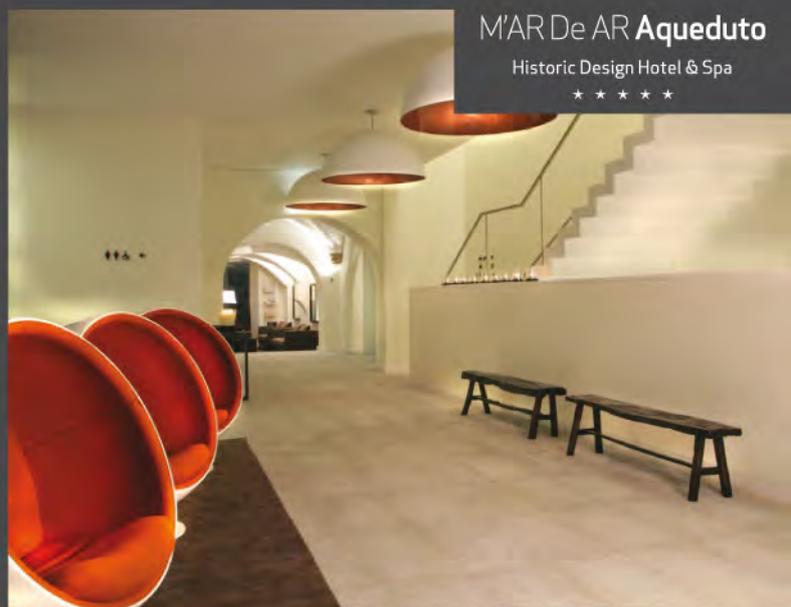
M'AR De AR Muralhas

Timeless Charm Hotel
★ ★ ★ ★



M'AR De AR Aqueduto

Historic Design Hotel & Spa
★ ★ ★ ★ ★



M'AR De AR
HOTELS

Heavenly Inspired Hotels



geral@mardearhotels.com
mardearhotels.com

> DESTINO

PERÚ

TESOROS DE ORO... Y BARRO

TEXTO FERNANDO PASTRANO fpastrano@gmail.com

FOTOS PILAR ARCOS pilararcos.m@gmail.com

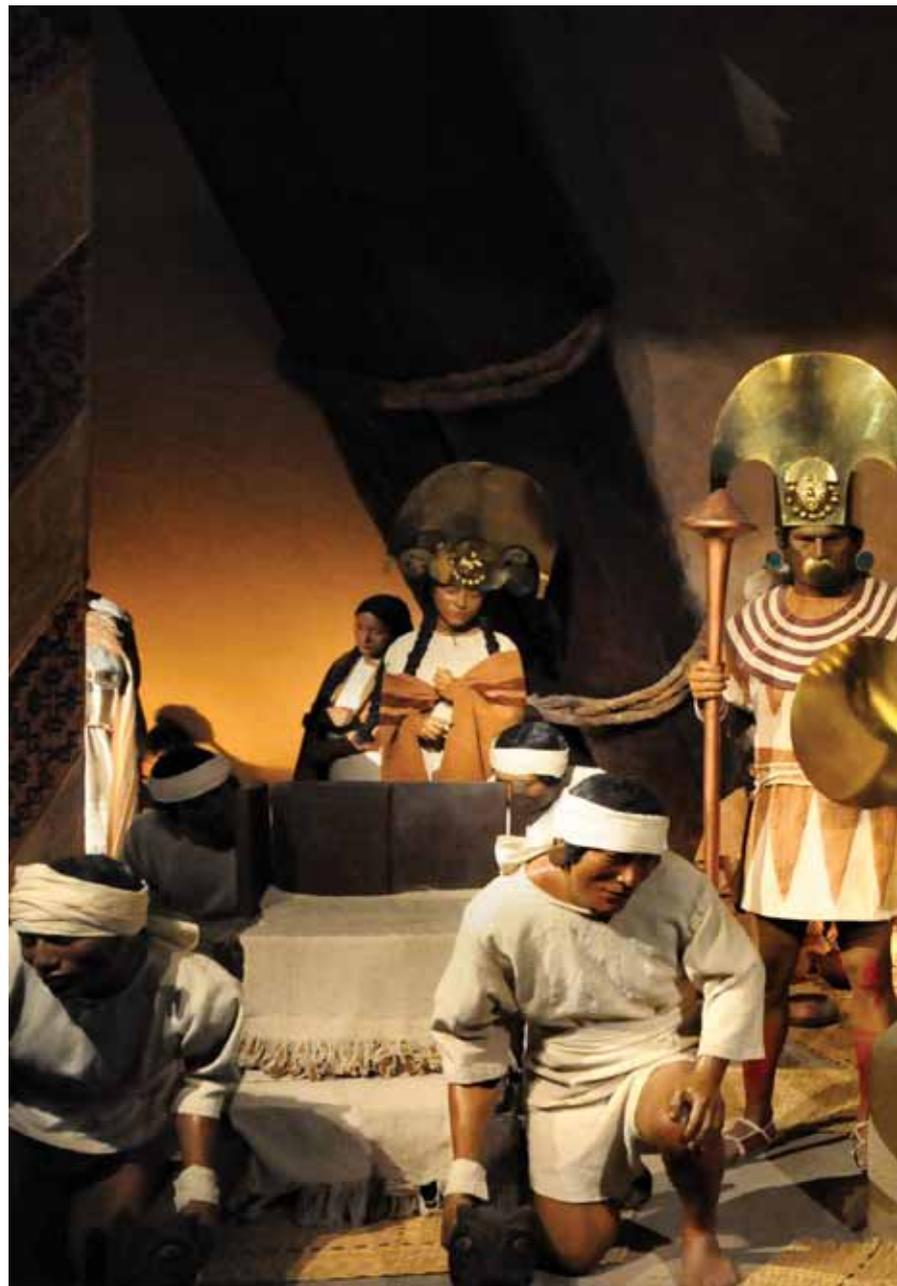


La Huaca de las Balsas, unos montículos de barro desgastados por la inclemencia del tiempo, fueron espléndidas pirámides, el principal centro ceremonial de la cultura Lambayeque.

Cerca de la ciudad de Chiclayo se encuentra la Tumba del Señor de Sipán, uno de los hallazgos arqueológicos más importantes del siglo XX, ya que se trata de la primera tumba de un alto dignatario mochica que se descubrió con su ajuar intacto. Esta civilización floreció al mismo tiempo que en Europa lo hacía el Imperio Romano

Parafraseando el conocido refrán, en el Perú hay más oro del que reluce. Cuna de las más viejas civilizaciones, este país “de metal y de melancolía”, como dijera García Lorca, ha sido una auténtica tierra de El Dorado. Oro y plata de la que se surtió España durante siglos, pero también de barro, material en apariencia menos ilustre, pero que representó en su momento la cumbre de un tipo de arquitectura singular.

A pesar de que la tradición cristiana asegura que Dios creó al hombre del barro (“Oficio noble y bizarro, entre todos el primero, es el oficio del barro, pues Dios fue el primer alfarero y el hombre su primer cacharro”), en Occidente el fango nunca ha sido considerado como un material de construcción noble a la altura de la piedra, los metales o la madera. Sin embargo frente a la “civilización de la piedra” (desde el Paleolítico a las catedrales), en Oriente Medio surgió en tiempos remotos una “civilización del barro”, cuyo máximo exponente fue la ciudad de Bam, en lo que hoy es Irán, y, más



próxima a nosotros, la de Çatalhöyük, en el sur de Anatolia, hoy Turquía.

En América el uso del adobe (barro mezclado con paja) se remonta al año 3000 aC en el valle de Chicama, norte del Perú, muy cerca de la que hoy (tras el terremoto de Bam en 2003) es la mayor ciudadela de barro del mundo: Chan Chan.

CIVILIZACIÓN ESPECTACULAR

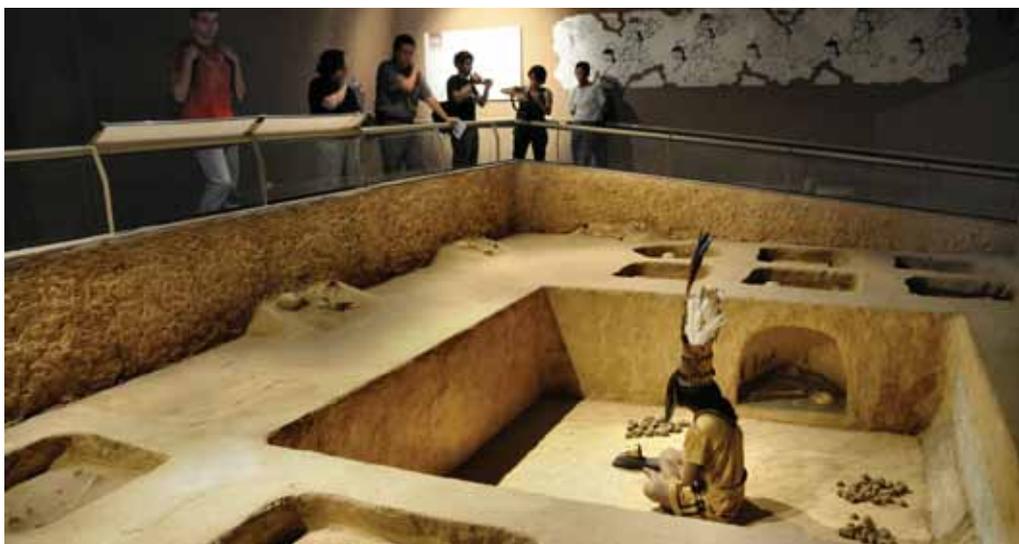
La costa norte del Perú está ocupada por uno de los desiertos más secos del mundo, con una media de menos de un día de lluvia al año. Por eso puede que haya estado relegada de los circuitos turísticos al uso, aunque esa situación está cambiando. Y es que en esta

tierra en principio inhóspita se desarrolló durante siglos una civilización espectacular, que convirtió el desierto en un vergel gracias a un sistema de irrigación, hoy todavía no recuperado, que dominó el arte de la cerámica y la orfebrería, pero que no practicó la escritura, lo que ha contribuido sobremanera a rodearla de un halo de misterio.

Donde se juntan las aguas frías de la corriente de Humbolt y el calor húmedo de la selva amazónica existe un clima particular que se reparte entre desiertos, montañas, bosques y valles fértiles, lugar apropiado para el desarrollo de varias civilizaciones: mochos, lambayeques, chimúes y chachapoyas.



El Museo de las Tumbas Reales de Sipán (2002) está considerado como uno de los 10 mejores museos del mundo construidos en los últimos años. Su disposición es eminentemente didáctica, como este diorama en el que 35 maniqués a tamaño natural con movimiento y sonido representan la corte del Señor de Sipán y al mismo monarca recubierto de oro.



Barro y oro

El Museo Nacional Sicán, en la ciudad de Ferreñafe, 20 kilómetros al norte de Chiclayo, está enteramente dedicado a la cultura Sicán, que significa "Casa de la Luna", en la desaparecida lengua moche. Uno de sus principales atractivos es la recreación de dos tumbas pertenecientes a miembros de la nobleza construidas en barro, que contenían numerosos ornamentos elaborados con oro.

Cebiches y pisco

La cocina peruana, que junto con la francesa y la china, se encuentra según casi todos los estudios entre las más importantes del mundo, está viviendo su gran momento hasta tal punto que supone el 11% del PIB del Perú.

Según datos oficiales, el 48% de los turistas que visitan Perú, lo hacen atraídos por su extraordinaria gastronomía.

Crisol de culturas, la cocina peruana se nutre de aportaciones pre-incaicas, incaicas, españolas, chinas, africanas, japonesas e italianas, lo que la convierte en una de las más variadas del planeta. Baste decir que sólo en la costa peruana, con Trujillo y Chiclayo a la cabeza se han contabilizado ¡más de 2.000 sopas diferentes!

El cebiche es uno de los platos más típicos. En esencia se trata de pescado (o marisco) fresco macerado en zumo de limón, con múltiples variedades como el "tiradito de robalo" (en la foto) del restaurante Fiesta de Chiclayo, con loche (calabaza) y frijoles.

Y como bebida destaca por encima de todas el pisco sour. El pisco es un aguardiente de uva, originalmente de sarmientos llevados de España en el s. XVI. Dicen las crónicas que hacia 1920 en un bar de Lima se servía ya un cóctel similar al "whisky sour" pero con base de pisco, es decir: pisco, zumo de limón, hielo frapé, clara de huevo y unas gotas de angostura.



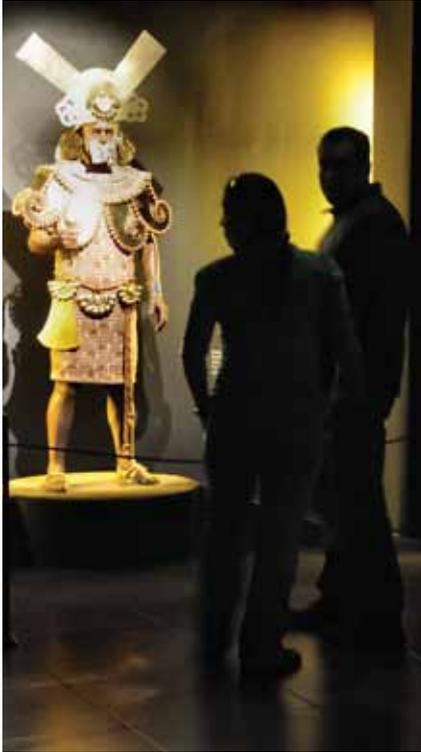
La cocina peruana, junto con la francesa y la china, es una de las más importantes del mundo. Según datos oficiales, la mitad de los turistas que visitan Perú lo hacen atraídos por su extraordinaria gastronomía. El cebiche es seguramente su plato más conocido

Especialmente en torno a la costa norte del Perú se desarrollaron florecientes sociedades cuyos rastros han llegado hasta nuestros días. En Túcumé, por ejemplo, nos encontramos con el llamado "Valle de las 26 pirámides", en el que floreció hacia el siglo XI la cultura Lambayeque. Y Chan Chan, capital del imperio Chimú. A pocos kilómetros de la ciudad de Chiclayo se encuentra la Tumba del Señor de Sipán, uno de los hallazgos arqueológicos más importantes del siglo XX.

HUACAS Y HUAQUEROS

Las pirámides de esta zona, a diferencia de las egipcias e incluso de las mayas, se construyeron en barro. Es im-

presionante acercarse a alguna de ellas en la actualidad. En medio de la aridez del desierto, tan sólo jalonado por algún esquelético algarrobo, surgen lo que a primera vista podría parecernos unas simples colinas de barro. Son en realidad unas pirámides que en su día llegaron a tener 40 metros de altura por 450 de ancho y para cuya construcción se necesitaron 130 millones de ladrillos de adobe. Aquí las llaman "huacas", del quechua "waca", casa de dios, porque alojaban sepulcros de grandes reyes divinizados. No acababan en punta, sino en una plataforma en la que se construía un templo. El paso de los años, las inclemencias meteorológicas las han deteriorado hasta

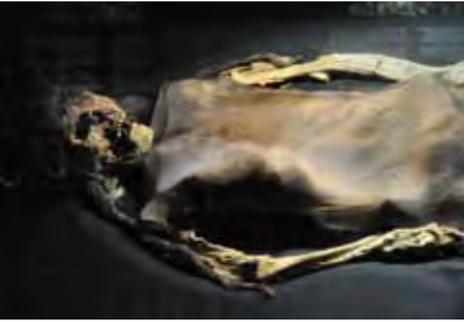


Otro El Dorado

Los nobles de las diferentes culturas preincasicas del Perú utilizaban profusamente el oro como material ornamental. Arriba a la izquierda representación del Señor de Sipán. Al lado, vaso

de cobre dorado de la cultura Chimú en el Museo Larco de Lima. Abajo la representación de un alto sacerdote moche con su corona de cobre dorado, nariguera, pendientes de turquesa y collar de cuentas de calaveras.





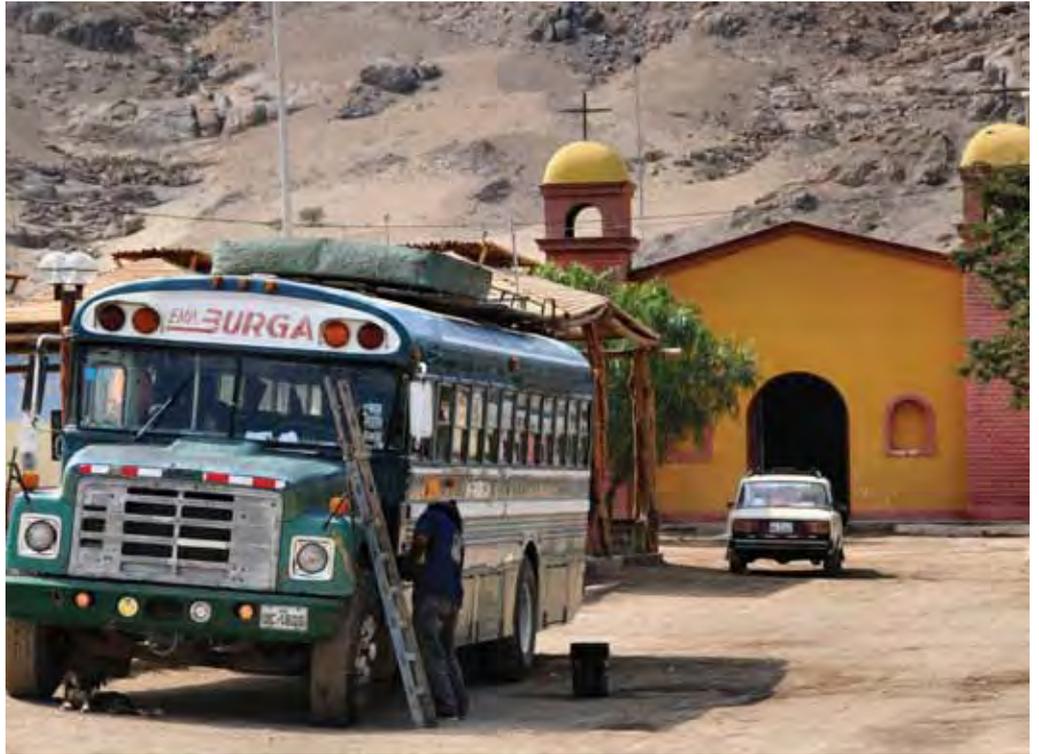
La Señora de Cao

Desde el descubrimiento del Señor de Sipán en 1987 no se ha hecho ningún hallazgo tan importante como el de la Señora de Cao encontrada en mayo de 2006 en el Complejo Arqueológico de El Brujo a 70 km. de Trujillo.

Se trata del ajuar funerario de la primera gobernante del antiguo Perú, un fardo de un poco más de cien kilos, enterrado hace unos 1.700 años.

Junto a la momia había un paquete con collares, coronas, dos cetros y 31 bellas narigueras, lo que hace suponer que se trataba de una importante sacerdotisa con grandes poderes similares a los del Señor de Sipán.

Para su descubridor, el arqueólogo Régulo Franco, es un hito en nuestra historia, ya que confirma en parte sus teorías acerca de esta antigua sociedad preincaica y demuestra que la mujer ejerció el poder político y religioso en el valle de Chicama. La Señora de Cao era de baja estatura (1,45 metros) y murió cuando tenía entre 20 y 25 años por causas aún desconocidas.



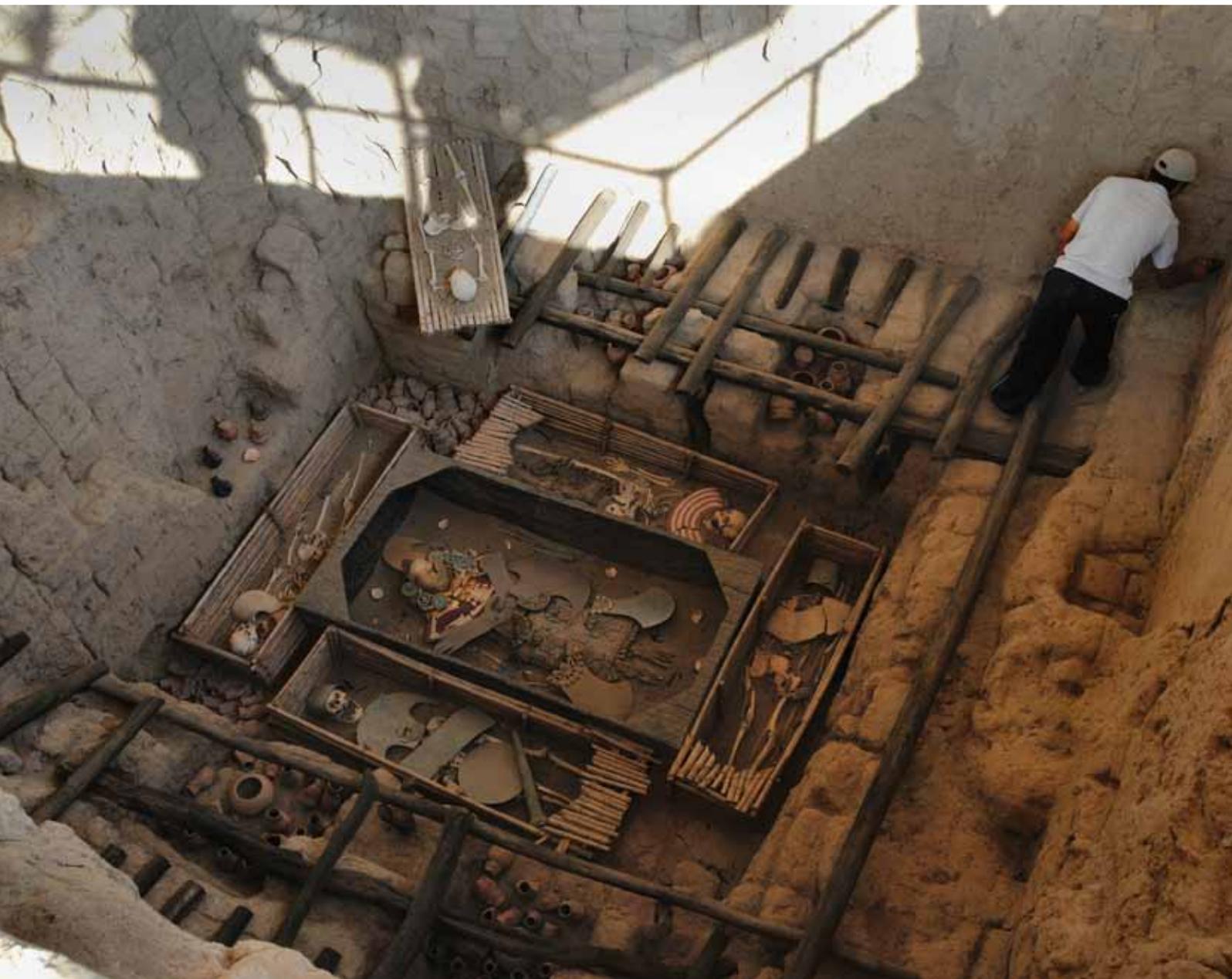
La Señora de Cao, hallada en mayo de 2006 en el Complejo Arqueológico de El Brujo, a 70 km. de Trujillo, se cree que fue la primera gobernante del antiguo Perú. La momia perfectamente conservada, se encontraba con su ajuar funerario dentro de un fardo de un poco más de cien kilos, enterrado hace unos 1.700 años

tal punto que nadie no iniciado podría darse cuenta de lo que antes fueron.

Un ejemplo muy representativo es la huaca de Las Balsas, abierta al público en marzo de 2010 dentro del complejo arqueológico de Túcume, 33 kilómetros al norte de Chiclayo. En su tiempo fue el centro ceremonial principal de la cultura lambayeque con una antigüedad entre 1.000 y 1.375 años. Lo que hoy vemos como un montículo horadado por los regueros de la lluvia, fue una pirámide con varias estructuras superpuestas con espléndidas pinturas murales y bajorrelieves policromados que giraban en torno a un

tema principal: la naturaleza marina. Otro ejemplo destacado es Huaca Rajada, también cerca de Chiclayo. Aquí la cultura moche (o mochica, 300 aC a 700 dC) construyó dos pirámides de barro (en realidad era solo una, partida por una "raja") que fueron un lugar de culto muy destacado.

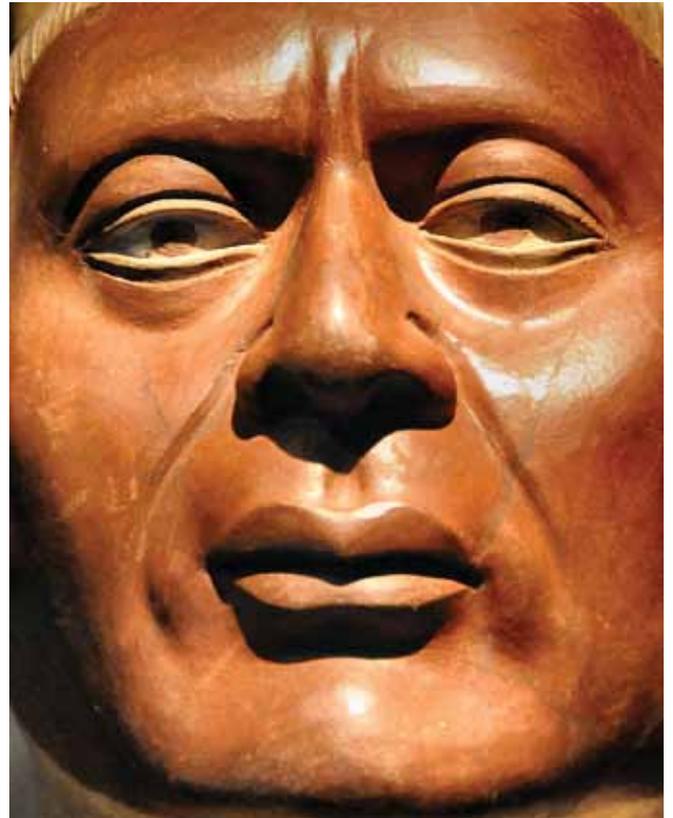
Desde hace siglos se sabía que este era un lugar rico en enterramientos y por ello los "huaqueros" (profanadores de huacas) habían dejado su huella en los yermos campos que aparecían salpicados de pequeños cráteres, correspondiente cada uno a una excavación ilegal. Cuentan las crónicas



Dioses, tumbas y barro

La auténtica tumba del Señor de Sipán (arriba) se encuentra en el sitio arqueológico de la Huaca Rajada, cerca de Chiclayo. El soberano era considerado un dios en la Tierra. Chan Chan (junto a estas líneas), la mayor ciudadela de barro del mundo, está a sólo 5 kilómetros de Trujillo. En la página anterior, la aldea de El Ventarrón, junto a Chiclayo, donde se encuentra la Huaca del mismo nombre.

Pese a tener una cultura muy avanzada, los mochicas no conocieron la escritura. De alguna forma suplieron esta carencia "describiendo" en barro diversos aspectos de su sociedad. Su cerámica es quizá la más realista y expresiva de todas las culturas americanas y alcanzó su cenit en los llamados huaco-retratos, que evidencian como se ha mantenido la raza hasta hoy



que en 1987, en una de las chicherías (cantinas) del pueblo de Sipán, la policía vio cómo un joven pagaba una bebida con una cuenta de oro. Interrogado, confesó que la había sacado de una huaca y que en casa tenía más, que había muchas. Los lugareños consideraban los yacimientos arqueológicos como algo propio, como un medio de subsistencia que les habían legado sus antepasados. La cerámica precolombina inundaba sus casas y los coleccionistas privados se aprovechaban de ello sin ningún escrúpulo.

LOS 'ROMANOS' DE AMÉRICA

Así que las autoridades locales llamaron a Walter Alva, a la sazón director del Museo Bruning de Lambayeque, y

en sólo cinco meses de excavaciones, el 26 de julio de 1987 hizo uno de los hallazgos más importantes del siglo XX: el señor de Sipán. Su importancia radica en que fue la primera tumba de un alto dignatario mochica que se descubría con su ajuar intacto, lo que puso de evidencia la relevancia de esta civilización, que floreció al mismo tiempo que en Europa lo hacía el Imperio Romano.

La amplia zona de la Huaca del Ventarrón, de 12 km² y a 20 kilómetros de Chiclayo, es otra de las zonas predilectas de los huaqueros. A vista de pájaro, el desierto parece un paisaje lunar agujereado por la furia de los saltadores. Durante el día repasan los lugares inexplorados clavando una vara

metálica en la arena, como se hace en la nieve para buscar personas sepultadas por los aludes. Cuando notan poca resistencia es que han dado con el hueco de una tumba, cuando algo cruje es que han chocado con algún "ceramio", como aquí llaman a la alfarería. Marcan discretamente el lugar y vuelven por la noche para excavarlo. En el Ventarrón, Ignacio Alva, hijo de Walter, ha desenterrado un mural policromo de 4.500 años de antigüedad, parte de una huaca que han denominado "el templo primigenio", origen de la primera civilización del norte del Perú.

Las Huacas del Sol y de la Luna, 5 kilómetros al sur de Trujillo, son otros lugares de referencia de la cultura moche. Se cree que la más baja, la del



Cerámica policromada

Arriba Régulo Franco, arqueólogo de El Brujo, junto a la terrorífica representación del dios mochica Aia Paec (el Decapitador). A la derecha el almacén de huaco-retratos del Museo Larco. Debajo Ignacio Alva, arqueólogo de El Ventarrón, junto a un mural policromado de 4.500 años de antigüedad. Y, por último, una cerámica erótica moche de las muchas que alberga el Museo Larco de Lima.

Sol, era el centro del poder político, mientras que la mayor, la de la Luna, lo era del religioso. En esta última se han encontrado los restos de 40 hombres sacrificados y pinturas murales de cinco colores (rojo, negro, blanco, azul y mostaza), entre las que destaca el rostro antropomorfo del dios Aia Paec, el Decapitador, al que se realizaban sacrificios humanos.

Pese a tener una cultura muy avanzada, los mochicas no conocieron la escritura. De alguna forma suplieron esta carencia “describiendo” en barro cómo era su sociedad. Su cerámica era quizá la más realista y expresiva de todas las culturas americanas y aunque estaba destinada a servir de ofrendas religiosas, nos sirve hoy para conocer





No se trata de un bombardeo, son los cráteres dejados por los salteadores en la huaca de El Brujo.

sus costumbres y a sus gentes. Los llamados huaco-retratos son esculturas de personas con un alto grado de realismo. Tanto que pueden apreciarse estados de ánimo y enfermedades. Utilizaron arcilla roja (hierro) y blanca (alúmina) para obtener colores granates y cremas. Los hornos eran alimentados generalmente con leña de algarrobo.

La otra gran cultura de la zona es la chimú, posterior a la mochica. Los restos chimúes más importantes que han llegado a nuestros días es la ciudad de barro de Chan Chan. Se dice que su primer soberano, Tacaynamo, llegó, no se sabe de dónde, por mar. Algunas teorías lo relacionan con culturas orientales procedentes de la lejana costa de China.

De su importancia valga decir que llegó a tener cerca de 100.000 habitantes antes de la llegada de los españoles. Hoy es uno de los principales atractivos turísticos de la zona formada por diez ciudadelas amuralladas o grandes recintos cercados (canchones), que forman un auténtico laberinto de calles, estructuras y rampas en una extensión de casi 1.500 hectáreas. Declarado por la Unesco en 1986 como patrimonio de la Humanidad, la mayor parte de las estructuras de Chan Chan, todas de barro, están protegidas por entoldados de las inclemencias del tiempo, especialmente por los destrozos que causa periódicamente el fenómeno climático de 'el Niño'. ●

GUÍA PRÁCTICA

PERÚ



CÓMO LLEGAR

EN AVIÓN. Air Europa tiene cuatro frecuencias semanales a Lima (lunes, miércoles, viernes y domingo), si bien en Navidades se reforzará con un vuelo más los sábados. Iberia dispone de 11 vuelos semanales a Lima. Duran unas 12 horas y su precio es desde 711 € ida y vuelta.

Desde Lima, Lan Perú vuela tres veces al día a Trujillo (50 minutos) desde 59 dólares. Por la carretera Panamericana Norte se puede llegar a Trujillo en unas 7 horas. Otra posibilidad es contratar en la capital peruana un paquete organizado. Lima Tours (www.limatours.com.pe) ofrece "Trujillo y Chiclayo, ruta de los moches" que dura cuatro días y visita Trujillo, Huanchaco, Chan Chan, Huacas del Sol y de La Luna, Chiclayo, Túcume y el Museo Tumbas Reales de Sipán.

DÓNDE DORMIR

Los Horcones de Túcume (en la foto), en Chiclayo. 33 kilómetros al norte de la ciudad. Hospedaje rural pegado a las huacas de Túcume. Seis chalets construidos por los arquitectos peruanos Jorge Burga y Rosana Correa con barro enjalbegado, quincha (paja)



y algarrobo. Primer Premio Bienal de Arquitectura 2002. Comida típica llamada pachamanca norteña. Paseos a caballo. www.loshorconesdetucume.com
Hotel De Sol y Barro, en Trujillo. Casa señorial de campo junto a las Huacas del Sol y de la Luna, a 15 minutos de Trujillo. Primer y único hotel-boutique en Trujillo. Arquitectura de estilo mochica. Cada uno de los 20 bungalows tiene una decoración diferente, todas sorprendentes. Excelente comedor con cocina peruana tradicional. www.hoteldesolybarroperu.com

DÓNDE COMER

El Señorío de Sulco (en la foto), en Lima. Inaugurado hace 23 años, en 1992 se trasladó a su actual emplazamiento en el barrio de Miraflores. Cocina clásica y vanguardista a la vez. Platos de todo el Perú mimados por Isabel Álvarez y sus tres hijos Cusi, Nicolás, y Flavio Solorzano. Ambiente rústico y acogedor especialmente en el salón del segundo piso. Pulpo al olivo, cebiche, papa causa, chupé de camarones, cau cau (callos)... www.senoriodesulco.com



Restaurante Fiesta, en Chiclayo. Dicen que es el mejor de la ciudad y uno de los mejores del Perú. Fundado en 1983 por Alberto Solís y su esposa Bertha, su cocina es criolla auténtica y refinada. Cebiche de mero a la brasa en hoja de maíz, tiraditos de róbalo, causa de yuca, tamalitos de arroz con camarones a la piedra y el famosísimo arroz con pato chichayano o el pato mechado con garbanzos. De postre, un king kong (machacado de membrillo o pastel de queso de aguaymanto) y el renombrado cóctel pisco sour, que prepara Sergio. www.restaurantfiestagourmet.com

550 Kriollo Gourmet (Av. Dos de Mayo, 385, Lima). No lleva más de un año en el pujante distrito de Miraflores y ya se ha convertido en un referente gastronómico. Su chef, Israel Laura, que estuvo en España y trabajó en El Bulli, ha dado a la cocina criolla un giro hacia el refinamiento y la elegancia. A destacar el pulpo a la parrilla sobre majado de papas. www.el550.com

MÁS INFORMACIÓN

Oficinas de Turismo de Perú
www.promperu.gob.pe/ www.peru.info/es/



HTT Holidays & Incentives



MARFA TRAVEL

Agencia Asociada
**Carlson
Wagonlit
Travel**

The Ultimate Experience



WHERE ADVENTURE MEETS LUXURY

◆ THE HTT TRAVEL EXPERIENCE ◆

Holidays, VIP Travel, Incentives & Special Events
in the Middle East, Africa & Asia

Para más información:

marfatravel@marfatravel.com

Teléfono - 91 715 11 81





WALTER ALVA, arqueólogo Director del Museo de las Tumbas Reales de Sipán

Si Zahi Hawass es el arqueólogo más conocido de Egipto, Walter Alva lo es en el Perú desde que en 1987, cuando era director del Museo Brüning de Lambayeque, descubriera la tumba de un rey moche, el Señor de Sipán, considerado como uno de los diez mejores descubrimientos realizados en el siglo XX junto con Tutankamon, Cusco, Creta...

Walter Alva nació el 28 de junio de 1951 en el distrito de Contumazá, Cajamarca, en el norte del Perú y su formación profesional la realizó en la Universidad Nacional de Trujillo.

Ha obtenido varias distinciones entre las que destaca la Orden del Sol del Perú (1990), y ha publicado muchas obras sobre sus investigaciones, que han permitido conocer detalles de la cultura mochica. Desde 2002 dirige el Museo de las Tumbas Reales de Sipán en Lambayeque www.tumbasreales.org

“ME GUSTARÍA DESCUBRIR ALGÚN DÍA LOS SECRETOS DE LA CULTURA MOCHE”

En qué radica la importancia del museo? La prensa europea ha situado el descubrimiento de la tumba del Señor de Sipán como uno de los hallazgos arqueológicos más importantes del siglo XX. Y el museo está, sin duda, entre los diez mejores del mundo construidos en los últimos años.

Llama la atención tanto su arquitectura exterior, muy moderna, como la disposición diáfana de las piezas en su interior.

Lo que nos movió al hacer este museo es que fuera fundamentalmente didáctico, sobre todo para los niños.

Extraña que el museo se encuentre relativamente alejado del lugar donde se descubrió la tumba.

El motivo de que no hayamos construido en el mismo sitio donde se descubrió el Señor de Sipán es fundamentalmente porque ocupa mucho espacio. Tiene un volumen considerable. Y también para mantenerlo a salvo de contingencias naturales o conflictos sociales.

El descubrimiento de la Tumba del Señor de Sipán podría servir perfectamente para el guión de una película de aventuras, ¿no es cierto?

Bueno, todo empezó el 25 de febrero de 1987 cuando nuestro equipo llegó al sitio y comprobamos que estaba en proceso de saqueo masivo. Descubrimos que

algunos huaqueros se habían llevado piezas de oro y los alrededores estaban tomados por los lugareños.

¿De no haber sido por su intervención, hoy existiría la tumba?

Hay que tener en cuenta que en aquellos momentos el Perú estaba sumergido en una grave crisis moral, además de económica. La única solución era la protección policial del lugar.

Sin embargo, al ver hoy el museo es difícil imaginar aquella lucha.

Es verdad, la situación ha cambiado mucho. El museo de las tumbas de Sipán se inauguró en 2002 y desde entonces ha sido un éxito en alza. Ahora tenemos aproximadamente un millón doscientos mil visitantes anuales. La apertura del museo sirvió para propiciar el gran salto económico que ha experimentado esta región en los últimos años. Los habitantes de la zona se han dado cuenta de que les es más rentable el museo que el saqueo de los restos arqueológicos.

Porque esta región no es de las más ricas del Perú...

El Museo Tumbas Reales de Sipán es el primer atractivo turístico de la región. Ahora vamos a hacer en El Ventarrón un museo de los inicios de la cultura peruana.

¿Esperan hacer nuevos descubrimientos?

Evidentemente no hemos llegado al final. Seguimos

haciendo descubrimientos muy a menudo. Hace muy poco hemos descubierto un sacerdote guerrero, un hallazgo que complementa muy bien al Señor de Sipán.

¿Hay algún otro proyecto en cartera?

Muchos. Uno de los proyectos para la difusión de la tumba del Señor de Sipán en los que tenemos más confianza es la película documental para la televisión dirigida por el español José Manuel Novoa, que se presentó en 2009 en la Casa de América de Madrid. También estamos entrenando en El Ventarrón a jóvenes del pueblo para que sean guías turísticos. Y queremos hacer más museos.

¿Y hay dinero para tanto?

Para construir este museo el Estado puso el 35 por ciento de lo que costó. Hoy es autosuficiente. El museo del sitio arqueológico recibe ayuda de Italia, y El Ventarrón de Francia. Quiero aprovechar esta entrevista para pedir ayuda de España para El Ventarrón. Hace poco nos visitó la directora de la Agencia Española de Cooperación y nos causó muy buena impresión.

Después de todo, ¿sabemos realmente qué pensaban los moches, qué les movía, por qué se enterraban así?

Me gustaría descubrir algún día los secretos que aún rodean a la cultura moche. ●

A demanding day demands a good night's sleep. At Mövenpick Hotels & Resorts, we know the value of comfort. Just as we know the importance of a punctual wake-up call. Trust us, we Swiss know about clocks. In fact, you have over 60 top-class hotels and resorts around the world to choose from, each offering excellent service, world-renowned cuisine, and upscale Swiss hospitality. So you can rest assured, wherever you stay. For bookings and information, visit www.moevenpick-hotels.com

Passionately Swiss.™


MÖVENPICK
Hotels & Resorts

www.moevenpick-hotels.com

A restful night  precise wake-up calls.





“TODAVÍA QUEDAN ALGUNOS DIVOS INSOPORTABLES EN LA ÓPERA”

Hasta hace poco más de un año, Ainhoa Arteta habría sido presentada como soprano, porque la carrera de esta donostiarra estaba dedicada en exclusiva al mundo de la interpretación lírica. Pero se cruzó en su camino el músico y productor Javier Limón y la publicación de dos discos de música popular la ha convertido en cantante, en el más amplio sentido del término. *La vida*, el primer disco, fue un homenaje a los boleros que Ainhoa conoció gracias a su madre; *Don't Give Up*, que acaba de publicar, es más personal en la selección de los temas, que firman Nirvana, Guns N' Roses, Peter Gabriel, Joaquín Sabina... Definitivamente, estamos ante una cantante polifacética, tan intensa en su rol de soprano como auténtica en el papel de intérprete de temas pop.

– **¿Quién ha propuesto los doce temas?**

– La verdad es que se barajaron muchos otros, y hemos dejado en el cajón canciones de Phil Collins, Mick Jagger y Michael Jackson, que tal vez vean la luz más adelante. Los que hay los seleccionó Javier Limón, excepto los españoles: yo elegí los temas de Sabina, Antonio Vega y Los Secretos, porque eran los que me gustaban; es la música con la que yo crecí.

– **¿Qué diferencias más notables hay entre *Don't Give Up* y el anterior *La vida*?**

– Este disco es más atrevido, más jazzístico, tiene más de improvisación; musicalmente empieza donde terminaba *La vida*, con Eric

“YO ELEGÍ LOS TEMAS DE SABINA, ANTONIO VEGA Y LOS SECRETOS, PORQUE ME GUSTABAN”

“ESTE ÁLBUM ES MÁS ‘JAZZÍSTICO’, MÁS IMPROVISADO Y ATREVIDO QUE EL ANTERIOR ”

“CADA CANCIÓN EXIGE UNA EXPRESIÓN DISTINTA Y ESO SE APRECIA EN CÓMO CANTO A SABINA”

“NO DESCARTO GRABAR UN ÁLBUM CON CANCIONES ORIGINALES”

Clapton y un tema muy *jazzístico* de Mina.

– **¿Este disco es un trabajo menos lírico que el anterior?**

– Sin duda. Precisamente, como vimos que en *La vida* cada vez me despegabá más del lírico al final del disco, hemos abordado éste desde el principio con canciones más distantes. Aunque, curiosamente, *Don't Give Up* se ha montado de tal forma que el lirismo aflora en los últimos temas: *Sumertime* y una versión de *Bizcaia maite*. Ha sido un camino algo a la inversa.

– **¿Cuánto tiempo le ha llevado la grabación del disco?**

– Ha sido más largo que el primero, porque los boleros incluidos en *La vida* los conocía de siempre. Para este he debido profundizar en la música de autores poco habituales para mí, he tenido que estudiar bien los originales hasta encontrar la versión que nos hiciera sentir cómodos. Hemos tardado prácticamente un mes entre trabajar los temas, aprenderlos y darles el matiz adecuado, porque no se puede cantar igual un tema en inglés que en español y eso se aprecia perfectamente en cómo canto a Sabina o Los Secretos; la expresión es distinta.

– **¿Le ha cogido el gusto a esto de grabar discos con temas populares?**

– Pues sí porque trabajar con Javier Limón y con la banda de jazz que tiene es un privilegio. Así como en el primero les costó trabajo convencerme, el segundo ha sido muy fácil; lo que nos cuesta es encontrar tiempo para entrar en el estudio, pero las ganas, todas. Cada vez que canto con Melón [Iván Lewis]



sentado al piano, me muero de lo bien que hacemos música. De hecho ya hemos hablado que algún día me gustaría sacar un disco solo con temas suyos. Me gusta este tipo de retos, sobre todo cuando te encuentras con grandes músicos como Melón, que cuando empieza a tocar el piano sería capaz de cantar el patio de mi casa es particular.

– **¿Graba estos discos convencida o “motivada” por la discográfica?**

– Lo hago absolutamente convencida. El primer disco fue más de la discográfica, porque ellos lo veían más claro que yo, pero este lo he hecho convencida y con ganas. Iba contenta a grabar. La buena experiencia del primero ha sido decisiva.

– **¿Qué le impulsa a grabar un álbum tan alejado de su repertorio habitual?**

– Saber que estoy rodeada de buenos músicos con los que aprendo mucho, que me lo paso muy bien y que no comprometo para nada mi carrera lírica. Me gusta la música, la buena música, y una buena melodía la puede defender una soprano y todo el que sea músico. En el disco se ve, por ejemplo, que yo no pretendo grabar los temas de Gabriel o Nirvana como una voz lírica, sino que adapto la voz para aproximarme a su música; he de ser lo más camaleónica posible. Es un reto que me gusta y lo paso bien.

“LOS MÚSICOS DE ESTE DISCO ME HAN AYUDADO A SOLTARME LA MELENA”

“UNA BUENA MELODÍA PUEDE DEFENDERLA UNA SOPRANO Y TODO EL QUE SEA MÚSICO”

“EL TÍTULO ‘DON’T GIVE UP’ DEL ÁLBUM HA SIDO PREMEDITADO, OBLIGADO POR LOS MOMENTOS DIFÍCILES QUE VIVIMOS”

– **Porque el disco tiene mucho de improvisación frente a lo que es el género lírico.**

– Muchísimo, y ver cómo interactúan entre estos músicos me ha ayudado a soltarme la melena, porque yo vengo de un mundo donde todo está medido, todo tiene que ser como está escrito ni una nota más larga que la otra, pero esto es puro *feeling* y no quiero decir que en la ópera no lo haya, que lo hay, pero dentro de una medida, todo está calculado y aquí la música se va fabricando en el momento, nace contigo, es algo instantáneo.

– **¿A quién va dirigido el álbum?**

– A un público amplio. Es el típico disco que se puede regalar incluso a la abuela o a la madre; y será curioso, porque van a terminar escuchando a Nirvana y a Los secretos... y les dirán: “Mira, a la abuela le gusta Nirvana”.

– **¿Por qué se ha elegido *Don’t give up* como título del disco?**

– Eso ha sido premeditado y con alevosía. Por el momento que estamos viviendo, la canción de Peter Gabriel contiene un mensaje muy fuerte, cuando crees que no vales para el trabajo, que nadie te va a llamar, que nadie se fija en ti, es un canto para que mires a tu alrededor, porque tienes a tu familia, a tus amigos, estamos todos, porque todos estamos en el mismo lío y... “don’t give up” [



Ainhoa Arteta se encuentra en un momento de plenitud artística. Una madurez profesional que se trasluce en su vitalidad desbordante, llena de proyectos y en una envidiable forma física; nadie diría que por su figura y su rostro, siempre iluminado por una sonrisa, han pasado dos hijos y cientos de miles de kilómetros en visitas a los teatros de todo el mundo. Una vitalidad que transmite en cada uno de los 12 temas que componen el álbum *Don't Give Up*, segundo en el que la soprano donostiarra se ha adentrado en la música popular. Una faceta que no la aparta ni un ápice de su carrera lírica, en la que se inició de la mano de Plácido Domingo y en la que ha cosechado éxitos clamorosos hasta llevarla a la primera fila del plantel de cantantes clásicas. Dice que el divismo existe aún en el mundo de la ópera, un anacronismo, según ella, de unos pocos inadaptados al siglo XXI. Ella es todo lo contrario que se le pueda suponer al divismo; Ainhoa Arteta es cercana, amable, simpática, asequible, campechana, divertida, alegre y, además, guapa. Una mujer espléndida, en la que se funden las virtudes de una dama clásica, procedente del teatro operístico, y las de la mujer más actual, amante de la familia, soñadora con las escapadas a una playa de aguas cálidas y débil ante una buena comida en compañía de amigos. Y para colmo canta como quiere... y lo que quiere.



no te rindas]. En realidad yo creo que *Sweet child of mine*, de Guns N' Roses, es el tema más *hit* del álbum, más pegadizo que *Don't give up*, pero este representa la finalidad del disco, porque es también un poco mi actitud y mi forma de ver esta historia.

– **¿Cada música tiene su momento?**

– Creo que sí, hay momentos en el día en que te apetece escuchar cosas extremas y, en otros, cosas más calmaditas

– **¿Qué diferencia hay para una soprano entre interpretar lírico y temas populares?**

– En cuanto a la música, en lo lírico te supeditas al rigor de la partitura; vocalmente no tiene color. El lírico es una preparación y un trabajo vocal que está muy lejos, no voy a decir ni por encima ni por debajo, pero sí muy lejos de donde está la vocalidad de este disco y requiere una preparación y una concentración muy fuertes.

– **¿No le afecta a la voz?**

– No, después de tantos años trabajada, utilizo la voz correctamente. Sí hay un punto que me molesta al interpretar este tipo de temas, y es que la voz sea demasiado correcta, debería ser un punto menos cultivada; esa parte es la que más me cuesta, hacer algo incorrecto vocalmente. Pero nunca haría nada que me dañase la voz.

– **¿Hará giras?**

– En enero está previsto presentar el disco en concierto, pero no sé aún dónde. Y hay un promotor que está buscando huecos en mi agenda lírica para hacer una gira.

“EL TRABAJO VOCAL LÍRICO ESTÁ MUY LEJOS DE LA VOCALIDAD DE ESTE DISCO”

“ME MOLESTA QUE LA VOZ PUEDA LLEGAR A SER DEMASIADO CORRECTA PARA CANTAR ESTOS TEMAS”

“HABRÁ UN CONCIERTO DE PRESENTACIÓN DEL DISCO EN ENERO”

“PARA RELAJARME BUSCO PLAYAS DE ARENA BLANCA Y AGUAS CÁLIDAS”

– **¿Quién programa sus viajes de ocio?**

– A veces yo; cuando ya no puedo más, me busco una playa blanca de agua caliente y con peces de colores.

– **¿Alguna en particular para perderse del todo?**

– Me da igual; suele ser en el Caribe, con mis hijos. Soy mujer de mar, he nacido en San Sebastián, pero soy muy friolera y el agua del Cantábrico... ¡puff! Estoy muy mayor para entrar en esas aguas tan frías.

– **¿Algún viaje pendiente?**

– Había dos destinos que tenía pendientes de conocer, uno era Roma, pero ya la visité. Así es que ahora sólo me queda Egipto. Me fascina la historia. Ahora que, insisto, para relajarme nada como una playa de arenas blancas y peces de colores.

– **¿Y el viaje gastronómico?**

– Como buena vasca me gusta comer bien, soy muy tripera, pero es un problema porque a mi edad ya no metabolizo y, claro... Me pego mis panzadas pero el resto del tiempo me cuido. Una buena comida con amigos y un buen vino es de las cosas que más me pueden gustar. Me entusiasma.

– **¿Dónde pasará las navidades?**

– En casa, en San Sebastián.

– **¿Queda todavía algún rastro de divismo en la ópera?**

– Ya lo creo, todavía hay divos insoportables, pero los menos, los pobrecitos se quedan muy solos. En estos tiempos las cosas no son como antes. ●

JAMAICA

ANTIGUA

ST. LUCIA

BAHAMAS

Sandals

THE *Luxury Included*® HOLIDAY

Para más información:

Visite nuestra web: www.sandals.com

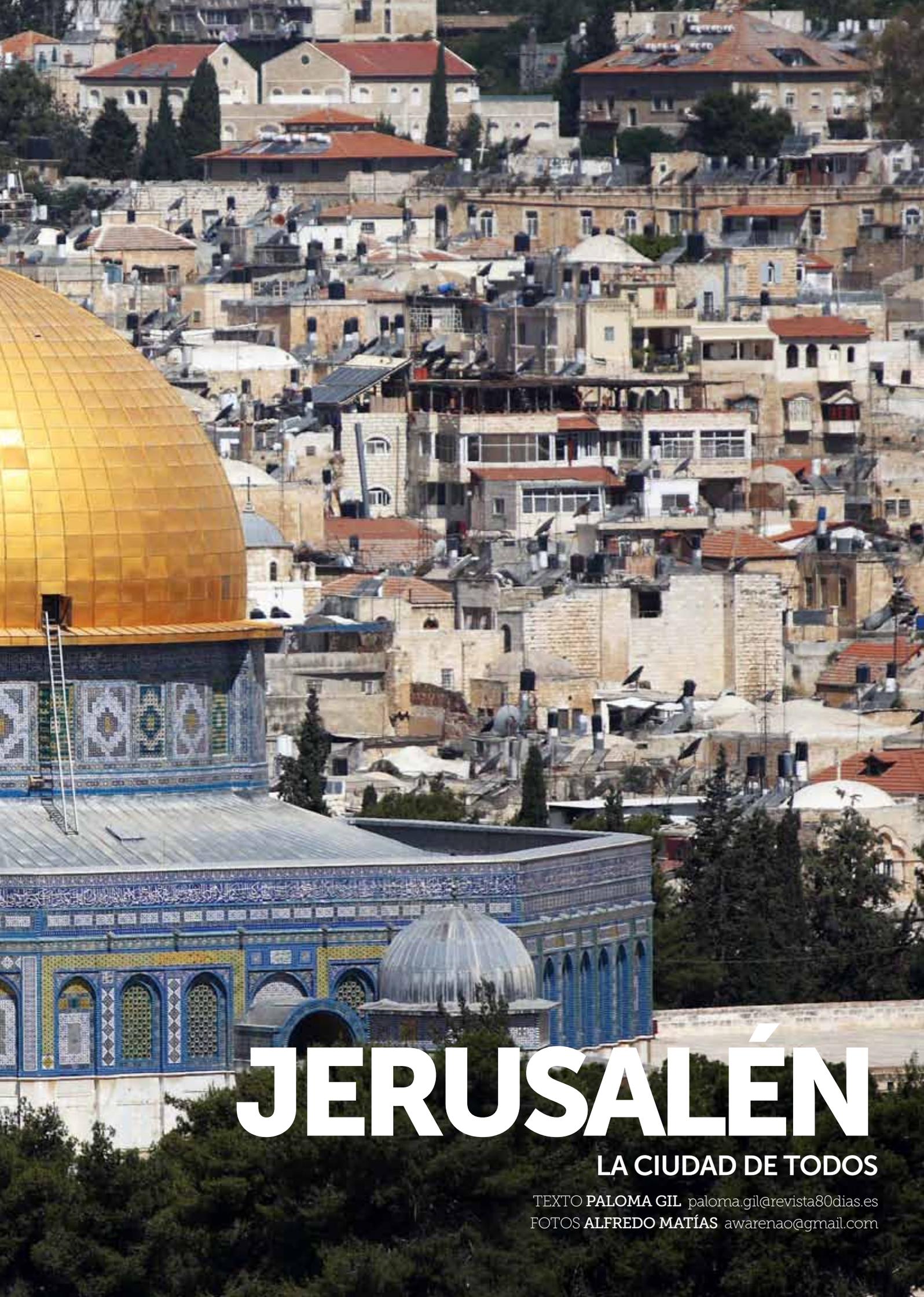
O llame al: **+34 91 8117592**

Sus Vacaciones con Lujo Includo incluyen:

- las suites del Caribe más lujosas, algunas con servicio de mayordomo incluido
- hasta 11 restaurantes gourmets
- bebidas de marca premium con vinos exclusivos de la marca Beringer
- todos los deportes terrestres incluidos
- deportes acuáticos, incluyendo el buceo
- entretenimiento nocturno
- todos los traslados del aeropuerto y las propinas







JERUSALÉN

LA CIUDAD DE TODOS

TEXTO PALOMA GIL paloma.gil@revista80dias.es

FOTOS ALFREDO MATÍAS awarenao@gmail.com

Jerusalén, punto de convergencia de culturas y religiones, y de seres de todas las lenguas y costumbres, es una de las ciudades más apasionantes del mundo. Cúpulas doradas, piedras milenarias, sinagogas, mezquitas e iglesias, zocos, plazas... Es la conjunción de oriente y occidente

Sobran razones para conocer Jerusalén, una experiencia que a nadie deja indiferente. Perdersé entre las callejuelas de la Ciudad Vieja permite a cualquier visitante trazar su propio camino. Jerusalén es, en sí misma, muchas ciudades y uno puede recorrer calles estrechas, en las que se sitúan los mercados más variopintos y simpáticos que se puedan imaginar, comprando toda clase de productos, artesanías, objetos de madera o metal, dulces, pitas y antojos de cualquier clase y procedencia, junto a objetos piadosos, especias, incienso o las frutas típicas de la temporada, que proviene de los propios huertos de la ciudad y que esperan a ser vendidos al más hábil regateador de la plaza.

Jerusalén, la antigua capital de Judea, es como un pequeño microcosmos en el que se dan cita contrastes y contradicciones y en el que se puede ver pasear, por la misma calle, tipos



humanos diversos y procedentes de todos los siglos y países del mundo. Ello es debido al hecho de que el Gobierno de Israel abriera sus puertas a todos los judíos que desearan establecerse en la ciudad. Y ello provocó una afluencia masiva desde cualquier rincón del globo y tiene como consecuencia el enriquecimiento de esa cultura, pues en Jerusalén conviven los makuyas japoneses con otros fieles de cuarenta y cinco confesiones cristianas diferentes y con musulmanes representantes de todos los ritos y orígenes geográficos del Islam.

TEMPLOS PARA TODOS

Se pueden visitar todas las iglesias que

alfombran la ciudad sean de la religión que sean, como si estuvieran abiertas a todo aquellos que aún tienen algo que descubrir. Los santos lugares, a los que acuden miles de peregrinos cada año, escépticos buscadores de vestigios que confirmen o destruyan cualquier teoría, historiadores, profanos en el tema y aventureros de cualquier clase. Unos buscan vivir su fe de forma activa, otros, razones para creer o dejar de hacerlo, otros buscan la belleza de un pasado grandioso, algunos quieren aprender una lección de arte de primera mano y otros simplemente quieren disfrutar de lugares cuyo encanto es incomparable a ningún otro.

Algunas de las iglesias más boni-



Una procesión de cristianos ortodoxos recorre las calles por las que transcurre el Vía Crucis católico hasta llegar al Santo Sepulcro.



Basílica del Santo Sepulcro
Situada sobre el monte Gólgota (que significa la calavera), la basílica del Santo Sepulcro se considera la última morada del cuerpo de Cristo. Fue construida por el emperador Constantino y reconstruida y ampliada posteriormente varias veces en el mismo emplazamiento. En su interior pueden encontrarse diferentes capillas: católica, griega ortodoxa, armenia, siria y copta.

Comida 'kosher'

Kosher, en hebreo, quiere decir "apto", es decir se trata de una forma de preparar y mezclar la comida. Y *Kashrut* es el seguimiento de ciertas normas dictadas por el Torah (el libro sagrado) sobre la preparación y manejo de los alimentos. Así pues, la comida Kosher es la que observa las normas y por tanto es apta para su consumo.

Las reglas son muy estrictas, por ejemplo, la carne sólo se puede consumir si proviene de animales rumiantes cuya pezuña esté dividida y han de ser sacrificados de una forma muy concreta. También para el consumo de pescado hay normas: tiene que tener escamas y piel, por lo que el marisco está prohibido.

Tampoco se pueden cocinar los lácteos y la carne juntos. Cuando alguien come carne, debe esperar al menos seis horas para consumir cualquier lácteo.

Ni el pan ni los pasteles pueden llevar lácteos porque no podrían comerse con la carne.

En fin, todos los productos procesados deben de estar avalados por un rabino que certifique que son *kosher*, porque en los casos más extremos, el material de cocina que toca los lácteos no puede tocar la carne o se contaminará.



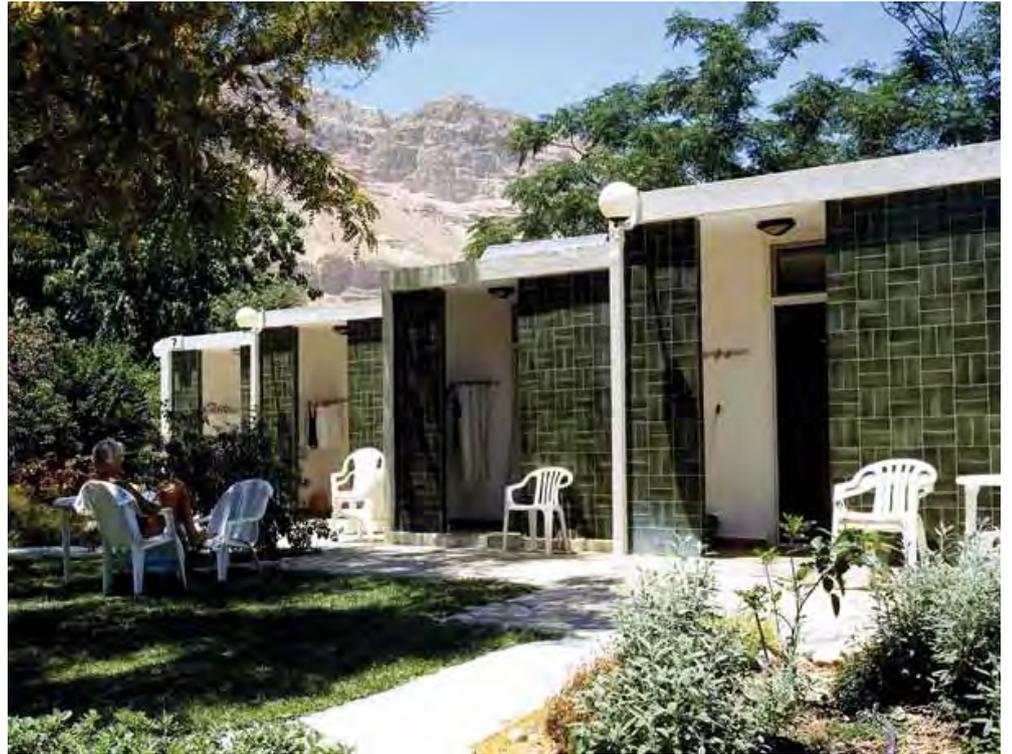
Jerusalén es un mosaico de culturas que se mezclan en todos los aspectos de la vida cotidiana: la comida, la artesanía, la cultura, la historia, la música... Una ciudad extraordinaria en la que todo es... extraordinario

tas de la ciudad son la de la Santísima Trinidad, el Complejo Ruso, la etíope, Getsemaní y la iglesia de todas las naciones, Notre Dame de Sion, la catedral de San Jorge, la iglesia de María Madalena, la del arcángel Miguel o la tumba de María entre otras muchísimas. En cuanto a las mezquitas, hay dos fundamentales, la de El-Aqsa y la Cúpula de la Roca. Hay que tener en cuenta que en las mezquitas se separa a hombres y mujeres y además se obliga a éstas a cubrirse la cabeza para entrar. Por último repasemos algunas sinagogas, como la italiana, la Hurvah, la Mayanot, Or Ha-Chaim, Tzemach Tzedek, Hadassah, la de los cuatros sefarditas y, por supuesto, la de Bet-El Yeshiva. En todas ellas se pide a los hombres que se cubran la cabeza con

el solideo hebreo, pero los suelen facilitar a la entrada de cada sinagoga.

LOS MUSEOS

Se pueden visitar museos llenos de Historia, arte y cultura, museos que dan testimonio de un pasado digno de ser admirado, pero también hay museos llenos de modernas expresiones del convulso siglo XX, porque en Jerusalén, pasado y futuro conviven de forma armónica con un presente dinámico que se empeña en poner de manifiesto las posibilidades de una tierra que, en tiempos, fue cuna de los grandes reyes. Su música, su arte, su alegría, se contagian en tanto que invitan al turista a participar de ellos, porque en Jerusalén, como en Madrid, nadie es extranjero.



De la comuna al 'kibutz'

Los *kibutz* son una especie de pequeñas comunas (de economía socialista) basadas en el trabajo propio y la propiedad colectiva, que se centralizan en la agricultura, aunque puede haber trabajos

de todo tipo. El sueldo es el mismo para todos y los puestos se van rotando, especialmente los directivos. Trabajar en estas granjas durante un tiempo es una buena fórmula para conocer y disfrutar de Israel desde un punto de vista distinto.





El jardín de la tumba

Es un jardín rocoso donde los peregrinos se detienen a meditar ya que, sobre todo los protestantes, creen que éste fue el verdadero lugar de la crucifixión, entierro y resurrección de Jesús. Son varias las tesis que sostienen esta teoría, por ejemplo, Gólgota y Calvario, en arameo y latín, respectivamente, significan lo mismo: calavera. El propio Jardín de la Tumba se encuentra al pie de una colina cuyo perfil recuerda sospechosamente al perfil de una calavera. Además, el Calvario estaba supuestamente fuera de la ciudad amurallada al igual que el Jardín de la Tumba. Y eminentes arqueólogos encontraron una sepultura típica del s. I en el lugar. Aunque en realidad, las dos últimas consideraciones, según los expertos, también se cumplen en la Basílica del Santo Sepulcro. El lugar fue adquirido en 1984 por la comunidad Cristiana Británica. La Asociación del Jardín de la Tumba, con su sede central en Londres, es la encargada del mantenimiento y administración del jardín.



El Mar Muerto es el punto geográficamente más bajo de la tierra. Este lago de agua salada, situado a 416 m bajo el nivel del mar, es un auténtico spa al aire libre. Las propiedades medicinales de sus sales minerales, sus barros y fangos son únicas en el mundo

Un breve listado de los mejores museos empezando por el Museo de Israel de Jerusalén, donde se encuentra la famosa cúpula bulbosa blanca frente a un pequeño muro negro. Representa “los hijos de la luz frente a los hijos de la sombra” y es bajo la cúpula blanca, la de la luz, donde se guardan los manuscritos de Qunrám. El Museo es espectacular y probablemente el mejor de Jerusalén. También está el Museo la Tierra de la Biblia, el Centro del patrimonio de la Judería Babilónica, el Museo de Arqueología Rockefeller, uno de los más grandes e impresionantes del país, el Museo de La Torre de David, el primer alcázar, ya restaurado, construido por Herodes el Grande. En cuanto a museos al aire

libre, el jardín botánico de la Universidad con espectaculares especies aprovechando la diversidad que les permite su ubicación geográfica. El Museo Yad Vashem, un tributo a las víctimas del holocausto, es un tanto desagradable, pero su colección de archivos es admirable. En realidad hay muchísimos más museos, pero creo que esta selección constituye un buen resumen.

Jerusalén, como ciudad de la humanidad es el centro neurálgico de Israel, aunque su capital sea Tel Aviv. Conocer la ciudad nos puede llevar toda una vida, sin embargo, para el turista inquieto, que busca emociones y diversiones, es importante tener en cuenta que desde la ciudad se pueden realizar numerosas excursiones a al-



Las fiestas hebreas

El día de descanso israelí, el sábado, o Shabat en hebreo, y las demás festividades judías, comienzan al caer el sol del día anterior y terminan por la noche del día festivo. Los bancos, comercios y muchos restaurantes permanecen cerrados durante esas horas. El transporte público cesa, los taxis no. El calendario hebreo se basa en el año lunar, así sus festividades se celebran cada año en diferentes fechas gregorianas.

Masada, o la fortaleza, es un conjunto de palacios y fortificaciones en la cumbre de una montaña en pleno desierto de Judea, muy cerca del Mar Muerto, con una apasionante historia que fue llevada al cine. En sus alrededores se encontraron los rollos de Qumrán



gunos lugares cercanos que son muy interesantes.

MASADA Y EL DESIERTO

Masada, quiere decir fortaleza. Precisamente, es el nombre de un conjunto de palacios y fortificaciones, que se construyeron sobre una montaña aislada, en la región oriental del desierto de Judea, muy cercana al Mar Muerto. La ciudad se conserva bastante bien y constituye un fabuloso recorrido arqueológico, muy ilustrativo de lo que fue una sociedad muy avanzada para su época.

Su historia es apasionante, tanto es así que fue llevada al cine. La típica historia del pueblo asediado por un invasor más fuerte, que se parapeta so-

bre una colina y se encomienda a Dios para resistir el ataque. Pasa el tiempo y finalmente mueren por inanición. Pues ésta es la nota discordante. Porque los judíos zelotes se encerraron en la fortaleza del desierto rocoso. Masada estaba provista de reservas suficientes de agua y alimentos frescos, pero abajo, en el campamento romano que lo asediaba, el suministro de agua más cercano era el Mar Muerto, cuya concentración de sal convierte el líquido en un auténtico veneno si se bebe.

El asalto de la ciudad era imposible, de manera que los romanos, desesperados, recurrieron a todo lo que se les ocurrió. Finalmente, trajeron esclavos judíos desde Jerusalén para construir una rampa por la que trans-

portar un ariete y material suficiente para embestir y tomar la ciudad de una vez por todas. Ante esta decisión, los zelotes concluyeron que jamás serían esclavos de los romanos, así que lo mejor sería tomar parte en un suicidio colectivo, después de destruir definitivamente todos los víveres y materiales que pudieran reutilizar los romanos. Y así lo hicieron. Actualmente las ruinas de esta ciudad son visitadas por turistas de todo el mundo, ansiosos por conocer una historia tan convulsa en pleno desierto.

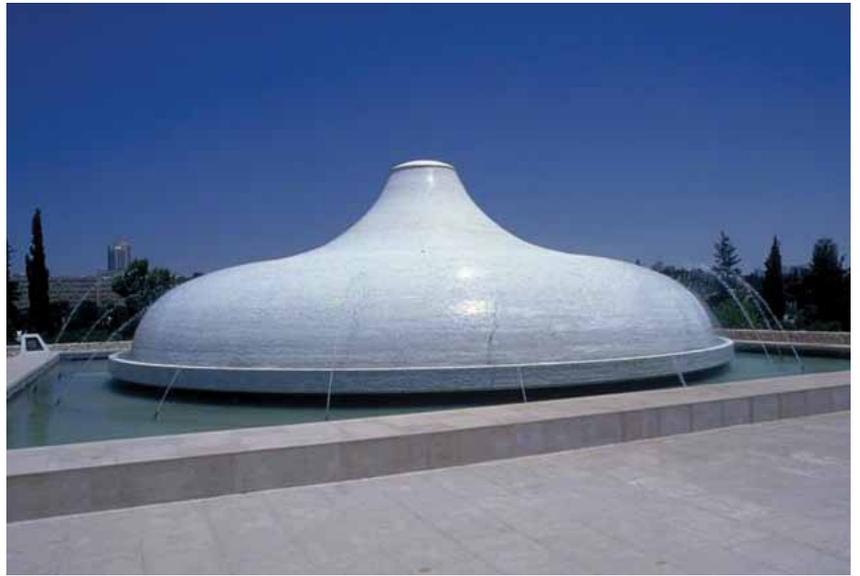
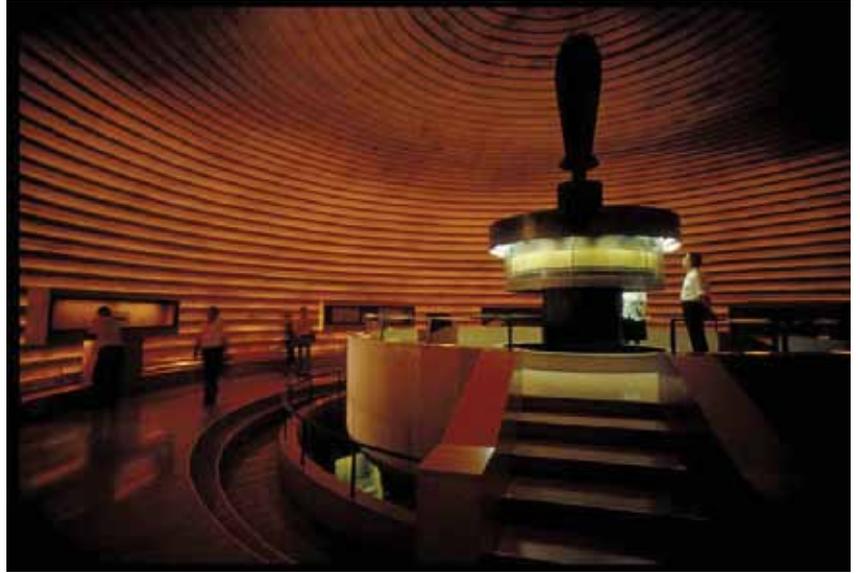
EL MAR MUERTO

Otra excursión, muy cercana y mucho más divertida se puede hacer al Mar Muerto. Por la carretera 90. El lago



Los manuscritos de Qunrám

En 1947, en el desierto de Judea, se descubrieron por casualidad los manuscritos de Qunrám, o rollos del Mar Muerto, un tesoro arqueológico y bíblico, muy anterior al siglo I d.C. Los rollos pertenecían a los judíos esenios, trogloditas que habitaron este lugar entre el Mar Muerto y Jericó.



salado endorreico situado en el punto más bajo de la tierra, a más de 400 metros bajo el nivel del mar... es un paraíso. Sólo contemplarlo ya es un espectáculo, pero si uno puede aprovechar y darse un baño, eso no tiene palabras.

Por un lado, este lago tiene tres grandes peculiaridades fundamentales, que lo convierten en algo único. Por un lado es salado, pero cuando digo salado, lo comparo a lo que un goloso llama dulce. Es decir, el Mar Muerto recuerda a aquél que se echa doce cucharas de azúcar en el café y hace isla, porque el lago contiene diez veces más sal que cualquier otro mar u océano del mundo. Por tanto, es tan salado que impide que haya vida en su interior. Bueno, parece que hay tres



Duchas a orillas del Mar Muerto para eliminar el lodo tras el tratamiento.

microorganismos resistentes, pero no hay algas, ni peces, ni mucho menos medusas, ni nada de lo que uno suele temer encontrarse en una playa normal. Lo único que hay es un suelo resbaladizo y suave, hecho de sal pulida por el agua, lo que quiere decir que es muy recomendable llevar sandalias para evitar caídas.

BALNEARIO AL AIRE LIBRE

Y, por último, precisamente por la sal que contiene, en su agua se flota "per se". No importa si sabes nadar o no, el peso, la estatura, etc. En el Mar Muerto se flota como si estuviésemos hechos de aceite y quisiéramos bucear. Además, las propiedades medicinales exceden los folletos. Es un spa en sí mismo y es una cura a todos los niveles. Tanto los fangos, como la propia agua, ejercen una acción tan beneficiosa sobre la piel que sorprende. Si además se puede conseguir un tratamiento con aceites y cremas, uno puede llegar a pensar que efectivamente está en el paraíso. Y no estará muy equivocado.

Sólo dos cosas que hay que tener muy en cuenta, a parte de las sandalias: uno se desliza a mucha velocidad en este agua por lo que hay que estar atento y abandonarse a la relajación; y es muy importante no salpicar. Recordaréis mis palabras si una miserable gota os entra en un ojo.

Sin ninguna duda, visitar Jerusalén y sus alrededores es un tiempo para la cultura, para la salud, para la diversión, para la buena gastronomía, pero también es una experiencia de interiorización e introspección muy grande. Por eso, la buena compañía es imprescindible. 1

GUÍA PRÁCTICA

JERUSALÉN



CÓMO LLEGAR

EN AVIÓN. Hay compañías que vuelan desde todo el mundo, desde España, lo más cómodo es volar con EL-AL, (4h 40' desde Madrid y 4h desde Barcelona). Desde el aeropuerto Ben Gurion, a 50 km de Jerusalén, hay autobuses que conectan con la ciudad. También hay una estación de tren en el nivel 5.

DÓNDE DORMIR

HOTEL KING DAVID, JERUSALEM. Uno de los más famosos y glamorosos hoteles de Jerusalén. Es muy caro, pero el capricho merece la pena. www.danhoteles.com

JERUSALEM GATE HOTEL. Encarna el espíritu de la salud y la felicidad. Se define como lujo y hospitalidad. Una maravilla de servicio. www.jerusalemgatehotel.com

LEV JERUSALEM. En el centro de la ciudad. Cuenta con todas las comodidades, aunque no es muy moderno, pero a cambio resulta económico. www.levyerushalayim.co.il

DÓNDE COMER

La gastronomía israelí es muy diversa. Algunos de los platos más famosos son el falafel y el hummus, pero hay muchos otros que hay que probar: la ensalada de hígado picado, el Gefilte Fich, el Kugel Jerusalén. El Tahini, la Matbucha, las berenjenas y la ensalada de mayonesa son muy populares, también es corriente el Amba (un encurtido de mango picante) y otras salsas picantes como el Skhug y la Harissa. El Labneh, de leche en pan de Pita y con Kibbeh, Cigarim o Pastelim, aperitivos fritos como el Falafel.

THE QUARTE CAFÉ. Un antiguo cuartel judío. Sirve un buffet kosher de comida tradicional. Un rincón histórico muy sugerente. www.quarter-cafe.co.il

KARMA. Situado en el área de ocio Ein Kerem, sigue el diseño típico de la ciudad: piedra, arcos... su carta es magnífica, pero lo mejor son los "postres yuxtapuestos". Toda una sorpresa. www.karma.rest-e.co.il

TMOL-SHILSHOM. Un café literario cuya comida es deliciosa. Conviene reservar porque

tiene espectáculos nocturnos. www.tmol-shilshom.co.il

QUÉ COMPRAR

Productos artesanales de tradición judía, joyas, orfebrería, diamantes y cuero. Artículos de cobre, especias, bordados o dulces. Los precios son muy buenos, pero en la calle hay que regatear. Las tiendas abren de domingo a jueves, y los viernes, sólo por la mañana.

DATOS PRÁCTICOS

IDIOMA. Oficialmente hay dos lenguas, el hebreo y el árabe, no obstante, prácticamente todo el mundo maneja el inglés a muy buen nivel.

EL CLIMA varía entre el mediterráneo y el continental. En Jerusalén es común que nieve y haga bastante frío en invierno. La estación seca es de abril a octubre y hace mucho calor, y la estación lluviosa, de noviembre a marzo.

ELECTRICIDAD. - La corriente eléctrica es de 230 voltios CA, 50 Hz. Y los enchufes pueden ser de dos clavijas redondas, tipo C o trifásicas de patillas planas en V tipo H.

LA MONEDA oficial es el Nuevo Shekel (ILS). Cambio: 1ILS = 0,2€.

DOCUMENTACIÓN. Es imprescindible el pasaporte con vigencia mínima de seis meses, desde la fecha de entrada. Si la estancia es menor a los 90 días, no se requiere visado.

EL TRANSPORTE PÚBLICO es escaso en comparación con las ciudades europeas, pero las rutas están bien planificadas. Las opciones son: tren, autobús, taxi o coche particular.



MÁS INFORMACIÓN

www.turisrael.com

www.elal.co.il

www.goisrael.com

www.jerusalem.muni.il

Descubre Vietnam



Nuestra sonrisa

Ven a Vietnam a disfrutar de gente encantadora, de sus tradiciones y de su diversidad cultural y artística. Ven a descubrir la belleza de nuestra naturaleza y la sonrisa de un pueblo.

902 105 113

www.vietnamair.es

 Vietnam Airlines

> DESTINO

OURO PRETO

LA CIUDAD DEL ORO NEGRO

TEXTO Y FOTOS HERNANDO REYES ISAZA hreyes@altum.es



Vista de Ouro Preto, antigua capital del estado brasileño de Minas Gerais, con la iglesia de la orden franciscana al fondo.



Durante el Ciclo de Oro de Brasil, los fértiles valles y las ricas laderas del estado de Minas Gerais, vieron surgir las ciudades de mayor valor histórico-artístico del país. Un viaje al corazón barroco de Brasil nos lleva hasta Ouro Preto, cuna del arte sacro y escenario del primer brote de insurgencia contra Portugal

En el interior de Brasil, lejos de las inmensas playas atlánticas y de la selva amazónica salvaje, se levanta entre cerros y colinas una de las más importantes ciudades barrocas de América. Las empedradas calles de Ouro Preto, impregnan de historia, leyendas y misterios. Un importante conjunto de arte barroco engalana edificios, iglesias y fachadas, mientras la agitada vida universitaria desfila con aires juveniles por esta discreta ciudad. Hija mestiza de la codicia aurífera, Ouro Preto, es caprichosamente barroca.

EL ORO DE DUARTE LOPES

Desde las cercanías de Sao Paulo partió en 1694 hacia el actual estado de Minas Gerais una expedición de *bandeirantes*, crueles colonos por lo general mestizos que se dedicaban a capturar indios y esclavos desertores. Parece ser que uno de estos cazadores de hombres, Duarte Lopes, encontró oro mientras lavaba su plato de comida en el río Tripuí, en las cercanías de la aldea de Vila Rica (nombre con que se conocía a la actual Ouro Preto). Este oro, que por estar recubierto de óxido de hierro era de tonalidad azabache, dio nombre a una ciudad que cambia-



ría para siempre la historia de este país suramericano: Oro Negro.

Ante el hallazgo de esta especie de Eldorado, saqueadores, contrabandistas y ladrones llegaron a Vila Rica alimentados por la codicia, hasta el punto de que se hizo imposible controlar esta región de montes escarpados y bosques tropicales. El intento de orden impuesto desde Lisboa a base de Cartas Regias, no conseguía controlar una zona en la que imperaba la ausencia de orden y de ley; pero al llegar la recaudación de impuestos, el oro pudo circular por la famosa Estrada Real, fundido en lingotes con el sello de la corona, en dirección al mar para ser embarcado hacia la Península Ibéri-

ca. Portugal ejercía ahora el control absoluto de la extracción del metal, y para evitar que el Papa se enterara de la riqueza mineral de la región, la Casa Real prohibió el ingreso de cualquier orden religioso al estado de Minas, pudiendo hacerlo sólo el clérigo secular: hermandades y órdenes terceras.

POR LAS CALLES DEL ORO

La Plaza de Tiradentes es el eje principal de la ciudad. Nos encontramos ante el monumento erigido en honor de Joaquim Jose da Silva Xavier, literalmente un *tiradentes* (sacamuélas), quien por liderar en 1788 el movimiento insurgente contra los portugueses conocido como *Os In-*

Los balcones de las casas de Ouro Preto son un recordatorio de su pasado colonial.



Fachadas originales

Puertas con arcos, o rectilíneas. Balcones de roca de cantera, de forja de hierro; o marcos de colores, son elementos que junto con la piedra esculpida y la madera esculpida, componen las originales fachadas de esta antigua capital de Minas Gerais.

Minas de Passagem

En la carretera que conduce de Ouro Preto a Mariana se puede visitar la mina de oro de Passagem, acceder a sus húmedas galerías en un carro minero es algo que no puede pasarse por alto.

Debido a las condiciones de insalubridad, en los 30 kilómetros de su interior, proliferó la hepatitis A durante mucho tiempo, llevándose irremediablemente cientos de almas esclavas. Aunque actualmente hay luz eléctrica, antiguamente eran lámparas de aceite las que iluminaban el camino. La acumulación de gases nocivos era un riesgo permanente por falta de oxígeno y ventilación.

Cuando una lámpara se acababa indicaba un bajo nivel de oxígeno y los esclavos debían salir corriendo de la mina si no querían morir asfixiados. Sus paredes son de un color rojizo, que varía en función de las concentraciones de óxido de hierro.

Sus lagunas internas presentan variadas tonalidades turquesas, que resaltan en medio de la penumbra. Aún queda una pequeña proporción de oro entre la roca, aunque insuficiente para que sea rentable su explotación.



El Museo de la Inconfidência, inaugurado en 1944, está dedicado a los insurrectos que a finales del siglo XVIII conspiraron contra el rey de Portugal, acción considerada el preludio de la independencia del país

confidentes, fue ejecutado en este mismo lugar. A un lado de la plaza, y guardando ese claro estilo lusitano impuesto en el XVIII por el Marqués de Pombal, se encuentra el que fuera Palacio del Gobernador, actual Escuela de Minas, y Museo de Ciencia y Técnica. Nos dirigimos hacia el otro lado de la plaza, a la Casa de la Cámara y Cadena, en cuyo interior visitamos el Museo de la *Inconfidência*, que ofrece una colección de muebles, obras de arte y objetos personales de quienes lucharon por la independencia de Brasil, como un libro de la constitución de EE UU y parte de la horca donde murió Tiradentes, que permite comprender mejor la historia de esta ciudad y sus gentes.

Ouro Preto debe recorrerse a pie, y pausadamente. Las cuestas (*ladeiras*) son pronunciadas y los adoquines, interpuestos verticalmente para

evitar la erosión del agua, dificultan el andar. La cantidad de iglesias es innumerable, al igual que los *passos* u oratorios –que abren solamente sus puertas en fechas señaladas– y las ornamentadas fuentes de piedra, aquí llamadas *chafarizes*. Las coloristas fachadas con imágenes religiosas en sus zaguanes y los balcones de hierro forjado, ponen de manifiesto la fascinante simbiosis cultural que en Brasil consigue la fusión de los mundos indio, europeo y negro. Los característicos y rojizos techos en tejas de barro cocido, resaltan contra el verde tropical de la montaña de Itacolomí, cuyas laderas albergan mansiones coloniales, históricas casonas de las *fazendas de cachaça*, el aguardiente extraído de la caña de azúcar.

BARROCO MINERO, ARTE MULATO
Si bien en la Europa del XVII Roma im-



Oratorios y Semana Santa

Los oratorios aparecen por calles y esquinas de Ouro Preto recordando los tiempos en que los fieles se detenían para encender una vela y pedir por la protección de sus caminos. Los hay de todos

los tamaños y colores. Hoy sólo abren sus puertas en ocasiones especiales, como la Semana Santa, en la que alfombras de serrín de colores, pétalos de rosa, tallos de café y pequeños cristales se tienden sobre las calles, a la espera de las procesiones.





Cocina minera

La gastronomía de Minas Gerais goza de muchos adeptos en Brasil debido a su sencillez y bases campesinas. La cocina minera tiene como protagonistas al cerdo y al repollo, y el plato emblema es el *feijão tropeiro*, un potaje de alubias (negras y harina de mandioca, cuya base principal es un tipo de salchicha local. Sin embargo, al igual que en la mayoría del país, las carnes a la brasa siempre están presentes. Como en muchas otras de Brasil, los desayunos mineros incluyen el tradicional *pão de queijo* (pan de queso), elaborado con el *queijo-de-minas*; y en ellos también están presentes los *broas de fubá*, unos deliciosos panecillos, hechos con harina de maíz.



ponía el barroco como forma de oposición a la sencillez del luteranismo, en esta parte del Nuevo Mundo, el barroco de su primera etapa colonial fue arte portugués hecho en Brasil. Posteriormente, y gracias al valioso hallazgo de oro y diamantes en Minas Gerais, el esplendor barroco brotó de la mano de artesanos humildes y mulatos, con un sensualismo local, que presenciamos en Ouro Preto en elaborados elementos artísticos. Altares, pinturas, frescos y tallas religiosas de madera están presentes en iglesias, casonas y edificios, expresando con la magia del trópico lo que muchos han denominado *Dignidad Mulata*.

Ouro Preto ha cedido la capitanía de Minas Gerais a la pujante Belo Horizonte, y los tiempos de esclavos y emigrantes venidos de todas partes para extraer el oro, el hierro y los diamantes de su subsuelo se han esfumado dando paso al desarrollo de otras actividades como el turismo y el comercio. La riqueza mineral de la zona es aún invaluable, y su preciado *Topacio Imperial*, es la piedra más explotada en la actualidad. Junto a él, las tallas en piedra, verdaderas obras de arte provenientes de las labores de cantería, inundan tiendas y mercadillos que pululan por doquier. Artesanías, antigüedades, textiles y pinturas de acentuado ca-



Barroco tardío

Aunque algo tardío, el barroco brasileño de Minas Gerais surgió de la mano de mulatos y mestizos, que, auspiciados por hermandades seculares, se empeñaron en plasmar la riqueza artística y natural de su región en los edificios. Antônio Francisco Lisboa, *Aleijadinho* (tullidito), hijo de un arquitecto portugués y de una esclava africana considerado el Miguel Ángel de los trópicos, es su máximo representante.

La riqueza de las minas de Ouro Preto dio origen a la rivalidad entre las hermandades religiosas, que competían entre sí por construir la iglesia más grande, más bella y más llamativa de la ciudad, dando como resultado la profusión de un barroco tardío



rácter mestizo ocupan las estanterías y paredes de sencillas tiendas.

UNA PODEROSA TRILOGÍA

El oro, las hermandades y las iglesias fueron en Ouro Preto una especie de triunvirato al margen de Roma. El preciado mineral les permitió lucrarse en lo personal, llenando las arcas de unas hermandades que empezaron a luchar entre ellas por construir para sí la iglesia más rica y más bonita de la ciudad. En el interior de las sencillas fachadas se levantaron columnas retorcidas y se esculpieron ángeles –muchas veces negros–, seres mitológicos, santos –muchos con fisonomía mestiza– en escenas bíblicas, sustituyendo por lo general el mármol europeo por una

piedra local conocida como *pedra-sabão*, o piedra jabón.

Formada en su mayoría por miembros ricos y poderosos, la Tercera Orden de San Francisco de Asís, decide iniciar en 1765, tras veinte años de espera de la Licencia Regia, la construcción de su propio templo. La Iglesia de San Francisco es sin duda la obra magna del barroco minero. El perfil clasista de la orden impedía el ingreso de mulatos, judíos, moros, herejes y su descendencia hasta la cuarta generación. Dicha contradicción franciscana se ve quebrantada cuando optan por contratar al mejor escultor de la región: Manuel Francisco Lisboa, un mestizo bastardo conocido como *Aleijandinho* (el lisiadito), sobrenombre debido

a la deformación de sus extremidades causadas por la lepra. Su habilidad con el cincel le confirió el honor de dirigir los trabajos del templo franciscano; fachada, columnas, Capilla Menor, aguamanil de la sacristía y púlpitos son muestra de la capacidad artística de quien Neruda calificara como el *Miguel Ángel de los trópicos*. Las pinturas de los techos y de los laterales, obra de Manuel da Costa Ataíde, se han hecho tan populares, que hay gente que llega hasta Minas Gerais solamente para ver estos murales de San Francisco.

Por momentos, se tiene la impresión de que estos templos rococó albergaron a unos *hermanos* que se daban el lujo de oír en los sermones aquello que querían, mediante previo pago al



Iglesia de San Francisco de Asís
 Esculpida por *Alejaindinho* (el lisiadito),
 y con pinturas de Ataíde, esta iglesia
 es considerada la mayor expresión del
 barroco brasileño. La impresionante
 pintura del techo representa a
 la mulata Nuestra Señora de la
 Porciúncula rodeada de ángeles, y con
 la luna creciente hacia abajo, aspecto
 característico del arte sacro minero.

orador, y que sus iglesias se convirtieron en salones de música sacra, encomendada a maestros de la misma hermandad.

Entre las iglesias de otras hermandades destacan: Nuestra Señora del Pilar; Nuestra Señora de la Concepción, con la tumba de *Alejaindinho*; Nuestra Señora del Rosario; La Misericordia; La Señora de las Mercedes, San José.

El Museo del Oratorio, que se encuentra en la que fuera la antigua Casa del Noviciado, es una curiosidad que bien merece una visita. Más de 300 oratorios en madera pintada o tallados en piedra son verdaderas reliquias.

FASCINANTE CREPÚSCULO

A pesar de los excesos de otras épo-





Detalle de adorno en una fuente de estilo barroco.

cas, Minas Gerais es un estado de gentes sencillas, de almas entregadas a labores agrícolas y ganaderas. No en vano, se le considera *la despensa de Brasil*, y su gastronomía goza de la mejor fama: sencilla y contundente.

Si Belo Horizonte se enaltece por ser la ciudad brasileña con mayor número de bares y restaurantes del país, a Ouro Preto no le faltan y se cuentan por decenas. El visitante podrá disfrutar en estos locales de especialidades mineras que conquistan el paladar de sus clientes: guisos, legumbres, muchas carnes y chorizos, eso sí, siempre acompañados por la rubia alemana, como llaman con gracia, los estudiantes, a la cerveza. La gran mayoría de los establecimientos son sencillos, y en ellos, como es lógico ocurra en este país de misturas, impera la MPB, o música popular brasileña en conjunción con el funky, el forró, el rap, o la música clásica. Las noches son frescas, incluso en verano, pero la vida nocturna y cultural de Ouro Preto es tan barroca como sus iglesias, y tan fascinante como su arte.

El legado colonial de esta villa llena de tesoros e historia, de gemas y misterios, impacta hondamente a los visitantes, que en muchos casos prolongan su estancia para adentrarse más en los recodos de la tradición, o sumergirse en las tardes ouropretenses de galerías de arte y *caipirinhas*, que por lo general terminan encontrando la magia de la noche entre jazz y bosanovas. ●

GUÍA PRÁCTICA

OURO PRETO



CÓMO LLEGAR

EN AVIÓN. La aerolínea portuguesa TAP tiene vuelo directo desde Lisboa a Belo Horizonte todos los días de la semana.

www.flytap.com

La brasileña TAM vuela diariamente desde Madrid a São Paulo, para luego enlazar con un vuelo doméstico a Belo Horizonte.

www.tam.com.br

EN AUTOBÚS. La compañía Passaro Verde, une Belo Horizonte, Brasilia o Caritinga con Ouro Preto.

www.passaroverde.com.br

Transportes Útil cubre las rutas a Ouro Preto desde Río de Janeiro y São Paulo.

www.util.com.br

EN COCHE. Desde: São Paulo, 745 km; Belo Horizonte, 140 km; Río de Janeiro, 417 km.

DÓNDE DORMIR

HOTEL SOLAR DO ROSÁRIO

Rua Getúlio Vargas, 270 - Bairro Rosário

Tel. (31) 3551-5200 / Fax (31) 3551-4288

Caserón del XIX totalmente reformado y reestructurado para disponer de 41 habitaciones confortables (13 standard, 16 lujo, ocho suites y cuatro suites superiores).

www.hotelsolarorosario.com

POUSADA CLASSICA

Rua Conde de Bobadela, 96, Centro

Tel. (31) 3551-3663 / Fax (31) 3551-6593

Caserón colonial del siglo XVIII, inaugurado en junio de 2000 adaptado a las necesidades hoteleras del XXI. Cuenta con 27 habitaciones decoradas con buen gusto. Una buena reunión de lo nuevo y –dando sentido al nombre del establecimiento– lo clásico.

www.pousadaclassica.com.br

SOLAR DA ÓPERA

Rua Conde de Bobadela, 79, Centro

Tel. (31) 3551-6844 / Fax (31) 3551-6844

Este caserón del siglo XVIII situado cerca de la plaza de Tiradentes forma parte de la historia de Ouro Preto. Dispone de 16 habitaciones, dos de ellas con bañera de hidromasaje.

www.hotelsolardaopera.com.br

POUSADA DO MONDEGO

Largo da Coimbra, 38. Tel. (31) 3551 20 40.

Edificio colonial de mediados del siglo XVIII con mobiliario clásico mineiro de jacarandá, que recuerda el pasado esplendoroso de la ciudad. Tiene 24 habitaciones de distintas categorías, restaurante y una tienda de antigüedades.

www.roteirosdecharme.com.br

DÓNDE COMER

BENÉ DA FLAUTA

Rua San Francisco, 32. Tel. (31) 3551-1036.

Su especialidad es la cocina minera, y su gran éxito, haberla adaptado a las tendencias contemporáneas. Se encuentra en un edificio del s. XVIII en el que Athayde tuvo su atelier, durante la época en que realizaba los trabajos de construcción de la iglesia de San Francisco de Asís.

www.benedaflauta.com.br

CASA DE OUVIDOR

Rua Direita, 42. Tel. (31) 35512141

Tradición y espíritu minero confluyen en este consagrado restaurante. Su menú incluye cuatro platos mineros, que por su contundencia lo hacen más apetecible en los frescos días de invierno.

www.casadoouvidor.com.br

RESTAURANTE CHAFARIZ

Rua San José, 167. Tel. (31) 3551-2828.

Sólo abre al mediodía y su especialidad es el bufé minero. Existe también una gran variedad de ensaladas; después del postre siempre llega, como cortesía de la casa, el licor de jabuticaba, una fruta local.

MONEDA

La moneda oficial en Brasil desde 1991 es el real 1BRL = 0,42€ / 1€ = 2,37BRL

COMPRAS

La *pedra de jabón* es el material típico utilizado por los artesanos de Minas Gerais para elaborar toda suerte de objetos y estatuillas. Otro recuerdo de la visita a Ouro Preto son las *pedras semipreciosas* extraídas de las minas de la región. Lo mejor es comprarlas en los establecimientos reconocidos para evitar sorpresas.



MÁS INFORMACIÓN

Embratur (Turismo de Brasil)

www.embratur.gov.br

Turismo de Ouro Preto

www.ouropreto.org.br

Bringing back **Hope** in peoples lives

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

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



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

**Hope
& Compassion
India**

india@hopecompassion.org

Get involved or donate

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



Wrocław

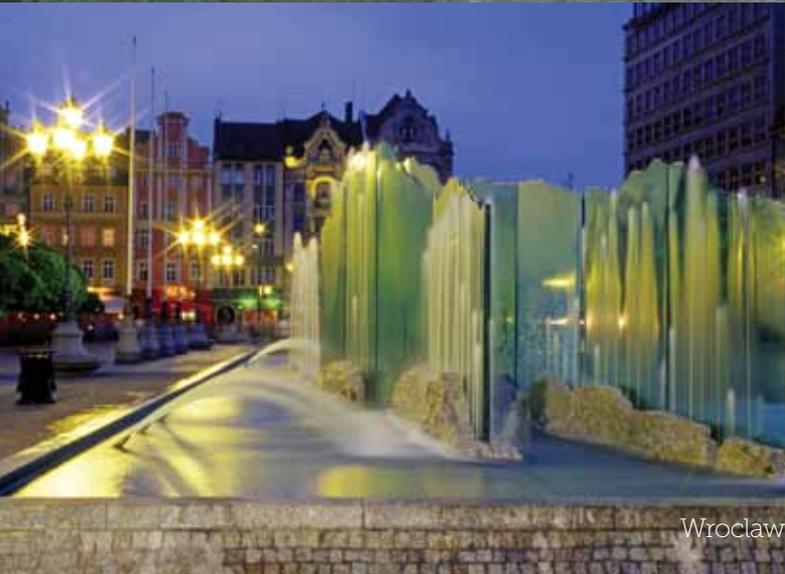


Lublin



PUENTE C

CINCO
LA CAPITALIDA



Wrocław



Lublin



Varsovia



Gdansk



Wroclaw



Katowice

CULTURAL

O CIUDADES POLACAS SE DISPUTAN D DE LA CULTURA EUROPEA DE 2016

TEXTO IGNACIO DE LA CIERVA redaccion@topviajes.net
FOTOS OFICINA DE TURISMO DE POLONIA



Katowice



Varsovia



Gdansk



Gdansk, la hanseática

Para entender la idiosincrasia de Gdansk hay que hacer un recorrido por sus más de mil años de historia y detenerse en la etapa en la que fue miembro de la Liga Hansa, siglo de oro de la ciudad, que dejó un vasto legado cultural. Actualmente, la actividad y riqueza gravita en torno a su puerto marítimo, cuna, por cierto, del sindicato "Solidaridad" que acabaría con el comunismo del país.

Flamencos, hebreos, escoceses, holandeses, pero sobre todo alemanes, han dejado una importante huella arquitectónica, que se refleja significativamente en su casco antiguo, considerado un lugar de culto por su imponente Catedral gótica: la iglesia de ladrillo más grande de Europa. Darse un paseo a lo largo de sus orillas, ver los graneros antiguos o visitar las tradicionales casas de las islas de Motlawa, son otras opciones interesantes para acercarse al rico patrimonio histórico y arquitectónico de esta ciudad post industrial, que, con el 9% de los votos, ocupa la cuarta plaza en la carrera por ser capital cultural europea 2016.

Katowice, la más moderna

En el pasado Katowice era sinónimo de industria pesada. Hoy en día, esta metrópoli enclavada en la Alta Silesia, se ha convertido en el mejor ejemplo del progreso y el avance que Polonia ha experimentado en los últimos años. La ciudad, puede sacar pecho de sus numerosos objetos registrados como monumentos históricos. Entre ellos destacan las viviendas de arte Nouveau, en el centro de la ciudad; los edificios neobarrocos y neogóticos con detalles arquitectónicos restaurados, y las viviendas vanguardistas del barrio Giszowiec, que constituyen ejemplos de una arquitectura única.

A pesar de un entorno marcadamente empresarial, la Katowice actual también posee varios espacios verdes y parques naturales que oxigenan y aportan tranquilidad. Además, dada la cantidad de festivales y conciertos de música de diversa índole que se celebran a lo largo del año, la capital silesiana se ha convertido en la meca de los melómanos. Pese a estos valores, ocupa la quinta posición en la carrea de la capitalidad, con el 2,5% de los votos.





Lublin, la salvaje

La provincia de Lublin, que limita con Ucrania, pese a ser de las más pobres y menos urbanizadas de Polonia, se ha consolidado como una candidata muy a tener en consideración, con el 36% de los votos, sólo superada por Wrocław. El símbolo de la ciudad es la Puerta de Cracovia, en la que siguen quedando restos de la muralla que protegía a la población en el siglo XIV; pero no menos interesante es pasear por la Plaza del Mercado (Zamość), lugar donde se encuentra el edificio del Tribunal Real, una construcción de grandes dimensiones de corte neoclásico y de bella factura. Entre los tesoros más importantes de Lublin también se encuentran el castillo, que en su día fue utilizado como cárcel; la catedral con su famosa sacristía y los frescos ruso-bizantinos de la Capilla de la Santa Trinidad, ubicada dentro de las antiguas murallas fortificadas de la ciudad, como ocurre con todos los monumentos más visitados y representativos de Lublin.

Varsovia, la capital de las mil caras

Clásica, moderna, fiestera, tranquila... El corazón de Polonia es una ciudad abierta y llena de contrastes que late a toda velocidad. A pesar de que la II Guerra Mundial dejó la ciudad devastada, se han reconstruido las casas más ilustres, los palacios seculares y el Casco Antiguo –Patrimonio Mundial de la Humanidad en 1980– con tanto mimo que han quedado prácticamente idénticos. Al mismo tiempo, se han ido levantando edificios modernos y vanguardistas, como las Oficinas Metropolitanas, diseñadas por el prestigioso arquitecto inglés, Norman Foster. Este rejuvenecimiento no ha impedido que por sus calles se siga respirando cierto aroma de la época socialista, conservado en los grisáceos bloques de viviendas o en el Palacio de la Cultura y Ciencia, objeto de polémica debido a que fue un regalo de Stalin. La Ruta Real, el monumento en honor al gueto judío y la sirenita armada de espada y escudo, símbolo de la ciudad, completan su potente carta de presentación. Con el 10% de los votos, Varsovia (Warsawa) ocupa la tercera plaza de la candidatura.



> DESTINO CAPITALES CULTURALES DE POLONIA

Wroclaw, libros y 'marcha'

A los pies de las Montañas Sudetes se levantó la hermosa Wroclaw. Ocupada en el pasado por checos, austriacos y alemanes, en la actualidad está considerado un punto cultural y académico de referencia en Polonia. Atravesada por el río Oder, fue construida sobre diez islas conectadas entre sí por más de cien pintorescos puentes que constituyen, por sí mismos, una atracción turística. La catedral gótica de San Juan Bautista, considerada la joya de la corona del Casco Histórico; las casas renacentistas de la Plaza del Mercado, o las muestras de Modernismo y Funcionalismo que abundan en cada rincón son algunas de las sorpresas que Wroclaw tiene reservadas a los visitantes. Mención aparte merecen el Ayuntamiento, con su característico reloj astronómico, y el edificio barroco de su Universidad, cuyas aulas acogen a miles de estudiantes que alegran y animan las noches de la ciudad. Con el 42% de los votos –algo en lo que tienen mucho que ver los estudiantes–, Wroclaw se ha convertido en la más firme aspirante a representar la cultura europea dentro de seis años.



MÁS INFORMACIÓN

OFICINA NACIONAL DE TURISMO DE POLONIA
c/ Princesa, 3, duplicado oficina 1310
28008 Madrid

Tel: +34 91 541 48 08
info.es@polonia.travel
www.staypoland.com

CONOCE POLONIA CON LOT

*¡El verdadero placer de volar con todo incluido!
Comida a bordo, reserva anticipada de asiento
y 20 kilos de equipaje facturado sin cargo
adicional y con el mejor servicio.*



Visita Polonia y disfruta no solamente de los monumentos históricos, eventos culturales y maravillas de la naturaleza, sino también de la excelente cocina, fantásticos ambientes para jóvenes y la tradicional hospitalidad polaca.

lot.com

POLISH AIRLINES

LOT

A STAR ALLIANCE MEMBER

Busca nuestras mejores ofertas en lot.com



Para garantizar una nieve en buenas condiciones, la mayoría de pistas están orientadas al norte y se sitúan por encima de los 2.500 metros.



SAAS-FEE

LA PERLA ALPINA

TEXTO SERGIO PRIETO sergioprieto2@gmail.com
FOTOS OT SUIZA

Situada a 1.800 metros de altitud y rodeada por glaciares y picos que superan los 4.000, Saas Fee no sólo es una estación invernal suiza que garantiza nieve y una larga temporada, sino un encantador pueblo alpino con enormes posibilidades para excursionistas, montañeros y familias



Saas-Fee es la estación invernal que un director de cine elegiría para rodar una película promocional sobre el esquí en Suiza. No le falta nada y, por supuesto, la nieve. A pesar de que no destaca por su gran tamaño, en este pueblo todo está hecho a lo grande y, al mismo tiempo, no deja de ser acogedor y agradable.

A 1.800 METROS DE ALTITUD

El pueblo está situado a 1.800 metros de altitud, a los pies de las elevadas montañas de la cadena de Mischabel. Además de sus 100 kilómetros de pis-

tas, los freestyle-parks y sus 30 kilómetros de senderos de invierno, Saas-Fee ofrece muchas más posibilidades para jóvenes y menos jóvenes.

El pueblo ha sido capaz de capear la tentación del crecimiento frenético al que se han apuntado otras estaciones de todo el mundo y ha mantenido sus casas pequeñas y sus calles peatonales. La clara vocación turística y de servicio se ve plasmada en los muchos alojamientos, tiendas y restaurantes que salpican cada una de sus callejuelas.

Así, la calle principal está muy animada a cualquier hora del día y es una invitación constante a dar un paseo

nocturno para tomar el pulso al ambiente o ir de compras.

LA PERLA DE LOS ALPES

Hasta el siglo XIV, en este enclave de la región del Valais había sólo un municipio en el valle de Saas. De los cuatro pueblos que surgieron más tarde, el más conocido es Saas-Fee que con el paso del tiempo fue apodado la Perla de los Alpes, en alusión inequívoca a su belleza. Saas-Fee se sitúa sobre una meseta del valle de Saas, por encima de sus tres hermanas menos brillantes, Saas-Grund que su posición central la convierte en el punto de partida de numerosos senderos, Saas-Almagells



En el mismo pueblo hay una serie de remontes con muy buena nieve para principiantes absolutos.



Saas-Fee es un destino ideal para esquiadores que deseen pistas largas y con excelentes condiciones de nieve. Por todos lados hay azules muy largas y rojas un poco más inclinadas pero en general toda la zona es muy accesible. También hay pistas negras, pocas, pero negras de verdad. En todo caso, la escuela de esquí, que cuenta con un centenar de profesores, acepta niños a partir de 5 años en las clases.



y Saas-Balen, que el tumultuoso río Fellbach, atraviesa de una punta a otra.

Saas Fee tiene un aire cosmopolita y a ello contribuye seguramente la gran cantidad de gente joven que acude cada invierno para disfrutar de la nieve y después de los muchos pubs nocturnos y varias discotecas, amén de su oferta de teatro, música, exposiciones y cine.

Para los excursionistas veraniegos, el valle del Saas posee 350 kilómetros de senderos temáticos y de excursiones, así como programas de actividades especiales para familias y niños de manera que quien no esquíe,

puede disfrutar de este paisaje con la misma intensidad con la que lo hacen los esquiadores.

ESQUÍ ASEGURADO

Pero al llegar el invierno, nadie puede ignorar la nieve ni las múltiples actividades que sobre ella se realizan.

Esquiadores de alpino, de fondo o snowboarders, tienen la diversión asegurada, pues un invierno en el valle de Saas es un invierno de verdad. Gracias a su dominio esquiable que culmina a 3.600 metros de altitud y a la orientación meridional del valle, tanto Saas-Fee como el resto del valle

**Y si no esquío,
¿qué puedo hacer?**
Saas-Fee es también un destino ideal para acompañantes de esquiadores o para quienes el esquí no es una prioridad. Hay un centro de deportes con piscina cubierta, jacuzzi, baño turco, sauna, masajes, pistas de tenis, fitness, etc. El pueblo se presta a callejear pues es peatonal y hay muchas tiendas. Tiene dos museos y desde este enclave es fácil visitar los distintos e interesantes pueblos del valle. También los montañeros pueden disfrutar de su especialidad deportiva; la montaña Hannig está cerrada sólo para peatones. Se han trazado más de 30 kilómetros de senderos invernales, pistas de trineo y posibilidades de lanzarse en parapente. En el pueblo hay una pista de esquí de fondo de ocho kilómetros y una pista natural de hielo en la que practicar patinaje, *curling* o *hockey*.





Las pistas de alpino son amplias y están cuidadosamente preparadas. Unas son lisas y otras tienen baches; unas son fáciles y otras no tanto, pero, sobre todo, son muy bellas

garantizan la existencia de un cielo azul y nieve de calidad.

Las pistas de alpino son amplias, están preparadas, unas tienen baches y otras son planas. Las hay escarpadas, difíciles y fáciles pero, ante todo, son incomparablemente bellas.

UNA PISTA DE 26 KILÓMETROS

Los aficionados al esquí de fondo también están de enhorabuena pues tienen a su disposición 32 kilómetros de pistas que serpentean entre bosques enteros de alerces. La pista más larga, de 26 kilómetros, es todo un circuito turístico pues recorre todo el valle. Comienza en Saas-Balen y pasa por Saas-Bidermatten, Saas-Grund, Unter den

Bodmen, Saas-Almagell, Zermeiggen y llega hasta Eyenalp.

Como esta modalidad de esquí es compatible con el turismo pero a veces las piernas no acompañan, hay paradas de autobús que coinciden con algunos puntos de la pista. De esta manera, nada más fácil que quitarse los esquís y con ellos en la mano proseguir el viaje en autobús hasta una parada intermedia o hasta el final del recorrido para regresar esquiando o, de nuevo, en autobús. En función de las condiciones meteorológicas, a estos 26 kilómetros se suman de cuatro a ocho kilómetros suplementarios de *skating*, para quienes dominen el paso del patinador.



Senderos accesibles

En el valle de Saas se trazan en la nieve nada menos que 60 kilómetros de senderos para ser accesibles al mayor número de personas sin necesidad de equiparse demasiado. La ruta temática *Los 18 cuatromiles* da la impresión en algunos tramos de tener las cumbres al alcance de la mano.



Saas-Fee no sería lo mismo sin la cantidad de gente joven que acude cada invierno para disfrutar, además de la nieve en estado puro, de los muchos pubs nocturnos y discotecas.

Aunque en nuestras latitudes no hay costumbre de trazar senderos en pleno monte para facilitar las caminatas sin necesidad de equiparse demasiado, en países como Suiza sí. En el valle de Saas se trazan en la nieve nada menos que 60 kilómetros de sendas a través de paisajes vírgenes. La ruta temática Los 18 cuatromiles del Valle de Saas, por ejemplo, supera en algunos tramos los 3.000 m de altitud y da la impresión de tener ciertas cumbres alcance de la mano.

ESQUÍ, A TODAS LAS ALTURAS

Saas-Fee es una estación con nieve segura, tanto en calidad como en cantidad. La mayoría de pistas son cara norte y por encima de los 2.500 metros, por lo que se esquía incluso en verano. El acceso principal a las pistas de esquí alpino se efectúa por la impresionante telecabina Alpin Express o el teleférico de Felskinn. Ambos conducen al punto central de las pistas en Morenja (2.550 m) y permiten desde allí continuar hasta Felskinn (3.000 m), y desde aquí podemos subir al punto más alto de la estación, Mittelallalin (3.500 m) utilizando el Metro Alpin, el tren subterráneo más alto del mundo.

Desde Mittelallalin un conjunto de pistas tranquilas, azules y rojas descienden por los glaciares hasta Spiebloden (2.450 m) accesible también

por telecabina directamente desde Saas Fee. Pero el mayor número de pistas se encuentran entre Morenja, Felskinn y el vecino pico de Eggnerjoch (3.100 m). Las pistas son de todos los niveles, pero un poco más difíciles que las de la parte superior y, en general, en toda estación, cuanto más arriba, más fáciles son las pistas.

Desde Saas Fee salen dos telecabinas más, una hacia la montaña de Hannig (sólo peatones, sin pistas) y la otra a Platjen (2.570 m) la única zona no glaciar de Saas Fee pero con bosques y pistas más complicadas que las de los glaciares.

Para los principiantes, en el mismo pueblo hay una serie de remontes con muy buena nieve para principiantes absolutos y para los que tienen un poco más experiencia encontrarán pistas azules en toda la zona por encima de Morenja. Saas Fee es un destino ideal para esquiadores que deseen pistas largas con buenas condiciones de nieve. Aunque hay pocas pistas negras, las que hay son negras de verdad. La pista más difícil es la Perla Negra (Weisse Perle) que tiene 1 kilómetro de longitud y 350 metros de desnivel.

Para no estar limitados por número de kilómetros de pistas de Saas-Fee, merece la pena adquirir un ski-pass válido en las estaciones vecinas de Saas Grund y Saas Almagell.

GUÍA PRÁCTICA

SAAS-FEE



LOCALIZACIÓN

Saas-Fee se encuentra en el suroeste del cantón suizo del Valais, en el alto valle del Ródano.

CÓMO LLEGAR

Saas-Fee está a unas tres horas y media –en tren y autobús– de Ginebra. Se puede viajar en avión o en tren desde Madrid o Barcelona a Lausana o Zurich y desde allí, en tren hasta Visp, para enlazar con el autobús postal que lleva a Saas-Fee.

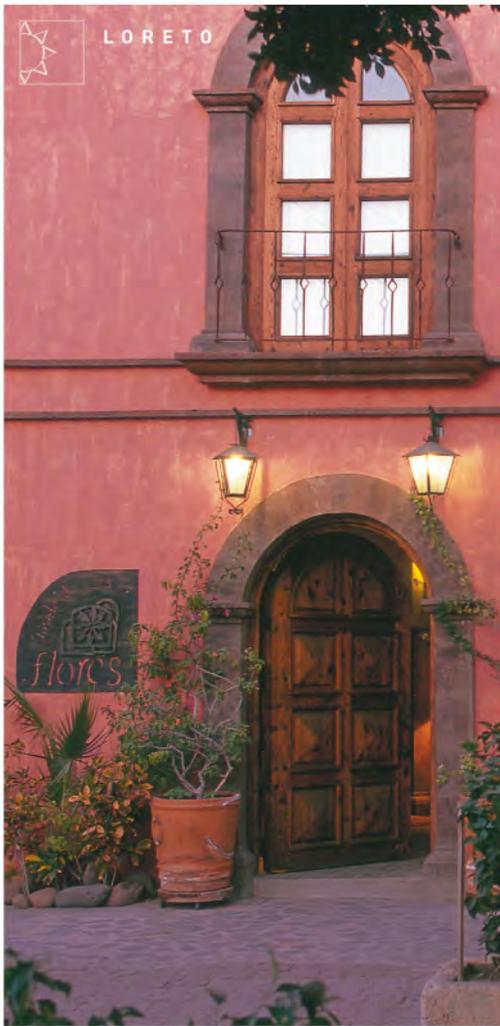
OFERTA ESPECIAL

La oficina de turismo de Saas ha preparado un paquete turístico conocido como Diversión en la nieve... garantizada en el Valle de Saas que incluye unos servicios muy atractivos: 5 días de forfait en Saas-Fee; aperitivo de bienvenida en el hotel; un día de forfait en Zermatt (transporte incluido); una caminata nocturna con antorchas; regalo sorpresa y un vale para las vacaciones de verano 2011.



MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Saas-Fee/Saastal
Tel: 00 41 27 958 18 58.
www.saas-fee.ch / www.MySwitzerland.com
to@saas-fee.com
Atención en castellano (gratuito) + 800 100 200 30



LORETO



PUNTA CHIVATO



LA PAZ



Hotels



POSADA DE LAS FLORES

Mexico - Baja California



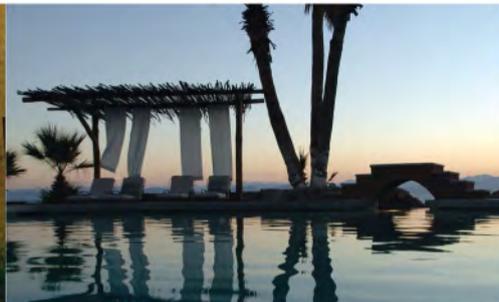
Loreto



Punta Chivato



La Paz



RESERVATION NUMBERS : USA : +1-619-3780103 Mexico : +52-612-1227463 Italy : +39-06-83398403
 Corporate Fax : +1-619-8720781 reservation@posadadelasflores.com skype: gotobaja
 www.posadadelasflores.com www.speedygobaja.com

> PUBLIRREPORTAJE

TENERIFE

LA ESCAPADA PERFECTA

LA ISLA OFRECE MILES DE OPCIONES PARA PASAR UNOS DÍAS DE VACACIONES



La majestuosidad del Teide es visible desde buena parte de la isla de Tenerife.



Con un clima primaveral durante todo el año, Tenerife es la elección perfecta para disfrutar, relajarse, y cuidar del cuerpo y la mente. La Isla del Teide es el destino ideal para escapar de la rutina, olvidarse de los quehaceres diarios por unos días y dejarse seducir por rincones sorprendentes, pueblos con encanto, sugerentes playas de arena volcánica y paisajes exclusivos



Tenerife, la mayor de las Islas Canarias, posee una increíble diversidad paisajística y de microclimas en sus 2.057 kilómetros cuadrados. Es, sin duda, el lugar ideal para pasar unos días de vacaciones. En familia, en pareja o con amigos; en contacto con la naturaleza, de paseo por pueblos con encanto, participando en fiestas ancestrales; o simplemente en un viaje de descanso, de sol y playa... todo es posible en esta isla del Atlántico.

ESCAPADAS: MILES DE OPCIONES

Tantas como deseos de hacer cosas diferentes son las opciones de escapadas

que ofrece Tenerife. Tumbarse en sus cálidas y evocadoras playas de arena volcánica es una de las opciones más relajantes. Los más activos, como son los aficionados a los deportes náuticos, podrán optar, por el contrario, entre practicar vela, *surf*, *windsurf*, *kite surf*, submarinismo o pesca de altura en una costa plagada de calas y playas.

El Parque Nacional del Teide, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, es el símbolo de la Isla. Con un paisaje espectacular, se trata de la mejor muestra de ecosistema volcánico de alta montaña de toda Canarias, donde las coladas de lava antigua evocan un viaje a otro planeta. Un mundo nuevo lleno de sorpresas.





El tajinaste rojo, al pie de las laderas, es una de las 168 especies vegetales que acoge el Parque Nacional del Teide.



Tenerife es una auténtica reserva vegetal, con numerosas especies endémicas de las Islas Canarias y muchas de ellas endemismos exclusivamente tinerfeños. Una riqueza floral que va desde los tajinastes rojos o azules, al pino canario pasando por especies que llevan como apellido el nombre del volcán: margarita, violeta, retama, edelweiss... del Teide. O su genérico: rosalillo de cumbre y codeso del pico



En el extremo noroccidental de la mayor de las Islas Canarias se encuentra Isla Baja un tesoro poco conocido y fuera de los circuitos habituales: Garachico, Buenavista, El Tanque y Los Silos

Recorrer a pie, en bicicleta o a caballo cualquiera de los numerosos espacios naturales de Tenerife enamorará a los amantes del turismo rural. Aquí aguardan frondosos bosques de laurisilva -auténtica reliquia viva de la Era Terciaria- y caseríos en los que entrar en contacto con sus gentes y tradiciones.

Una excelente oferta de campos de golf -hasta ocho- invita a jugar este deporte en escenarios que aprovechan la orografía volcánica para crear recorridos sorprendentes. Es, precisamente, esa orografía, la que convierte a la Isla también en un paraíso para los amantes de la aventura. Escalar entre desiertos de lava, bucear en los mejores fondos marinos, sobrevolar en parapente exuberantes valles o recorrer tubos volcánicos son sólo algunos ejemplos.

¿Y para quienes su pasión sean las compras? Encontrarán en la Isla el paraíso. Pasar una tarde de en las calles comerciales de Santa Cruz, la capital de Tenerife, o en La Laguna, cuyo casco histórico ha sido declarado por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad, será como cumplir un sueño. En ellas encontrarán una gran oferta de artículos, tanto electrónicos como de perfumería y moda.

DE DÍA Y DE NOCHE

Al caer el sol las noches invitan a degustar esos sabores únicos de la gastronomía isleña. El viajero se sorprenderá con una oferta culinaria que nace de una exquisita combinación de tradición y modernidad.

En el norte, el visitante se asombrará ante los encantos de la verde y

exuberante zona de Puerto de la Cruz - Valle de la Orotava por sus paisajes. Cautivan Puerto de la Cruz como ciudad turística, alegre y cosmopolita con su ya tradicional oferta hotelera; La Orotava, distinguida y señorial localidad ubicada en un maravilloso enclave natural; y Los Realejos, donde cada camino nos lleva a descubrir un paisaje rural en el que las palmeras se entremezclan con las plataneras que desembocan en el mar.

En el extremo noroccidental de la mayor de las Islas Canarias se encuentra un tesoro poco conocido y fuera de los circuitos habituales: Isla Baja. Garachico, Buenavista, El Tanque y Los Silos forman una zona plagada de sabor y tradiciones, donde disfrutar del turismo rural o practicar deportes de aventura en plena naturaleza se



El Garachico, Icod de los Vinos y Playa de los Cristianos son rincones de una belleza diferente entre sí, que recorre Tenerife norte a sur y de este a oeste.





El ocio está tan garantizado en Tenerife durante todo el año como las temperaturas primaverales; golf, senderismo o paseos a caballo en el Parque del Teide, windsurf y grandes centros, como Loro Parque, y masajes en la playa.

convierte en una experiencia inolvidable.

Al otro lado de Tenerife, el sur; un auténtico paraíso turístico. Las oportunidades que brinda son innumerables. Es posible elegir entre la exclusividad de Costa Adeje, la animación de Playa de las Américas, el sabor del pueblo marinero que fue Playa de los Cristianos o la tranquilidad de Santiago del Teide. Para quien desee olvidarse del estrés cotidiano, nada mejor que rela-

jar mente y cuerpo en cualquiera de los mejores centros de SPA existentes, tanto independientes como incorporados a selectos hoteles de la mayor calidad. Cada uno de ellos presenta tratamientos especiales: los hay que utilizan piedras volcánicas, algas, envolvimientos de frutas o chocolate, masajes tradicionales, orientales, hidroterapia...

Esto es Tenerife: disfruta de todo. **Información:** www.webtenerife.com / teléfono gratuito 00.800.100.101.00





Tenerife

Suaves temperaturas. Una atmósfera limpia a lo largo de todo el año.

Una luz que juega caprichosamente con la naturaleza creando paisajes inéditos.

Una completa oferta de ocio y una gran infraestructura hotelera para hacer que su estancia sea inolvidable.



 búscanos en
Facebook

Tenerife: disfruta de todo


Infoturismo Tenerife
00 800 100 101 00
gratuito 

www.webtenerife.com


TENERIFE
disfruta de todo



Freya Stark

LA ÚLTIMA VIAJERA ROMÁNTICA

TEXTO CRISTINA MORATÓ cristina.morato.guinchard@gmail.com

FOTOS LIBRO 'LAS DAMAS DE ORIENTE' (Plaza&Janés), de Cristina Morató.

Esta gran dama de la exploración enamorada de los países de Oriente Próximo llevó una vida nómada desde su nacimiento hasta el momento de su muerte, ya cumplidos los 100 años. Viajera y arqueóloga, trabajó como espía para el gobierno británico y escribió magníficos libros de viaje

El día de su muerte, en mayo de 1993, acababa de cumplir los 100 años, pocos quizá para una de las mujeres más singulares y extraordinarias del siglo pasado.

Los periódicos de todo el mundo no dudaron entonces en elogiar su figura con titulares en los que se la calificaba de “reina nómada”, “viajera legendaria” y “dama intrépida”, aunque fue el londinense The Times quien mejor la describió: “Freya, la última viajera romántica”.

Freya Stark recorrió Oriente Medio en solitario, desde Persia hasta Yemen, exploró y descubrió ciudades perdidas, se atrevió a visitar a los rebeldes drusos en el Líbano, trabajó como espía y llegó a organizar una red de inteligencia anti-nazi. Fue además una prolífica escritora, publicando 30 libros sobre sus aventuras y cuatro volúmenes autobiográficos que trasladan al lector a un mundo de dunas, caravanas, camellos, nómadas beduinos y harenes hoy casi extinguido.

POETA DEL VIAJE

Lawrence Durrell la definió como una “poeta del viaje”, aunque fue muchas cosas más: exploradora, filósofa, deportista y artista. Hablaba nueve idiomas y gracias a sus profundos conocimientos de los países árabes consiguió que la prestigiosa Real Sociedad Geográfica de Londres se rindiera a sus pies y le concediera una beca para proseguir sus estudios. Al final de sus días recibió innumerables premios y honores, entre ellos el título de Dama del Imperio Británico, que



> Freya Stark estudió las costumbres de los drusos instalados en el sur de Siria, como el que aparece en esta fotografía realizada a principios del siglo XX.

El escritor Lawrence Durrell describió a Freya Stark como “una poeta del viaje”, y se quedó corto, porque la última gran viajera romántica fue exploradora, filósofa, deportista, artista y una peculiar políglota; hablaba nueve idiomas: árabe, persa y turco, entre otros



le otorgó su amiga la reina de Inglaterra en 1972.

En una carta escrita a su madre en 1930 y cuando ya era una celebridad, la audaz viajera recordaba con su habitual ironía a los que nunca creyeron en ella. “Un día de estos –dijo por esas fechas– tengo que hacer una lista de las razones por las que se me ha considerado loca y de los que así lo han hecho: sería una mezcla sumamente divertida”.

NÓMADA APASIONADA

La vida de la exploradora Freya Stark parece el guión de una película de aventuras: paisajes exóticos, viajes temerarios y extravagancias, pero también amores imposibles, penurias económicas y una niñez infeliz. Freya fue un personaje de carne y hueso, y tras esta mujer valiente y admirada

por todos se escondía una niña solitaria y enfermiza, nacida en París en 1893, que creció en Italia y comenzó a viajar para huir de una anodina vida y una madre posesiva.

En sus relatos más autobiográficos Freya recordaba que su amor por los viajes nació a una temprana edad cuando su padre la cargaba siendo casi un bebé dentro de una cesta en sus excursiones por los Dolomitas en Italia. Sus padres fueron dos refinados artistas cultos y bohemios que llevaron una vida bastante nómada hasta que se separaron. Freya se instaló entonces con su madre en Asolo, en el norte de Italia. Aunque allí creció y pasó su juventud, siempre se sintió inglesa de corazón y admiradora del poderoso Imperio Británico.

“Qué soy y por qué aprendo árabe es un completo misterio. Si digo

> La vida aventurera de Freya Stark se prolongó hasta poco antes de su muerte. Con más de 80 años emprendió un recorrido por el lejano oriente y a los 90 viajó a lomos de una mula por las montañas del Himalaya





> **Entre otras actividades,** la exploradora trabajó un tiempo en Yemen como espía al servicio de la Corona Británica y durante dos meses organizó la proyección de películas de propaganda política contra el III Reich en Sanaa, actual capital del país yemení, situado en el sur de la península de Arabia.

que lo hago por puro placer, percibo una mirada con tal carga de incredulidad que empiezo a sentirme tan cohibida como si estuviera diciendo la mentira más descarada”, escribía Freya Stark en 1927 durante su primer viaje a Oriente Próximo. Tenía entonces 34 años, estaba soltera y había llegado a Beirut tras un penoso viaje en un carguero para estudiar y perfeccionar el árabe en una aldea de las montañas.

A diferencia de otras compatriotas suyas, viajaba ligera de equipaje, sin cartas de recomendación, sin amigos y sin apenas dinero. Su maleta contenía ropa, dos cámaras de fotos, carretes de película, mapas, libros y un revólver escondido entre sus camisones. Los apasionantes relatos de los exploradores y orientalistas del siglo XIX

que se habían aventurado por estas mismas tierras disfrazados de santos o peregrinos habían despertado su espíritu viajero.

Tras permanecer un tiempo en el pueblo de Brummana, suspendido en las montañas cercanas a Beirut, y asistir a diario a clases de árabe, Freya planeó la primera de sus audaces aventuras. Atraída por la historia y las costumbres de los drusos, un pueblo sirio que sentía gran hostilidad hacia los extranjeros, se propuso visitarlos y recorrer sus aldeas. En 1928 se dirigió a Damasco para organizar su gran viaje, quería adentrarse en el territorio conocido como Yebel ed-Druz, o Montaña de los Drusos, para entrevistarse con el líder espiritual de esta comunidad libanesa. La idea era entonces descabellada porque esta re-

gión se encontraba bajo la ley marcial francesa. En compañía de una amiga viajó a lomos de burro más de 100 kilómetros, desde Damasco a su remoto destino en las montañas. Cuando fue detenida por oficiales franceses, éstos no dieron crédito a lo que estas dos excéntricas mujeres les contaban. Freya se convirtió en una leyenda mundial, había estado a punto de ocasionar un incidente internacional, pero ahora ya era conocida y podía empezar a escribir sobre sus aventuras.

EXPLORADORA Y ESPÍA

Desde ese primer viaje, Freya Stark sintió enorme interés por el mundo árabe. En 1929 llegó a Bagdad, capital de Irak, con la idea de estudiar una secta religiosa que durante años

“Qué soy y por qué aprendo árabe es un completo misterio. Si digo que lo hago por placer recibo una mirada de incredulidad tal que me hace sentirme tan cohibida como si estuviera diciendo la mentira más descarada”



había aterrorizado a Oriente, conocida como *los Asesinos*. Alquiló un pequeño cuarto en un popular barrio de prostitutas, para escándalo de las damas británicas residentes, y, ajena a las críticas, en los siguientes años la señorita Stark se dedicó a estudiar a fondo *El Corán*, a preparar nuevos viajes –en 1934 recorrió en el corazón del Yemen la Ruta del Incienso, que atravesaba el peligroso desierto Rub-al-Jali, y exploró las ruinas enterradas en la arena de sus antaño prósperos reinos–, todo ello sin dejar de escribir magníficos y evocadores libros, que inspiraron a toda una generación de jóvenes viajeros.

Muy pronto se revelaría como una experta exploradora, dedicada a elaborar mapas para el gobierno británico y a corregir numerosos errores car-

tográficos para mayor gloria de la Real Sociedad Geográfica de Londres. Cuando ya se encontraba en la cúspide de su carrera y era una reconocida especialista en Oriente, la señorita Stark regresó de nuevo a Yemen en una misión muy especial. En octubre de 1939 fue contratada por el Ministerio de Información británico para trabajar como agente de inteligencia. Freya viajó sola a la fortaleza de Sanáa, hoy capital del Yemen, y durante meses proyectó a escondidas películas de propaganda para evitar que Yemen se apuntara a la causa del Tercer Reich. La viajera consiguió su propósito y este país se mantuvo neutral durante todo el conflicto.

MARIDO HOMOSEXUAL

“A uno le sobreviene una especie de

locura a la vista de un buen mapa”, escribió en uno de sus libros dedicados a Siria. Esta locura y su insaciable curiosidad la llevarían a viajar hasta una edad longeva. Freya, que siempre se lamentó por no haber nacido hermosa, no tuvo suerte en el amor –se casó con su amigo Stewart Perowne, ignorando que era homosexual–, pero ninguna mujer de su tiempo vio tanto mundo como ella.

Tras sus expediciones por Oriente Próximo, durante una década se dedicó a explorar Turquía para olvidar su fracaso matrimonial. Con más de 70 años descubrió el Lejano Oriente, visitó China, condujo un *jeep* a través de Afganistán y participó en un *trekking* a caballo en el Nepal. A punto de cumplir los 90 años atravesó a lomos de mula algunos pasos del Himalaya, a más de 5.000 metros de altitud. Más tarde confesó que

“A la vista de un buen mapa te sobreviene una especie de locura”, decía la aventurera británica de origen francés. Un delirio que, unido a su insaciable curiosidad, la hizo viajar por medio mundo hasta una edad muy avanzada



> Aunque siempre se lamentó por no haber nacido hermosa, Freya Stark tuvo el privilegio de ser una de las pocas mujeres de su época que recorrió medio mundo, para descubrir culturas y lugares aún desconocidos. La aventura que le dio más prestigio fue un temerario viaje al territorio de los drusos, un pueblo de demostrada hostilidad hacia los extranjeros. Decidida a todo, no dudó en subir a lomos de un burro y recorrer más de 100 kilómetros desde Damasco hasta las montañas de Yebel Ed-Druz, donde fue detenida por oficiales franceses, que no daban crédito a las audaces historias que la aventurera les contaba.

le hubiera gustado morir a la sombra del Annapurna, en aquellas imponentes montañas que le parecieron las puertas del cielo. Un año después, la ciudad italiana de Asolo celebró el 90 cumpleaños de su ciudadana más ilustre con una

fiesta. Hasta el final de sus días no perdió ni un ápice de su brillante lucidez y se dejaba querer por sus admiradores.

Fue la última gran viajera romántica, una excelente escritora que supo captar el alma de Oriente. ●



BERONIA
D.O. ca RIOJA



FINCA MONCLOA
VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ



VILARNAU
D.O. CAVA Y D.O. PENEDÉS



GONZÁLEZ BYASS JEREZ
D.O. JEREZ



FINCA CONSTANCIA
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA



VIÑAS DEL VERO
D.O. SOMONTANO

González Byass

www.gonzalezbyass.com

>HOTEL

NOVOTEL Y MICROSOFT REFUERZAN SU ALIANZA

LANZAN 'NOVOTEL KINECT TOUR' EN TODA EUROPA,
QUE PASARÁ POR EL NOVOTEL BARCELONA CITY

TEXTO ÁLVARO FERNÁNDEZ redaccion@topviajes.net





GIRA DE KINECT POR LOS NOVOTEL DE EUROPA

HORARIO

De 10.00 a 14.00 h y 16.30 a 20.30 h

FECHAS DEL ITINERARIO

Diciembre

Del 6 al 11: Novotel Munich City

Del 13 al 18: Novotel Lyon Gerland

Del 20 al 25 Novotel Zurich City

Del 27 al 1 enero: Novotel Marseille Vieux Port

Enero

Del 3 al 8 de enero: Novotel Barcelona City

(Av. Diagonal, 201)

12 de enero: Novotel Evry

El Novotel Barcelona City acogerá del 3 al 8 de enero de 2011 la presentación de Kinect para Xbox 360, dentro del itinerario que han organizado conjuntamente Microsoft y Novotel siguiendo con su acuerdo de alianza.

Socios con más de 300 hoteles equipados con consolas Xbox 360, Novotel y Microsoft inician una nueva etapa en la que demuestran que comparten valores como la innovación y proponen una oferta especialmente dirigida y adaptada a las familias: Kinect para Xbox 360.

Por ello y en el marco de la política *Family&Novotel*, que propone ventajas y equipamientos especializados para las familias, Microsoft y Novotel lanzan el *Novotel Kinect Tour*; que permitirá descubrir Kinect durante 12 semanas en una selección de hoteles Novotel en España, Francia, Bélgica, Reino Unido, Alemania y Suiza hasta finales de enero.

Kinect invita a los clientes a bailar, saltar, divertirse, gracias a su magia y sin mandos. Con *Kinectimals*, *Kinect Sports*, *Your Shape™: Fitness Evolved* y *Dance Central™*, los hoteles Novotel

van a convertirse respectivamente en junglas, estadios en una noche de final, en sala de fitness o pista de baile. Los clientes vivirán realmente una experiencia con el mejor mando concebido nunca, ¡su propio cuerpo!

QUÉ ES KINECT

Kinect para Xbox 360 da vida a vuestros juegos y diversión como nunca, sin palanca de mando. Sencillo de usar, divertido, Kinect para Xbox 360 permite descubrir experiencias de juego únicas y acumular vuestras películas, música y redes sociales en un único y mismo lugar. El sensor de Kinect os reconoce, contesta a vuestra voz y funciona con todas las consolas Xbox 360 (175 Mo de capacidad necesaria). ●

Más información

www.novotel.com

www.xbox.com/kinect



DOLCE HOTELS OFRECE UN 50% DE DESCUENTO

Dolce Hotels and Resorts ha lanzado la promoción Dolce Winter Escape, que ofrece un descuento de hasta el 50 por ciento en sus mejores tarifas disponibles, incluyendo desayuno bufé para dos adultos y niños menores de 12 años en sus hoteles.

Muchos de estos hoteles y resorts tienen en sus proximidades estaciones de esquí, acceso a deportes de invierno y spa. Es el caso de Aspen Meadows Resort, un hotel situado en las cercanías de las pistas

de esquí y *snowboard* de Colorado: Aspen Mountain, Aspen Highlands, Snowmass y Buttermilk. Se pueden contratar otras actividades exteriores de invierno, como esquí fuera de pistas, paseos en trineos tirados por perros y escalada en hielo.

La oferta Dolce Winter Escape puede reservarse hasta el 20 de abril de 2011 en www.dolce.com con tan solo seleccionar un destino e introducir el código promocional D W E.



EL CONFORTTEL ROMAREDA DE ZARAGOZA ESTRENA IMAGEN

Confortel Hoteles ha abierto de nuevo al público las puertas de su establecimiento de Zaragoza, el Confortel Romareda, tras la renovación de todas sus instalaciones. El hotel ha experimentado un cambio de imagen sustancial, con el objetivo de ofrecer una mayor calidad y comodidad a sus clientes y seguir la línea vanguardista de la cadena.

El Confortel Romareda (c/ Asín y Palacios, 11) es un *cuatro estrellas* de 90 habitaciones, muy próximo al centro histórico de la ciudad. Cuenta además con más de 640 m² divididos entre sus siete salones dedicados a la celebración de reuniones. www.confortelhotels.com



CROWNE PLAZA MADRID AIRPORT PARA EJECUTIVOS CHIC

Con 125 habitaciones, Crowne Plaza Madrid Airport ha abierto sus puertas en la avenida de Aragón 402, a 15 minutos del centro de la ciudad, cinco de Ifema y nueve del aeropuerto. Los clientes tienen acceso gratuito a internet inalámbrico de alta velocidad así como al business center abierto las 24 horas, y, como en el resto de hoteles de la marca, pone a disposición de sus huéspedes el Programa Avanzado del Sueño, para asegurar el descanso de los viajeros con almohadas Premium, alerta de despertador garantizada y área silenciosa.

Más información www.ihg.com



OFERTAS RELAJANTES EN LOS HOTELES ELBA

Hoteles Elba ha diseñado dos paquetes relajantes (baño marino, envolvimiento de algas, parafangos o masaje facial o local) en dos de sus mejores hoteles: Elba Costa Ballena y Elba Estepona. Los paquetes incluyen dos noches de alojamiento en habitación doble, desayuno bufé, una entrada por persona al Thalasso Spa y un tratamiento relax por persona. Los precios, válidos hasta el 31 de diciembre (excepto determinadas fechas), son de 260€ en Costa Ballena y 400€ en Estepona.

Más información www.hoteleselba.com

VACACIONES DE FAMILIA EN ST. REGIS BORA BORA

El lujoso *cinco estrellas* St. Regis Bora Bora ofrece una amplia carta para el entretenimiento familiar en este impresionante rincón de la Polinesia Francesa. Entre las propuestas acuáticas gratuitas encontramos: equipos para hacer *snorkel*, remo en canoa hawaiana (de 2 a 6 asientos), kayak, navegación en catamarán, *windsurf*, juegos y bicicletas para la playa. Para los amantes de los entretenimientos no acuáticos, St. Regis Bora Bora dispone de su propia pista de carreras con 2,1 kilómetros que recorren jardines de flores y maravillosas vistas a la laguna. El resort ofrece también una pista de tenis con luz artificial y disponibilidad de raquetas y pelotas en recepción. Además, su club infantil (de 5 a 12 años), diseñado para entretener a los pequeños durante todo el día y un novedoso Pasaporte de Helado para los menores de 10 años, que da acceso a una enorme variedad de helados, batidos y yogures caseros.

Más información www.stregisborabora.com



NACE EPIKUREAN, UN GRUPO HOTELERO QUE BUSCA REDEFINIR EL CONCEPTO DEL BUEN VIVIR

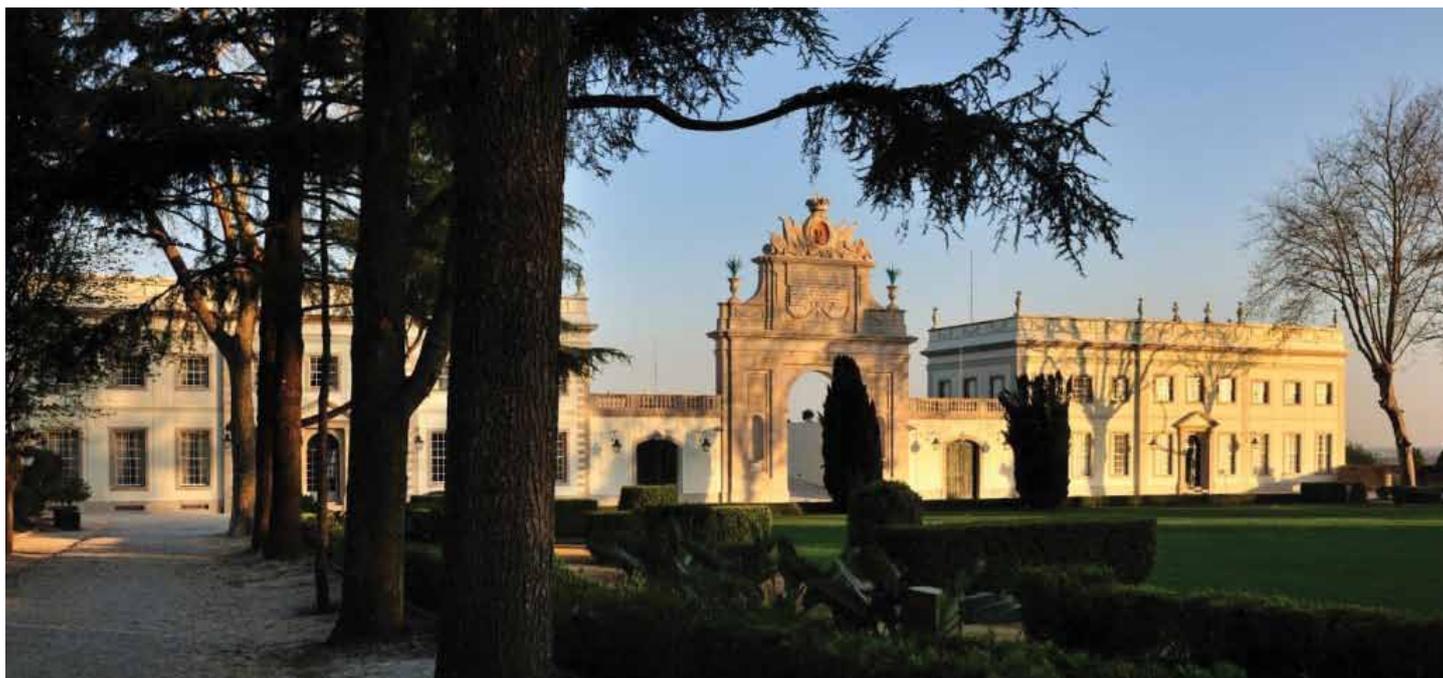
Epikurean es una nueva compañía de gestión hotelera enfocada en las tendencias y estilo de vida actuales, que tiene por objetivo transmitir como nuevo concepto hotelero el Epicureanismo: la filosofía del disfrute de la vida a través de los placeres de la vista, el gusto y el alma para alcanzar y disfrutar del arte del buen vivir.

Bajo las líneas de producto K Hotels, Villas y Hideouts, la nueva compañía operará dos

hoteles en Vietnam (An Lam Villas Ninh Van Bay y Bai Tram Hideout Vietnam) y asume la gestión de Terrace Downs, un prestigioso resort en Nueva Zelanda.

Epikurean es una compañía privada con sede en Singapore cuyos fundadores, Andrés Fernández, TJ Grundl-Hong y Sandro Marco Paolino, suman más de 120 años de experiencia en varias facetas del sector.

Más información www.epikurean.ws



TIVOLI PALÁCIO DE SETEAIS AMPLÍA SU OFERTA DE OCIO Y GASTRONOMÍA

El Tivoli Palácio de Seteais, un fascinante ejemplo de la arquitectura civil residencial neoclásica, convertido en hotel de lujo desde 1953 y que, además, está reconocido como Patrimonio Nacional en Portugal, ha ampliado su oferta con un

Centro Ecuéstre, que ofrece diferentes actividades para principiantes y veteranos, así como escapadas por la sierra de Sintra.

Otra interesante propuesta, más relajada, es la que llega todos los fines de semana entre las 16.00 y 18.30h: el servicio

de Lanche à Portuguesa (18,50€), una tradición que recupera el saludable hábito de una buena merienda a base de bizcochos y panes caseros, quesos, fiambres, dulces, té y chocolate caliente.

Más información www.tivolihotels.com



EL HOTEL 'BOUTIQUE' MENINAS CUMPLE CINCO AÑOS

La principal razón del éxito que ha tenido el Hotel Meninas en sus cinco años de existencia es su concepto de hotel cercano, con tan sólo 37 habitaciones, con un servicio muy emocional, que es considerado por sus clientes como su "propia casa". El Meninas se encuentra en un edificio singular de la segunda mitad del XIX próximo al Palacio Real (Campomanes, 7). Se integra en el grupo que incluye el Hotel Ópera, un clásico de Madrid, con 46 años de historia, y el restaurante El Café de la Ópera, que ofrece cada noche el espectáculo lírico de camareros-cantantes: una Cena Cantada.

Más información www.hotelméninas.com



LA INMACULADA, EN ABAMA

Abama Golf & Spa Resort, en Isora, Tenerife, hace dos propuestas para el puente de la Inmaculada: golf o spa. Incluye tres noches de alojamiento en una habitación doble deluxe con vistas al océano Atlántico y desayuno incluido, una botella de vino y bombones caseros a la llegada y un buggy privado durante toda la estancia. Dos opciones en habitación Deluxe con ocupación doble: el programa golf (dos *green fees* en Abama Golf Course, 692€/persona) y el programa spa (Menú degustación Wellness, 708€/persona).

Más información www.abamahotelresort.com



HOTEL ORFILA, COMO EN CASA

El hotel Orfila, un palacete del siglo XIX de 20 lujosas habitaciones y 12 suites ubicado en un céntrico barrio de Madrid, ofrece a los viajeros una serie de comodidades muy especiales. Además de las atenciones propias de un hotel de cinco estrellas y las 5C (cortesía, carácter, cocina, charme/encanto y calma) que le acreditan como único hotel Relais & Châteaux de la capital, propone escoger las sábanas (de hilo o algodón), contratar a un fisioterapeuta en su propia habitación o solicitar platos por encargo o un menú especial.

Más información www.hotelorfila.com



NAVIDADES EN EL MELATI BEACH DEL GOLFO DE TAILANDA

El hotel Melati Beach Resort & Spa de Samui propone pasar las navidades bajo el sol de Tailandia de una manera diferente para disfrutar de las vacaciones sin olvidar el espíritu de estas fechas.

Ubicado en la bahía Thongson, el hotel propone una aproximación al exotismo, la luz y el colorido del pueblo tailandés para llenar la última noche del año en la fiesta de celebración que tendrá lugar en torno a la piscina del resort, acompañados de música, danza y encanto durante toda la noche.

Con una estancia mínima de cinco noches, los clientes recibirán gratis una hora de masaje tailandés sinónimo y garantía de confort, relax y tranquilidad.

Más información www.melatiresort.com

TRYP BY WYNDHAM, LA NUEVA MARCA DE SOL MELIÁ, DEBUTA EN NUEVA YORK

TRYP by Wyndham, la nueva marca que nació como resultado de la venta de TRYP Hoteles el pasado mes de junio, abrirá su primer establecimiento americano en el número 345 de West 35th Street, entre la Octava y la Novena avenida, al sur de la céntrica Times Square. El hotel, propiedad de Eros Realty Management y gestionado por Wyndham Hotel Group, ocupa un

edificio histórico cuyas obras de remodelación, desarrolladas por Flintlock Construction Services, finalizarán hacia mediados de 2011.

El nuevo TRYP New York City, próximo a las principales atracciones de la ciudad, como el Empire State o el Madison Square Garden, dispondrá de 173 habitaciones.

Más información www.wyndhamworldwide.com



DONNAFUGATA, NUEVO 5* DE NH RESORTS

Cerca de Ragusa, en el corazón de Sicilia y dentro de una reserva natural, ha abierto sus puertas el Donnafugata Golf Resort & Spa, de NH Resorts. en el corazón de la Sicilia Barroca, cerca de Ragusa.

La oferta del resort incluye dos exclusivos campos de golf de 18 hoyos que han sido diseñados por dos reconocidos maestros: Gary Player y Franco Piras.

El resort dispone de 202 habitaciones, caracterizadas por su gran tamaño (las habitaciones más pequeñas miden 38 m²),

el cuidado de los detalles, la elegancia y la sofisticación. La oferta incluye un centro de convenciones que comprende nueve salones, todos equipados con la última tecnología.

Los amantes del buen comer podrán degustar cocina creativa del más alto nivel, basada en los ingredientes locales de mayor calidad, en los tres restaurantes: Il Fico d'India, Casa Club y Il Carrubo. La bodega incluye los mejores vinos sicilianos, junto a destacables caldos del resto de Italia, afrutados como el Moscato y el Passito di Pantelleria. Y, por supuesto, el audaz Marsala.... **Más información** www.nh-hotels.com



SUGERENCIAS NAVIDEÑAS DE SUITES ALBA RESORT & SPA

Suites Alba Resort & Spa ofrece una amplia gama de opciones y complementos para que las familias puedan celebrar las navidades en el Algarve. Las cinco propuestas del hotel (*Lujos de Fin de Año, Paquete en Fiesta, Cena de Revejón en la Suite, Noche Vieja Perfecta y Cena de Noche Vieja de Lujo*), ofrecen en común con las sugerencias navideñas las estancias de dos a siete noches de alojamiento en Suite Familiar, con un tratamiento VIP a la llegada, desayuno en el restaurante Morgadinho y un bufé de Año Nuevo. Los programas incluyen el acceso gratis al SpAlba y al gimnasio. Para los niños se elabora un menú especial. www.suitesalbaresort.com



TRAVELODGE OFRECE MÁS DE 300.000 HABITACIONES DESDE 29€

La cadena británica de hoteles económicos Travelodge propone pasar las navidades en cualquiera de sus 452 hoteles repartidos por el Reino Unido, Irlanda y España, con una oferta especial desde 29€ y 9€ la noche, para estancias comprendidas entre el 1 de noviembre y el 31 de marzo de 2011, incluidos puentes y festivos, hasta agotar existencias. Es sin duda una buena ocasión para reservar una habitación y aprovechar para realizar compras en mercadillos navideños, hacer una escapada romántica en San Valentín, disfrutar de las rebajas de enero en el Reino Unido, divertirse en carnaval o llevar a los niños de fin de semana a un parque de atracciones, ver un musical o conocer parques como El Retiro, el Parque Güell o Hyde Park en la capital británica. **Más información** www.travelodge.es/ www.travelodge.co.uk



EL MADRID DE LOS AUSTRIAS RECUPERA DOS POSADAS Y UN RESTAURANTE

En pocos meses, la Cava Baja, en el Madrid de los Austrias, recuperará dos posadas 'de toda la vida' (La Posada del León de Oro, ya inaugurada, y La Posada del Dragón) y abrirá un restaurante en lo que fue el viejo despacho de jabones La Antoñita. Estas novedades son fruto del intenso trabajo de la consultora hotelera Solutions HI@ y un grupo de expertos colaboradores, que con el apoyo de inversores y propietarios ha puesto todo el cariño y esfuerzo en este singular proyecto. El resultado son dos posadas del siglo XXI que presumirán del diseño más innovador, pero manteniendo la línea que caracteriza las fachadas de la zona y, por supuesto, con unos servicios de primer nivel dado que han sido concebidos para satisfacer al viajero más cosmopolita y sorprenderle con una personalidad única.

Posada del León de Oro (Cava Baja, 12)
Abierta ya el pasado 18 de noviembre, esta propiedad de la familia Sanz Montero desde 1893 fue la última posada de la Cava Baja que cerró sus puertas. Apuesta, además, por la restauración e inaugura la Enotaberna del León de Oro; tras cru-

zar la zona de la taberna se encuentra el restaurante de cocina tradicional y con una gran cava, y escaleras arriba, el hotel, que sorprende con 17 dormitorios que se distribuyen en tres plantas en torno a la corrala.

Posada del Dragón (Cava Baja, 14)
La casa de huéspedes construida en 1868 por el marqués de Cubas será reinaugurada con la llegada de 2011, tres años después de iniciadas las obras de recuperación. Sus paredes esconden tesoros como la muralla cristiana, un abrevadero de granito original de la época o una antigua bañera de mármol. Cuenta con tres alturas, con estancias repartidas entre los balcones y la corrala, cumpliendo el sueño de los dueños de transformarla en un moderno y cosmopolita hotel singular con un espíritu joven, alternativo y abierto a todos los públicos.

La Antoñita
Lejos queda el aroma de los jabones artesanales de este local anexo a la Posada del Dragón, sustituido por el de ricos platos elaborados con productos castellanos preparados tradicionalmente.

Más información www.solutionshi.com



EL PARADOR DE SORIA CELEBRA SU QUINTO ANIVERSARIO

El presidente de Paradores de Turismo, Miguel Martínez, y el alcalde de la ciudad, Carlos Martínez, presidieron el acto conmemorativo del quinto aniversario de la reapertura del parador de Soria.

El parador ha mantenido desde su apertura un índice de ocupación que oscila entre el 65% y el 70%, una cifra que se repetirá al finalizar este ejercicio, ya que durante los primeros nueve meses de 2010 el parador ha superado el 65% de ocupación. Los datos también son positivos en restauración ya que septiembre se ha cerrado con 17.086 cubiertos servidos, que permitirá alcanzar los 22.507 servidos en 2008.

www.es.dolce.com / www.paradores.es



INAUGURACIÓN DEL HOTEL PETIT PALACE BOQUERÍA

El pasado 18 de noviembre se inauguró el Hotel Petit Palace Boquería (La Boquería, 12, esquina con Quintana), acto que se hizo coincidir con la muestra de una selección de fotografías de las obras del pintor y escultor Agustín Ibarrola, realizadas por el periodista gráfico Mikel Alonso.

El nuevo establecimiento de la cadena High Tech está ubicado en un palacete del barrio gótico de Barcelona y dispone de 41 habitaciones.

Entre sus numerosos servicios gratuitos, figuran: conexión wifi, ordenadores portátiles, business centre, terminales Ipods e Iphone con mando a distancia compatible con todos los modelos Apple, radio-despertador incluido, alquiler de bicicletas de paseo, mesa de trabajo con equipamiento wifi en las zonas comunes (sin cargo para reuniones de cuatro a ocho personas, auto-bar, solarium, prensa diaria, nacional e internacional. www.hthoteles.com

NH ABRE EL PALACIO DE TEPA

Una ambiciosa obra de rehabilitación ha rescatado para la cadena NH Hoteles una imponente mansión nobiliaria del s. XIX emplazada en pleno Barrio de las Letras de Madrid. El nuevo NH Palacio de Tepa, un lujoso establecimiento de cinco estrellas, dispone de 84 habitaciones decoradas por el estudio de arquitectura y diseño de Ramón Esteve en confortables tonos grises y beige, en las que se juega con la omnipresencia de la luz, que entra por los amplios ventanales y por las claraboyas del techo en las estancias abuhardilladas del último piso. Entre las estancias se incluyen una lujosa suite, 13 junior suite, 2 junior suite 'Estado Puro' y 2 Premium.

Cada tipología de habitación ofrece distintas opciones de interiorismo, de este modo las estancias del quinto piso del nuevo NH Palacio de Tepa crean una atmósfera particularmente acogedora con techos abuhardillados y una decoración minimalista.

Más información www.nh-hotels.com





MENÚ OTOÑAL EN EL MB DE ABAMA

El equipo del restaurante M.B. del hotel Abama, capitaneado por el chef Erlantz Gorostiza, ha preparado nueve exclusivos platos que combinan a la perfección ingredientes del mar (ostras, lubina, sardinas, gambas) y de la tierra (pichón, ternera, arroz, verduras). Unos platos muy otoñales presentados por los discípulos de Martin Berasategui al precio de 105€. www.abamahotelresort.com



CENAS DE EMPRESA EN EL CERVANTES

El hotel Cervantes de Torremolinos (Málaga), ha diseñado cinco menús especialmente pensados para que sus clientes celebren las cenas navideñas. Con cada menú, cuyo precio varía entre los 29 y 45 euros, podrán degustar la gastronomía de la zona en succulentos platos, elaborados con los mejores pescados (corvina, rape), mariscos (almejas, langostinos) y carnes de la tierra (solomillo y carrillera de ternera, pavo), y regados por los vinos de las Bodegas Garvey. www.hotasahoteles.es



TSE YANG VUELVE POR SUS FUEROS

El "chino del hotel Villa Magna" ha recuperado la estela dejada antes de su remodelación. De nuevo sobresalen sus Dim Sum, elaborados con foie, chatka, huevas de salmón, boletus, langosta o trufa blanca; los platos al vapor, como el arroz de jazmín con hoja de loto, o los langostinos con cebolleta y, por supuesto, el pato lacado al estilo Pekín, cuya elaboración a pie de mesa es todo un espectáculo. www.cafesaigon.es



INTERCONTINENTAL DEDICA LAS FIESTAS A LA GRAN VÍA

Con motivo del centenario de la Gran Vía madrileña, estas navidades el Hotel InterContinental realiza un exclusivo paseo gastronómico por algunos de los emblemas arquitectónicos de esa céntrica calle que darán nombre a sus celebraciones navideñas:

- Cena de Gala de Nochebuena 'Edificio Metrópolis' (180€/239€ con alojamiento)
- Brunch de Navidad 'Cines Callao' (140€)
- Cena de Gala y Cotillón de Nochevieja 'Gran Vía' (450€/486€ con alojamiento)
- Brunch de Año Nuevo 'Torre de Madrid' (120€)
- Cena de Gala Noche de Reyes 'Edificio Carrión' (125€/178€ con alojamiento)
- Brunch de Reyes 'Palacio de la Prensa' (95€).

En los menús firmados por el chef José Luque figuran platos de acertada elaboración, como el besugo del Cantábrico a la espalda, lomo de lubina salvaje asada, foie de oca a la plancha, y auténticas creaciones en postres como la flor de chocolate con espuma de violetas y pétalos cristalizados. www.intercontinental.com



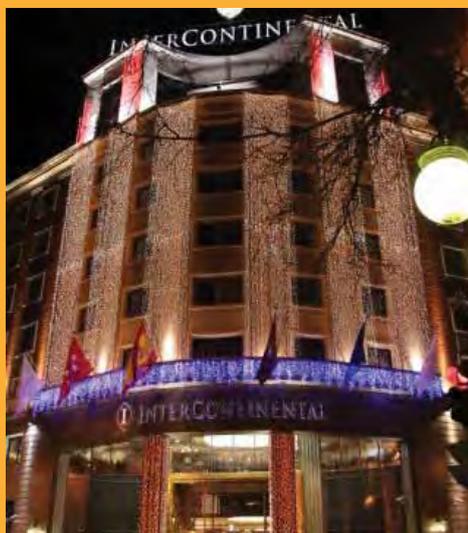
CENA DE ARIOLA EN EL PENHA LONGA

El Penha Longa Hotel, Spa & Golf Resort da la opción de celebrar la Nochevieja en el restaurante Arola, dirigido por el Sergi Arola poseedor de una estrella Michelin. El restaurante más *cool* del hotel de Sintra propone disfrutar de un menú estelar con platos como el foie de pato servido en pan de coca, verduras asadas y Cabernet Sauvignon y con un DJ que animará la velada hasta altas horas de la madrugada. www.penhalonga.com



MENÚS ESPECIALES DEL PALACE BCN

Para los días de Navidad y Fin de Año, el chef Romain Fornell ha creado un menú que combina el buen gusto con el lujo, creando un conjunto perfecto entre restauración y estancia en el hotel Palace de Barcelona. El almuerzo de Navidad (135€) incluye la típica escudella catalana con pelotas trufadas y en el menú de la cena que despide el año (305€) figuran silla de cordero o macarroni rellenos de foie y bogavante. www.hotelpalacebarcelona.com



CÓCTELES EN EL GRAN MELIÁ FÉNIX

El empresario y coctelero Javier de las Muelas ha abierto el Dry Cosmopolitan Bar en el hotel Gran Meliá Fénix de Madrid, a imagen y semejanza de su local de Barcelona. Un espacio de glamur para disfrutar de una gran variedad de combinados elaborados con las primeras marcas de bebidas premium. www.gran-melia-fenix.com



CENA CON CHAMPÁN EN EL WESTIN PALACE

El chef Salvador Gallego firma la cena de fin de año en el hotel Palace de Madrid, todo él regado con diferentes variedades de champán: Grand Siecle, Milésimé 99, Cuvée Rosé. El menú consta de: huevas de erizo sobre setas salteadas, espuma fría de coliflor y caviar español, tartar de salmón con frutas exóticas, consomé de rabo de buey con trufa, góngola de cigala con panetone y salsa de curry, silla de ternera con foie, burbujas doradas de champán con fresas del bosque, suflé frío de queso, café, macarrons y uvas. Precio (IVA incluido): 470€, cena y cotillón; 1.129€ con alojamiento. www.westinpalacemadrid.com



EL HOTEL RITZ RECREA EL MENÚ DE NOCHEVIEJA DE 1910

El menú de Nochevieja del Hotel Ritz de Madrid está inspirado en el de 1910. Al ritmo marcado por la Big Band Orchestra, se servirán las creaciones del chef Jorge González: aperitivo Ritz, consomé doble de buey con caviar Sevruqa iraní, medallones de langosta 'parisienne' al aroma de tartufo y patatas violeta, suprema de lebguado a la americana, fricasé de setas de invierno, sorbete de piña al Armagnac, carré de cordero de pré-salé, verduritas de temporada y humo de tomillo limonero, charlota suflé al estilo moscovita sobre coulis de frutos del bosque. Los vinos seleccionados por la sumiller Gemma Vela secundan a la perfección cada plato: champán Mumm Cordon Rouge Rosé, navarra Chivite Colección 125 Chardonnay 2007, rioja Marqués de Riscal 150 Aniversario Gran Reserva 2001 y champán Ruinart Blanc de Blancs. Precio: 695€ (incluye cotillón). www.ritz.es



HOMENAJE DE PALACIOS A COCINEROS HISTÓRICOS

Ángel Palacios, del restaurante La Brochedel Hotel Occidental (c/ Miguel Ángel), ha diseñado un menú especial con el que rinde un sabroso homenaje a los maestros de la alta cocina francesa con estrellas Michelin que le han seducido y marcado en su trabajo. Para comenzar, Palacios propone una selección de snacks y aperitivos con su sello. A continuación, reinterpreta la Ensalada de vieiras y berberechos al vinagre de jerez, del suizo Frédy Girardet; los Raviolis de Foie en consomé de Pularda evocando la receta del genial Gerard Boyer.; el Bouillabaisse, con la impronta original de Jean-Jacques Jouteux, y por último, la famosa Liebre Royal de Joël Robuchon. Como broche perfecto, el Coulant de chocolate, creado por Michel Bras.

Jesús Cobo, director y sumiller de La Broche, armoniza cada plato con un vino francés singular y difícil de encontrar en el mercado. En su bodega, esperan cerca de 40 referencias para encontrar, según su criterio, el complemento idóneo. Château Beaucastel Hommage a Jacques Perrin 2001, Prieure Roch 1999 y Vogue 1997 así como Les Pucelles 1993, Etienne Sauzet 1997 y Château La Conseillante 1999, son algunas de ellas.

El precio del menú con maridaje es de 85 € (pan y bebidas incluidos. IVA aparte). www.labroche.com



COCINA DANESA EN EL HOTEL RADISSON BLU MADRID PRADO

El primer Radisson Blu nació en Copenhague hace 50 años y para celebrarlo su hermano más reciente, el Radisson Blu Hotel Madrid Prado (c/ Moratín, 52), ha creado en su restaurante Arne un menú muy especial, que rinde homenaje a la cocina danesa: huevo Arne Jacobsen (el diseñador danés por excelencia, con creaciones como la silla Cisne o el sillón huevo, de ahí la dedicatoria) con espuma de patata y esencia de trufa), ensalada de patata y arenques marinados, bacalao fresco con salsa de mostaza, suprema de pollo de corral al estilo de Amager y pudín de frutas rojas con almendras. Las bebidas no están incluidas en el precio: 35€. www.radissonblu.com/pradohotel-madrid



SCACCO MATTO, NUEVO ITALIANO

Situado en el Barrio de Las Letras, Scacco Matto (Ventura de la Vega, 13. 91 429 7606) es gastronomía italiana auténtica. En su carta destacan entrantes como tomate relleno de atún y alcapparras; pasta de Abulia con brócoli, ajo y anchoas, y pasta de Nápoles en salsa de rabo de buey a la romana; entre los segundos, callos guisados con tomate, queso rallado y hierbabuena o Lubina al vino blanco con tomates secos. Precio medio: 25€.



EL PIEMONTE, EN BOCCONDIVINO

En Boccondivino (Castelló, 81. 91 575 7948) se pueden saborear, tanto en almuerzo como en cena, cuatro propuestas en las que se potencian las posibilidades de la trufa blanca del Piemonte: uova al tegamino, huevos fritos con un toque muy sugerente; la pasta favorita del comensal, por ejemplo tagliolini; un delicioso risotto y el solomillo de buey de raza Fassone. Platos que, además, durante el mes de diciembre, están a mitad de precio.



EL GUSTO POR LA TRUFA BLANCA

Cada año por estas fechas llega la trufa blanca a Il Gusto (Espronceda, 27) para engrosar la carta con cinco platos, que rondan los 18€: tagliolini frescos con mantequilla, huevos de corral, tartar de solomillo de buey, risotto a la parmesana y papa reale. Pero, por 2.5€ el gramo, el comensal puede añadir finas láminas de este diamante gastronómico a cualquiera de los platos que se presentan en la carta. www.grupo-oter.com



LA CESTA, TRES LOCALES EN UNO

En noviembre abrió La Cesta (Recoletos, 10), un local moderno que reúne tres espacios diferentes pero perfectamente integrados. A la entrada, un mostrador rodeado de mesas altas para tomar el aperitivo; luego, un comedor de restaurante con todas sus comodidades, y al fondo, en un segundo nivel, una zona de bar con mesas altas corridas que ofrecen una perfecta panorámica de todo el local. Precio medio del restaurante: 35€. www.lacesta.eu



BUEY AUTÉNTICO EN SAGARDI

Si las cuentas han salido bien, hasta el día 11 se está a tiempo de degustar un auténtico chuletón de buey gallego (con su certificado y todo) en cualquiera de los restaurantes Sagardi Euskal Taberna. Se trata de la cuarta campaña *Los bueyes han llegado* que realiza este grupo especializado en la gastronomía vasca de siempre. La carne de la pareja de bueyes de raza rubia gallega, que este año fue localizada en la provincia de Orense, es marmoteada y entreverada como si de un buen jamón se tratara. www.sagardi.com



BODAS ANTICRISIS EN VELAGUA

El restaurante Velagua de Zaragoza ha lanzado la campaña *Bodas anti crisis*, para dar una solución a quienes desean casarse en estos tiempos de crisis. Pone a disposición de sus clientes un paquete de celebración de bodas a un precio competitivo, sin disminuir la calidad y cantidad de sus servicios, con un banquete de bodas todo incluido desde 75€. Hay once menús de comida tradicional a elegir o la posibilidad de elaborar un menú propio. www.velagua.com



DULCES JORNADAS DE CHOCOLATE EN EL CENTRO LES GLÒRIES

El centro comercial Glòries (Avenida Diagonal, 208) ha celebrado recientemente las jornadas *Glòries amb Xocolata*, el mayor evento organizado alrededor de este exquisito y saludable ingrediente, muy utilizado en la gastronomía pero también en ámbitos como el de la cosmética y la belleza. Las dulces jornadas contaron con el chef Ramon Freixa, que dirigió un *show cooking* bajo el lema *Del salado al dulce* en el que dio a conocer recetas de cocina realizadas con chocolate. Entre las muchas actividades organizadas, el repostero Lluís Estrada dirigió un taller de pastelería, se dieron degustaciones, sesiones de maquillaje y masajes con cacao, clases de dibujo infantil "al chocolate", decoración chocolatera para adultos, sorteos de viajes a Bélgica... www.lesglories.com



NIKKEI 225, ÍNDICE EN EL MÁXIMO

Acaba de abrir sus puertas en el 15 del Paseo de la Castellana el restaurante Nikkei 225, una nueva referencia de cocina japonesa en Madrid. Al frente se encuentra el *sushiman* Luis Arévalo, que ha gozado de una libertad creativa total, traducida en una carta que conjuga las técnicas y la tradición culinaria japonesa con el recetario tradicional de su Perú natal: nigiri de pez mantequilla con salsa anticucho y pesto de cilantro; ceviche de mero en crema de lulo... Precio medio: 65€.



MENÚ NAVIDEÑO DE WAGABOO

Wagaboo ha ideado un menú navideño creativo y cosmopolita que recoge elaboraciones de diferentes lugares del mundo. Dos aperitivos, un surtido de primeros para compartir, un segundo a elegir y una variedad de postres de la casa para terminar, componen este menú que se sirve a mesa completa por 27 € persona (sin bebida) o 32 € incluyendo una bebida por persona y una botella de vino de la casa para cada cuatro (IVA no incluido). Este menú estará disponible, previa reserva, en todos los locales Wagaboo hasta el 10 de enero de 2011. www.wagaboo.com



REABRE PALACIO DE LA FLORESTA

El Palacio de la Floresta (San Agustín, 27. Segovia. 921 46 33 14) ha reabierto sus puertas tras someterse a una ligera remodelación de sus instalaciones para adecuarlas a las necesidades de uso actual. Cuenta ahora con dos salones para la celebración de banquetes y congresos (El Comedor de Los Trifontane, con capacidad para 400 comensales, y el Comedor del Marquesado, para hasta 300 personas), un salón de baile con acceso independiente, ubicado en las antiguas caballerizas del Palacio, y con dos comedores privados para encuentros más íntimos. Hay menús cerrados desde 40€ a 80€. www.restauranteduque.es



EL CIGARRAL ABRE SU RESTAURANTE

El Cigarral de las Mercedes es una finca señorial del siglo XV reconvertida en recinto hotelero, que en Navidad completa su oferta con el único servicio que no da diariamente a particulares: el restaurante. Del 1 al 23 de diciembre, El Cigarral pone a disposición de empresas y particulares su casona y su carpa para la celebración de las comidas más exclusivas por 55€. Una excusa perfecta para disfrutar y cenar con Toledo a tus pies en las fiestas navideñas. www.cigarraldelasmercedes.com



TABERNA ANDALUZA ILUSTRADA

Bacus (Camino de los Parrales, 330. Aguadulce. Almería. 950 34 13 54) es la taberna ilustrada de Alejandro Sánchez, con una estrella Michelin en su restaurante homónimo de Roquetas de Mar. En un concepto más informal mantiene la esencia de la cocina andaluza, con tapas como ostras con azahar y lima o caldo de ibérico con huevo a baja temperatura... que dan paso a postres como el tatin de manzana con helado de vainilla. Precio medio: 18€ a 35€, según sea en la barra o el salón.

RECETAS DE SIEMPRE

El restaurante Zarracín (San Bernardo, 106. 91 445 66 72) mantiene la esencia de las recetas de siempre, de esos platos sencillos que despiertan la admiración de propios y extraños, con una carta muy variada, en la que propone entrantes para compartir como pimientos del piquillo rellenos de centollo, almejas a la sidra o ensaladas como la de queso de cabra y cebolla caramelizada o la templada de langostinos y setas. Entre los segundos, sugiere excelentes pescados (sapito a la parrilla, merluza rellena de txangurro) y carnes (elaboradas en una parrilla de carbón de encina para darle el punto justo al chuletón de buey, por ejemplo) o guisos, como el arroz con foie y setas, y platos de cuchara, véase, las alubias de Tolosa con berza y morcilla. Y para cerrar, postres caseros como la crema de arroz con helado de canela. Precio medio: 45€.

Zarracín dispone también de una inusual carta de noche, que además de incluir estas propuestas permite disfrutar de otras creaciones más ligeras a base de pinchos y tostas. Otras dos opciones son los menús denominados *Degustación*, para dos personas por 48 €, con cuatro entradas, un segundo y un postre (IVA y bebidas no incluidos) y *Sidería*, disponible sólo en almuerzos por 35 € (IVA no incluido). www.restaurantezarracin.es





UN ACEITE PECULIAR

El aceite de oliva virgen Simply Extra Virgin es el primer Ultra Premium que utiliza en su coupage la oliva Royal (5%), una variedad de la Sierra Cazorla de cultivo extra limitado y muy poco común en otros coupages. Se ha hecho una edición limitada de 50.000 botellas de 50 cl al precio de 9,50€. www.losanhoreca.com



LAS DOS VARIETADES DE ACEITES SUERTE ALTA, EN CAJA DE MADERA

Cortijo de Suerte Alta presenta sus dos variedades de zumo de aceituna, Coupage Natural (de las olivas características de Baena: picudo, hojiblanco y picual) y Picual (monovarietal) en una caja de madera como propuesta de regalo para las fiestas navideñas. PVP: 27€. www.suertealta.es



CLADIVM PARA REGALAR EN NAVIDAD

La empresa de aceites de oliva virgen extra Aroden ha puesto en el mercado una serie de estuches y cajas de madera de cerezo y cartón rayado para comercializar estas navidades sus marcas de aceites Cladivm (en la foto, 27€), y La aldea de Don Gil, etiqueta negra. www.aroden.com



UN TINTO DE TIERRA MALLORCA

tras haber envejecido durante seis meses en barricas de roble francés y americano de 300 litros, Bodegas Ángel presenta Negre 2009, un tinto que nace con la denominación Vinos de la Tierra Mallorca en lugar de la D.O. Binisalem, bajo la que se creó el primer tinto de Ángel, Negre 2008. www.bodegasangel.com



Verdejo prefiloxérico

El último blanco verdejo de Pie Franco de Viñedos de Nieva, llega al mercado convertido en la estrella de la casa. Su cuerpo, su glicerina y los aromas de terruño del nuevo Blanco Nieva Pie Franco 2009 respetan los cánones históricos del monovarietal Verdejo y su uva procede en su totalidad de las cepas centenarias que resistieron la plaga de la filoxera del siglo XIX y que han sido recuperadas para ofrecer un producto exclusivo, un Pie Franco 100% Verdejo, de la raíz al fruto. PVP: 8,50€ www.vinedosdenieva.com



Sólo 3.000 botellas

Clos Adrien 2007, el vino de gama alta de Terra Remota, mezcla las variedades syrah y garnacha negra (90/10) hasta conseguir un vino complejo y elegante en nariz, con perfume de trufa y notas avainilladas, y un recuerdo a regaliz que aparece más firmemente en boca, donde es generoso, de tanino sedoso y maduro, y destellos de frutas rojas y pimienta dulce. Se han comercializado 3.000 botellas.

Aroma de rioja

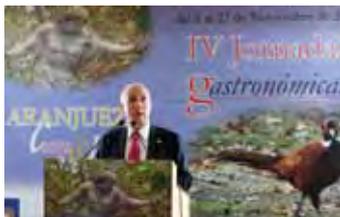
Bodegas Sonsierra se ha aliado con el diseñador David Delfín para crear Perfume de Sonsierra 2007, un vino embotellado como si fuera un perfume tras permanecer 16 meses en barrica. PVP: 25€.



RON PERUANO 100%

Ron Cartavio, peruano 100%, llega a España para dar a conocer entre los más sibaritas dos versiones de su producto: Cartavio XO, con 18 años de añejamiento (69,75€), y Cartavio Solera, 12 años (33,75€). www.cartavio.com





Gastronomía de Aranjuez

Durante prácticamente todo el mes de noviembre 26 establecimientos participaron en las IV Jornadas gastronómicas de Aranjuez Caza y huerta y el II Concurso de tapas. Talleres, actividades infantiles, visitas a bodegas y hasta viajes en barco arroparon la degustación de platos elaborados con productos procedentes de la caza y la huerta del Real Sitio y villa: becada confitada con castañas, croquetas de perdiz... www.aranjuez.es



Filtra y oxigena el vino

Premium Filter es un accesorio que filtra y oxigena el vino en un solo gesto y lo hace de una forma más cómoda y sencilla: basta con colocarlo en el cuello de la botella y servir de forma suave. Se presenta en un estuche rojo con un precio aproximado de 20€. www.forsmarthings.com



Can Roca, premio Amanita

Joan Roca, cocinero y propietario junto a sus hermanos, Josep y Jordi, del restaurante Celler de Can Roca, recibió de manos de la chef Fátima Pérez el Premio Amanita 2010. La cocinera y propietaria del restaurante Fátima-La Casona de Montealegre, amante del mundo de las setas, creó este premio hace 14 años para reconocer la labor de personas o instituciones en favor de la micología. www.restaurantefatima.es



Los Príncipes visitan Jerez

Los Príncipes de Asturias visitaron las bodegas González Byass y presidieron el almuerzo posterior con motivo de cumplirse el 175 aniversario de esta empresa familiar fundada en 1835. Don Felipe y doña Sofía conocieron la Real Bodega La Concha, construida en 1869 tras la visita de la reina Isabel II a partir de unos bocetos del ingeniero francés Eiffel, y visitaron la exposición *Constancia, 175 años de historia*. www.gonzalezbyass.es



Ramón Roteta, escultor

Ramón Roteta lleva toda la vida cocinando (fue el primer chef de El Amparo de Madrid) y ya unos cuantos años esculpiendo, afición en la que ha mostrado unos progresos que ha querido compartir con el público. Espacio 33, el restaurante más alto de Madrid (Castellana, 279), acogió una muestra de su obra escultórica, que aderezó con platos como langostinos fritos sobre arroz con verduras o lomo de merluza asada con setas. www.espacio33.com



Picnic gurmé en Ronda

Lakeside Picnics es una empresa que organiza comidas gurmé de tres platos en plena serranía de Ronda, a orillas de un lago en la finca La Noria. Mediante reserva previa, hasta un máximo de 16 comensales podrán disfrutar de una jornada campestre ante platos tan sugerentes como rollo de espinacas con salmón ahumado o codornices rellenas de kumquats y piñones tostados, regados con caldos de las bodegas rondeñas. www.lakesidepicnicsinronda.es



Primer 'Saborea Galicia'

Más de medio millar de referencias y hasta 29 denominaciones de calidad, entre Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas, estuvieron presentes en la feria *Saborea Galicia* que se celebró por primera vez en el Mercado de San Miguel de Madrid entre el 12 y el 21 de noviembre. La feria fue organizada por Turgalicia, en una iniciativa que pretende acercar al público madrileño el mejor producto gallego de calidad garantizada, origen y temporada. www.turgalicia.com



Reabre Colonial Norte

Tras las obras de mejora y acondicionamiento de la sala Eiffel, el multiespacio Colonial Norte abre de nuevo sus puertas en la antigua estación de Príncipe Pío (Paseo de la Florida s/n). Una amplia terraza da paso a este edificio singular formado por tres plantas en plena Estación del Norte, creado por el gran maestro Eiffel. Un ascensor acristalado invita a conocer los rincones más íntimos de este espacio singular, caracterizado por techos elevados que dejan al descubierto la estructura metálica del antiguo edificio. En el primer piso, el amplio salón de estilo colonial permite degustar los platos de la carta de temporada, mientras que en la Sala Eiffel de la planta superior se puede disfrutar de una primera copa tras la cena, actuaciones en directo y música para bailar hasta la madrugada. www.grupo-oter.com



Caldereta popular

Más de 2.000 personas se dieron cita en el madrileño Parque de Berlín para dar buena cuenta de los 600 kilos de caldereta que preparó el chef extremeño Antonio Granero, en un acto promocional del Cordero de Extremadura, Corderex. Tal fue el éxito del acto protagonizado por el típico guiso extremeño –servido, por cierto, en la buena compañía de vino DO Ribera del Guadiana–, que se repetirá experiencia el año próximo. www.corderex.com



Viaje gastronómico

Grupo Oter propone un regalo original: una tarjeta gastronómica para realizar en compañía de otra persona un auténtico viaje gastronómico por cualquiera de sus 18 restaurantes, pues los hay de cocina asturiana, catalana, vasca, italiana... La de 290€ da derecho a tres comidas o cenas para dos personas, pero también las hay para una (100€) o dos cenas/comidas (195€) para dos personas. Información: www.grupo-oter.com



Salón de los Premium

Los más de 500 asistentes al *Salón de los Destilados Premium* tuvieron la oportunidad de catar una variedad de 110 marcas Premium de categorías tan variadas como aguardiente, armagnac, brandy, calvados, cognac, ginebra, licor, orujo, ron, tequila, vodka o whisky. En esta edición, celebrada en el hotel Hesperia de Madrid, se presentó la *Guía Peñín de Destilados Premium*, única del sector dedicada exclusivamente a productos Premium. www.grupopenin.com

capón cascajares

 cascajares

asado al homo

relleno de foie, orejones de albaricoque
y piñones



POR SÓLO
99€
IVA incluido

EXCLUSIVO
NAVIDAD

10/12
raciones

SIN GLUTEN

Sugerencia de presentación

PRUEBE TAMBIÉN NUESTROS DELICIOSOS
asados



cochinillo

el aceite de oliva
virgen extra



cordero lechal



pularda trufada

MÁS INFORMACIÓN
Y PUNTOS DE VENTA EN:

www.cascajares.com

Voltios por aquí, vatios por allá



HONDA CR-Z

Motores. La gama del coupé CR-Z dispone de un único sistema de propulsión, a partir de un motor de gasolina de 1,5 litros y 110 CV, eventualmente apoyado por un pequeño motor eléctrico de 14 CV.

Electricidad de apoyo.

En contra de lo que sucede con otros modelos híbridos, especialmente los que ofrece Lexus, el Honda CR-Z no puede arrancar ni mantener la marcha con propulsión exclusivamente eléctrica. La batería es pequeña y el motor eléctrico muy poco potente: el sistema está diseñado para almacenar la energía residual de las retenciones y para funcionar como apoyo en las aceleraciones.

Honda lanza su tercera apuesta en esta tecnología de conquista: corazón híbrido y estilo deportivo. Pero es la primera vez que la propulsión híbrida se asocia a un envoltorio tan desenfadado.

El discurso de la automoción sostenible

tiene todo tipo de actores, entre ingenieros, visionarios, políticos... y farsantes. Hay en circulación tantas tecnologías más o menos verosímiles, tantos indicios de viabilidad cierta como promesas infundadas. El futuro es nebuloso y no es cierto que la oferta de silencio y limpieza de eso que se ha dado en llamar "el coche eléctrico" sea la panacea.

Probablemente la mejor aproximación al futuro sea la propuesta del prototipo C-X75 de Jaguar: dos microturbinas como propulsor térmico, cuatro potentes motores eléctricos, dos recuperadores de energía y un acumulador de ión Litio con tecnología revolucionaria. Para que todos podamos disfrutar de automóviles así habrá que recorrer un camino costoso y largo, como el que Toyota, Honda o Lexus llevan recorriendo muchos años. Los coches híbridos enchufables o los híbridos que limitan el cometido del motor térmico a la producción de electricidad (Chevrolet Volt/

Opel Ampera) vienen a redondear la oferta.

La receta la tienen los técnicos. La voluntad, tantas veces pervertida por las subvenciones, nos corresponde a los consumidores.

Honda está a punto de lanzar su cuarto modelo de propulsión híbrida, y para celebrar la buena acogida de sus primeros intentos ha puesto en el mercado un vistoso coupé con motor térmico/eléctrico. Quienes recuerden el simpático Honda Ballade, que muy pocos españoles pudimos disfrutar en su día, comprenderán lo que supone el nuevo Honda CR-Z. Pero no nos engañemos: el último minicoupé de Honda es menos emocionante.

En el CR-Z se va muy bajo y cómodo, con mucha sensación de tener las ruedas sobre el suelo. La terminación, muy cuidada, refuerza la sensación de viajar en un coche estiloso. Es preciso y se desenvuelve muy bien en todas partes. No corre de forma asombrosa, pero tiene reacciones más vivas y un chasis más ágil que cualquier otro vehículo adscrito al



márquetin verde, sí. Y además presenta el complemento emocional y práctico de consumir menos combustible que cualquier otro coche de su categoría y peso.

Si los frenos fueran regenerativos, es decir, si al frenar parte de la energía excedente se enviara a la batería eléctrica, el CR-Z sería un híbrido avanzado y la conducción deportiva sería más compatible con el ahorro. Aquí la fuente de energía eléctrica en las retenciones es el propio motor eléctrico, que se convierte en generador cuando no aceleramos. Se nota que el Honda CR-Z es un coupé genuino en la postura de conducción y en el tratamiento discriminatorio de los espacios: las plazas delanteras son amplias y cómodas, mientras que las traseras tienen dudosa utilidad. El maletero, por supuesto, es muy pequeño. 🚫



PASO A PASO: AQUÍ HAY TALENTO

La trayectoria de Carlos Sainz el joven está siendo impecable. Hijo de un gran maestro, este chaval de 16 años acaba de ganar en el exigente circuito urbano de Macao la última carrera de la Fórmula BMW Asia-Pacífico. El piloto del Red Bull Junior Team salía en la pole, se mantuvo primero toda la carrera y no perdió la concentración cuando la salida del coche de seguridad anuló mediada la prueba la ventaja que había adquirido.



SANGRE CALIENTE

Lamborghini tiene ya listo el sucesor del Murciélago. Para asegurarse de que sus prestaciones seguirán siendo únicas ha desarrollado un motor V12 de 6,5 litros completamente nuevo. Cada kilo de peso de este motor representa 3 CV de potencia. 700 CV en total, con un par de casi 700 Nm. También es nueva la caja de cambios ISR, más ligera, rápida y efectiva que una transmisión con embrague doble.



AUTORRETRO BCN, PASADO VIVO

Del 4 al 8 de diciembre se celebra la XXVII edición de Auto Retro Barcelona. Mucho más que un encuentro para nostálgicos, Auto Retro ha madurado hasta ser uno de los mejores salones europeos de clásicos y vehículos de competición. En esta edición la Escudería Montjuich rinde homenaje al legendario piloto Juan Fernández y al "circuito de la montaña". Este año hay más razones que nunca para no perderse.



Sensually es una fragancia femenina que encarna incluso en su diseño la fascinante sensualidad de la mujer. Con un fondo suave y penetrante se aprecia un ligero toque a madera dulce. PVP: 12,55€. **Ámbar**, de Jesús del Pozo, es un perfume cálido y envolvente que sublima la sensualidad femenina. PVP: 59€ (vaporizador de 100ml). **Burberry Sport** para Mujer es una fragancia floral cítrica y fresca para la mujer deportista. PVP: 49€. **Gold Bouquet**, de Roberto Verino, es un sincero tributo a la delicadeza de la mujer, que tiene a la rosa como elemento inspirador. PVP: 49€

AROMAS QUE PERSISTEN

Un regalo siempre sensual para estas fechas navideñas es un frasco de colonia. Hay aromas frescos, jóvenes, clásicos, elegantes, divertidos, cítricos... Tantos como formas adoptan sus envases. A ver qué te parecen estas propuestas de **topVIAJES**. Tu pareja te lo agradecerá.



Oriens, de Van Cleef & Arpels, es una fragancia afrutada con notas de mandarina, frambuesa, grosella, pétalos de jazmín en una base de pachulí realzado con almendra. PVP: 70€. **Pure Custo Barcelona** rinde homenaje a sus orígenes. Atrevidas y original, esta nueva fragancia para mujer huye de lo establecido en perfumería: luminosa, atrevida, fresca y libre. PVP: 65€. **TOUS Touch** presenta una fragancia elaborada por Sophie Labbe: un recorrido por flores y frutos. PVP: 74€. **Womanity**, creado por Thierry Mugler, es el primer perfume que une los acordes de dulce y salado con las esencias de higo y caviar. PVP: 87,50 € (frasco rellenable de 80 ml).



En **Azzaro** para hombre está el auténtico encanto masculino de Italia al completo. Amaderada, cálida, elegante, seductora. PVP: 93,75 € (200ml).



Burberry Sport para Hombre es una fragancia cítrica amaderada, que utiliza por primera vez la esencia exclusiva del jengibre rojo de Laos, por sus cualidades deflagrantes únicas. PVP: 49€



Verino pour Homme, de Roberto Verino, es un perfume de emoción que nace de la alianza entre dos polos opuestos: frescor y sensualidad. Una fragancia de piel, sutil y sincera para el nuevo hombre del siglo XXI. PVP aproximado: 57€.



Pure Custo Barcelona man es misteriosa, llena de contrastes y personalidad. Se presenta vestida con la originalidad habitual en las creaciones de Custo Dalmau. PVP: 62€.



Eleganze de Les Cosmétiques es una colonia masculina para un hombre sofisticado que quiere dejar un rastro de elegancia a su paso. PVP: 12,55€.



Sport + One La colonia deportiva de Les Cosmétiques es una fragancia singularmente fresca. PVP: 12,55€.



Quasar. La fragancia de Jesús del Pozo provoca nuestra imaginación. Un aroma masculino lleno de personalidad y magnetismo. PVP: 57€.



Tous Man Sport. La fragancia aromática afrutada y tónica de Tous está pensada para un hombre espontáneo, natural y lleno de complicidad. PVP: 58€.



BRICOLAJE CASERO

Bosch propone aprovechar las navidades para poner la casa a punto con el multicortador de batería de litio XEO II (49,95€), que permite hacer cortes tanto rectos como curvos de distintos materiales. Para el jardín, las tijeras cortasetos y cortacésped Isio II (79,95€ con las dos cuchillas, y 69,95€, con una sola). Y para los más especiales, la versión exclusiva del atornillador IXO Swarovski (CPV).



BELLEZA CELESTIAL

Seiko Ananta añade a su colección el Spring Drive Fase Lunar, que representa la órbita lunar. Caja y brazaletes de acero inoxidable adornado con 30 rubíes. PVP: 4.775€.



JUGUETES PARA NIÑOS Y MAYORES

Las navidades son fechas de regalos y en estas páginas de **topVIAJES** proponemos algunos para todos, cualquiera sea la edad del obsequiado. Chupetes para los bebés o artilugios electrónicos para que a los mayores se les caiga la baba.



PARA LOS PEQUEÑOS Y LOS MÁS PEQUEÑOS

Juguetes de madera Barruguet para pedir a Papa Noel y Reyes Magos: tienda de chuches (3186€); mostrador para envolver regalos (234€); tienda india de flores fácil de montar (91,85€). Chupetes de MAM Original en dos tamaños (de dos a seis meses y más de seis meses), que se presentan en cajas de dos unidades en material látex (7,10€) y silicona (7,60€).



LLAVERO INTELIGENTE

Okey, de Memup, es una memoria USB que puede ir integrada en un llavero. Está protegida contra descargas eléctricas. PVP: 8,99€ (2Gb); 12,99€ (4Gb); 20,99€ (8Gb) y 49,99€ (16Gb).



ALTAVOCES PROFESIONALES

Pioneer lanza al mercado en el mes de enero los altavoces S-DJ, equipados con un imán de 10cm y una caja de baja resonancia, que son configurables mediante controlador.



NUEVO TOM TOM

La novedad de Tom Tom se llama GO LIVE 1000. Es un GPS con pantalla táctil Fluid Touch, información de HD Traffic, soporte magnético, cálculo rápido de ruta y mapas detallados. Hay dos versiones Iberia (279,95€) y Europa (299,95€)



PROTECCIÓN PARA LOS APPLE

Case Logica presenta fundas novedosas para proteger los dispositivos Apple. En sentido de las agujas del reloj: IPS-4 para el iPhone (14,99€); para el iPad, IPADT-101 (29,99€) y la funda transparente IPADW-101, y para el MacBook 13" la funda EASTK (29,99€).



CÁMARA COMPACTA PREMIADA

La cámara fotográfica HX5 de Sony ha obtenido dos premios como mejor compacta del año. Dispone de barrido panorámico, calidad de grabación de vídeo, zoom 10x, GPS, brújula y modo de captura retrato. PVP: 350€.



ALTAVOCES PARA TODOS

El Supertooth Disco es un altavoz completamente autónomo, con capacidad para cuatro horas de música a volumen máximo, apto para iPods, iPhones, Ipdas, MP3, teléfonos, ordenadores... PVP: 119€.



DISCO DURO USB 3.0

El Kiosk LS Series 3.0 de Memup es un disco duro externo con tecnología USB 3.0, hasta diez veces más rápido que una interface USB 2.0 en la transferencia de todo tipo de datos: vídeos, música, fotos, documentos. Hay dos tamaños y siete versiones de capacidad : 2,5" (500G, 109€; 640€, 119,90€; 750G, 139,90€) y 3,5" (500G, 99,90€; 1T, 119,90€; 1,5T, 139,90€; 2T, 169,90€).



A TIEMPO

Relojes para presumir de hora exacta: **Burberry** de caja rectangular de color negro y correa de tela con los cuadros clásicos de la marca. PVP: 325€. **Fossil** de caja y brazaletes de acero, cubierto de piel marrón con tachuelas y esfera plateada. PVP: 110€. **Michael Kors** mantiene su filosofía made in USA con este modelo de tres agujas y ventana para la fecha. PVP: 180€.

MONET presenta un brazaletes plateado realizado en metal chapado en rodio antialérgico, con detalles de cristal austriaco en tono amarillo. De venta en los centros El Corte Inglés. PVP: 99€.



ES NAVIDAD... DATE UN CAPRICHOS

Con las navidades llegan también fechas de celebraciones de todo tipo: cenas de empresa o familiares, reuniones con amigos, fiestas y bailes... Desde **topViajes** hacemos algunas propuestas para que vayas a la última.



MUSTANG. Botín de inspiración folk en ante cepillado gris, con tacón medio y detalle de flecos. PVP: 46€.



NAF NAF Camiseta de algodón 100%, con una silueta estructurada. Una pieza con aires románticos para una mujer dulce y elegante. PV: 24,90€.



MOMU Chaqueta de estilo motero presentado por esta cadena nacional, que busca dar tendencia sin importar la talla, por eso sus colecciones alcanzan hasta la 52. PVP: 44,95€.



ESTÉTICA TATOO

Camiseta de la colección H-D Ink de Harley Davidson. PVP: 164€.



AÑOS 90

Vestido 100% seda, de la línea Classe Affaire, de Kookai, caracterizada por la elegancia y la sensualidad. Líneas puras y sexys que recuerdan los 90, para una mujer coqueta, natural, urbana y sofisticada. PVP: 90€.



KOOKAI

Vestido de seda 100%, de la línea Neo Sixties, caracterizada por un estilo entre coquero y romántico, pero siempre divertido y sensual. Ropa casual joven y fresca. PVP: 90 €



DIESEL imprime ese espíritu de eterna juventud que le caracteriza en sus colecciones de relojes y joyas: dualidad analógica/digital, mezclas imposibles y texturas diferenciadoras. Ahora, con la llamativa campaña BE STUPID, Diesel presenta sus nuevos diseños para esta temporada de invierno 2010. Como estos complementos de acero negro pavonado a la vista, que se completan con otros materiales: el anillo, de acero (PVP: 76€), y la pulsera, de piel (PVP: 122€).

UN ESCAPARATE DE LO MÁS VARIADO

Ropa, complementos de vestir, calzado deportivo, juguetes del siglo XXI para recordar la infancia pasada hace tantos años o una jornada inolvidable al volante de un súperdeportivo son los regalos tan variados que propone **topVIAJES** en estas página.

ACOSTA. Cinturón combinado entre elástico y algodón, un detalle en piel para resaltar la marca, y hebilla metálica. PVP: 122€.



HEBO GORE TEX GTR

Prenda especialmente pensada para la práctica del trial. Transpirable, impermeable, con mangas desmontables. En colores rojo y negro. 39,90€.



BEEWI es el juguete compatible con Smartphone que ofrece un retorno a la última tecnología de los apasionados de los coches teledirigidos.





CARAMELO propone combatir el frío del invierno con unas prendas modernas y actuales: un abrigo negro de punto con doble botonadura (PVP: 298€) y un pañuelo con diversidad de colores (PVP: 48€).



MUSTANG. Con este modelo de deportiva negra de nailon estarás a la última tanto para vestir en un estilo casual como deportivo, pero siempre cómodo. PVP 36€.

idos con un
P: entre 20 y 30€.



primer juguete teledirigido
con los principales
es. El Mini Cooper de BeeWi es
la infancia de la mano de la
logía. Un regalo perfecto para
dos de la conducción y de los
irigidos. PVP: 59,90€.



GT EMOTION brinda la oportunidad de conducir un coche de ensueño en un circuito, asesorado por pilotos profesionales. Ponerse al volante de un Ferrari, un Lamborghini, un Porsche o un Hammer es un regalo inolvidable. PVP: desde 149€.



'El parque Monceau' (1878), de Claude Monet. En la página siguiente, en el sentido de las agujas del reloj: 'El Hermitage en Pontoise' (1881), de Paul Cézanne; 'El jardín del artista en Eragny' (1898), de Camille Pissarro; 'Sotobosque' (1889), de Vincent van Gogh, y 'Vegetación' (1916), de Max Ernst.

EXPOSICIÓN CONJUNTA ENTRE EL MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA Y LA FUNDACIÓN CAJA MADRID

JARDINES IMPRESIONISTAS

El Museo Thyssen-Bornemisza y la Fundación Caja Madrid presentan hasta el 13 de febrero la exposición *Jardines impresionistas*, un amplio recorrido por el tema del jardín en la pintura desde mediados del siglo XIX hasta comienzos del XX. La muestra es fruto de la colaboración con la National Gallery de Edimburgo e incluye una amplia representación de la pintura impresionista, con obras maestras de Manet, Monet, Pissarro, Renoir, Sisley, Caillebotte o Berthe Morisot, pero también de algunos precursores del impresionismo, como Delacroix y Corot, y de grandes pintores de la generación siguiente, como Cézanne, Van

Gogh, Gauguin, Klimt, Munch y Nolde, entre muchos otros nombres. En conjunto, más de 130 obras maestras repartidas entre las salas del Museo Thyssen-Bornemisza y la Fundación Caja Madrid, con préstamos destacados de colecciones y museos de todo el mundo, como el Metropolitan Museum of Art de Nueva York, el Musée d'Orsay de París, la Staatgalerie de Stuttgart, la Carlsberg Glyptotek de Copenhague o la Tate de Londres, entre otras instituciones y coleccionistas particulares. La exposición comienza en las salas del Museo Thyssen-Bornemisza con una sección dedicada a los precursores del

jardín impresionista, como los floreros románticos de Delacroix o los paisajes de la escuela de Barbizon para adentrarse luego en las tres exposiciones que marcan la aproximación de los impresionistas al tema de los jardines: la ciudad y el campo, parque público y jardín privado, y jardín decorativo, jardín productivo, con obras de Cézanne, Gauguin o Van Gogh. En las salas de Caja Madrid la exposición se centra en la evolución del tema en los pintores post impresionistas, con la obra tardía de Monet o Pissarro y una antología de jardines de pintores españoles, como Sorolla, Regoyos o Anglada-Camarasa. ❶



INFORMACIÓN PARA LA VISITA

Sedes Museo Thyssen-Bornemisza (Pº del Prado, 8) y Fundación Caja Madrid (Pza. de San Martín, 1)

Fecha hasta el 13 de febrero de 2011

Horario De martes a domingo. De 10.00 a 19.00 horas, en el Museo Thyssen-Bornemisza, y de 10.00 a 20.00 en la Fundación Caja Madrid.

Tarifas de acceso exposición

Museo Thyssen-Bornemisza

General 8€. Reducida 5€ (mayores de 65 años, pensionistas, estudiantes acreditados y familia numerosa)
Gratuita menores de 12 años y desempleados.

Exposición+ colección permanente

General 13€. Reducida 75,€.

www.museothyssen.org

Fundación Caja Madrid

Entrada libre

www.fundacioncajamadrid.org





Ficha técnica

Título: Dicen que estás muerta
 Autora: María Zaragoza
 Editorial: Algaída
 Género: novela
 Número de páginas: 448

PASIÓN Y MISTERIO

En las calles de Madrid, un martes como otro cualquiera, una mujer joven vestida de forma extraña es asesinada con un pequeño cuchillo de mesa. El Asesino podría ser cualquiera, pero la muerta no, la muerta es una sola y única, una víctima puede que casual o puede que no.

En esta historia, disfrazada de novela negra, los personajes tratan de buscar al Asesino, saber quién es, conocer sus razones y sin embargo a través de este planteamiento lo que logran es conocer un poco más a esa mujer misteriosa y quizá a ellos mismos, pues en cada hombre vive una bestia y una víctima potencial y a veces es necesario ser una de las dos cosas.

La escritora madrileña María Zaragoza obtuvo el XV Premio Ateneo Joven 2010 con esta novela de misterios, sentimientos encontrados y pasiones, localizada en un Madrid mágico y negro.



Ficha técnica

Título: Ghostgirl Loca por amor
 Autora: Tonya Hurley
 Editorial: Alfaguara
 Precio: 19,95€

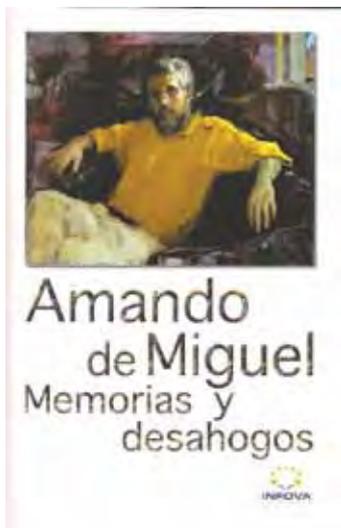
TERCERA HISTORIA DE GHOSTGIRL

Antes de poder descansar en paz, Charlotte tiene que volver al trágico escenario de su muerte: el instituto. Todavía le queda una última misión que cumplir, tiene que ayudar a un joven que le ha sido asignado del mundo de los vivos a resolver algunos problemas personales antes del esperado Baile de Graduación. .

Mientras, en el mundo de los vivos, Scarlet continúa su relación a distancia con Damen. Ella ha cambiado y ha evolucionado, y siente que hay algo que no la acaba de convencer en su relación. A la vez, su hermana Petula, vulnerable hasta límites insospechados a los encantos de la moda, también ha cambiado.

La alumna más popular y fashion de la clase parece que peligra como líder de la élite social del instituto.

Tercera entrega de esta saga de literatura juvenil en la que la autora conjuga el mundo de los vivos con el de los muertos.



Ficha técnica

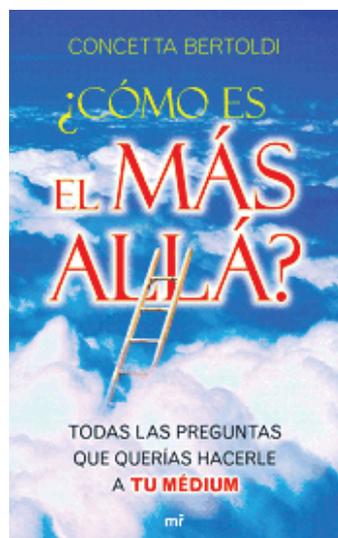
Título: Memorias y desahogos
 Autor: Amando de Miguel
 Editorial: Infova Ediciones
 Género: autobiografía
 Número de páginas: 601
 Precio: 22€

RECUERDOS A LOS 73

En su último libro, Amando de Miguel no realiza exclusivamente un recorrido por su propia existencia, 73 años llenos de peripecias, sino que también ofrece la imagen de toda la generación que nació con la Guerra Civil y que ha vivido "la experiencia de la gran transformación de la sociedad española".

En una cuidada edición, el autor desgrana una síntesis de lo vivido "que merece ser recordado" y que incluye numerosos personajes conocidos de la vida social, económica, política, empresarial, periodística y cultural española.

En estas memorias, de 600 páginas, De Miguel desvela cómo evolucionó su voto socialista hasta hacerse 'popular', su sorprendente vínculo con el CESID a raíz del 23F, pero también se dedica a contar cuáles son las condiciones necesarias para escribir en el diario El País o el decálogo del perfecto tertuliano.



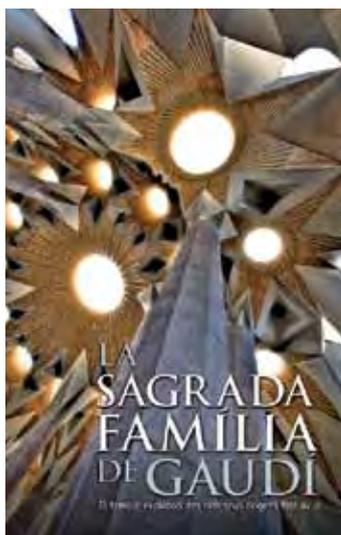
Ficha técnica

Título: ¿Cómo es el más allá?
 Autora: Concetta Bertoldi
 Editorial: Martínez Roca
 Colección: MR Dimensiones
 Precio: 19,00€

LA MÉDIUM RESPONDE

Concetta Bertoldi es la medium más famosa de EE UU. Por su consulta han desfilado desde actores de Hollywood, a políticos y miembros de la familia real británica. En este libro reúne más de 200 preguntas clave que revelan lo que siempre se ha querido saber acerca del Más Allá. Preguntas serias, preguntas tristes, preguntas sarcásticas, preguntas irreverentes...

En sus más de 300 páginas, Bertoldi aborda preguntas irreverentes (¿están los muertos siempre con nosotros?, ¿pueden presenciar las escenas íntimas que tienen lugar en mi dormitorio?), pasando por las conmovedoras (¿estará mi difunto padre conmigo cuando camine hacia el altar el día de mi boda?) y las más sentidas (cuando nuestros seres queridos dejan esta vida demasiado pronto o en circunstancias trágicas, ¿tendrán el corazón destrozado eternamente o lograrán encontrar la paz en el cielo?).



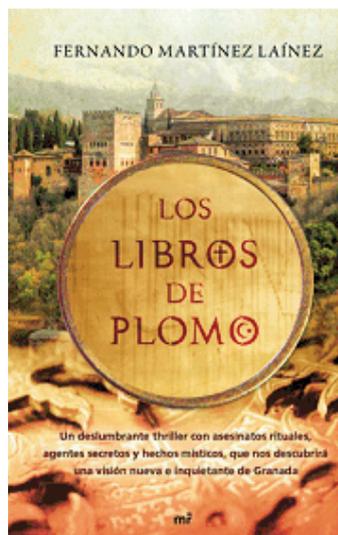
Ficha técnica

Título: La Sagrada Familia de Gaudí
Autores: Daniel Giralt Miracle, Joan Rigor, Jordi Bonet y M^a Antonia Crippa
Editorial: Lunwerg
Número de páginas: 300
Temática: varios
Formato: 24 x 32 cm
Precio: 49,50€

LA HISTORIA DE UN TEMPLO

Coincidiendo con la visita del Papa Benedicto XVI a Barcelona y la consagración del altar de la Sagrada Familia, la editorial Lunwerg puso a la venta una gran obra sobre el emblemático templo de Gaudí. Un libro de gran formato coeditado con la Junta del Templo Expiatorio de la Sagrada Familia, ilustrado con imágenes inéditas de Pepe Navarro, fotógrafo oficial de la iglesia.

Iniciado a finales del siglo XIX, el templo de la Sagrada Familia no es sólo un símbolo característico de la ciudad de Barcelona y una de las obras más destacadas de Antonio Gaudí, sino que es también uno de los edificios más significativos de la arquitectura religiosa moderna, que integra con armonía los aspectos técnicos, estéticos y espirituales.



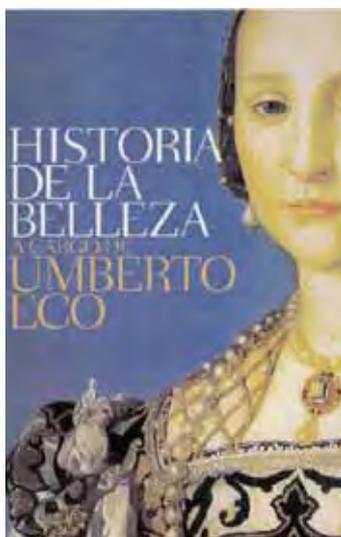
Ficha técnica

Título: Los libros de plomo
Autor: Fernando Martínez Laínez
Editorial: Martínez Roca
Género: novela
Colección: MR Narrativa
Precio: 20,90€

MISTERIO EN GRANADA

En 1588, bajo los escombros de la antigua torre Turpiana, en la catedral de Granada, aparece una extraña caja de metal, que alberga un asombroso tesoro: un pergamino escrito en árabe, latín y castellano. Ocho años después, son hallados en el Sacromonte los libros de plomo, unos textos que la Santa Sede se apresura a declarar apócrifos...

2010. Granada se enfrenta a un terremoto de imprevisibles consecuencias. Nadie es capaz de explicar nada, los políticos y las fuerzas del orden están desbordados. El futuro parece impredecible... y en medio de la anarquía y el caos, los libros de plomo, custodiados desde hace diez años en la ciudad, son robados. ¿Qué relación puede existir entre acontecimientos tan distantes en el tiempo? ¿Qué asombroso secreto pueden desvelar los plomos ante los que la Santa Sede se mostró temerosa? Amor, intriga, pasión, corrupción, asesinatos en serie, un tesoro perdido.....



Ficha técnica

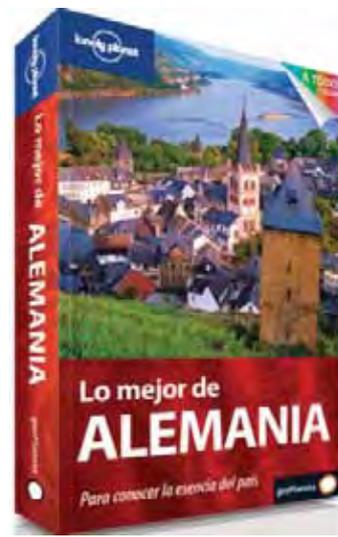
Título: Historia de la belleza
Autor: Umberto Eco
Editorial: Debolsillo
Colección: Diversos
Número de páginas: 440
Formato: 14,8 x 20,6 cm
Precio: 22,95€

LA BELLEZA, SEGÚN ECO

¿Qué es la belleza?, ¿cómo nació ese concepto?, ¿cómo ha evolucionado a lo largo de los siglos?

A estas y otras muchas preguntas contesta Umberto Eco con su habitual erudición, pero también en un tono didáctico y ameno, un testimonio de la evolución de la belleza a través de los siglos.

La obra va acompañada de extraordinarias ilustraciones que dan luz a las palabras del autor. Un libro de formato especial y una verdadera joya.



Ficha técnica

Título: Lo mejor de...
Autor: varios
Editorial: geoPlaneta
Temática: guía de viajes
Número de páginas: 384/400
Formato: 12,8 x 19,7 cm
Precio: 25€

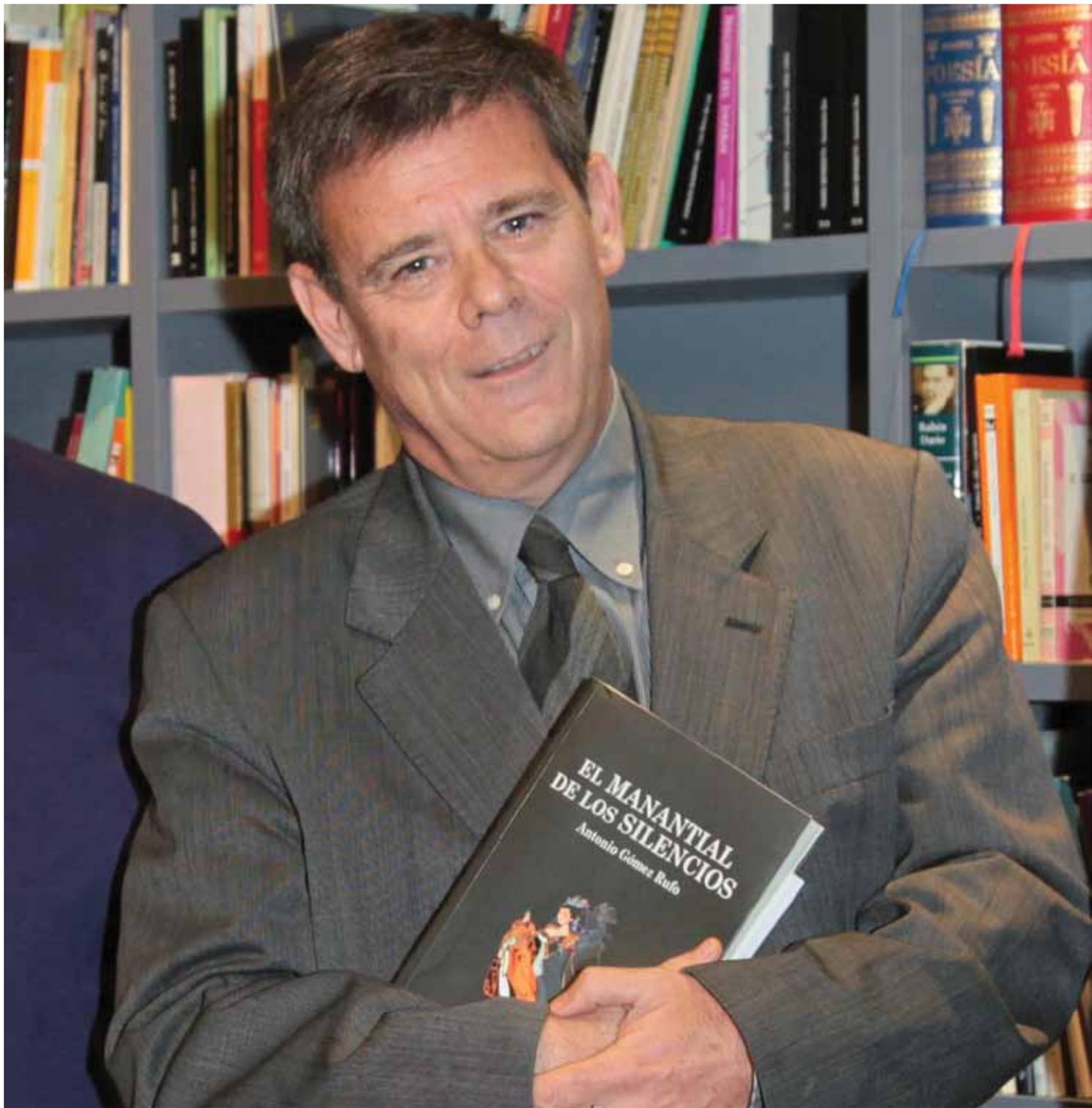
'LO MEJOR DE...' GRECIA, EGIPTO Y ALEMANIA

GeoPlaneta edita tres nuevos títulos Lonely Planet de la colección *Lo mejor de...*, dedicados a Alemania, Egipto y Grecia, que vienen a sumarse a los de Francia, Italia, Japón e Irlanda.

Son guías a todo color en las que se destacan los lugares de mayor interés y las visitas indispensables, pensadas para todos los presupuestos, desde quienes buscan lujo hasta los que prefieren una buena relación calidad precio.

En el diseño se ha optado por el color y una presentación que simplifica la búsqueda, con capítulos codificados por colores, lengüetas separadoras y desplegadas que profundizan en los lugares de más interés, con constantes referencias cruzadas.

Cada guía tiene listas con "lo mejor de" organizadas por regiones y temas específicos y una selección de itinerarios también organizados por temas, regiones y duración del viaje.



ANTONIO GÓMEZ RUFO

"Pretendo que mi literatura sea un espejo de la realidad"

Antonio Gómez Rufo (Madrid 1954) es uno de los autores españoles actuales más elogiados e influyentes. Autor de una docena de novelas, de diversos libros sobre Madrid y de una biografía esencial de Luis García Berlanga, ha visto traducida su obra a más de diez idiomas. Acaba de publicar *El manantial de los silencios* (Alfaqueque, 2010), un libro en el que se reúnen tres de sus creaciones más leídas y valoradas: *Las lágrimas de Henan* (1996), *El alma de los peces* (2000) y *Adiós a los hombres* (2004). *La leyenda del falso traidor*, *El secreto del rey cautivo* y *La noche del tamarindo* son otros títulos de una obra que se verá ampliada en febrero de 2011 con la publicación de una nueva novela de este colaborador habitual de topVIAJES.



Qué le ha hecho reunir tres de sus novelas más vendidas en un mismo tomo?

El hecho de estar descatalogadas y muy solicitadas por los lectores. Es una manera de devolverles la vida.

¿Qué nexos de unión hay entre estas tres novelas que ha reeditado en un sólo volumen?

Su componente lírico para suavizar la realidad de las historias que cuentan. Y la forma de ser contadas: en ellas es tan importante lo que se dice como lo que se calla.

¿Por qué el título *El manantial de los silencios*?

Por ese silencio de personajes resignados después de haber intentado poner sus esfuerzos en una rebeldía que no les abandona. Como a mí, supongo.

Las tres historias son duras, ¿están basadas en hechos reales? ¿Qué le inspiró cada uno de los argumentos?

La realidad es más dura, siempre. Una de ellas está basada en hechos reales sucedidos en China. Las otras, no. A mí siempre me inspira lo que observo a mi alrededor.

En las tres historias se aprecia un tono de rebeldía ante aspectos concretos de la sociedad. ¿El mundo tiene remedio?

Quiero pensar que sí. Quiero desearlo.

“La realidad siempre es más dura que la ficción literaria”

“Quiero que mi lector no sienta haber perdido el tiempo”

“La de escritor es una profesión cada vez más difícil”

“Quiero pensar que este mundo todavía tiene remedio”

Pero, gota a gota, se va perdiendo el optimismo.

¿Un escritor puede influir en temas sociales?

Siempre lo hicieron. Ojalá podamos hoy en día. Al menos, por intentarlo que no quede.

¿Qué le preocupa a la hora de escribir una novela?

Que el lector, al acabar de leerla, tenga la sensación de que no ha perdido el tiempo.

Sus personajes se ven arrollados por una realidad de la que no pueden escapar, aunque lo intenten. ¿Es una situación premeditada?

Es una situación cotidiana que nos sucede a todos, todos los días. Mi literatura es un espejo de la realidad. O por lo menos es lo que pretendo. Y, de paso, si no lo conseguimos, que conozcamos de

qué materia está hecho el poder y cuáles son sus métodos para confundirnos.

¿Cree en el fatalismo?

No. Los griegos fiaban en el destino; los romanos, en la fortuna. Yo creo en la fortuna porque creo que el final nos lo fraguamos nosotros mismos, que no es inevitable, como el destino. Y más que en el fatalismo, creo en la buena suerte.

Creo que tiene en ciernes la publicación de una novela nueva, ¿para cuándo?

Para febrero. Una novela histórica sobre don Jaime I que, a pesar de la distancia, es muy actual.

¿Contra qué se rebela en esa obra?

Contra la tozudez de algunos sectores catalanes burgueses que llevan siete siglos buscando una independencia que no le interesa a su pueblo. Pero ni entonces ni ahora interesaron las necesidades

de los catalanes, sino su ansia de poder y enriquecimiento personal. Siguen en lo mismo, con su “erre que erre”.

En estos tiempos, más que nunca, ¿escribir es llorar?

No soy tan pesimista. Pero es una profesión cada vez más difícil.

¿A qué se dedicaría, de no ser escritor?

A cualquier actividad relacionada con la formación de los jóvenes, con la mejora de las condiciones humanas de mi ciudad, Madrid, o con el fomento de la inteligencia como arma contra la insolidaridad.

¿Viaja para localizar escenarios de sus novelas?

Sólo si es necesario. Pero casi siempre realizo viajes interiores. 📍

www.gomezrufo.net
 alfaqueque.ediciones@alfaqueque.com



UN GRUPO DE SUPERVIVIENTES SE RESISTEN A UNA INVASIÓN DE NAVES ALIENÍGENAS LA 'SKYLINE' DEL FIN DEL MUNDO

En el *thriller* de ciencia ficción *Skyline*, unas extrañas luces descienden sobre la ciudad de Los Ángeles, que atraen a la gente al exterior, como polillas a la luz. Una vez fuera, una aterradora fuerza extraterrestre empieza a llevarse a toda la población humana de la faz de la Tierra. En cuestión de horas, no quedará nadie.

Se suponía que el viaje de Jarrod (Eric Balfour, de *La matanza de Texas*) y Elaine (Scottie Thompson, de *Star Trek XI*) a Los Angeles iba a ser una simple escapada de fin de semana

para ir a ver al mejor amigo de Jarrod, Terry (Donald Faison, de la serie de culto de televisión *Scrubs*), y a su novia, Candice (Brittany Daniel, de *Club desmadre / Club Dread*), por el cumpleaños de éste.

Pero, cuando el amanecer parece llegar dos horas antes, provocado por una intensa e inquietante luz procedente de una fuente desconocida, su vida tal y como la conocen ha llegado a su fin. Desde las ventanas del ático de Terry, observan aterrados mientras por toda la ciudad la gente se ve atraída al exterior

y desaparecen en inmensas naves alienígenas que cubren el cielo.

Ahora, tendrán que hacer acopio de todo su instinto de supervivencia para evitar ser capturados por las miles de monstruosas criaturas que recorren la ciudad en busca de cualquier humano que haya logrado escapar de su asalto inicial. Desde tanques a zánganos o extraterrestres parecidos a hidras, los alienígenas parecen imposibles tanto de eludir como de destruir. El fin del mundo ha llegado... no hay más que asomarse a la ventana. **1**





'LA TRAVESÍA DEL VIAJERO DEL ALBA', TERCERA ENTREGA CINEMATOGRAFICA DE LA OBRA DE C.S. LEWIS

NUEVAS AVENTURAS DE LUCY Y EDMUN EN 'LAS CRÓNICAS DE NARNIA'

Lucy y Edmund Pevensie, con su primo Eustace, vuelven a Narnia donde se reencontrarán con el antiguo príncipe que ahora es el Rey Caspian.

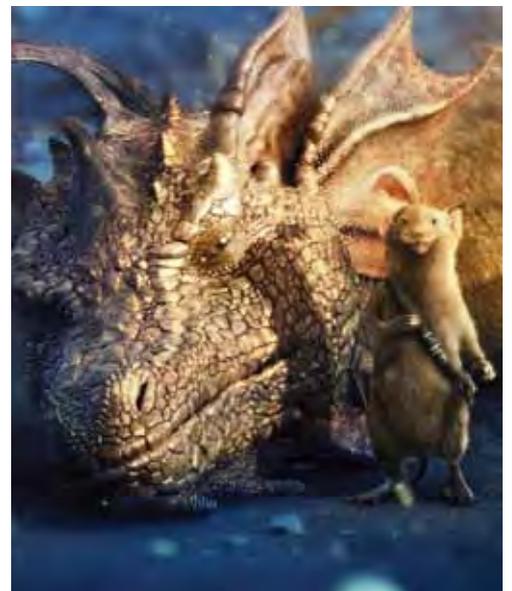
Juntos embarcarán en la búsqueda de los siete desaparecidos señores de Narnia tal y como le prometieron a Aslan. Este será un viaje que les llevará a cruzar los mares a bordo de la embarcación El Viajero Del Alba.

En el camino se encontrarán con dragones, enanos, islas mágicas y una banda de guerreros perdidos, antes de llegar al fin del mundo.

Edmund, Lucy y Eustace se ven abducidos por un cuadro y son transportados de vuelta a Narnia, donde se encontrarán de nuevo con el Capitán Caspian y un ratón guerrero llamado Reepicheep, en una misión que implica el propio destino

de Narnia. Los valerosos viajeros superan toda suerte de dificultades en su viaje a unas misteriosas islas: enfrentamientos con criaturas mágicas y siniestros enemigos; y se reúnen con su amigo y protector, el Gran León Aslan.

La película se basa en la tercera de las siete novelas de Lewis *Las crónicas de Narnia*. Las dos películas anteriores basadas en libros de Lewis, *Las crónicas de Narnia: el león, la bruja y el armario* y *Las crónicas de Narnia: el Príncipe Caspian*, fueron grandes éxitos de taquilla. Ahora le toca el turno a *Las crónicas de Narnia: La travesía del viajero del alba*, con los mismos actores: Gorgie Henley como Lucy Pevensie, Skandar Keynes en el papel de Edmund Pevensie, y Tilda Swinton, con una memorable reaparición en la piel de La Bruja Blanca. **1**



CATHERINE ZETA-JONES
JUSTIN BARTHA

MI SEGUNDA VEZ

La vida está llena de segundas oportunidades.



THE FILM DEPARTMENT Presenta una producción de PROCESS
UNA PELÍCULA DE BART FREUNDLICH
CATHERINE ZETA-JONES JUSTIN BARTHA "THE REBOUND"
CANTANTE POR DOUGLAS AIBEL SUPERVISOR MUSICAL JIM BLACK
MÚSICA DE VÍCTORIANO MELISSA YETI
MONTAJE DE CLINT MANSELL
MONTAJE CHRISTOPHER TELLEFEN, A.C.E.
DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN FORD WHEELER
DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA JONATHAN FREEMAN
CO-PRODUCCIÓN LORI KEITH DOUGLAS
PRODUCCIÓN EJECUTIVA NEIL SACKER MICHAEL DOGUEY
PRODUCCIÓN POR TIM PERELL BART FREUNDLICH
MARK GILL ROBERT KATZ
ESCRITA Y DIRIGIDA POR BART FREUNDLICH
© 2008 Warner Bros. Entertainment, Inc.

'MI SEGUNDA VEZ,' EN DVD PARA ALQUILER UN AMOR SIN EDAD

Sandy (Catherine Zeta Jones) es una madre de dos hijos, guapa y sexy, que acaba de cumplir los 40. Su mundo aparentemente perfecto se viene abajo una mañana cuando descubre que su marido la engaña. Sobre la marcha, coge sus cosas y a sus dos hijos y se traslada a la ciudad de Nueva York, para buscar trabajo y empezar una nueva vida. Allí, conoce a Aram Finkelstein (Justin Bartha), un encantador licenciado universitario de 24 años. Entablan amistad fácilmente. Cuando a Sandy la contrata un canal de deportes de Nueva York, le pide a Aram que haga de canguro de sus hijos.

En el trabajo, la carrera de Sandy empieza a despegar y le ofrecen un ascenso. Mientras tanto, Aram se va convirtiendo en una parte cada vez más importante de sus vidas. Es divertido estar con él y sus hijos lo adoran. Muy pronto, esta improvisada familia va tomando forma y, aunque hay una larga lista de razones por las que no deberían estar juntos, se enamoran.

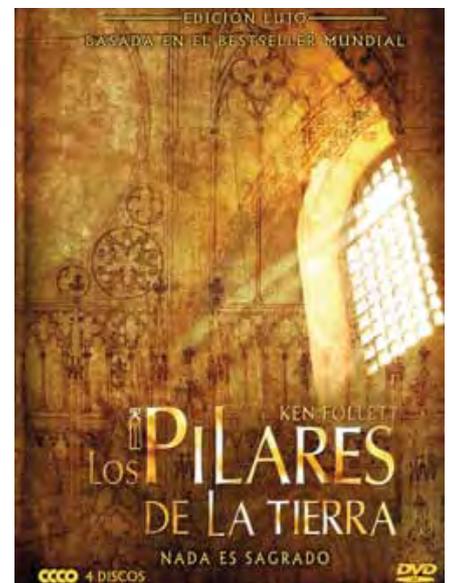
Amable comedia romántica dirigida por Bart Freundlich, que ahora sale en DVD para alquiler.



'LOS PILARES DE LA TIERRA' HISTORIAS FEUDALES

La producción televisiva que adaptó la célebre y muy vendida novela de Ken Follett Los pilares de la Tierra llega ahora las tiendas de video para su venta en los soportes más frecuentes: DVD y Blu Ray.

Las vicisitudes de los habitantes del priorato de Kingsbridge, una y otra vez perseguidos por el conde de Hampshire y el malvado obispo Wateran, en la Inglaterra medieval de señores feudales se narran en 440 minutos de trepidante acción.





LA ÚLTIMA AVENTURA DE HARRY POTTER

La última aventura de Harry Potter, *Las reliquias de la muerte*, también llega en forma de videojuego. Por primera vez la acción se desarrolla fuera de la escuela mágica de Hogwarts y será necesario utilizar la magia y mucha habilidad para sacar adelante la estrategia que permita escapar de unos enemigos cada vez más despiadados. PVP: 71,95€ para las consolas PS3 y Xbox 360; 50,95€ en la versión PC DVD, y 40,95€ si es para NDS o Wii.



A TODA VELOCIDAD

La última entrega de esta mítica saga de videojuegos de conducción llega a los hogares y con él, las persecuciones policiales más emocionantes. Podrás elegir ser el perseguidor o el prófugo, y disfrutar de largas carreras a toda velocidad con coches con los que siempre has soñado. PVP: 71,95€ en sus versiones para Xbox 360 y PS3, y 50,95 para las de PC DVD y Wii.



PARA JUGAR EN FAMILIA

Estas navidades conviértete en un auténtico magnate con uno de los juegos más famosos de la historia, el Monopoly Streets. Esta vez llega en forma de videojuego y te permitirá controlar las calles de la ciudad sin perder la emoción y diversión de este mítico juego que este año cumple 75 años. PVP: 50,95€ en las versiones para las consolas PS3 y Xbox 360, y 40,95€ para Wii.



TERCERA ENTREGA DE LA SAGA 'LOS SIMS'

Con 10 años a sus espaldas, el fenómeno mundial de *Los Sims* llegan también a las consolas con la tercera entrega de la saga. *Los Sims 3* consola incluye nuevas características, como los poderes Karma que dotarán a los Sims de más atractivo o suerte, pero que también podrán hacerlos más desgraciados. PVP: 71,95€ para Xbox 360 y PS3, y 40,95€ para las versiones NDS y Wii.



SONIC LLEGA A KINECT

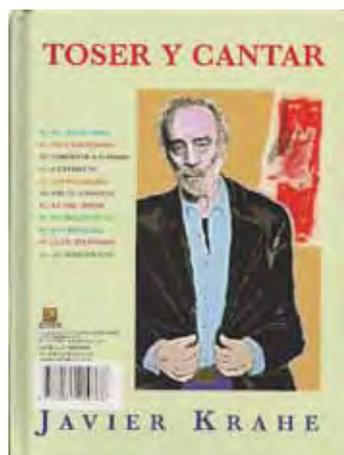
Sonic se reinventa en esta nueva era y reaparece por partida doble este mes con *Sonic Colours* y *Sonic Free Riders*, dos novedosos títulos que marcarán un antes y un después en la vida de la mascota. Estos dos nuevos títulos, no sólo respetan las características más valoradas del popular erizo, sino que demuestran que sigue en forma. Sonic estará presente con *Sonic Free Riders* en Kinect, el dispositivo creado por Microsoft que permite a los jugadores interactuar con la Xbox 360 sin necesidad de mandos.



ACCIÓN TREPIDANTE

El investigador americano Sam Gideon, enfundado en una armadura que él mismo ha desarrollado, se enfrentará a todo tipo de cyborgs y "monstruos" de metal en una lucha contrarreloj por salvar de la destrucción total a los EEUU. El traje dispone de un sistema de blindaje avanzado y de unos propulsores que permiten al protagonista desplazarse rápidamente por la apocalíptica estación espacial.

El esforzado guerrero cuenta con un gran arsenal de armas y del "tiempo bala" para abordar las situaciones más complicadas de *Vanquish*.



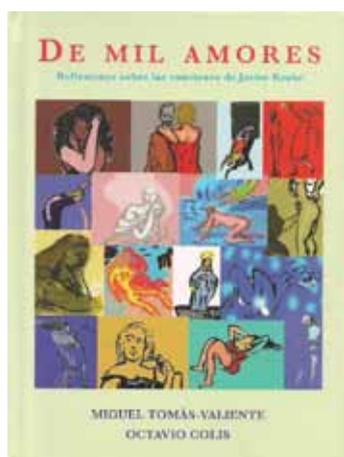
DISCO-LIBRO DE KRAHE

Tres años ha tardado el siempre sarcástico, irónico e irreverente Javier Krahe en lanzar nuevo disco. Pero la entrega discográfica de Krahe no es sólo nueva, sino también novedosa, pues no se limita a la publicación de un disco. *Toser y cantar* viene acompañado de un libro, *De mil amores*, más de 200 páginas en las que el catedrático y escritor Miguel Tomás y Valiente disecciona las letras y las temáticas de las canciones de Krahe, respaldado por más de 80 dibujos y acuarelas originales del pintor Octavio Colis.

En la parte musical, Krahe ofrece once nuevas canciones en las que el maestro hace gala de la burla y el humor que le son característicos.

Ficha

Título: *Toser y cantar / De mil amores*
 Autores: Javier Krahe / Miguel Tomás y Valiente
 Género: cantautor
 Discográfica: 18 chulos record
www.18chulos.com



NETREBKO Y VILLAZÓN, JUNTOS EN 'LA BOHÈME'

Deutsche Grammophon edita en CD la banda sonora de la película *La Bohème*, que consiste en la grabación de la ópera completa (sin arreglos, recortes, etc.), que se realizó en abril de 2007 en el Centro Cultural Gasteig de Múnich.

El reparto, encabezado por Anna Netrebko y Rolando Villazón, está formado por un joven elenco que aporta a esta gran historia de amor, toda su juventud, ternura, humor y pasión.

La Bohème, de Puccini, es sin duda una de las obras más apreciadas del repertorio operístico. Su conmovedora historia y su irresistible música la han convertido en uno de los títulos preferidos tanto de los conocedores del repertorio como de los consumidores ocasionales de ópera.

Ficha

Título: *La bohème*
 Autor: Giacomo Puccini
 Artistas: Anna Netrebko, Rolando Villazón, Boaz Daniel, Nicole Cabell, Stéphane Degout, Vitalij Kowaljow, Coros y Orquesta sinfónica de Bayerischen Rundfunks, dirigidos por Bertrand de Billy
 Género: ópera
 Discográfica: Deutsche Grammophon



ROLANDO VILLAZÓN CANTA A MÉXICO

El tenor Rolando Villazón nos deleita junto a la orquesta de cámara Solistas Bolívar con las canciones populares más entrañables de su tierra.

En este álbum se recogen nuevas e interesantes versiones de melodías de siempre, tan conocidas como *Granada*, *Noche de Ronda*, *Bésame mucho*, *Cielito lindo* y *México lindo y querido*, entre otras.

Algunos de los miembros de los Solistas Bolívar que lo acompañan en este proyecto son músicos venezolanos que se han formado en el sistema de orquestas de la Fundación Abreu.

El álbum presentó con gran éxito en México, donde el artista fue nombrado Embajador de la Cultura de México por el Consejo Nacional para la Cultural y las Artes, en el marco de la conmemoración del Bicentenario de la Independencia Nacional y del Centenario de la Revolución Mexicana.

Ficha

Título: ¡México!
 Autor: varios
 Artista: Rolando Villazón
 Género: canciones populares
 Discográfica: Deutsche Grammophon



LAS NUEVAS DIVAS DEL JAZZ

Cada una de las 28 artistas que figuran en este disco aporta la fuerza y personalidad de los que son considerados sus mejores temas, para dar como resultado un completo doble CD con las voces más emblemáticas del jazz actual.

En la larga nómina de intérpretes del disco figuran Madeleine Peyroux, Bebel Gilberto, Natalie Cole, Melody Gardot, Lizz Wright, Maria de Medeiros e Imelda May, entre otras.

El doble CD se presenta en formato digipack, con un diseño llamativo y actual destinado a un amplio público.

En el libreto del álbum se incluye la portada del álbum dedicado a la música clásica, que forma parte de la colección Nuevas divas, y en el que se recogen algunas de las mejores voces femeninas de la lírica actual.

Ficha

Título: *Nuevas divas del jazz*
 Autores: varios
 Artista: varias
 Género: jazz
 Discográfica: Verve

¿Te gusta viajar?

Hasta que decidas dónde y cómo,
entra en www.paralelo20.com

El programa de radio sobre
turismo más escuchado de internet

1.500 miembros en el
Club Viajeros del Paralelo20
en tan sólo dos meses

facebook

tuenti

twitter

Blogeros
Colaboradores:
sé tú uno de
ellos y ven al
programa



Actividades y viajes
gratuitos para
los oyentes

paralelo20

Producido por **idealmedia**, Plataforma de Comunicación

www.paralelo20.com

tu programa de viajes en la radio online

Presentado por Marcial Corrales, Eva Madruga y Eduardo Ruiz

SORTEO

top VIAJES

LA PRIMERA REVISTA DE TURISMO ONLINE

te propone desde sus páginas

**ESTANCIAS
Y VIAJES
GRATUITOS**

www.top

Sólo por responder al cuestionario recibirás automáticamente un número con el que entrarás en el sorteo de tres noches gratis para dos personas en el hotel de la cadena Ibis en España que elijas. Sólo habrá un ganador, el que tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional celebrado el jueves 6 de enero de 2011.

La única condición que ponemos es que el ganador y su acompañante se hagan una foto en el hotel para que sea publicada en la revista topVIAJES.

¿A qué estás esperando? ¡Entra ya en topVIAJES!

viajes.net



IBERIA CREA LA BUSINESS CLUB PARA EL MEDIO RADIO

Iberia inaugura la Business Club, la nueva clase de negocios para los vuelos más largos del medio radio, que está disponible en cinco rutas desde Madrid: Lagos, Moscú, Tel Aviv, Malabo y El Cairo.

La cabina de la nueva clase dispone de 14 plazas, con una distribución de dos butacas completamente nuevas a cada lado del pasillo y una separación entre filas hasta 1,27 metros. El respaldo, el reposapiernas y el reposapiés están dirigidos por control mecánico. Cada cliente dispone de una PSP de última generación, manta y almohada renovadas y un menú firmado por Sergi Arola.

Los clientes de la Business Club disponen igualmente de mayor franquicia de equipaje y prioridad de entrega del mismo, mostradores de facturación exclusivos y aparcamiento gratuito durante tres días en el aeropuerto de Madrid o Barcelona. Asimismo, tienen acceso a la sala VIP Velázquez y al exclusivo *Fast track*, que permite pasar los filtros de seguridad en menos de dos minutos.



VUELO SEMANAL SIN ESCALAS TENERIFE-PARÍS

Iberia ofrece los sábados un vuelo sin escalas entre el aeropuerto Reina Sofía de Tenerife y el de Orly, en París, operado por un Airbus A321, el más grande de la flota de corto y medio radio, con 196 asientos.

Más información www.iberia.com



EL A380 SOBREVUELA LAS PIRÁMIDES DE EGIPTO

El pasado 10 de noviembre el Airbus A380 sobrevoló por primera vez las pirámides de Guiza, auténtico emblema de la cultura faraónica del Antiguo Egipto.

El vuelo, de carácter especial, se efectuó durante la celebración de Avex, el espectáculo aéreo internacional que se celebró en el aeropuerto Sharm El Sheik, de El Cairo.

Durante dos semanas, Airbus procedió a comprobar la idoneidad de las pistas del aeropuerto internacional egipcio y conocer de primera mano que están capacitadas para acoger las operaciones del gigantesco A380.

Más información www.airbus.com



VUELOS SOLIDARIOS DE AIR EUROPA PARA UNICEF

Air Europa ha puesto en funcionamiento una web especial cuyo objetivo es recaudar fondos para Unicef España. En www.aireuropasolidaria.com se pueden contratar vuelos de larga distancia al precio fijo de 400 euros, ida y vuelta con todos los gastos incluidos. De cada una de las ventas, Air Europa destina 30 euros a proyectos de UNICEF. Además, ha bautizado un B737-800 con el lema de la campaña: *Mi nombre es Kimbo*.

Estos vuelos tienen como origen el aeropuerto de Barajas y cubren todos sus destinos transoceánicos: República Dominicana, Cuba, Nueva York Miami, Cancún, Caracas, Lima, Salvador de Bahía y Buenos Aires. www.globalia.com



AIRBERLIN INAUGURA LA CONEXIÓN BERLÍN-BASILEA

A partir del 24 de febrero, airberlin ofrecerá una nueva conexión directa a Suiza y sus aviones rojiblancos volarán hasta dos veces al día (uno diario los sábados y domingos) desde Berlín-Tegel a Basilea.

Los vuelos a Basilea y los vuelos de conexión vía Berlín ya se pueden reservar por Internet (airberlin.com), en el Centro de atención al cliente de la compañía (902 320 737; coste de la llamada 0,09 €/min) y en agencias de viajes.

Los precios de los billetes a Basilea parten desde los 39 euros por trayecto e incluyen impuestos, tasas y millas topbonus, pero no las tasas aéreas.

Más información www.airberlin.com



EASYJET ABRE BASE EN LISBOA

La compañía británica EasyJet ha instalado en Lisboa una nueva base, lo que supondrá un nuevo impulso en el turismo de Portugal, sobre todo en la región de Lisboa. De hecho, se prevé un aumento de un millón de pasajeros en el aeropuerto de la capital lusa en un plazo de tres años.

Además, esta decisión pone de manifiesto la importancia que tiene Lisboa como destino turístico y de negocios, lo que atraerá a grandes compañías para instalar sus sedes en Portugal. De hecho, es "una plataforma de lanzamiento de Lisboa al mundo" y "señal de la gran confianza en la ciudad", en palabras del presidente de la Cámara de Lisboa, Antonio Costa. Más información www.easyjet.com



ACUERDO DE EL AL PARA TRANSPORTAR PEREGRINOS

Rafael Tomás, presidente de la Fundación Familia de Nazareth (Camino Neocatecumenal), y Elyezer Shkedi, presidente de EL AL, Líneas Aéreas de Israel, firmaron el pasado octubre un acuerdo de colaboración para el transporte de peregrinos a Tierra Santa.

Este acuerdo permitirá a los miembros del Camino Neocatecumenal, presentes en varios países, además de España, beneficiarse de condiciones especiales que la compañía aérea EL AL ofrece a esta organización y que se canalizarán a través de las agencias de viaje con las que colabora el Camino.

Más información www.elal.co.il



QATAR AIRWAYS REFUERZA SU PRESENCIA EN VIETNAM

Qatar Airways ha puesto en marcha vuelos regulares a Hanoi y ha aumentado la frecuencia de la ruta a la ciudad de Ho Chi Minh, casi triplicando el número de sus servicios dentro y fuera de Vietnam.

La expansión de la aerolínea en Vietnam marca un nuevo capítulo en el crecimiento de Qatar Airways en el Lejano Oriente, que incluye la adición de nuevas rutas a Tokio y Bangkok, así como un aumento de las frecuencias y capacidad en la región.

Qatar Airways opera actualmente 11 vuelos a la semana desde Doha a las dos ciudades más grandes de Vietnam.

Más información www.qatarsairways.com.qa



EL AEROPUERTO DE DUBAI RECIBE UN 15% MÁS DE PASAJEROS

Cerca de 35 millones de pasajeros utilizaron el aeropuerto de Dubai en los nueve primeros meses de 2010, lo que significa un incremento de un 15% con respecto al año anterior.

Y Emirates, como principal línea aérea de Dubai, contribuye de forma sustancial al éxito y a la expansión del aeropuerto, especialmente a través de su terminal exclusiva, la T3, que cuenta con más de 13.000m² de salas VIP, que incluyen un spa y una bodega de vinos selectos. La T3 dispone además de 11.000m² de restaurantes, bares y tiendas, y de un hotel propio, de 231 habitaciones y 22 suites.



EMIRATES ROMPE LA LIMITACIÓN DE EQUIPAJE

Emirates quiere aplicar la política de equipaje más generosa del mundo. Así, los pasajeros que vuelen en clase Economy pueden facturar hasta 30kg, los de Business hasta 40kg y los de Primera clase hasta 50kg. Además, la aerolínea pone a su disposición una práctica herramienta en su página web con la que los viajeros pueden calcular por adelantado la franquicia de equipaje en función de su itinerario.

Pero, además de la franquicia de equipaje habitual, en su política de equipaje Emirates también hace un guiño especial a los amantes del golf: cada pasajero puede facturar un set de palos y un par de zapatos sin coste alguno, independientemente de en qué clase viaje.

Más información www.emirates.com



CONTINENTAL, MEJOR SERVICIO DE CÁTERIN DE AEROLÍNEA

Continental Airlines ha recibido el premio PAX internacional 2010 al *Mejor servicio de catering de una compañía aérea* en la categoría correspondiente a América. Es el segundo año consecutivo y la tercera vez que los lectores de PAX Internacional han reconocido a Continental por su servicio de catering a bordo.

PAX Internacional, publicación especializada cuya temática gira en torno a la industria de catering desde 1997 y que es considerada un referente en la industria de servicios de catering en el sector turístico, ha llevado a cabo una encuesta entre sus lectores para elegir a los galardonados.

Más información www.continental.com



SKYMARK ACUERDA LA COMPRA DE CUATRO A380

SkyMark Airlines, la tercera compañía más importante de Japón, acaba de firmar un acuerdo de intenciones (MoU) con Airbus para la adquisición de cuatro A380, el avión más avanzado, espacioso y ecoeficiente en servicio actualmente.

Estos aviones se emplearán para cubrir las principales rutas internacionales de larga distancia desde Tokio. La capacidad de despegue y aterrizaje permitirá al A380 operar en las pistas más cortas –de 2.500 metros– de los aeropuertos de Narita y Tokio Haneda, con la máxima carga de pasajeros y de bodega, hacia Europa, Norteamérica y Australia.

Más información www.skymark.com



COSTA CRUCEROS Y CATAI PRESENTAN EL CATÁLOGO 'CRUCEROS DE ENSUEÑO'

Costa Cruceros y Catai Tours han presentado el catálogo *Cruceros de Ensueño*, que recoge una selección de cruceros Costa a los que Catai ha añadido otros servicios, como vuelos, traslados, extensiones pre y post crucero o excursiones, entre otros.

Algunas de estas propuestas de Ensueño:

- Capitales Bálticas: 10 días desde 1.888€. Crucero a bordo del Costa Luminosa con extensión pre y post crucero en Copenhague. Excursiones opcionales de Catai Tours en Tallín y San Petersburgo.
- Joyas del Océano Índico: 15 días desde 2.905€. Crucero a bordo del Costa Romántica por isla Mauricio, Seychelles, Madagascar y Reunión.
- Emiratos Árabes: 10 días desde 3.099€. Crucero a bordo del Costa Deliziosa o el Costa Luminosa que desde Dubai

recorre Muscat, Al Fujairah, Abu Dhabi y Bahrein. Con extensión en un resort 5* GL en el desierto y posibilidad de excursiones opcionales en Abu Dhabi y Al Fujairah.

- Tesoros de Oriente: 18 días desde 2.295€. Crucero que sale de Hong Kong y navega por Sanya (China), Vietnam y termina en Bangkok. Con pre extensión en Hong Kong y posibilidad de excursiones opcionales en Bahía de Halong, Danang, Ho Chi Minh y Bangkok. Posibilidad de extensión en Bali.
- Brasil, Uruguay y Argentina: Tango y Samba. 11 días desde 3.650€. Crucero en el Costa Fortuna que desde Santos (Brasil) recorre distintos puntos de la costa brasileña, Punta del Este y Buenos Aires. Con una pre-extensión en Sao Paulo y Cataratas de Iguazú y excursiones opcionales en Río de Janeiro y Buenos Aires.

www.catai.es / www.costacruceros.es



COSTA: NAVIDADES A BORDO

Costa Cruceros ofrece unas navidades originales a bordo de sus barcos con rutas programadas para los últimos días del año. *Secretos del Mediterráneo* (Italia y norte de África), con salidas el 20 y 27 de diciembre desde Barcelona; *Confines del mundo* (Marruecos, Canarias y Madeira), salidas el 21 y 29 de diciembre; *La cuna de la civilización* (Túnez, Malta, Grecia, Israel y Egipto), con salidas desde Savona los días 21 y 29 de diciembre; *Arcoiris tropical* (islas tropicales, con salidas el 19 y 26 de diciembre); *Las mil y una noches* (Emiratos Árabes, Omán y Bahrein), los días 19 y 26 de diciembre, y *Tonalidades del Mar Rojo* (Egipto, Jordania e Israel), los días 20, 23, 27 y 30 de diciembre.

Más información www.costacruceros.es



GRIMALDI INAUGURA LA LÍNEA VALENCIA-TÁNGER

Desde el 22 de noviembre el Grupo Grimaldi lanza la nueva línea de pasajeros y mercancía rodada entre Valencia y Tánger (Marruecos). La salida desde Valencia a la ciudad marroquí se realiza cada lunes a las 14.00h (llegada los martes a las 8.00h) y desde Tánger cada martes a las 12.00h, llegando a Valencia los miércoles a las 8.00h.

La línea Valencia-Livorno, por su parte, comenzó desde esta ciudad de la Toscana el 20 de noviembre, con salidas cada sábado a las 23.59h y llegada a Valencia los lunes a las 8.00h. El ferry sale desde Valencia cada miércoles a las 14.00h con llegada a Livorno los jueves a 19.30h.

Más información www.grimaldi-lines.com



MSC UNE CÁDIZ CON BUENOS AIRES, RIO Y CIUDAD DEL CABO

El Puerto de Cádiz se consolida como puerto de embarque y desembarque de cruceros. La naviera MSC redobla su apuesta por el puerto gaditano y anuncia que para la primavera de 2011 sus buques harán ocho escalas en la ciudad andaluza.

Además, este mes de diciembre la compañía ofrece dos exóticas propuestas: Buenos Aires pasando por Río de Janeiro y Ciudad del Cabo en Sudáfrica.

Dentro del continente europeo destaca la ruta que une Cádiz con la ciudad alemana de Kiel, pasando por Southampton (Reino Unido) y Zeebrugge (Bélgica).

En total, durante 2011 el Puerto de Cádiz recibirá en 16 ocasiones a los cruceros de MSC.

Más información www.msccruceros.es

+ LUJOS DE ESPAÑA



Golden 22

EL LIBRO QUE DESVELA LA VIDA PRIVADA DE LOS FAMOSOS
ARRIBISTAS SOCIALES

PARIENTES REALES, FÈMMES FATALES, DIRECTIVOS INSTITUCIONALES,

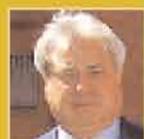
SAGAS FAMILIARES, FIGURONES Y CAZAFORTUNAS, CONSEGUIDORES,

TRÁNSFUGAS DE LA POLÍTICA Y LA EMPRESA,

ARTISTAS Y TERTULIANOS, TELEBASUREROS,

ABAJOFIRMANTES Y TRIUNFADORES VARIOS

A LA VENTA
septiembre
2010



ESPECIAL MÉXICO
PAÍSES PARA INVERTIR



CÓMO AFRONTAN LA CRISIS
LAS GRANDES FORTUNAS

[CUADERNOS] GOLDEN





El mes de Papá Noel

A pocos kilómetros de Rovaniemi, capital de la Laponia finlandesa, se encuentra la residencia y taller del mismísimo Papá Noel, en el llamado Santa Claus Village. En este pequeño pueblo su anfitrión atiende a los visitantes todo el año y la Oficina de correos recibe anualmente unas 600.000 cartas. Desde aquí se pueden franquear postales y cartas con el sello especial del Círculo Polar Ártico. www.visitfinland.com



Viva Tours crece en América

Viva Tours se consolida en Centroamérica con nuevos paquetes turísticos en Guatemala, Panamá, Honduras, El Salvador y Nicaragua, nacidos al calor de los vuelos de Iberia en América, compañía con la que el tourperador basa sus programas. www.vivatours.es



El latido de Argentina

Turismo de Argentina ha presentado su nuevo eslogan bajo el lema *Argentina Late con Vos*, y ha reestructurado su portal de internet, que segmenta la oferta de este destino sudamericano en diversos apartados. Además,

la interacción con los usuarios se incrementará gracias a un mayor uso de las redes sociales, que permitirá al viajero compartir experiencias, recomendaciones, vídeos, imágenes y opiniones sobre Argentina.

Más información
www.argentina.travel



Sinagoga samaritana

Los restos de una sinagoga samaritana del periodo bizantino, desconocida hasta ahora y con 1.500 años de antigüedad, han sido expuestos recientemente en una excavación arqueológica cerca de Beit Shean (Israel). De forma rectangular (5 x 8

m), su frente suroeste está orientado al monte Gerezim, sagrado para los samaritanos y su suelo era un mosaico con motivos geométricos y una inscripción griega cuya última línea dice: "Este es el Templo". El hallazgo revela la importancia que tenían en la vida de los campesinos como centro espiritual, religioso y social. www.turisrael.com

Expansión de Travelplán

EL TUOPERADOR DEL GRUPO GLOBALIA SE LANZA A UNA AMBICIOSA EXPANSIÓN INTERNACIONAL DE LA MANO DEL DIRECTOR GENERAL, LUIS MATA. COMIENZA A OPERAR EN FRANCIA E ITALIA Y POTENCIA PORTUGAL. www.globalia.com



NUBA LLEGA A PALMA DE MALLORCA Y SANTANDER

YA CUENTA CON 10 OFICINAS



Nuba ha cruzado por primera vez el Mediterráneo para abrir sede en Palma de Mallorca. Miguel Gaya, emprendedor mallorquín con amplia experiencia en distintos sectores mercantiles y comprometido con el negocio de los viajes de lujo por una pasión personal, dirige la nueva oficina ubicada en una de las mejores zonas residenciales y comerciales de Palma de Mallorca.

La expansión de Nuba ha alcanzado también a Santander. Ubicada en una de las zonas más exclusivas de la capital cántabra y decorada con un estilo colonial, esta nueva agencia espera convertirse en referente de la cultura del viaje de alta costura de la zona, acercando a sus viajeros un diferente estilo y filosofía de redescubrir el mundo. Al frente de esta nueva oficina santanderina, la décima de Nuba en España, está Noelia Espinosa, auténtica apasionada del mundo de los viajes y con amplia experiencia en el ámbito empresarial.

Más información www.nuba.net





Brujas a muy buen precio

Un año más Brujas lanza su oferta invernal, válida hasta el 17 de marzo, *Paga dos noches y alójate tres*, en caso de llegar en lunes, martes o domingo a uno de los hoteles de la ciudad. La oferta hotelera y la gestión de las reservas se hace directamente a través de su web. Además, la compañía aérea Brussels Airlines ofrece una tarifa especial de temporada invernal, de 99 euros el billete de ida y vuelta, tasas incluidas, para volar a Bruselas desde Madrid o Barcelona.

Más información www.brugge.be/invierno

Vallnord inaugura la temporada 2010-2011

La estación de montaña de Vallnord inauguró la temporada de esquí el sábado 27 de noviembre. Los tres sectores, Arcalís, Arinsal y Pal, parcialmente operativos en esa fecha, con cotas de 50 centímetros de nieve polvo, estarán en pleno rendimiento a partir del puente de la Constitución. Actividades como el *Jump*, las motos de nieve, las excursiones con raquetas, las *ski bikes* y los vuelos en helicóptero se pusieron en marcha el fin de semana de la reapertura.

Más información www.vallnord.com



Grandvalira abre sus pistas al deporte blanco

LA TEMPORADA DE ESQUÍ ALCANZA HASTA EL 25 DE ABRIL

La estación invernal de Grandvalira reabrió sus pistas el pasado 27 de noviembre, que mantendrá operativas hasta el cierre de la temporada, prevista para el 25 de abril de 2011. La estación pirenaica, con casi 200km esquiables repartidos en 110 pistas de todos los niveles, incorpora esta temporada 2010/2011 nuevas actividades de aventura para vivir la montaña al máximo y desde otro punto de vista. El *ballooning*, vuelos en globo aerostático para disfrutar del dominio a vista de pájaro, y la *Ice-Adventure*, submarinismo de alta montaña. Además, se vuelve a construir el Iglú Hotel, ahora más romántico y exclusivo, y estrena el área de Freestyle nocturno Snowpark Peretol, los viernes y sábados, de 17h a 22h. **Más información** www.grandvalira.com

Nace Latitudes

TRAVELPLAN HA CREADO EL TOUOPERADOR LATITUDES, ESPECIALIZADO EN LOS GRANDES VIAJES, QUE YA HA SACADO DOS CATÁLOGOS, UNO DE VIAJES DE BODA Y OTRO DE DESTINOS EXÓTICOS DE ASIA, ÁFRICA Y PACÍFICO. SE HACE CARGO DEL PROYECTO OLGA VILLACAMPA, QUE LLEVA 15 AÑOS EN GLOBALIA.

Más información www.globalia.com



Nueva York: 30.000 luces en el árbol navideño del Rockefeller Center

Desde el martes 30 de noviembre, a las 19.00h, el Árbol de Navidad del Rockefeller Center permanece encendido con motivo de las fiestas navideñas. El acto de encendido acogió distintas actuaciones en la Plaza Rockefeller situada entre las calles 48 y 51 Oeste y las avenidas Quinta y Sexta.

Este árbol, un abeto noruego símbolo navideño de la ciudad de Nueva York está iluminado por 30.000 luces ecológicas dispuestas sobre cinco kilómetros de alambre y coronado por una estrella de cristal de Swarovski.

El Árbol de Navidad permanecerá iluminado todos los días entre las 5.30 y las 23.30 horas; las 24 horas del día de Navidad y entre las 5:30 de la mañana y las 24.00 horas el día de Nochevieja.

Más información www.nycgo.com

“Los españoles somos capaces de pasar un mes a pan y agua con tal de no renunciar al viaje.”

DÍAS DE FUGA



Diciembre se ha convertido, como si se tratara de un agosto a trasmano, en un mes de desplazamientos, viajes y fugas. Los días del largo puente a principios de mes y las fiestas de Navidad al final, son idóneos para hacer una escapada de la cotidianidad o para practicar la costumbre de volver al hogar de la infancia, al refugio de la familia, a casa. Viajar en diciembre es huir para desahogarse, o reencontrarse con los orígenes. Como unas vacaciones de invierno, tan necesarias...

Los destinos turísticos y, sobre todo, las compañías aéreas, los ferrocarriles y los consumos de gasolina nos dirán con claridad la hondura de la crisis económica de este año y las repercusiones en el ocio viajero. Aunque, nunca se sabe

por qué, los españoles somos muy capaces de pasar un mes a pan y agua con tal de no renunciar al viaje. O sea, que puede que tampoco sea tan fiable el balance vacacional. Quién sabe si, lo que ayer era un lujo, hoy se ha convertido en una necesidad primaria.

Por otra parte, todos tenemos una cierta curiosidad por saber qué significado tendrá la apertura de la nueva línea de AVE entre Madrid y Valencia, y hasta qué punto creará un flujo de visitantes entre ambas ciudades. Estos días, de fuga u hogareños, nos pueden satisfacer con una respuesta clara. Porque luego, en cuanto empiece la escalada por los peldaños de enero, y toque sudar para ir abonando las deudas del pequeño crédito, viajar por placer volverá a convertirse en el lujo que era y que ha dejado de serlo en cuanto los bajos costes y las facilidades de financiación nos han convertido en el país más inquieto de Europa. Tras los ingleses, naturalmente, que por no aguantarse practican la huida al sol como excusa. Por no decir que huyen de sí mismos.

ANTONIO GÓMEZ RUFO

Escritor

www.gomezrufo.com

UN MAR DE TRANQUILIDAD





VISIT
NORWAY
.ES

NORUEGA=NIEVE

Si eres de los que buscan una larga temporada de esquí, deslizarte por la nieve con los fiordos a tus pies, experimentar el "Ski & Sail" o realizar travesías de varios días practicando el esquí de fondo, no lo pienses más, Noruega es tu destino de invierno.

Incluso en su capital Oslo, ¡podrás acercarte a esquiar en el metro!

Sin duda, Noruega es el país del esquí.

Para más información visita:
www.visitnorway.es/esqui

NORWAY
POWERED BY NATURE



www.visitnorway.es