

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VI Nº 60 octubre 2015



ESPECIAL LUNAS DE MIEL

• EL DUERO PORTUGUÉS • ISLAS SEYCHELLES • ISLAS FILIPINAS
• CROACIA • KERALA •

• SORTEO •

VIAJE A TAILANDIA CON ANANTARA Y TURKISH AIRLINES
2 NOCHES EN BANGOK + 2 NOCHES EN LA PLAYA + EXCURSIÓN EN BANGKOK +
TRASLADOS + BILLETES DE AVIÓN



1001
BODAS Salón de
Productos
y Servicios
para
Celebraciones

23-25
OCTUBRE
2015



www.momad.1001bodas.ifema.es

topVIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@reinodelmo.com

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Manuel
Charlón, Gabriel Carreño Pérez,
Antonio Gómez Rufo, Manena Munar,
Carlos Monselet, Armando Cerra
Fernando Pastrano, Ana Reino,
Mónica Pérez

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

FOTO DE PORTADA
Sandals. SANDALS RESORTS

Terminal es un término que encaja perfectamente con la realidad de esos seres que pululan por los aeropuertos en busca de restos de comida

VISADO DE ENTRADA

Terminal 4

Desde que el economista francés Alfred Sauvy acuñase en 1952 el término político-económico *tercer mundo* para englobar a los países no alineados que vivían en el subdesarrollo la cosa ha cambiado mucho, pero a peor. Hasta el punto de que en lo económico y social *el tercer mundo* ha dejado paso a *un cuarto mundo*, un peldaño más abajo todavía más miserable, si cabe, que el de los países pobres, constituido por los desarraigados, desclasados y marginados del primer mundo.

Son los miserables excluidos socialmente que conviven con el lujo y la abundancia. Son los *desadaptados* a la fuerza, no inadaptados por voluntad propia, que se mueven como zombis en las grandes ciudades, urbes luminosas que ejercen su poderosa atracción sobre estas polillas humanas que buscan la subsistencia a cualquier precio, pérdida de autoestima y dignidad incluida. No son exclusivos de una ciudad ni de un solo país, sino que conforman un ejército de menesterosos indigentes surgidos de la nada –porque eso es lo que tienen: nada– en cualquier ciudad próspera de cualquiera de esas naciones ricas.

Una porción de estos parias pululan por estaciones de ferrocarril y terminales de aeropuertos a la captura de las sobras de comida dejadas por los viajeros. Una anciana –sucia– que malvende décimos de lotería, un émulo del movimiento rastafari con su pelo ensortijado –y sucio–, una mujer de mediana edad y labios excesivamente cargados de carmín que traslada varias maletas –sucias– de un sitio a otro con ayuda de uno de esos carros que ahora cuesta dinero alquilar, un sexagenario vestido con los descartes de ropa que entregan las ONG

y que completa su atuendo con una amplia –y sucia– mochila a la espalda son algunos de los ejemplos de ese *cuarto mundo* que puedes encontrarte en la zona de Llegadas de la Terminal 4 del Aeropuerto Internacional Adolfo Suárez Madrid-Barajas –por nombre que no quede–. Son seres que brujulean desnortados con la única referencia orientadora de las migajas que quedan sobre las mesas para hacerse con ellas antes de que sea uno de sus compañeros de hatajo quien lo consiga.

No es necesario hacer turismo social para concienciarse de la realidad de este mundo, solo hay que acercarse a la Terminal 4 –qué bien encaja el nombre para estas gentes sin futuro– de ese aeropuerto de nombre tan largo a buscar a un familiar que llega de París para darte de bruces con esa sustantividad.



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



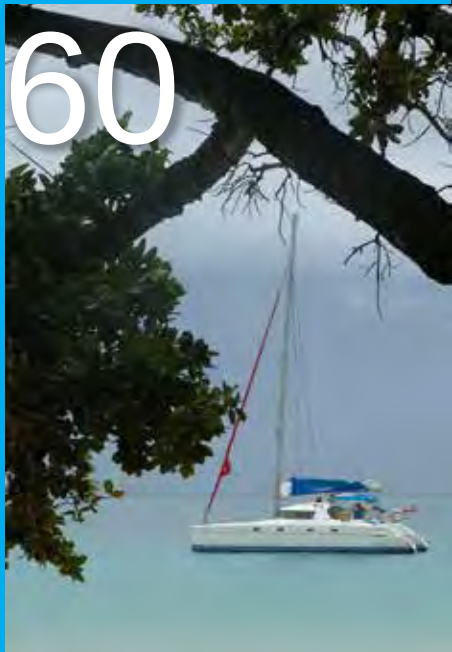
08

08 ESTO TAMBIÉN ES LA INDIA
En el suroeste del país, KERALA es uno de los 29 pradesh que conforman la India, y tal vez el más atípico de todos, en el que incluso se puede comer carne de vacuno



34

60 NO ES OTRO DESTINO, ES OTRO MUNDO
Las parejas de hoy parecen inclinarse con delectación hacia Seychelles, unas islas poseedoras de las playas más fotografiadas del planeta Tierra, sembradas de fastuosos resorts y con un licor de nombre definitorio: Coco d'Amour



60



80

80 DOS ISLAS ENTRE SIETE MIL
Para situar a Bohol y Bocaray en un brevísimo paréntesis hay que explicar que Filipinas se divide en tres partes; la gran isla de Luzón al norte en donde está su capital, Manila, las centrales islas bisayas a las que pertenecen Bohol y Bocaray, y Mindanao al sur

104 LA SORPRENDENTE Y RELAJANTE RIVIERA DE OPATIJA
Un lugar que proporciona desaparecer unos días y disfrutar del matrimonio, dedicar todo el tiempo a la pareja y con los menores horarios posibles, es la Riviera de Opatija en CROACIA



104

34 DÍAS DE VINO Y TRENES
EL DOURO VINHATEIRO es la zona del río Duero en Portugal dedicada al cultivo de la vid y la elaboración de los vinos de mesa y oports. Una forma de recorrerlo es en el Comboio (tren) Histórico

Y ADEMÁS...

03 VISADO DE ENTRADA
JOSÉ LUIS DEL MORAL
“Terminal 4”

06 SORTEO
Un viaje a TAILANDIA de 4 noches en hoteles Anantara con vuelos en clase económica con Turkish Airlines para 2 personas

132 ESPECIAL LUNAS DE MIEL
· Las suites más espectaculares para una luna de miel

132 HOTELES
· Hotel & Spa Niwa
· Noticias hoteles

138 GASTRONOMÍA
· Noticias

142 ENOLOGÍA
· Noticias

144 BAZAR
· Belleza
· Bazar varios

148 PISTAS
· Libros
· Ganador Sorteo Miguel Orea en Silk & Soya
· Noticia

150 AEROLÍNEAS
· Noticias

152 KILÓMETRO 0
ANTONIO G. RUFO
“Duplicar España”



www.topviajes.net



top VIAJES



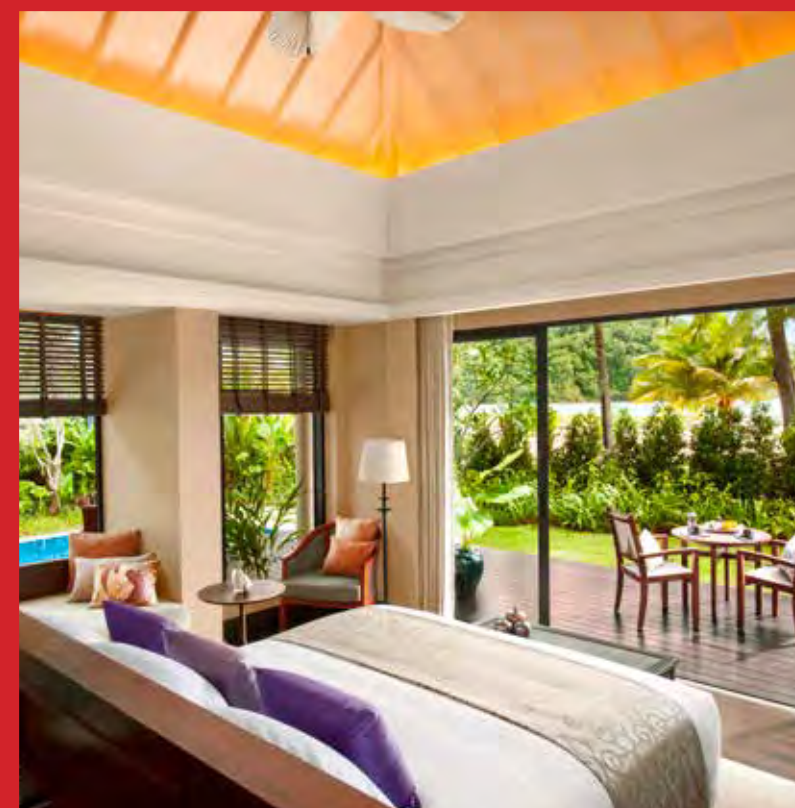
TE INVITAN A

Dos noches en Bangkok + dos noches en un hotel de playa + una excursión en Bangkok + traslados + dos billetes de avión en clase económica desde Madrid a Bangkok*

www.anantara.com & www.turkishairlines.com



* Para disfrutar de este premio, habrá que emitir los billetes de avión antes del 30 de noviembre de 2015. Tendrá validez hasta el 30 de septiembre de 2016. Billetes con plaza confirmada. Excluido en las fechas de alta temporada: navidad, verano y semana santa.



Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de un viaje a TAILANDIA El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 7 de noviembre de 2015. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

¡Haz clic aquí y participa!

Los 'kettuvallams', o viviendas flotantes, surcan el Igo Venbanad y sus canales.

KERALA

ESTO TAMBIÉN ES LA INDIA

TEXTO GONZALO ALVARADO redaccion@topviajes.net

FOTOS G. ALVARADO y ANA REINO redaccion@topviajes.net

En el suroeste del país, Kerala es uno de los 29 *pradesh* que conforman la India, y tal vez el más atípico de todos, en el que incluso se puede comer carne de vacuno

Anunciar un viaje a la India a tus amigos es como poner delante de sus ojos unas fotos de Delhi, Jaipur o Agra, con el inevitable Taj Mahal, claro. Pero India es mucho más que esos destinos, bellos pero trillados y siempre repletos de turistas. Un país con una extensión de 3,3 millones de kilómetros cuadrados (casi siete veces la superficie de España: 0,5 millones km²), lo que la convierte en el séptimo país más extenso del mundo, y una población de casi 1.300 millones de habitantes, el segundo más poblado (en pocos años será el primero, superando a China) da mucho más juego al viajero que quiere descubrir paisajes, monumentos y pobladores distintos a los que todos tenemos en mente cuando se habla de la India.

PURO CONTRASTE

En el suroeste de la India se en-

cuentra Kerala, uno de los 29 estados federales, o *pradesh*, que conforman el país, con una identidad propia que le diferencia del resto. En Kerala, por ejemplo, se cría ganado bovino porque está aceptado el consumo de carne de vaca; es cara, pero tienes la opción de comer un filete como alternativa a los pescados, mariscos, frutas y verduras que te van a acompañar cada día en los menús. Kerala también te va a permitir desterrar la imagen de miseria que lleva aparejada tra-

dicionalmente la habitual visita a la India, porque los keralíes, o keralitas, no tienen problemas de subsistencia. Durante los diez días que ha durado el viaje solo vimos a una mujer mayor pidiendo limosna: "No es de Kerala", nos dijo inmediatamente el guía que nos mostraba lo más interesante de Fort Kochi, el núcleo poblacional fundado por los portugueses que dio origen a la ciudad más activa del estado, aunque su capital sea Thiruvananthapuram.



Las playas de Marari Beach, cerca de Alleppey, proporcionan una imagen de la India muy distinta a la tónica del norte. El nombre de Marari es un apócope de Mararikulam, un pequeño pueblo de pescadores. Aquí se han edificado lujosos resorts en los que se respeta al máximo el medio ambiente; incluso las bolsas de las tiendas se hacen con páginas de periódicos.



Luna de miel ayurvédica

Kerala es un destino diferente para disfrutar de una plácida e inolvidable luna de miel. Las viviendas flotantes de Kumarakom y sus espléndidas playas, con el respaldo del milenarismo masaje ayurvédico y el yoga ayudan a sentirse en otra dimensión. El Ayurveda, del que el masaje es una de sus ramas, significa ciencia de la vida y considera el cuerpo inseparable de la mente. Es toda una filosofía para mantener el equilibrio del organismo.



Entre las muchas frutas tropicales que se dan en Kerala destaca el jack (yaca, jaca o panapén), ligeramente ácido y muy dulce.



De compras

El comercio es, desde tiempos remotos, la fuente de ingresos tradicional de los keralíes. Punto de paso en la ruta de las especias, los portugueses conocieron pronto el uso del algodón, que se trabaja magistralmente en estas tierras. Muchas tiendas y mercadillos ofrecen auténticas prendas de vestir artesanales y a buen precio.

Pero también hay centros comerciales modernos, tan impersonales como en el resto del mundo, aunque a mucho mejor precio. Como el Lu Lu Mall (en la foto, decoración del interior), que dice ser The World of happiness (El Mundo de la felicidad) en el que se encuentran muchas de las marcas conocidas: Adidas, Tommy Hilfiger, Bata, Calvin Klein, Canon, Columbia, Mark & Spencer, Hush Puppies, Lee, Levi's, Pepe Jeans, Sony, Benetton... y otras propias de India: hipermercado Lu Lu, Fabindia. Tres plantas de tiendas y una cuarta dedicada a restaurantes y ocio. Si en tu ciudad presumes de atascos en las horas punta ni te imaginas lo que ocurre alrededor de este 'mundo feliz'. Por eso se está construyendo una vía elevada de metro.



La inversión en escuelas y centros de salud en Kerala ha elevado la vida media de sus habitantes hasta los 72 años y alcanzado una tasa de alfabetización del 96%, datos impensables en otros puntos de la India

A lo largo del viaje vamos a descubrir monumentos ligados a la historia de Kerala, desde palacios de marajás a fuertes coloniales, pasando por edificios religiosos de todas las confesiones imaginables: sinagogas judías, templos cristianos o hinduistas, mezquitas islámicas o pagodas budistas, porque si algo llama la atención en esta zona de la India es el increíble respeto que existe entre las distintas creencias; no es un respeto impuesto a golpe de decreto, sino que desde su infancia los keralíes están acostumbrados a convivir en las escuelas con personas de todas las religiones. Esa es otra de las señas de identidad de Kerala, el nivel de escolarización, que alcanza a casi toda su población, con el resultado de un 96% de alfabetización, algo desconocido en otros puntos de la India. Ese grado de

educación ha llevado a que Kerala sea el estado con menos crecimiento poblacional del país, pues la concienciación de las niñas en las escuelas ha reducido la tasa de natalidad a un hijo por mujer.

Y si esto parece poco para proclamar el contraste existente entre Kerala y el resto de la India solo falta añadir que en este estado ha gobernado tradicionalmente el partido comunista. La inversión en escuelas y centros de salud ha elevado la vida media de sus habitantes hasta los 72 años, 11 más que en el resto del país. Posee una de las rentas per cápita más bajas del país, pero el acercamiento entre castas, la igualdad entre hombres y mujeres y las ventajas sociales adquiridas por la población ha permitido que los keralíes puedan ser considerados pobres, pero al mismo tiempo prósperos.



Kathakali

Dicen que es 'teatro total' y en realidad el Kathakali, típico espectáculo de Kerala, aúna cinco artes distintos: Nritham (danza), Sahithyam (literatura), Sangeetham (música), Chitram (pintura) y Natyam (interpretación). Un actor con el rostro llamativamente pintado tras horas de ser cuidadosamente maquillado, hace una interpretación muda acompañado por uno o dos músicos. Un mimo que transmite sonrisa, dolor o miedo a lo largo de la función y sin necesidad de traductores, porque los gestos lo dicen todo. En ocasiones una bailarina ejerce de introductora al espectáculo.



El casco antiguo de Cochin surgió alrededor de la fortificación construida por los portugueses en el siglo XVI para proteger un puerto que en esa época era fundamental en la muy transitada ruta de las especias



LAS HUELLAS DE OCCIDENTE

Las diferencias de Kerala con respecto al conjunto indio no solo son sociales sino que se dan también en sus paisajes, con canales surcados por barcos-vivienda y playas interminables, además de reservas de vida salvaje y, en lo urbano, centros comerciales que en nada tienen que envidiar a los conocidos en occidente, así como en su excesivo tráfico, con calles atestadas de coches.

Esa similitud de las tiendas modernas no es la única, pero sí la última, de las huellas occidentales que se con-

servan en Kerala, por donde pasaron portugueses, holandeses y británicos. Fort Kochi fue el primer asentamiento europeo en Asia y el germen de la ciudad de Kochi, o Cochín.

Un paseo por el casco antiguo de esta ciudad defensiva nos lleva hasta la fortificación que a principios del siglo XVI levantaron los portugueses para proteger un puerto que era fundamental en la entonces muy transitada ruta de las especias. Las autoridades de la ciudad intentan recuperar el aspecto original de la fortaleza que dio nombre a este enclave y que hoy no puede ser visitado.

Muchos pequeños asentamientos junto al lago Venbanad, el más largo de la India, con 100 kilómetros de punta a punta, multiplica la presencia de barcos de todo tipo en sus aguas y las de los canales que lo rodean. Las palmeras y árboles frutales al borde del agua ompletan un paisaje poco usual en el imaginario del viajero cuando se habla de India.





Un tuk tuk, el medio de trnsporte más popular de Kerala, pasa bajo un flamboyán en la zona de los pescadores de Fort Cochin.



En el barrio judío, donde se halla la única sinagoga de Kochi, hay muchos comercios, sobre todo de especias, ingredientes profusamente utilizados en la cocina de Kerala, como en la preparación de un pescado al curry que se ve en la página siguiente..

En las inmediaciones, la costa está poblada por las típicas redes de pesca similares a las que también se utilizan en China. Las capturas se ponen a la venta en los tenderetes que salpican el litoral a modo de mercado.

También es de origen portugués la iglesia de San Francisco, levantada en 1503 convirtiéndose en el primer templo católico construido en la India. En su interior se conserva la tumba de Vasco da Gama, el navegante que incorporó estas tierras a la corona de Portugal y que murió afectado por la malaria cuando efectuaba su tercera visita a Fort Kochi, en 1524, cuando

acababa de ser nombrado gobernador de la India con el título de virrey. Sus restos permanecieron en esta iglesia durante catorce años, hasta su traslado a Portugal, donde reposan en el monasterio de los Jerónimos de Belém, en las inmediaciones de Lisboa.

Los portugueses también fueron responsables de la construcción, a mediados del XVI, del Palacio Mattancherry, hoy conocido como Palacio Holandés. Se trata de un edificio de dos plantas con un patio central en el que hay un templo dedicado a Palayannur Bhagwati. Retocado en la etapa colonial holandesa, fue rebautizado con el nombre que

hoy conserva como museo, en el que está prohibido hacer fotografías.

BARRIO JUDÍO

Hasta Kochi llegó el brazo largo de la Inquisición que conminó a la colonia judía a fijar su emplazamiento apartada del centro. Hoy, la presencia judía se limita al cementerio y una sinagoga visitable.

En sus estrechas calles abundan actualmente tiendas especializadas en la venta de especias, y en las que también hay pashminas, camisas y toda suerte de regalos recordatorios del viaje, además de los tatuajes de hena.





Ejemplo de convivencia

Kerala es un ejemplo de convivencia de las muy numerosas castas y religiones que la pueblan. Esta relación de tolerancia y entendimiento se da también en el lenguaje utilizado. En Kerala se habla uno de los 17 idiomas oficiales (aparte del casi centenar de dialectos) que hay en la India, por lo que es frecuente que hablen en inglés con los llegados de otras zonas del país. Para los indios el inglés es una lengua unificadora. Un paseo por las calles de Cochin permite encontrarse con practicantes y edificios de todas las religiones posibles. Mezquitas, pagodas, iglesias y hasta sinagogas. Aunque en el caso de templos judíos hay que hablar en singular, pues solo hay una sinagoga y un cementerio judío, eso sí para una colonia formada únicamente por siete personas, todas ellas mayores de 80 años, que comercializa la visita turística al centro religioso. (En la foto, la basílica de Santa Cruz).



Llegados a Allepey es el momento de embarcar en un ketuvallam, una casa flotante que surca el lago Vembanad y los numerosos canales adyacentes, y disfrutar a bordo de un menú de cocina típica de Kerala

Resulta curiosa la presencia de cabras sueltas –como en todo Kochi– que dan buena cuenta de algunas de las especias expuestas en cestos en la calle a nada que se descuiden las dependientas de la tienda. Estos animales, que tienen sus propietarios, “son como los gatos, por la noche regresan a sus casas”, explica una de las jóvenes vendedoras de especias.

Es el momento de asistir a una representación de *kathakali*, el espectáculo tradicional por excelencia de Kerala, que aún danza y teatro. Puedes estar presente mientras el actor se maquilla profusamente con unos colores chillones que ocultan todo su rostro y se disfraza con unas no menos llamativas ropas amplias y toda suerte de abalorios y pulseras para darse una apariencia irreal. Es un espectáculo de mimo acom-

pañado por una música que ayuda a interpretar el argumento que se explica a través de gestos.

CANALES Y CASAS FLOTANTES

Abandonamos Kochi para dirigirnos a Vembanad, el lago más largo de la India (casi 100 kilómetros) y el más extenso de Kerala, con más de 2.000 km². Hasta llegar a Alappuzha –también conocida como Alleppey– son un par de horas en coche– mejor que vayas con chófer porque entre que se conduce por la izquierda, los modos que se gastan al volante por esa zona y, cuando existe, la deficiente señalización puedes perder el día en idas y venidas– para tomar posesión de un *kettuvallam*, una lujosa casa flotante que surca el lago y los canales adyacentes.



Redes de pesca chinas

Dicen que fue el explorador Zheng He quien en el siglo XV introdujo las artes de pesca chinas en Cochin, aunque otros apuntan que fueron los portugueses quienes las trajeron desde sus colonias de ese país. Son instalaciones fijas en la tierra de hasta diez metros de altura que, mediante un sofisticado mecanismo, introduce una gigantesca red en el agua para capturar peces y mariscos que se ponen inmediatamente a la venta en los tenderetes que hay alrededor.



Es interesante hacer un recorrido con un pequeño barco para visitar poblaciones que viven de la pesca y el cultivo del arroz a las que solo se puede acceder desde el agua



El trayecto nos conduce hasta Kumarakon, en la orilla oriental del lago. Los ornitólogos o aficionados al avistamiento de aves están de enhorabuena porque nos encontramos cerca de uno de los santuarios de aves migratorias en Kumarakom, fauna que compite en su importancia con la acuática, y una flora variada en la que mandan las palmeras y los nenúfares.

Otras poblaciones, como Kottayam o Mararikulam viven del turismo que propicia el lago, si bien en este último caso resulta más atractiva su playa, y son muchas las localidades a las que solo se puede acceder en barco a través de sus numerosos canales. Por eso es más que recomendable alquilar una pequeña barca que te permita conocer pueblos del entorno, cuyos habitantes viven

sobre todo de la pesca, el cultivo del arroz y el turismo. Comprobarás que son pocas las casas que no están coronadas por una antena parabólica para la televisión y muchas las que tienen cabras o vacas.

Una vez más el paisaje –arrozales, palmeras, aves, patos, redes de pesca– y las siempre sonrientes gentes –el paisanaje, que decía Unamuno– desmienten ese imaginario tópico que tenemos de la India.

No debes renunciar a pasar una noche en uno de esos barcos vivienda preparados para el turismo, con camarotes, cocina, baño, aire acondicionado y televisión, y a disfrutar del remanso de paz que proporciona el lago mientras te sirven una comida típica de la zona a base de pescados, claro.

El comercio está muy arraigado en Kerala, hasta el punto de que hay muchos kilómetros de calles y carreteras sin hueco para montar un puesto más. Si el comercio es la número uno de las dedicaciones de los keralíes, en cuestión de deporte el rey es el cricket; cualquier momento es bueno para montar un partido, como este, en una explanada cercana a la iglesia de San Francisco.





Las técnicas de la milenaria medicina ayurvédica ayudan a mantener el equilibrio entre cuerpo y mente.



Cooperativas

La constitución de cooperativas como fórmula de trabajo está extendida en Kerala y durante el viaje se puede comprobar su funcionamiento. Por ejemplo, en el mercado o calle de las especias nos encontramos con una tienda regentada exclusivamente por mujeres que trabajan en cooperativa vendiendo todo tipo de especias (vainilla, canela, pimienta y un carísimo azafrán), pero también ropa de vestir, como shares y camisas, o de hogar, como manteles y alfombras. Te reciben con toda ceremonia acompañando el obligado namasté con un refrescante vaso de agua de limón y un pequeño cuenco de anacardos. Más curiosa resulta la visita a la cercana lavandería en la que también se trabaja en régimen de cooperativa. Sus trabajadores (amables hasta el punto de posar para que consigas tu mejor fotografía) alquilan las instalaciones al gobierno y lavan y planchan manualmente la ropa de la mayoría de los hoteles de Cochin.





En la iglesia de San Francisco se encuentra la primera sepultura de Vasco da Gama, antes de su traslado a Portugal.

Estos barcos han sido viviendas tradicionales, además de medio de transporte de personas y mercancías, pero se han ido adaptando para ofrecer las máximas comodidades de cara al creciente turismo de Kerala, tanto interno como extranjero.

AQUÍ SÍ HAY PLAYA

La última etapa del viaje nos conduce de nuevo a la orilla oeste del lago, cerca de Alleppey, para disfrutar de la playa de Marari, la zona turística de Mararikulam, un pequeño poblado de pescadores. Es una playa poco desarrollada turística-mente, más visitada por los turistas del país, generosa en su extensión, de arena fina bañada por las aguas tranquilas del mar Árabe.

Si a estas alturas del viaje todavía no has pasado por las manos de los masajistas para relajarte con un tratamiento ayurveda es el momento de hacerlo. No lo olvidarás fácilmente y te ayudará a superar el pequeño trauma que te causará el regreso a la rutina de tu vida diaria.

Cuando recuerdes el viaje y hables de Kerala, pocos creerán que has estado en la India. Menos mal que las cámaras digitales permiten hacer cientos de fotos para apoyar tus explicaciones. ●

GUÍA PRÁCTICA

KERALA (INDIA)

CÓMO LLEGAR

Hasta que sea una realidad el muchas veces negociado y nunca conseguido vuelo directo entre Madrid alguna ciudad de la India(que fuera a Cochin ya sería como ganar el premio gordo de la lotería), la mejor alternativa es volar con Qatar Airways haciendo escala en Doha. Esto te permitirá ver los cochazos que se exhiben dentro de la terminal del Aeropuerto Internacional Hamad de la capital catari. Desde Doha, cruzar el golfo Pérsico para llegar a nuestro destino, tardaremos cuatro horas y media.
www.qatarairways.com
La agencia Indian Routes, con representación en Madrid, puede organizar todo a la medida del viajero.
www.indian-routes.in

DÓNDE DORMIR

El Hotel Brunton Boatyard, en Fort Cochin, es un lujoso establecimiento de estilo colonial, con piscina con vista al mar y un servicio impecable, además de una excelente cocina a base de mariscos, pescados y carnes. Pertenece a una más que recomendable cadena hotelera repartida por todo el sur de la India.
www.cghearth.com



Coconut Lagoon, en las proximidades de Kumarakom, a orillas del lago Vembanad, es un resort de construcción tradicional al que solo se puede acceder en barco. Dispone de 50 casas individuales de distintas categorías, algunas con piscina privada, y tiene su propio mariposario. Fue el primer hotel en incorporar los baños exteriores.
www.cghearth.com



Marari Beach, en Alleppey, a 88 km de Cochin, es un excelente resort de playa para pasar unos días de auténtico descanso. Buena comida india e internacio-

nal y un buen centro de Ayurveda.
www.cghearth.com



QUÉ Y DÓNDE COMER

No es ningún secreto que la cocina india es muy especiada y la de Kerala no es una excepción, pero en su caso tiene muchas influencias de su prolongada y variada etapa colonial, especialmente la portuguesa. Arroz, legumbres, verduras, pollo y pescados y mariscos son los ingredientes fundamentales, aunque también se puede comer carne en este estado, por ejemplo como ingrediente de las samosas, las empanadillas indias, que pueden ser de pollo, verduras, pescado o cordero. Las ensaladas raita de yogur con otros ingredientes, como el pepino o la menta, son platos refrescantes y lo que más ayuda a superar la sensación del picante, al igual que la pachadi de zanahoria, una ensalada elaborada también con yogur. Siempre acompañado por el naan, el pan indio por excelencia.



Son excelentes los postres, como el payasam, una especie de arroz con leche que puede sustituir el cereal en grano por fideos y al que se añade cardamomo, azafrán, almendras o pistachos. Y para tener una buena digestión, nada como el Masala Chai, una infusión de té negro y especias: jengibre, clavo, canela, cardamomo, pimienta negra y azúcar. Los tres hoteles recomendados más arriba disponen de excelentes restaurantes para disfrutar de la comida india, con la ventaja de adaptar las especias más al gusto europeo.

MÁS INFORMACIÓN

Embajada de la República de la India
www.embajadaindia.com / 913098870
Oficina de turismo de Kerala
www.keralatourism.org/spanish/



MARFA TRAVEL



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



DUERO PORTUGUÉS

DÍAS DE VINO Y TRENES

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

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

Desembocadura del río Távora en el Duero. En el centro el puente que atraviesa el Tren Histórico.

El Douro Vinhateiro es la zona del río Duero en Portugal dedicada al cultivo de la vid y la elaboración de los vinos de mesa y oportos. Una forma de recorrerlo es en el Comboio (tren) Histórico

De repente el clima cambia, hace fresco y anochece antes. Estamos en tiempo de vendimia, quizás un poco adelantado por los calores del verano ya pasado. Una vendimia que se presenta prometedora en toda la península, también en el “Douro vinhateiro” que es, como su nombre indica, la zona del río Duero en Portugal dedicada al cultivo de la vid y la elaboración de los vinos de mesa y oportos.

PAISAJE ESTREMECEDOR

Más de 40.000 ha. de viñedos plantados en unos 150 km. de escarpadas orillas, casi siempre en terrazas, con más de cien variedades de uvas que dan unos vinos espectaculares. Abruptos acantilados, ahora verdes y rojos, que caen al río cuyas aguas llegan a sobrepasar en algunos puntos los 20 metros de profundidad.

El Duero/Douro es el tercer río más largo de la Península Ibérica (897 km), pero el más caudaloso (675 m³/s). Atraviesa el centro-norte de la Piel de Toro hacia el Atlántico. Nace en Soria, en los Picos de Urbión, y desemboca junto a Oporto, la segunda ciudad más grande de Portugal. Durante su recorrido español da nombre a la denominación de origen Ribera del Duero (Soria, Segovia, Valladolid y Burgos), una vez atravesada la fronte-



ra (hoy más invisible que nunca) cambia su nombre por el de Douro, suelos pobres a base de esquisto y poco más, clima duro, que, sin embargo, presentan una belleza agreste excepcional. Tanto es así que en 2001 la Unesco incluyó la región en la lista del Patrimonio de la Humanidad en la categoría de Paisaje Cultural.

INSPIRACIÓN

Inspiración de muchos escritores, para el trasmontano Miguel Torga (1907-1995) era “um poema geológico”, “um excesso da naturale-

za”. Para los viajeros de hoy es un destino buscado del que siempre se sale satisfecho.

TRANSITARLO

Aquí no hay carreteras que bordean toda la ribera. La orografía lo hace imposible. Lo habitual es que el turista tome alguno de los diferentes cruceros fluviales, desde el más corto (poco más de una hora), que parte de y vuelve a Oporto, hasta el que dura ocho días y sube río arriba hasta la frontera con España. (Douro Azul www.douroazul.com).



Es una lástima que hayan quitado la locomotora a vapor tradicional, que le daba un auténtico sabor histórico, pero los elevados costes, según unos, el peligro de incendio de la vegetación circundante, según otros, aconsejaron su sustitución. (Foto exhibida en la bodega de la Quinta da Pacheca, obsérvese que los vagones están todos destinados a los toneles de vino).

El Comboio Histórico es un tren de principios del siglo XX recuperado y destinado al turismo. Se compone de cinco vagones de madera impulsados por una máquina de motor diesel de 1967.





Barcos con rabo

“Rabelo” es como se llaman las embarcaciones a vela que servían para transportar las barricas de vino de Oporto. Viene de “rabe”, que significa rabo. Y se explica por el largo timón (espadela) que tienen.

Con un tamaño que va de 19 a 23 metros de eslora, una manga de hasta 4,5 metros y una tripulación de seis o siete marineros, no es precisamente una embarcación diseñada para correr, pero sí para navegar por las aguas del Duero, someras en muchas épocas del año.

Los rabelos vivieron su época dorada a mediados del siglo XIX. En 1887 se inauguró la primera parte del ferrocarril del Duero, con lo que empezó su declive y 1964 fue el año del último viaje comercial de un barco rabelo.



“Rabelo” es el nombre que reciben las embarcaciones a vela que servían para transportar las barricas de vino de Oporto

Pero hay otra forma de transitarlo, a bordo del Comboio Histórico, un tren de época que recorre parte de los 203 km. que tiene la Línea Férrea del Duero entre Oporto y Pocinho.

Desde España se puede llegar a Oporto en coche o en avión. De Salamanca a Oporto hay solo 350 km. de autovía. Pero seguramente lo más práctico es en avión y luego coche de alquiler. Pero vayamos de una u otra forma, en la capital del Douro hay que acercarse a la Estación de San Bento, joya arquitectónica que atesora en su hall más de 20.000 azulejos del pintor Jorge Colaço que narran buena parte de la historia del país. En sus instalaciones, inauguradas en 1916, se toman los comboios con destino a la zona de los viñedos, también a Guimaraes y Braga, dos de las localidades más atractivas del Norte de Portugal.

Nosotros fuimos en coche. Tomamos la autovía A4 y a 60 km. nos esperaba Amarante, junto al río Tâmega. Bonito pueblo que se extiende alrededor de un magnífico puente medieval restaurado. Aquí nació San Gonzalo el casamentero (1187-1262), una especie de San Va-

lentin portugués. “Casai-me, meu São Gonçalo / Casai-me porque podeis / Já tenho teia de aranha / Naquilo que bem sabeis”.

MONASTERIO DE SAN VALENTÍN

Pues pegadito al río está el monasterio de este santo, fundado en 1543, al que van algunos solteros en busca de pareja. Llegan a su tumba de piedra, en una capilla lateral, y si la tocan dicen que en menos de doce meses estarán casados. Una curiosidad, cuando hace años abrieron el sepulcro resultó que estaba vacío. Pero los célibes necesitados no pierden la fe.

CONFEITARIA DA PONTE

Al otro lado del puente es imprescindible pararse en la Confeitaria da Ponte donde sirven un magnífico café como solo los portugueses lo saben hacer. Memorables dulces de la zona: pão de ló, lérias, cavacas, galhofas, pingos de tocha... y los inefables bolinhos de amor o “caralinhos de São Gonçalo” en forma de falo de solterón.



Rabelos turísticos

Los barcos rabelos se utilizan hoy en la industria turística. En la pág. de al lado, un rabelo a toda vela en un mosaico de la estación de ferrocarril de Pinheiro, y la regata celebrada este año en

Oporto en las fiestas de San Juan. Arriba, estampa tradicional del Duero en Oporto con el puente de Luis I. Abajo, un rabelo adaptado para un crucero turístico en el Douro Vinhateiro.



El Comboio sale de Peso da Régua y hace dos paradas, una en Pinhao, una estación con unos extraordinarios azulejos, y otra en Tua, donde la máquina cambia al otro extremo y regresa a Régua. Tres horas amenizadas por un grupo folclórico



PESO DA RÉGUA

Aunque en algunos folletos se cita a San João da Pesqueira como capital de la región, nosotros vamos a Peso da Régua (a 65 km. de Amarante). “Peso” porque aquí desde hace siglos se pesa la uva autóctona, casi toda de la cepa touriga nacional y “Régua” porque su trazado es recto como una “régua” (regla). De Régua zarpaban rabelos, barcos de madera a vela que bajaban por el río cargados de toneles hasta la ciudad donde el oporto (el vino) era, y es, distribuido por todo el mundo.

Aquí se le conoce simplemente como Régua, uno de los pueblos típicos de Tras Os Montes, es decir, al otro lado de las montañas que separan el Portugal interior del atlántico. Fue aquí, en 1756, cuando el Marqués de Pombal instaló la sede de la Compañía General de Agricultura de las Viñas del Alto Douro. Hoy es sede del Museo do Douro, donde podemos entender mejor la historia vitivinícola de la zona.

THE VINTAGE HOUSE DOURO

Junto al río, pegado al embarcadero del que salen los cruceros fluviales, se encuentra The Vintage House Douro, una antigua bodega convertida en hotel con encanto, con un delicioso jardín en el que, cuando hace bueno (y ahora lo hace), se puede comer o simplemente tomar un aperitivo con vistas y ambiente excepcionales.

QUINTA DA PACHECA

Cruzando el río y a solo 5 km. Llegamos a la Quinta da Pacheca. A las quintas les viene el nombre de que era la quinta parte de la cosecha lo que solían pagar sus arrendatarios. Las del Douro son casas solariegas que se desarrollan dentro de una finca dedicada a la viticultura. Muchas, con el tiempo, han abierto su negocio al turismo, permitiendo las visitas o habilitando una parte de la casa como hotel. A lo largo del Douro, quinta y vino, albergue y bodega van a menudo estrechamente ligados.

En esta pág.

La estación de Tua; la de Pinhao, donde el tren da la vuelta; un operario (antes se decía obrero) de mantenimiento del comboio; y el grupo folclórico que anima todo el viaje. En la pág. siguiente, la estación de San Bento, en el centro de Oporto.





Viña en espaldera en las terrazas del Duero.



Las viñas rojean a finales de septiembre. Al lado, tren de línea regular a su paso por la Quinta da Romaneira.

La de la Pacheca se llama así porque su propietaria en el siglo XVIII era Doña Mariana Pacheco Pereira.

HECTARÉAS DE VIÑEDOS

Más de 50 hectáreas de viñedos en torno a la bodega y el hotel The Wine House, de solo 15 habitaciones. Desde bastante antes de traspasar la puerta el olor a fruta nos envuelve. Es un olor espeso, dulzón, que podría llegar a colocarnos si no salimos a tiempo para respirar. El recinto es un edificio antiguo, amplio, luminoso, una construcción de piedra en la que

se reparten como en un damero varios estanques o piscinitas de granito. En cada una de ellas, un pequeño mar de uvas tintas que sobrepasa en altura los tobillos de unos mozaletes que, en grupos de cinco y cogidos por los hombros, parecen bailar una parsimoniosa danza milenaria. Asistimos a la tradicional pisada de la uva que se realiza todos los años. Cuatro o cinco días en los que estos muchachos se recorrerán varios kilómetros yendo y viniendo, estrujando el agroz con las plantas de los pies, sin alejarse más allá de cinco metros.

La Quinta da Pacheca es un lugar ideal para una boda romántica, lo suficientemente lejos para que sea memorablemente exótica y lo suficientemente cerca para que el desplazamiento sea fácil. Con una cocina local de primera y unos vinos de primerísima, solo admiten un enlace al día. Y allí se puede celebrar desde la ceremonia religiosa hasta el banquete, pasando por la despedida de solter@ y la luna de miel. No consta que se celebren también los divorcios o enlaces gays (www.vimeo.com/72919142).





Paleta de colores

El vino de oporto es el resultado de la interrupción de la fermentación de un vino normal al añadirsele aguardiente vínico y/o azúcar, lo que le da una mayor graduación y un sabor más o menos dulce.

El almacenamiento en toneles de madera hace que el oporto se vuelva de color más claro y tostado.

Por su elaboración, los oportos se dividen en dos grandes grupos: ruby, los más jóvenes y afrutados y más simples, y tawny, más viejos (10, 20 o más años) y dorados. Por su origen, los oportos se dividen en los dos grandes tipos de uvas. Tintos, con colores que van desde el rubí claro al bermellón fuerte con aromas de fruta madura mermeladas y especias. Se pueden beber desde jóvenes a los de 10 a 20 años. Blancos, con una acidez relativamente baja y colores que van del amarillo al oro. Sabores afrutados y suaves.



Oportos tintos: del rubí claro al bermellón, y blancos: del amarillo al oro, pasando por toda una gama de tonalidades

SEIXO

Pero esta no es la única quinta, junto al cauce del Douro hay contabilizadas unas setenta, todas diferentes. La de Seixo, por ejemplo, (que significa "Guijarro" por el suelo pizarroso de la finca) tiene 99 ha. de extensión y una moderna bodega del arquitecto Cristiano Moreira inaugurada en 2007. En 2009 fue elegida como "mejor proyecto turístico privado" de Portugal. Desde la terraza de su sala de cata se tiene una de las mejores vistas del Alto Douro Vinhateiro. Pertenece a la empresa Sandeman, la primera que marcó sus cubas a fuego con el sello de su marca, la silueta de un hombre envuelto en una capa negra típica de los estudiantes portugueses y tocado con un sombrero de ala ancha español.

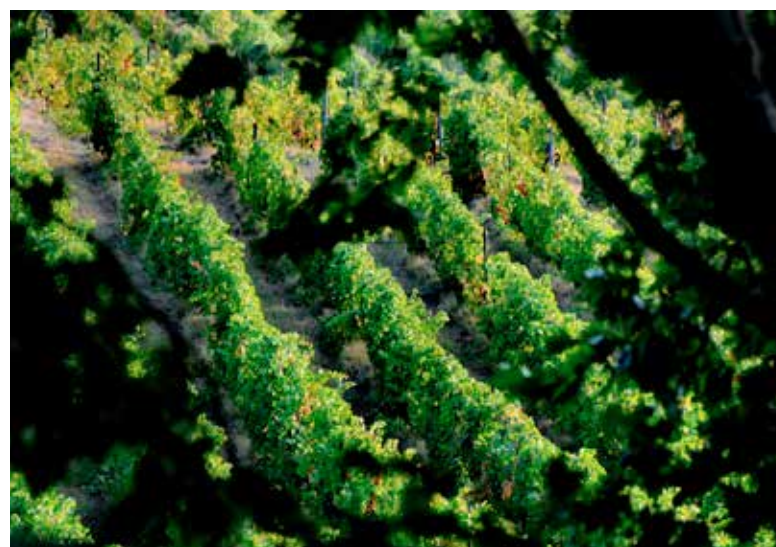
Y estamos en Peso da Régua sobre todo por su estación (1879). Por ella pasa el ferrocarril del Duero, inaugurado en 1887 tras doce años de intenso trabajo, aún sigue en uso como transporte normal entre los pueblos. De la gran dificultad de su construcción dan fe sus 26 túneles y 30 puentes aún en uso.

COMBOIO HISTÓRICO

Y de aquí parte el Comboio Histórico (www.cp.pt), un tren de principios del siglo XX recuperado y destinado al turismo. Se compone de cinco vagones de madera impulsados por una máquina de motor diesel de 1967. Es una lástima que hayan quitado la locomotora a vapor tradicional, que le daba un auténtico sabor histórico, pero los elevados costes, según unos, el peligro de incendio de la vegetación circundante, según otros, aconsejaron su sustitución.

Viajeros al tren. Sale el Comboio de Régua a las 15:22 horas de todos los sábados entre el 13 de junio y el 31 de octubre (aún estamos a tiempo), y regresa a la misma estación tres horas después. La marcha es lenta, no hay prisas, y las vistas a través de las ventanillas de la derecha (el convoy va por la margen derecha del río) son excepcionales.

El Duero corre, aunque parezca detenido por las 5 esclusas construidas en la parte portuguesa, con una belleza impresionante en su verdor a ratos amarillento, a ratos amarronado, azulado, tornasol...



Variedades autóctonas

El microclima del Douro Vinhateiro, al abrigo de las montañas trasmontanas, es relativamente cálido y seco en invierno. Terrenos pobres a base de esquistos donde se dan muy bien las variedades de uvas autóctonas, como la tinta touriga (el tempranillo portugués), sobre estas líneas, cargada de aromas florales, acidez y taninos; y la blanca donzelinho branco o rabigato, una uva de maduración temprana, color amarillo limón y aroma intenso con un toque de lavanda.



La región del Douro Vinhateiro, que era para el escritor trasmontano Miguel Torga “um excesso da natureza”, fue declarada en 2001 Patrimonio de la Humanidad por la Unesco



DOS PARADAS

El Comboio hace dos paradas, la primera es en Pinhao, un pueblo pintoresco con casas alineadas siguiendo las curvas de nivel, en el punto en el que confluye el río Pinhão con el Duero. La estación en sí misma merece la pena, cuenta con 24 extraordinarios paneles de azulejos con escenas locales del siglo XIX, realizados en 1937 por el pintor ceramista J. Oliveira, en la famosa fábrica Aleluia, de Aveiro. La otra parada del Histórico es en la estación de Tua, a menos de 50 km. de la salida. Es en realidad un apeadero del pueblo de Carrazeda de Ansaes, donde se pueden comprar productos típicos de la región, sobre todo dulces. Durante años, a finales del siglo XIX, Tua fue terminal de la Línea del Duero, y por eso tiene una rotonda donde las locomotoras giraban para colocarse al otro extremo del tren e iniciar la vuelta en dirección a Oporto. Hoy lo hace el Comboio Histórico y regresa a Régua. Tres horas amenizadas por un grupo de folclore local (“Adeus ó pedra redonda, onde se sentam as moças para ver passar a ronda”) y con la degustación de una copita de oporto, claro está, y algún

caramelo local.

EL ÉXITO

El éxito de este tren histórico es tal, que suele ir lleno y hay que reservar con antelación. Este año todavía estamos a tiempo (cohistorico@cp.pt), 35€ los adultos y 15€ los menores de 12 años. El año pasado viajaron 3.416 personas, 744 más que en 2013, de las que el 25% eran extranjeros.

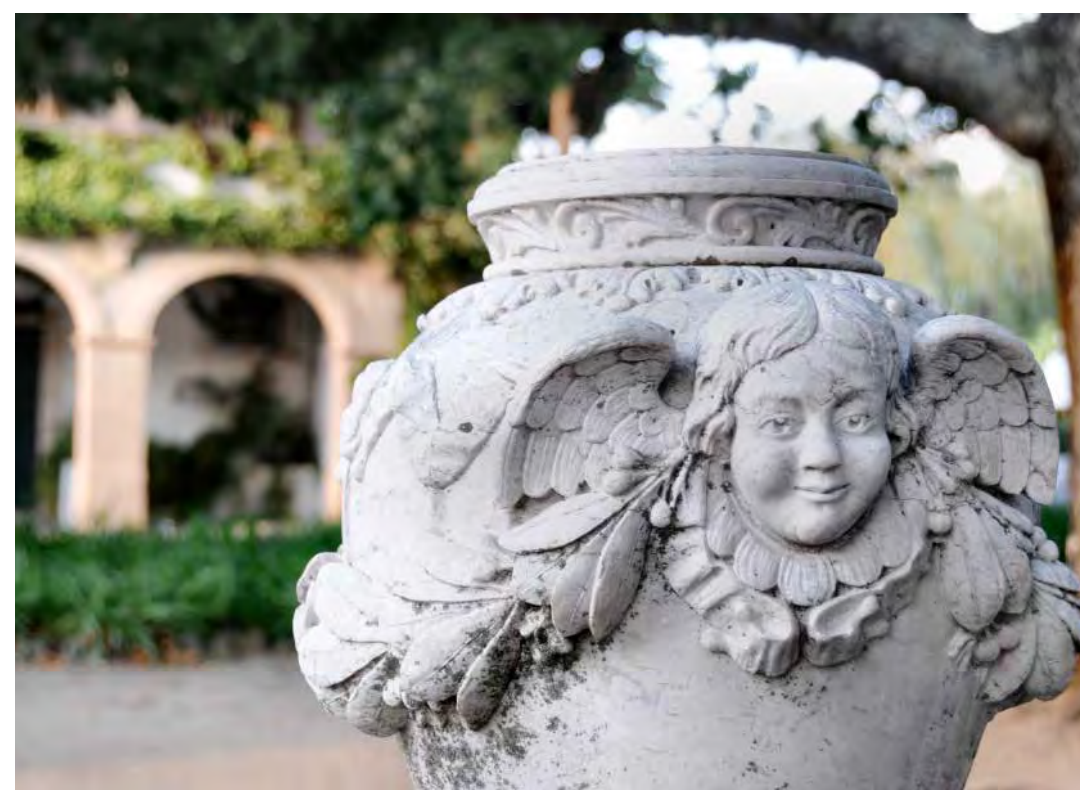
PENEDONO

Podría acabar aquí nuestro recorrido, pero queremos sacarles más partido a las tierras del Douro y en Tua tomamos otra vez el coche para dirigirnos a Penedono, 50 km. ¿Y qué tiene este lugar para que se justifique el desvío? Desde antes de llegar al pueblo lo podemos ver, el castillo que se alza sobre una loma de 900 metros. Inconfundible su forma pentagonal y su grácil silueta que, de bella, podría parecernos un decorado de película. Reconstruido en el siglo XVI, albergó a Álvaro Gonçalves Coutinho, célebre personaje de “Os Lusíadas” de Luís de Camões, epopeya en verso obra maestra de las letras lusas.

Arriba, la tumba de San Gonzalo en Amarante. Si un soltero la toca, dice la tradición que antes de un año encontrará pareja. En la página de la derecha, piscina del hotel The Vintage House Douro, en Peso da Régua, junto al río por el que pasan los cruceros.







Blanca y radiante

Por su situación, su buena cocina y su elegancia, las quintas del Douro son lugares ideales para las bodas. Estas tres imágenes corresponden a la Quinta da Pacheca en la que es posible celebrar desde la ceremonia religiosa hasta el banquete, pasando por despedidas de solteros y lunas de miel.

El castillo de Penedono parece un decorado de película, pero es muy real.





Barricas de las bodegas Graham's.

MARIALVA

Pero hay otro motivo para pasar por Penedono, se encuentra 28 km. hacia el SE, muy cerca ya de la frontera española. Se llama Marialva, localidad integrada en la ruta de las “Aldeas Históricas de Portugal” que en su día formó parte del cinturón fronterizo con el Reino de León. Desde aquí se “huele” Salamanca. El interés de este pueblo no radica en sus austeras casas de piedra que podemos encontrar en otros lugares, sino en que buena parte de esas casas son las “habitaciones” de un hotel muy especial, las Casas do Côro.

Marialva está diferenciada en dos zonas, la baja y la alta o “Vila Velha”. Abajo viven los habitantes del pueblo, en la parte alta, dominada por un castillo del que solo queda la torre del homenaje y algunos lienzos, están las Casas do Côro, más que un hotel al uso o un resort rural. Auténticas casas rústicas por fuera y con un acondicionamiento 5 estrellas por dentro, todas diferentes. Me alojé en la suite da Corredoura, amplio ventanal con inenarrables vistas a la sierra en el atardecer. Para ir al comedor o el spa, hay que salir a la calle y pasar por alguna calle empedrada entre un silencio que grita a voces lo que es la auténtica tranquilidad.

La vuelta a Madrid se puede hacer en coche, Salamanca está a 200 km. Nosotros la hicimos desandando el camino del Douro Vinhateiro, parándonos en algunas viñas en plena vendimia. Y en Oporto volvimos a coger el avión. ●

GUÍA PRÁCTICA

EL DUERO PORTUGUÉS



CÓMO LLEGAR

Entre Salamanca y Oporto hay solo 350 km. de autovía. Pero seguramente lo más práctico es en avión y luego coche de alquiler. TAP (www.flytap.com) tiene 3 vuelos diarios desde Madrid y Barcelona a Oporto desde 41€ (solo ida), operados por Portugalia. El vuelo de una hora se hace en aviones Embraer RJ145 (en la foto) y se sirve un sandwich y bebidas gratis.



DÓNDE DORMIR

En Oporto, **Hotel Teatro**, un 4 estrellas en el centro de la ciudad en lo que fuera el antiguo Teatro Baquet. La recepción está en el guardarropas y toda la decoración (algo oscura) gira en función del teatro. En Marialva, Casas do Côro (en la imagen), un concepto diferente en la hostelería de lujo. Un pueblo cuyas casas han sido reconvertidas en habitaciones. La sensación de vivir en una villa medieval con todas las comodidades y en un ambiente de gran tranquilidad. www.hotel-teatro.portohotel.net/es/ www.casasdocoro.pt/



QUÉ Y DÓNDE COMER

Aunque predomina la cocina moderna, la zona del Douro Vinhateiro está influida por la cocina del cercano Oporto. El excelente bacalao, como en todo Portugal; cal-

do verde (crema de patatas y col); leitao (lechón); la feijoada (fabada)...

Otra influencia evidente es la de la contundente cocina de la región Tras os Montes que recuerda a la de la Galicia interior. Bucho (callos); cerdo con castañas; migas ripadas; feijão frade (guiso de alubias blancas)...

Sin olvidar el excelente queso de la Sierra de la Estrella (en la foto), similar a la Torta del Casar extremeña.

Entre todos los restaurantes de la zona destaca el DOC (en la imagen), en la carretera entre Régua y Pinhão. Ya solo su situación merece un 10.

Un moderno edificio construido sobre pilotes en el mismo río Duero. En las me-



sas más exteriores de su terraza hay que tener cuidado porque si se te cae algo de la mesa puede ir a dar directamente a las



aguas del río. Mientras esperamos que nos sirvieran (pocos minutos) dimos de comer a las carpas gigantes salvajes que picoteaban las migas de pan a nuestros pies. Precisamente el pan del DOC, en sus múltiples variedades, es buenísimo, así como la carta de temporada ofrecida por el reconocido chef Rui Paula.

En Oporto, donde hay tantos y tan buenos restaurantes, optamos esta vez por Vinum, en las bodegas Graham's (Vilanova de Gaia). Una sala impresionante inaugurada en 2013 y rodeada por 3.200 barricas de roble y una terraza con unas vistas insuperables al Duero. Déjate aconsejar por su director, el español Avelino Sánchez, entre una carta en la que destaca el tartar de atún rojo y el arroz de pato y foie.

www.ruipaula.com

www.vinumatgrahams.com

MÁS INFORMACIÓN

Porto y Norte: www.visitportoandnorth.travel

Turismo de Portugal: www.visitportugal.com/es



MARFA TRAVEL

Agencia Asociada
Carlson
Wagonlit
Travel

ESTARÁ PRESENTE
EN



SEYCHELLES

NO ES OTRO DESTINO, ES OTRO MUNDO

TEXTO GABRIEL CARREÑO PÉREZ
FOTOS MANUEL CHARLÓN

Siempre ha habido destinos relacionados con la luna de miel: la exótica Granada de los años 40 o 50, las Canarias de los ochenta, Punta Cana en los noventa y, más recientemente, Cancún o Tailandia. Las parejas de hoy parecen inclinarse con delectación hacia Seychelles, unas islas poseedoras de las playas más fotografiadas del planeta Tierra, sembradas de fastuosos resorts y con un licor de nombre definitorio: Coco d'Amour



Lujosas embarcaciones recreativas surcan continuamente las aguas de este archipiélago compuesto por 115 islas, un paraíso enclavado en el Océano Índico, al noreste de Madagascar, muy próximo al África continental.

Hay destinos turísticos que suenan a luna de miel: Benidorm, Baleares o Canarias, en otros tiempos, y Cancún, República Dominicana, Barbados, Isla Mauricio o Polinesia, en la actualidad. Pero hay uno que despunta como lugar por el que se inclinan cada vez más parejas: Seychelles, el jardín del Edén, las playas más fotografiadas del mundo, los resorts más fastuosos y un licor que lo dice todo: Coco D'amour.

UN VIAJE DE BODAS

No es fácil elegir destino para un viaje de bodas. Tampoco es fácil haber elegido mantelería, flores, menú o distancia entre mesas con la familia política, pero hay que hacerlo. Si vives en América, tienes el Caribe o Hawai; si vives en Asia, Tailandia, Maldivas o Bali; pero si vives en España, Seychelles es una oportunidad inmejorable para la escapada romántica por antonomasia. Al noroeste de Madagascar y al este de África emergen 155 islas de origen granítico y

coralino de las que sólo 33 están habitadas. Forman la República de las Seychelles. Las tres islas más visitadas por las parejas son Mahé, donde está la capital, Victoria; Praslin y La Digué. Las agencias recomiendan hacer un combinado y pasar al menos tres o cuatro noches en cada una de ellas, pues hay visitas obligadas: el Valle de Mai, en Praslin, declarado Patrimonio de la Humanidad; y en La Digué, la playa más fotografiada del mundo: Anse Source d'Argent.



En la rica fauna marina de Seychelles hay varias especies de escualos, grandes como el tiburón blanco o el jaquetón, y otros de más reducido tamaño cuyas temibles mandíbulas se amontonan en los mercadillos de la capital, Victoria, exhibidas como uno de los souvenirs más demandados por los turistas.



MAHÉ

Mahé es la isla principal y Victoria, la capital más pequeña del mundo. Es el centro cultural y económico de la nación, pero no se le ha subido a la cabeza y sólo tiene un semáforo. Aquí está la mayor parte de las instalaciones turísticas del país: en unas pocas calles se amontonan los restaurantes, hoteles, puntos de eco-turismo, bares, cafés y casinos, así como centros de buceo, alquiler de vehículos, barcos de pesca y alquiler de barcos de vela, excursiones para hacer paseos turísticos y hasta rutas de senderismo. Solamente en la isla de Mahé hay más de 65 playas, auténticos paraísos para disfrutar, casi en privado, de toda su belleza tropical. Dicen los geólogos que aquí se encuentran las rocas de granito más antiguas en la tierra.

Hay multitud de excursiones y actividades para realizar, además de un fondo marino espectacular donde se puede disfrutar de un fantástico buceo son snorkel.

Además, por qué no aprovechar para hacer compras en su curioso mercado artesanal de Selwyn Clarke.

LA ISLA LA DIGUE

La Isla La Digue es la cuarta isla más grande, especialmente conocida por sus playas y, sobre todo, por Anse Source d'Argent, la playa más original del mundo y dicen que la más fotografiada de todo el planeta. Es un must realizar una excursión a esta isla y acercarse a los enormes bloques de granito apilados a lo largo de la orilla. Estas rocas están erosionadas de un modo tan singular que convierten el paisaje en una obra de arte esculpida por el tiempo, combinando tonos y colores: azules de mar, verdes vegetales y el blanco de las playas. En el interior de la isla se debe visitar la Reserva Natural de Veuve, donde habitan los últimos ejemplares de monarca-colilargo de las Seychelles, una rara especie de ave del género de los atrapamoscas que es endémica de las islas. Si se tiene alma de montañero, habrá que subir los 333 metros del Nid d'Aigle, el punto más alto de la isla. Las excepcionales vistas merecen el esfuerzo.



Una exuberante vegetación sobrepuesta a un terreno granítico son las señas que identifican el interior de Seychelles, cuyas aguas tienen el color soñado por los realizadores de anuncios publicitarios.



Dicen que Praslin, la segunda isla más grande de las Seychelles, es el lugar original del Jardín del Edén: bosques tropicales de plantas exóticas sirven de entorno privilegiado a una fauna exclusiva, como el extraño loro negro



PRASLIN

Las propuestas se multiplican. Praslin es la segunda isla más grande de las Seychelles, a 44 kilómetros al noreste. Es una isla donde la vegetación es tan especial que se dice que es el lugar original del Jardín del Edén. Los extraordinarios bosques tropicales de la Reserva Natural del Valle de Mai son un buen ejemplo y demostrará por qué esta visita es imprescindible.

Aquí, en este antiguo bosque de altas palmeras, crece la increíble y curiosa palma Coccothrinax, que asciende hasta los treinta metros de altura y da frutos que son una réplica exacta de la pelvis femenina. También podemos admirar una de las aves más raras del mundo: el loro negro de las Seychelles, ave nacional de las islas, al que le gusta revolotear de un lado a otro a la hora del crepúsculo.

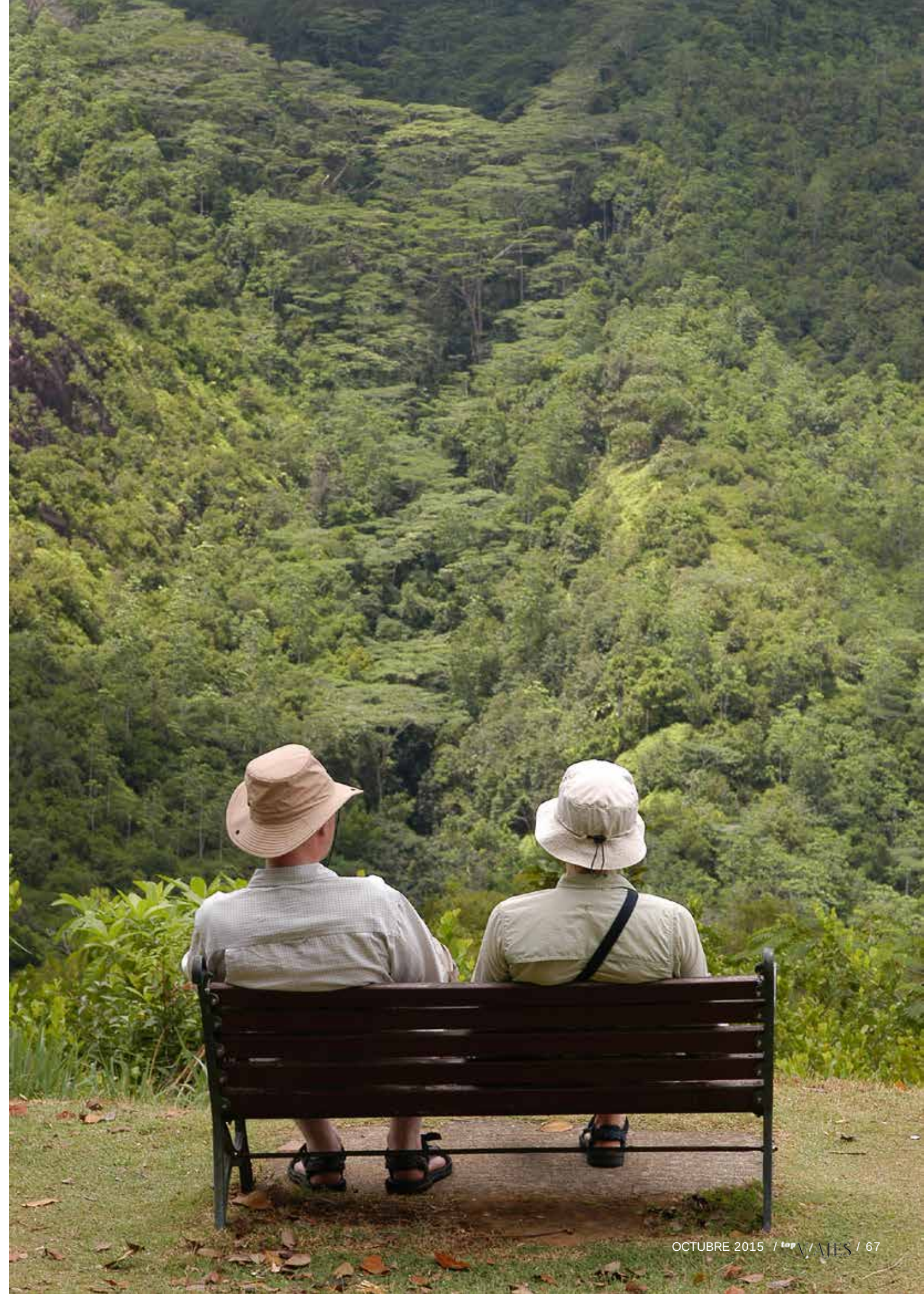
LA PLAYA ANSE LAZIO

No hay que perderse un buen baño en una de las playas más famosas del mundo, la Anse Lazio y disfrutar de una auténtica comida criolla en uno de sus típicos restaurantes a pie de playa.

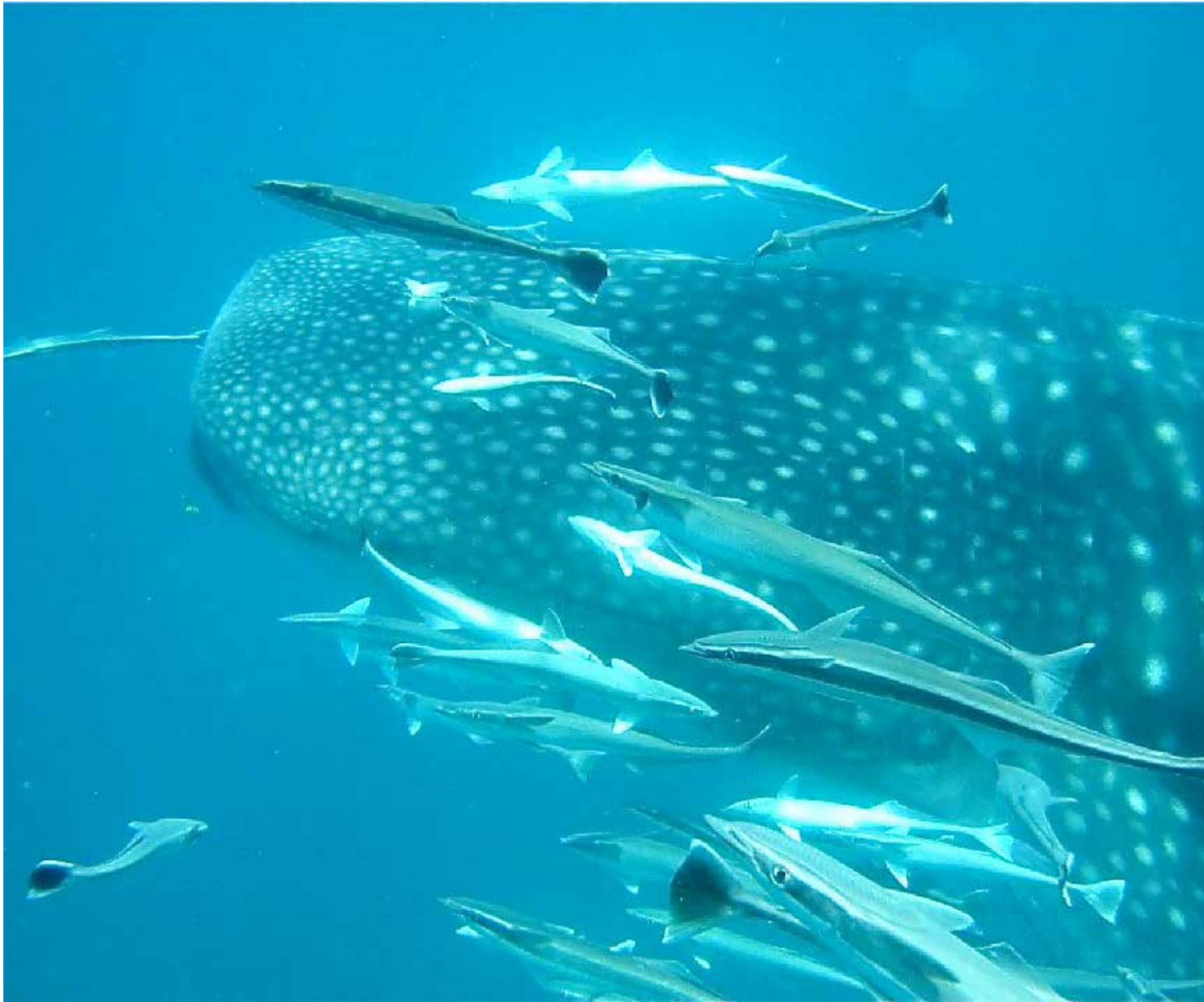
LAS ISLAS EXTERNAS

Las Islas Externas son las situadas más allá de la meseta de Seychelles. Despliegan 72 cayos de arena y atolones que están entre 200 y 1000 kilómetros de distancia de la isla de Mahé. Estos atolones, menos visitados, ofrecen hábitats intactos. Sólo hay dos islas entre los grupos de Islas Externas: Alphonse y Desroches. Actualmente disponen de instalaciones hoteleras. Son establecimientos lujosos y entre sus principales actividades están la pesca y el submarinismo.

Las actividades acuáticas son las más practicadas en las islas de este archipiélago africano, desde el esnorquel, al submarinismo o simplemente la natación, pero también es territorio muy demandado por los senderistas, que pueden descubrir bellos parajes en sus caminatas por el interior.







EL CLIMA

Uno de los principales atractivos de Seychelles es su clima. Cualquier época del año es buena para viajar. Aquí las temperaturas oscilan siempre entre los 24 y los 32 grados, una sensación térmica siempre agradable. Lo único por lo que varía a la hora de decidir cuándo viajar o qué zona específica visitar son las mareas, ya que en ocasiones las algas ocupan su espacio en las habituales playas de foto. En realidad, son los vientos los que determinan los ligeros cambios: de octubre a marzo soplan los vientos alisios del noroeste, que traen algo más de calor y humedad, mientras que de mayo a septiembre soplan vientos del sureste, secos y templados, ideales para la navegación y los deportes acuáticos. Durante diciembre y enero es posible que amanezcan algunos días de lluvia,

aunque las temperaturas siempre serán buenas.

Los periodos de calma entre los cambios de viento generan días que los viajeros califican de "simplemente perfectos": normalmente marzo, abril, mayo, octubre y noviembre son meses tranquilos y sin viento, los idóneos para visitar cualquiera de las islas, y especialmente adecuados para la natación y el buceo, ya que la temperatura del agua puede llegar a alcanzar 29 grados y la visibilidad suele ser hasta 30 metros o mayor.

FESTIVAL SUBMARINO SUBIOS

Aprovechando las perfectas condiciones climáticas de finales de noviembre se celebra cada año el Festival Submarino Subios, que presenta el mundo submarino de las islas con películas, charlas y concursos. En octubre,

el Festival Kreol celebra la herencia y las tradiciones criollas seychellenses. Porque a los encantos de este remoto escenario de postal, de arena blanca y fina, casi polvo, aguas turquesas y serenas, hay que añadir su espléndida gastronomía. Frutas tropicales, pescados frescos, aves y carnes son los manjares de una comida exótica y de fusión, mezcla de las culturas francesa, india y criolla, que han dejado huella en las islas y en sus fogones.

LOS PLATOS MÁS EXTRAVAGANTES

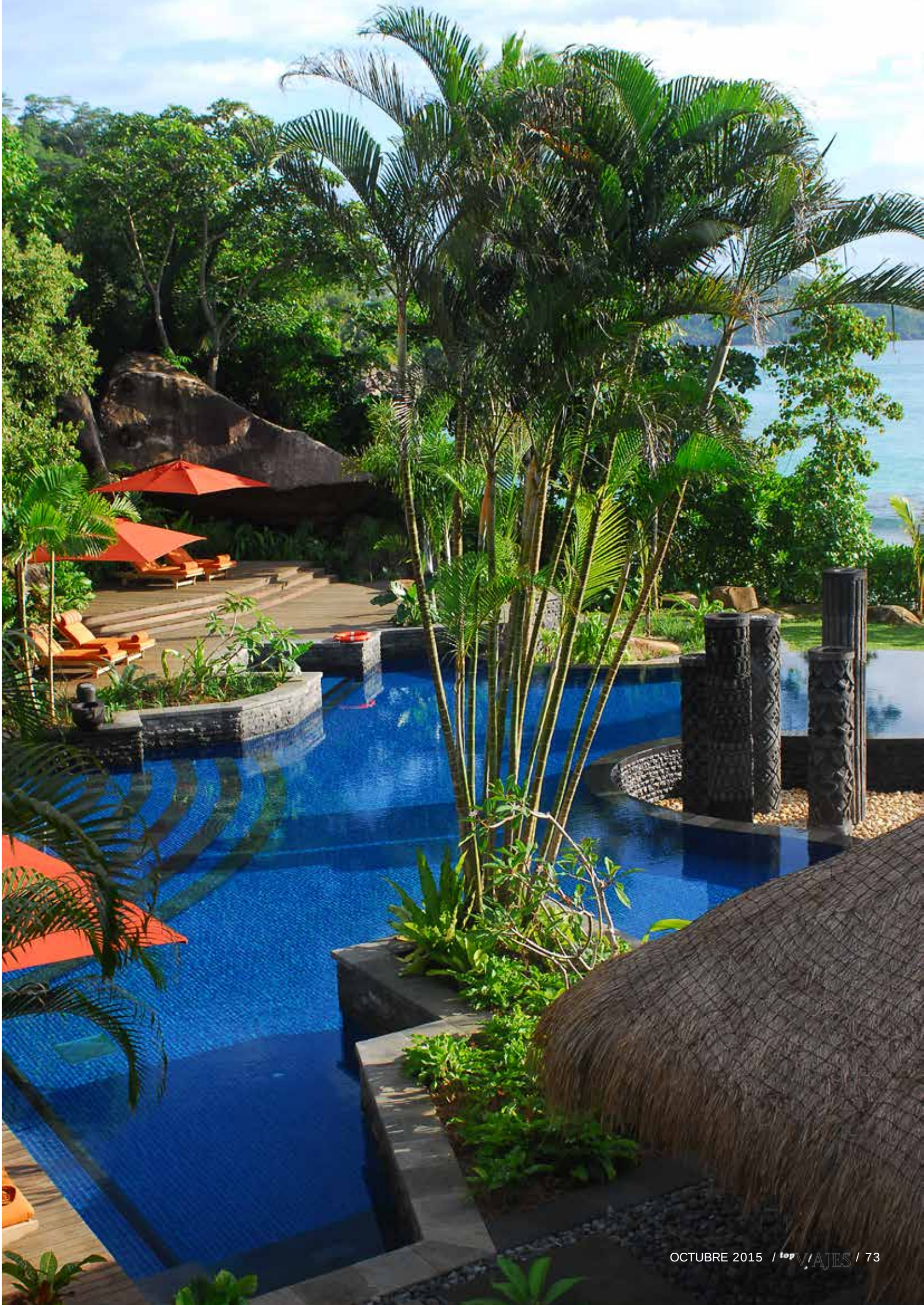
Pulpo con leche de coco, murciélago alimentado con frutas al curry, vieira con mantequilla de ajo... son algunos de los platos más extravagantes que se acompañan con deliciosos zumos naturales de mango, papaya o maracuyá. ●



Bancos de peces pequeños y grandes cetáceos no solo son objeto de la fotografía submarina, sino que también se convierten en codiciosas piezas de pesca.



Los lujosos resorts construidos en las islas tienen todos los detalles imaginables para disfrutar de una estancia inolvidable, más aún si el viaje lleva añadida la condición de luna de miel.





Los atardeceres proporcionan un momento auténticamente mágico, integrado en la naturaleza, ya sea desde la espléndida balconada de un resort desde la que se alcanza un lejano horizonte, o la piscina sin fin, diseñada de tal forma que el silencio, unido a la caída del sol producen sensaciones irrepetibles.



CONSEJOS FOTOGRÁFICOS



Hay muchos motivos que hacen de Seychelles un motivo especial para ser fotografiado, entre otros sus fantásticas playas y una vegetación diferente. Fotografiar esta parte del mundo dependerá mucho de la variable climatología que tengamos, pero si nos centramos en las tres islas más visitadas el tema resulta más sencillo.

En la isla principal, Mahe, y su capital, Victoria, las fotos se centran en dos grupos. El primero las casas típicas de la capital, sin olvidar el jardín botánico y el mercado como puntos de interés. No vamos a tener ningún problema en hacer fotos a la gente, pues los habitantes de estas islas son amables y suelen facilitar el trabajo incluso posando.

El segundo grupo los forman sus paisajes. Muchas playas y calas, con un poco de suerte, pueden depararnos fotografías espectaculares, como en las denominadas Takamaka y Bobalom, que es la mejor para captar los atardeceres, con la isla Silueta enfrente. En el interior de la isla, un nudo de pequeñas carreteras que unen las dos costas y que pueden ser un peligro si no estamos acostumbrados a conducir por la izquierda, nos acercarán a lugares más que interesantes, como la misión.

La excesiva luz de la isla hace recomendable que aprovechemos los atardeceres para las fotos de paisajes y dedicarnos a los interiores cuando el sol aprieta.

Las otras dos islas a las que todavía no nos hemos referido, Praslin y La Digue, son pequeños paraísos y posiblemente las islas más fotografiadas del Océano Índico. Infinidad de publicistas y cineastas han localizado exteriores en La Digue, un auténtico paraíso en el que se mezclan a la perfección palmeras y arena en unas playas convertidas en postales únicas en el mundo.

Hay que tener especial cuidado con la arena, de coral, muy fina, porque puede dañar gravemente tanto el cuerpo de la cámara como el objetivo. Y, por supuesto, con el agua salada.

Un segundo consejo es que lleves el trípode porque muchas de las fotos "únicas"

Pueden ser nocturnas.

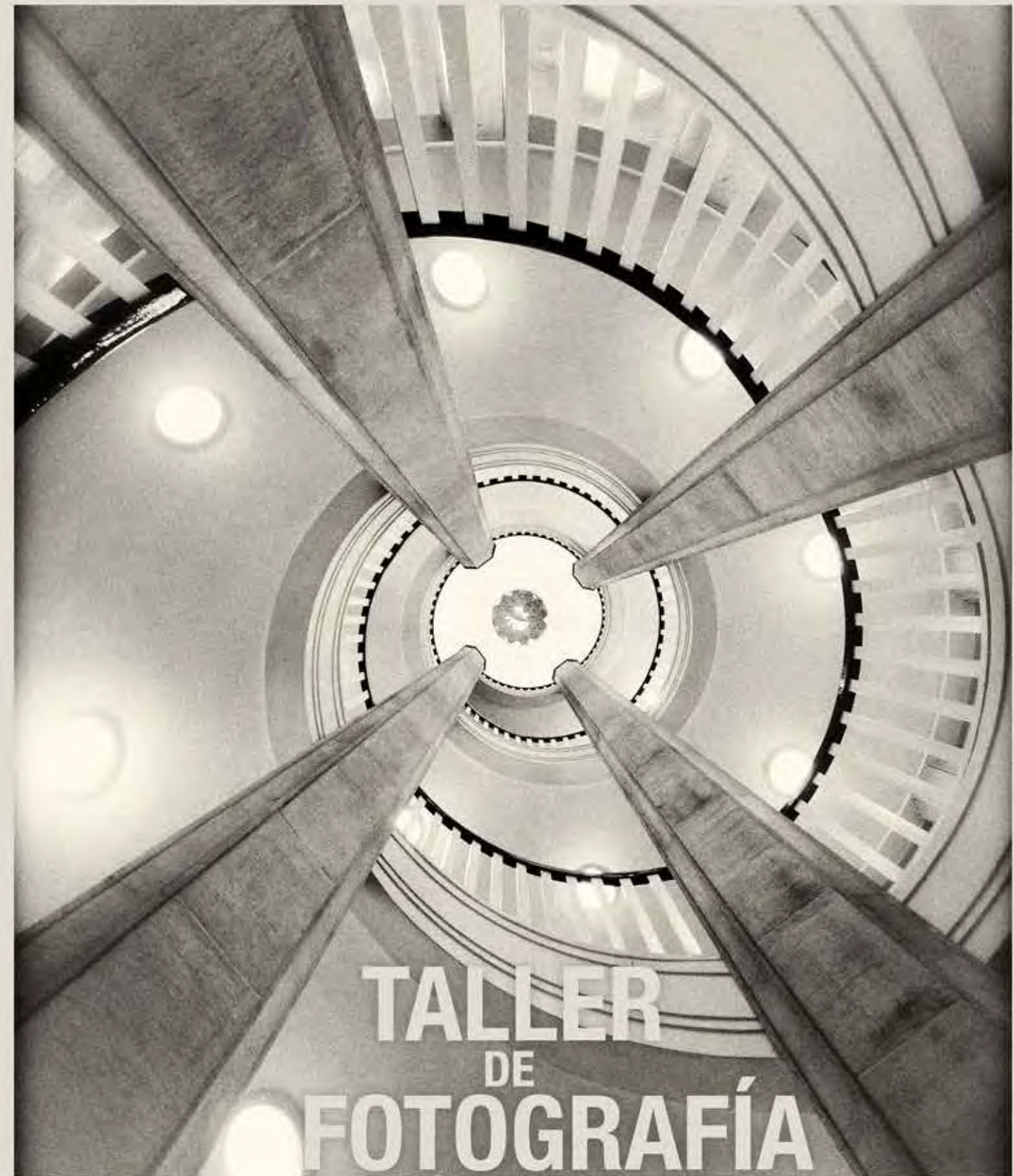
Antes comentaba que una de las peculiaridades de Seychelles es la luz que tengamos cada día. Yo viví un año en estas islas y puedo asegurar que cuando el sol está en lo más alto las sombras son muy duras. Esto se puede solucionar de dos maneras. La primera, utilizando un flash para suavizar, y la segunda, creo que la mejor, es limitarte a hacer interiores, ya que la luz entra rebotada del suelo y es mucho más suave.

Si viajamos con la cámara o estamos en la playa con ella debemos tener cuidado con los robos, porque siempre hay alguien que puede estropearnos las vacaciones.

Y por último, si navegamos tened mucho cuidado con el horizonte del mar, una foto con el horizonte caído a un lado nos puede fastidiar la foto, por eso lo mejor es coger todo agua cuando hacemos las fotos desde un barco.

Durante los traslados en avión merece la pena pedir ventanilla ya que se puede ver alguna isla desde el aire: Seychelles tiene más de cien. Aunque parezca una recomendación obvia: no olvides el cargador de la cámara y suficientes tarjetas de memoria porque el destino lo merece.

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



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

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

ISLAS FILIPINAS

DOS ISLAS ENTRE SIETE MIL

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR www.laventanademanena.com



White Beach-La finísima arena de Boracay es una caricia para la piel.

Para situar a Bohol y Bocaray en un brevísimo paréntesis hay que explicar que Filipinas se divide en tres partes; la gran isla de Luzón al norte en donde está su capital, Manila, las centrales islas bisayas a las que pertenecen Bohol y Bocaray, y Mindanao al sur



Las Colinas de Chocolate son las lágrimas de amor del dios Agoa por una mortal.

Son siete mil las que componen el archipiélago filipino. Unas se caracterizan por su arena blanca y suave como la harina, otras por su paisaje volcánico, en otra se celebra el famoso carnaval Ati Atihan... Entre tantas opciones se han escogido dos muy especiales, Bohol y Boracay.

Para situarlas, en un brevísimo paréntesis hay que explicar que Filipinas se divide en tres partes; la gran isla de Luzón al norte en donde está su capital, Manila, las centrales islas bisayas a las que pertenecen Bohol y Boracay, y Mindanao al sur.

BOHOL
Si en una sola isla se puede encontrar una muestra de los muchos encantos del archipiélago, esa isla es Bohol.

En el aeropuerto de Tagbilaran, su capital, esperan los jeepneys (gua guas), los minibuses, las motorinas; todo tipo de transporte para movilizar el pasaje variopinto que acaba de aterrizar. Los nativos ya saben lo que Bohol ofrece. Los foráneos han oído hablar de sus colinas, de sus iglesias, de su mar, pero el descubrimiento de los encantos isleños sigue siendo una caja de sorpresas..



En Bohol vive el *tasier*, el primate más pequeño del mundo.



El tasier tiene ojos de troll, cuerpo de primate y orejas de murciélago.



La playa de White Beach en Boracay es el centro vital de la isla donde se desarrolla la vida. Al caer la noche las antorchas iluminan tenuamente la playa, acompañadas por las velas de los restaurantes y los candiles de los bares

Empezando por las famosas Colinas de Chocolate bautizadas con ese singular nombre por su semejanza con un flan o un kiss de chocolate, verdes en la época de lluvias y tostadas cuando el sol ha quemado su hierba.

EL DIOS AGOA

Los científicos dicen que era un paisaje submarino que emergió en su día, pero la verdad, según cuentan los locales que son los que saben, es que las colinas se formaron como testimonio de las lágrimas de amor que el Dios Agoa derramó por una mortal. Por el río Loboc de ancho caudal y vegetación tropical que lo tiñe de verde, se navega en unos lanchones bebiendo leche de coco, comiendo cocina nativa a base de mariscos, verduras

y arroz, al son de los cantos del barquero que igual imita a Frank Sinatra que a Mike Jagger con una maestría pasmosa. Escondido entre la espesa vegetación del río Loboc vive el tasier, el primate más pequeño del mundo que sonríe a las visitas a cambio de algún jugoso grillo.

LA PRIMERA IGLESIA DE FILIPINAS

A Bohol se le tiene por una tierra tranquila que siempre recibió con hospitalidad a los forasteros que llegaban a sus costas. Tanto, que hasta en tiempos de Miguel López de Legazpi, allá por el s. XVI, el sultán Sikatuna selló un pacto de sangre con el español que los hermanó de por vida. Poco antes, se había construido la primera iglesia de Filipinas, la de Baclayon en el año 1595.

Esta cabaña de nipa bahay kubo a orillas del río Loboc de Bohol representa la auténtica casa en el árbol.





El sol se pone una vez más en Boracay y tiene la delicadeza de no repetir los colores del día anterior.

Escenas cotidianas de la vida de Bohol y Boracay.



A ésta le siguieron muchas otras, entre ellas la del Río Loboc, por lo que la ruta de las iglesias españolas se incluyen entre los atractivos turísticos de la isla.

ISLA DE PANGLAO

Uno de los primeros destinos tras pisar tierra boholiana es la isla de Panglao.

Pequeño apéndice de su isla madre, cuenta con las playas más turísticas de la zona. El camino hacia Panglao es un capítulo imprescindible del viaje a Bohol.

Durante la trayectoria se observa la vida cotidiana de los lugareños agachados sobre los campos de arroz de ese verde iluminado que contrasta con los cocoteros que los bordean, con la vegetación selvática de las montañas, con el verde tierno del bambú y con el colorido de las plantas y flores que crecen continuamente en el suelo tropical. Por las ca-

bañas de paja bahay Kubo asoman los rostros sonrientes de aquellos que observan a sus observadores extranjeros. Su mirada entraña un matiz de ironía al contemplar como el visitante se sorprende por lo que para ellos es simplemente su vida. El carabao, búfalo de agua que trabaja los campos, también se lo toma con esa calma que se respira en la isla, y su estampa suele ir acompañada de algunos pájaros amigos que a la sombra del árbol de mango, le acompañan a pasar la tarde.

Las kilométricas playas de Panglao son de arena suave y a su orilla se suceden las residencias turísticas sencillas, de lujo, y de más lujo... Todas tienen en común la vista marinera y unos fondos submarinos idóneos para el buceo. A Jacques Costeau no se le escaparon, y muchos de sus espectaculares reportajes fueron rodados en las profundidades de las aguas filipinas, entre ellas las de Bohol.

Casa Manila representa la Manila de antaño, en la zona de Intramuros.



Río Loboc en Bohol.





Trenzando la nipa en Bohol para cubrir los tejados de los bahay-Kubo.

BORACAY

Boracay, antigua residencia de la etnia Ati, está situada a unos 400 km. de Manila en la isla de Panay que pertenece al archipiélago de Bisayas. Durante el vuelo hasta el pueblo de Caticlán se ven con diáfana claridad un rosario de islas coralinas que culminan en una triangular en la que su playa es más blanca que las demás y un bosque de esbeltos cocoteros la bordea i Boracay! La avioneta aterriza en el pequeño aeropuerto de Caticlán. Una vez allí, una banca (canoa local), cuyo nombre tagalo es Virhen de los Dolores, embarca al pasaje.

Su cadencioso navegar es perfecto para contemplar las aguas transparentes del Mar de Filipinas en donde se translucen los multicolores corales y peces. Tras veinte mi-

nutos de navegación se perfila la playa repleta de cocoteros, cabañas de paja; sus orillas adornadas con veleros pintados de vivos colores que rompen los tonos pastel del cielo y del mar.

El exotismo del paisaje contrasta con las últimas novedades en deportes acuáticos; esquí, vela, wind surf, inmersión, y gusanos de goma saltarines para los niños.

EL MUELLE DE CAGBAN

El desembarco en el muelle de Cagban hay que hacerlo con calma para que no se escape nada. Lo primero es saltar de la banca y sentir como, a pleno sol tropical, la finísima arena, no solo no quema, sino que es una caricia para los pies.



Puesta de sol en la Bahía de Manila.

El mar de Boracay.



La mirada de los lugareños entraña un mátiz de ironía al contemplar como el visitante se sorprende por lo que para ellos es simplemente su vida

Lo segundo es echar un vistazo a los atractivos chiringuitos que pueblan la playa de White Beach; unos son bares, otros son tiendas, hostales y hasta hay ciber cafés para quien que no quiera aislarse del todo. Tras tomar posesión del bungalow correspondiente, se puede optar por un buen baño en las cristalinas aguas, un paseo por la playa, wind surf o kite surf en la segunda playa de Boracay, Bulabog, o un buen masaje tumbado en la arena, y así esperar la noche de Boracay.

LAS ANTORCHAS SE ILUMINAN

Cae la tarde, el sol bermellón se esconde bajo las aguas y las nubes pasan por tonos encendidos, desde el rojo reventón hasta el violeta. Llego el ocaso y es entonces cuando las antorchas iluminan tenuamente la playa, acompañadas por las velas de los restaurantes y los candiles de los

bares. La salamandra cantarina de Filipinas, cuyo nombre onomatopéyico es toko, entona su copla al anochecer, secundado por los sonidos de los grillos, las lagartijas y la magnética música de José Padilla y Café del Mar que llena el aire de embrujo.

El plan de la noche es pasear los cuatro kilómetros de playa de White Beach, de los siete que tiene la isla de longitud, y contemplar a las bancas pescando el calamar, tomarse unas copas en alguno de los chiringuitos o coger una motorina con sidecar para ir al mercadillo, o a cualquiera de los restaurantes de comida internacional, situados en la parte trasera de la única calle de la playa, en donde se aglutina la vida nocturna.

Es hora de ir a dormir, entre el murmullo de las olas y el canto de la noche.



El jeepney , la gua gua local, es la base del transporte filipino.





Manila

Manila huele a jazmín y a coco, rezuma humedad por sus poros y vida por sus calles que hablan de la controvertida y rica historia de una ciudad llena de vivencias que hoy camina hacia el futuro sin olvidarse de un pasado que aún

se siente latente en todas sus expresiones. Casas coloniales, rascacielos de cristal, acacias centenarias y diseños vanguardistas forman parte del escenario manilense. A Manila le llevó tiempo cimentarse. Según decía el poeta nacional Nick Joaquín "El Quijano de Manila" en su extraordinaria obra "Manila, My Manila" lo que hoy es tierra, antes era mar. Mandaluyong, municipio de la vieja Manila, era una zona de olas y el moderno Makati era el lugar de las mareas, en donde aún y no excavando mucho se encuentran conchas marinas. Entre tierra y mar el río Pasig y sus esteros por donde discurría la vida de antaño, terminó por moldear la capital de Filipinas sita en la isla de Luzón. Una ciudad sofisticada y compleja en la que todo es posible y que aunque avanza al ritmo de los tiempos conserva el peso de sus tradiciones y las creencias de las muchas culturas que la han ido conformando. El asentamiento malayo original pronto tuvo que convivir con las visitas chinas, españolas y norteamericanas que ocuparon el archipiélago en diferentes épocas de su historia. De hecho, el familiarmente llamado "Spantaglish" es un curioso potpourri del tagalog, inglés y español que ha llegado a convertirse prácticamente en la lengua oficial de Manila. Esta mezcla variopinta en Manila se lleva con toda naturalidad: en las fiestas lo normal es comer el plato típico filipino de fideos, "pancit": como augurio de larga vida, de segundo cochinito asado a lo segoviano. Se reza la Santa Virgen de Antipolo o al Santo Niño de Cebú y se lleva los platos preferidos del difunto al cementerio al estilo budista.



EL TOKO

Amanece en un suspiro, el toko le ha cedido su puesto al gallo que cacarea sin timidez anunciando el día. Un desayuno de frutas tropicales; nada como el mango filipino, y hablar con un banquero para dar la vuelta a la isla. Los tonos del agua varían entre el azul turquesa y el marino, hasta llegar a una cala pequeña en la que el agua se vuelve ver-

de esmeralda. Allí se hace un alto en el camino para desembarcar en la playa desierta. El banquero prepara el fuego y brasea el lapu lapu, pescado blanco y sabroso, cangrejos y gambas; los tonos del mar de Boracay como escenario hasta que el sol vuelve a ponerse una vez más, teniendo la delicadeza de no repetir los colores, y baja el telón de la noche. ❶

En esta misma página, El surrealismo está presente en la vida cotidiana de Manila. En la página de la derecha, dentro del Mercado de Perlas de Green Hills en Manila se encuentran todo tipo de tesoros, desde la perla blanca del Pacífico, corales... hasta perlas frescas o bisuterías a la última.





El plan de la noche en Boracay es pasear los tres kilómetros de playa, de los siete que tiene la isla de longitud, y contemplar a las bancas pescando el calamar, tomarse unas copas en alguno de los chiringuitos o coger una motorina con sidecar hacia el mercadillo, o a cualquiera de los restaurantes de comida internacional, situados en la parte de atrás de la única calle de la playa, en donde se aglutina la vida nocturna



La primera iglesia de Filipinas se construyó en Bohol, en el año 1521, un poco antes de que el sultán Sikatuna sellara su pacto de sangre con Legazpi. Seis iglesias más se salpican por la isla formando la llamada Ruta de las iglesias Boholianas.



GUÍA PRÁCTICA

INFORMACIÓN

Dentro de Filipinas, Travelsmart cuenta con paquetes y tarifas especiales.
Telf. 006328978709
email:resorts@tavelmart.net
www.travelsmart.net
Hace falta visado si se va más de 21 días.

CUANDO IR

La mejor temporada es cuando se terminan las lluvias, de Diciembre hasta Mayo.

QUÉ LLEVAR

Ropa de verano, cómoda y ligera. Sandalias y deportivas. También conviene llevar zapatos de agua, repelente de mosquitos, y MUCHAS cremas para el sol. Se pueden cambiar con facilidad los euros por pesos, la moneda local. 1 euro vale 52 pesos.

BOHOL - DÓNDE DORMIR

Bohol Beach Club. Situado en la playa de Alona, a 3 km. de la playa de Danao, ambas en Planglao, es un resort agradable de acogedoras cabañas con todas las facilidades en sus habitaciones, piscinas y oferta de deportes acuáticos, especialmente el buceo.
www.boholbeachclub.com.ph



Henan Resort es el más grande de la isla de Panglao. Situado en la playa de Alona, es perfecto para pasar unos días a todo plan, descansar, comer bien en el restaurante Coral, bucear y disfrutar de su lujoso Kai spa.
www.henann.com



BOHOL - DÓNDE COMER

Ambos hoteles poseen una excelente carta gastronómica filipina e internacional.

BOCARAY - DÓNDE DORMIR

El Hotel Shangri-la de Boracay tiene vistas espectaculares y todas las comodidades de un hotel de cinco estrellas. Su diseño, en el que los bungalows recuerdan a cabañas en los árboles, se funde con la escenografía de la isla. Es el lugar idóneo para pasar unos días inolvidables.
www.shangri-la.com



Fairways & Bluewaters Newcoast Boracay es un gran hotel cuyas villas se integran en el magnífico marco de la isla. El lugar perfecto para los amantes del golf que podrán disfrutar de su espectacular campo de 18 hoyos.
www.fairwaysandbluewater.com.ph



BOCARAY - DÓNDE COMER

En el hotel Shangri-La, Sirena es especialista en pescado y marisco, en Rima se sirve la comida arriba de un árbol y en Vintana se disfruta de comida internacional.

Una amplia variedad de restaurantes pueblan la playa: francés, indio, español, chino, etc.etc.

BOCARAY - COMPRAS

Lámparas, velas, ropa y diversidad de objetos hechos con materiales autóctonos como el bambú, coco y madre perla.

MANDILA - DÓNDE DORMIR

Hotel Manila Toda una leyenda que se empezó a construir en 1908 y se inauguró el 4 de Julio de 1912 bajo la ocupación norteamericana. Sus techos de narra, sus lámparas de "capiz" y el restaurante decorado con árboles de cristal "Champagne Room" han sido testigos de la historia de Manila hospedando en sus habitaciones a todos aquellos que por diferentes motivos llegaban a la bahía de Manila: Bob Hope, Marlon Brandon cuando rodó en Filipinas "Apocalypsis Now", Los Beatles, el General Macarthur y muchos etcéteras que disfrutaron de



este enclave único y legendario a orillas del Mar de China.
www.manila-hotel.com.ph

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de turismo de Islas Filipinas:
www.philippines.com.ph

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

Get involved or donate

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

india@hopecompassion.org



CROACIA

LA SORPRENDENTE Y RELAJANTE RIVIERA DE OPATIJA

TEXTO ARMANDO CERRA Y FOTOS MÓNICA GRIMAL

Una boda genera estrés. Es inevitable. Después, lo único que apetece es desaparecer unos días y disfrutar del matrimonio sin agobios, ni prisas. Dedicar todo el tiempo a la pareja y con los menores horarios posibles. Un lugar que proporciona todo eso es la Riviera de Opatija en Croacia. A poco más de dos horas de vuelo desde España, supone un lugar afortunadamente no muy conocido, pero que ofrece la posibilidad de quedarse tan relajado con la atmósfera tranquila que crean las transparentes aguas del Adriático



El paseo por el Lungomare es sobre todo un deleite para los sentidos. Las vistas, la brisa, los jardines que lo flanquean y las calas para bañarse lo convierten en la actividad principal durante un viaje a la Riviera de Opatija.

Hasta hace unos años, Croacia era un destino emergente para pasar unas vacaciones a orillas del mar Adriático. Sin embargo, en los últimos tiempos ya es un lugar consolidado que aparece en cualquier catálogo de viajes, especialmente la Costa Dálmatra o ciudades tan monumentales como Split o Dubrovnik.

Estos son los lugares más visitados del país, pero Croacia posee otros muchos sitios interesantes y menos saturados de turistas. Uno de ellos es la Riviera de Opatija, ubicada en la

Península de Istria al este del territorio croata. Sin duda, una de las grandes joyas croatas, donde el turismo masivo todavía no ha dejado su profunda huella y aún se puede disfrutar de esta costa con la tranquilidad que merece. Es decir, es un gratísimo descubrimiento para todos aquellos que decidan olvidarse de destinos más conocidos y caros, y opten por hacer su viaje de novios aquí.

PASEOS POR EL LUNGOMARE

Para una pareja que viaje durante su luna de miel a la Ri-

viera de Opatija se convierte casi en una obligación hacer el recorrido del Lungomare. Se trata de un itinerario de unos 12 kilómetros junto a las aguas del Adriático. Evidentemente no hay que hacerlo de una sola caminata. Aprovechando que va uniendo las distintas localidades de la Riviera, es posible ir haciéndolo por tramos, alternando los paseos con las fotografías y los chapuzones en las cristalinas aguas del Golfo de Kvarner, como se denomina a toda esta zona.

En total el camino discurre entre la encantadora localidad

de Volosko hasta el pueblo de Lovran, pasando por las poblaciones de Opatija, Ika e Icici. No hay que ser un experimentado senderista para hacer el recorrido, todo lo contrario. Su encanto radica en las paradas que se van haciendo, en las muchas calas y piscinas naturales o los múltiples bares de ambiente chill out que se encuentran a lo largo de su serpenteante trazado. Unos establecimientos bien diferentes a los que habría cuando se hizo este paseo, ya que no estamos hablando de una moderna infraestructura turística. Es tal el encanto de

este recorrido, que fue en el siglo XIX cuando se decidió abrir este camino para todos los visitantes de la zona.

LA POBLACIÓN QUE DA NOMBRE A LA RIVIERA: OPATIJA

Opatija es la población de mayor tamaño de la zona. Aquí abundan los establecimientos hoteleros. En realidad, es una localidad con una larga tradición turística, que en tiempos de la antigua Yugoslavia era uno de los lugares de vacaciones predilectos para las gentes más acaudaladas, que las había, en

los países del bloque del este.

El punto más emblemático de la localidad es la escultura de Muchacha con la Gaviota. Una figura que se adentra en el mar, y nos da la espalda. Nosotros, cómo ella, miraremos el horizonte y nos quedaremos petrificados ante la panorámica de este lugar. El conjunto es la postal más típica. La vista al fondo de las islas adriáticas, el perfil de la figura recortado sobre un cielo casi siempre sin nubes y los tonos azules de un mar limpio y calmo como en pocos lugares de toda la cuenca del Mediterráneo.



En Opatija se van alternando las construcciones monumentales con los jardines. Uno de los más hermosos y exóticos son los de Villa Angolina, donde se recuerda a todas las celebridades que han pasado por aquí a lo largo de la historia.

Pero Opatija posee otros muchos lugares de interés. De hecho, es una población de aires monumentales y glamurosos, como corresponde a una urbe que en el siglo XIX fue descubierta por los más pudientes de Centroeuropa.

Fue entonces cuando se comenzaron a construir elegantes hoteles que sirvieran de alojamiento a zares, emperadores y celebridades de la talla de la bailarina Isadora Duncan, el escritor Anton Chejov o el compositor Giacomo Puccini.

Todos ellos llegaban para disfrutar del clima, la costa y las propiedades de las aguas termales de la zona. Y todo ello continúan siendo los reclamos para conocer este lugar. Esa tradición burguesa, cosmopolita y el ambiente cultural se mantienen en la actualidad, y los diferentes hoteles compiten entre

sí por ofrecer los servicios más glamurosos.

EL ENCANTO DE VOLOSKO

Desde Opatija, el Lungomare va hacia el norte y en apenas dos kilómetros está la población de Volosko. Una diminuta localidad donde prácticamente no existe el llano. Todo su casco urbano se asienta en una colina, por lo que se trata de un verdadero laberinto de calles con casas empedradas y antiguas.

La única zona plana de Volosko es su puerto, su razón de ser, ya que esta localidad fue y sigue siendo eminentemente pesquera, por lo que es el lugar ideal para disfrutar de los platos más tradicionales. Hoy en día varios restaurantes y tabernas están en los alrededores del puerto y en todos ellos se encuentran menús muy similares a base de lubinas, pescados y mariscos,

con la típica guarnición de espina-cas. Son platos muy sabrosos, con la ventaja de que en Volosko son más económicos que en otras poblaciones de la zona.

LAS ISLAS DEL GOLFO DE KVARNER

Otro lugar ideal para probar el pescado croata es la población de Lovran, ubicada precisamente en el extremo sur del Lungomare. Pero además Lovran es un buen puerto para embarcarse en los ferrys que llevan a las islas más cercanas a la Riviera.

Uno de los rasgos distintivos de la costa croata son sus muchas islas. A lo largo de toda la costa del país las hay desperdigadas, más grandes y más pequeñas, conocidas o desconocidas, habitadas o sin gente, focos turísticos o espacios naturales protegidos. Y en el caso del Golfo de Kvarner dos son las principales islas.



La escultura de Muchacha con la gaviota es obra del artista Zvanko Car, y se colocó en el mismo emplazamiento donde hubo una Madonna. La figura de la Virgen se encontraba muy dañada por la intemperie, así que se decidió restaurarla y trasladarla al interior de iglesia de San Giacomo de Opatija. Mientras que frente al mar se decidió colocar una escultura más laica que hoy es la imagen más emblemática de la ciudad.

En el siglo XIX, los ricos visitantes procedentes de las élites austrohúngaras decidieron construirse grandes villas residenciales en Opatija. Hoy la gran mayoría se han transformado en hoteles de lujos como el Kvarner, el Rendonz, el Ariston o el Mozart. Todos ellos ejemplos exquisitos de la arquitectura decimonónica y de la hospitalidad croata.



La playa de Njivice en la isla de Krk, un lugar tan apenas transitado, incluso en los meses de verano, y que es uno de los mejores lugares para disfrutar del Adriático en pareja.



Una de ellas es Krk. Es la de mayor extensión de todo el país, pero no es la más conocida. De hecho, lugares como Njivice son un verdadero descubrimiento para los viajeros. Precisamente en esta población atracan los ferrys que llegan desde Lovran y desde Opatija. Allí nos espera una larga playa de guijarros, rodeada por pinos. Todo es tranquilidad e intimidad.

Los agobios desaparecen por completo. Cualquier actividad consiste en tumbarse al sol, zambullirse en el mar, refrescarse y nadar. Allí, sin gafas de buceo y sumergiéndose a pulmón no es difícil descubrir caballitos de mar, cangrejos, mejillones en las rocas y pececillos disfrutando como los viajeros de la calma y la transparencia de este mar.

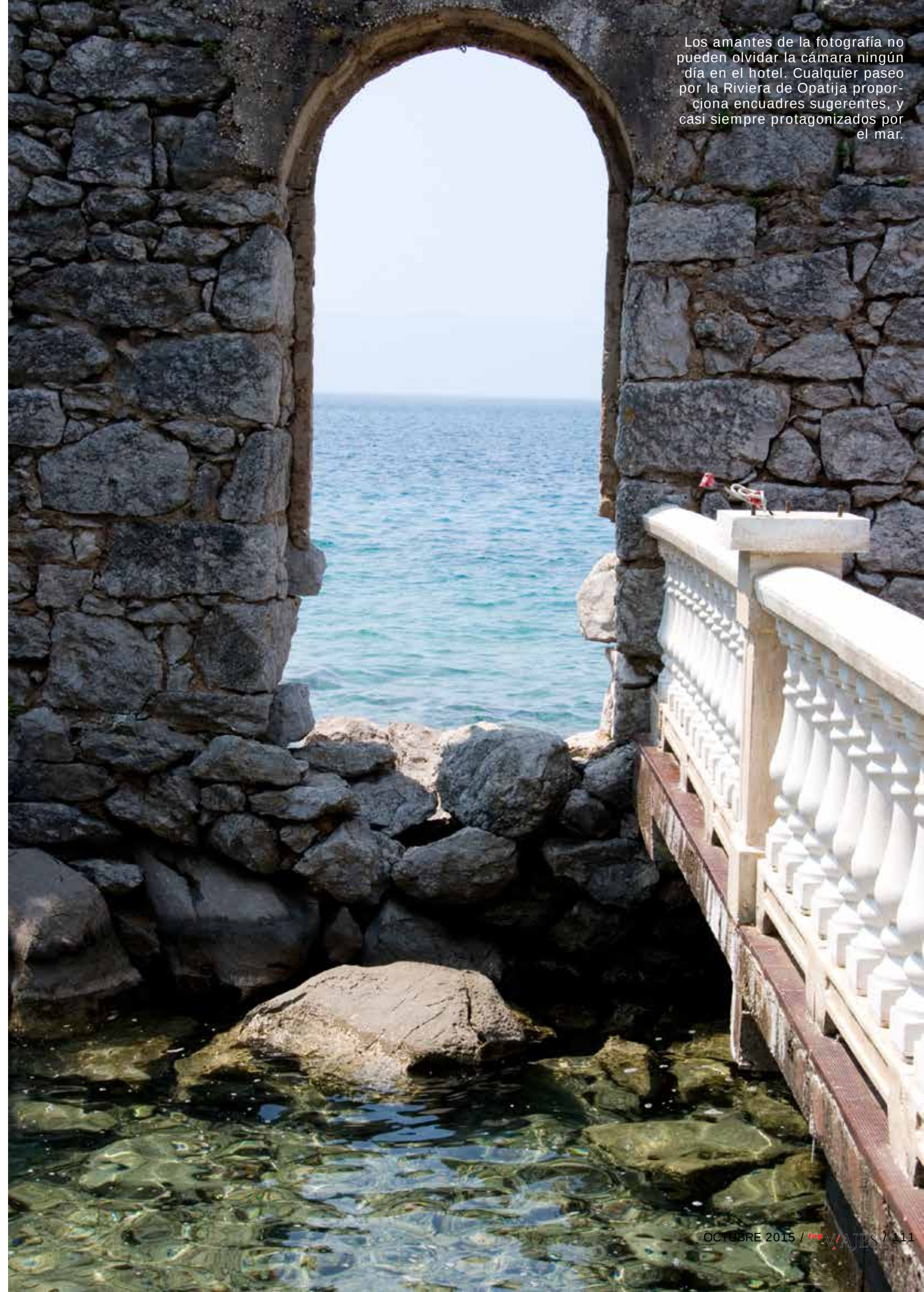
Otra isla visitable es la de Cres. Su perfil está dominado por un alto promontorio al que solo se llega caminando

desde el puerto. La ascensión de unos 10 minutos merece la pena, ya que se llega a la población de Beli, donde parece que el tiempo se ha detenido. Un núcleo donde los coches y las prisas son impensables, donde la cámara de fotos no descansa y desde donde se disfruta de una de las mejores visiones del entorno, con el continente al fondo y un rosario de islas salpicando el azul del mar.

MOSCENIKA DRAGA

Siguiendo hacia el sur la carretera que rodea toda la Península de Istria se llega en pocos kilómetros de Lovran hasta la villa de Moscenika Draga. Otra vieja población de pescadores, pero que el turismo va transformando poco a poco. Entre otras cosas porque posee una de las playas más grandes de todo este territorio.

Los amantes de la fotografía no pueden olvidar la cámara ningún día en el hotel. Cualquier paseo por la Riviera de Opatija proporciona encuadres sugerentes, y casi siempre protagonizados por el mar.







No obstante, aunque cada vez es más visitada, eso no es impedimento para que la localidad mantenga su encanto y sus habitantes sean la ideal personificación de la amabilidad. Aquí la hospitalidad es la norma. Si se visita Moscenika Draga hay que quedarse ahí hasta ver atardecer, sentados en una de las terrazas de su pequeño puerto tomando una cerveza local. En esos momentos es inevitable sentir el deseo de no querer moverse de ahí y quedarse para siempre sentado en ese lugar.

En realidad, disfrutar de la Riviera de Opatija tiene esa cualidad. Un sentimiento de placidez, de sentirse en casa. No hace falta hacer muchos kilómetros para gozar intensamente de este litoral.

En realidad, lo mejor es ir caminando, en bici o en los autobuses públicos a todos los sitios. Aunque si se es más inquieto y se desea moverse un poco más por los alrededores, ni siquiera es necesario salir de la Península para llenar de sensaciones una luna de miel. A escasa distancia se puede visitar una gran ciudad como Rijeka, para ver en primera persona el presente croata. Mientras que si se quiere descubrir parte de su pasado, la ciudad de Pula en el extremo sur de Istria conserva restos de su historia más antigua, como el magnífico Templo de Augusto o el Anfiteatro romano, testimonios monumentales de los muchos vínculos culturales que nos unen a todas las gentes del Mediterráneo. •

En esta página, pequeño puerto en la isla de Cres para acceder hasta la población medieval de Beli. En la página de la derecha, Un poco más arriba del puerto, se encuentra Beli. Un lugar que sorprende por su escarpada ubicación. Tanto que cada casa tiene su propio pozo de agua, ya que hasta hace muy poco tiempo, aquí no había llegado la civilización.







Anantara Sathorn Bangkok Hotel



Anantara Mai Khao Phuket Villas



DESCUBRA LAS ISLAS MÁS EXÓTICAS DE TAILANDIA Y UN VIBRANTE ESTILO DE VIDA URBANO



Anantara Lawana Koh Samui Resort



Anantara Layan Phuket Resort



Anantara Bophut Koh Samui Resort

Experimenta un modo de vivir urbano de elite en el corazón cosmopolita de la ciudad de Bangkok. Navega lejos al lugar más romántico de nuestras islas exóticas de Phuket y Koh Samui. No se pierda el último paraíso, la isla tropical de Koh Phangan.

- Anantara Sathorn Bangkok Hotel
- Anantara Mai Khao Phuket Villas
- Anantara Layan Phuket Resort
- Anantara Lawana Koh Samui Resort
- Anantara Bophut Koh Samui Resort

ANANTARA
HOTELS • RESORTS • SPAS

LUNAS DE MIEL

LAS SUITES MÁS ESPECTACULARES PARA UNA LUNA DE MIEL

TEXTO MÓNICA PÉREZ redaccion@topviajes.net

FOTOS HOTELES / ARCHIVO



Bahamas Sandals Emerald Bay

En lo profundo de las idílicas aguas cristalinas de Las Exumas, el nuevo Sandals Emerald Bay le ofrece un lujo sin precedentes al ritmo tranquilo de la música bahameña de las Islas Exteriores. Este enclave privilegiado fue diseñado para que se sientan como si fueran los únicos en el lugar. Disfrutarán de la combinación exquisita de impecable servicio y arquitectura bahameña de las elegantes villas y suites. En este lugar, ubicado a lo largo de un kilómetro y medio de playa inmaculada de la isla Great Exuma, puede disfrutar de golf de campeonato en un campo diseñado por Greg Norman y de un destino de spa de nivel internacional, todo en un ambiente increíblemente romántico.

Antigua Sandals Grand Antigua

Eligido el "Resort más romántico del mundo" durante 12 años consecutivos, el Sandals Grande Antigua Resort & Spa lo invita a disfrutar de dos vacaciones en una en Dickenson Bay, la playa más bella y famosa de Antigua. Los frescos vientos alisios acarician su alma a medida que se sumerge en un oasis con jardín junto al mar, adornado con majestuosas palmeras en el auténtico bosque caribeño. Disfrute de la sofisticación de un magnífico hotel europeo en el complejo de sólo suites Mediterranean Village de seis estrellas.



Santa Lucía Sandals St. Lucian

El único resort en Santa Lucía rodeado del majestuoso océano Atlántico. La costa de un kilómetro y medio junto a Sandals Grande St. Lucian ofrece las aguas más calmas de toda Santa Lucía. Nuestros clientes leales suelen describir a esta joya de Sandals como "las vacaciones más parecidas a

una postal" con sus impresionantes vistas panorámicas del histórico Fuerte Rodney y de los volcanes que se elevan desde el mar azul. El lobby de tres pisos se asemeja a un palacio británico y el lugar de reuniones, cócteles y tentadores bufés de la tarde se combinan con la música relajante de un gran pianista.



Grenada Sandals LaSource

Este impecable lugar se está transformando en “el destino más atractivo del Caribe”. Sandals LaSource Grenada, un refugio exótico e inmaculado, ofrece a los huéspedes unas auténticas vacaciones románticas en el Caribe, los servicios Luxury Included® y la excepcional atención que caracterizan a la experiencia de los resorts Sandals.

Santa Lucía Sandals Regency La Toc

Las majestuosas palmeras que engalanan la kilométrica entrada al legendario complejo La Toc componen el imponente prelude de sus vacaciones en el resort más glamoroso del Caribe, Sandals Regency La Toc. Reconocido como la gema más brillante

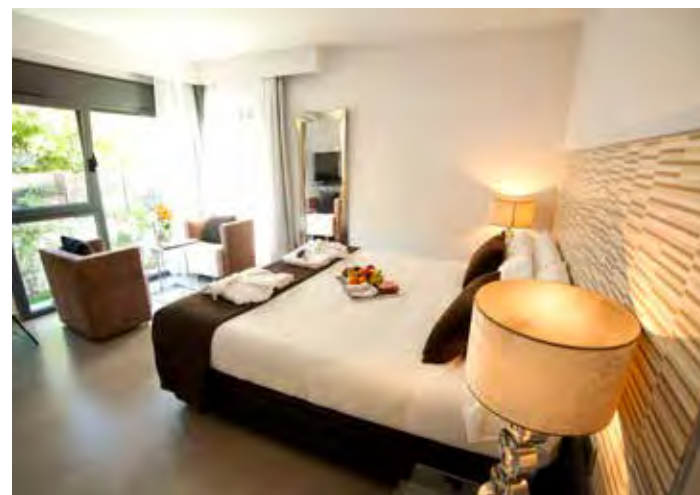
de las islas, esta "Esmeralda del Caribe" reluce insinuante a lo largo de sus 800 metros de playa en forma de media luna, albergando exóticos acantilados de corales, exuberantes laderas y bamboleantes caminos.





Hotel Spa Niwa

Dulces sensaciones



En el Hotel Spa Niwa todo está pensado para que la estancia sea placentera: modernas y cómodas habitaciones, un completo spa y un ambiente tranquilo.

Es muy probable que unir el nombre de la villa de Brihuega (Guadalajara) con lo que el imaginario popular tiene del ambiente de relajación que proporciona un spa resulten chocantes. Una aparente paradoja que el Hotel Spa Niwa se encarga de despejar y convertir en una auténtica y excelente realidad de placidez y sosiego.

En plena Alcarria, este moderno y tranquilo hotel de diez habitaciones es una verdadera y más que agradable sorpresa para quienes están a la búsqueda de sensaciones placenteras en un ambiente que tiene mucho de zen, eso que en japonés viene a ser una predisposición a la meditación, y de disfrute de la vida, lo que podríamos definir como un *carpe diem* ocioso.

MASAJES DE MIEL

Uno de los principales atractivos de Niwa —que, por cierto, en japonés significa jardín— es el enorme menú de masajes que ofrece, servido por unas excelentes

profesionales llegadas desde Filipinas, de manos tan vigorosas como tersas y al mismo tiempo sutiles y delicadas. Un exótico placer en las mieleras tierras alcarreñas, donde esta dulce tentación producida por las abejas tiene muchas más indicaciones que la de añadirla a una rica tostada o una cuajada en el desayuno.

En Niwa han ampliado las cualidades de ese producto natural y es ingrediente en un particular masaje corporal. En realidad, es una opción más de la casi infinita oferta que incluye la carta de masajes y tratamientos de este familiar y acogedor hotel, regentado por la amable, cordial y afectuosa Ana Bedoya, siempre atenta a los detalles que hacen distinta la estancia en su casa. Como la prensa o las botellas de agua mineral que están disponibles de forma gratuita y, por descontado, la wifi, también gratuita, en todo el recinto, aunque, la verdad, como consejo, olvídate de internet durante tu estancia en este

DIRECCIÓN

Hotel Spa Niwa
Paseo Jesús Ruiz Pastor, 16
19400. Brihuega. Guadalajara
Tel. 949 28 12 99

WEB

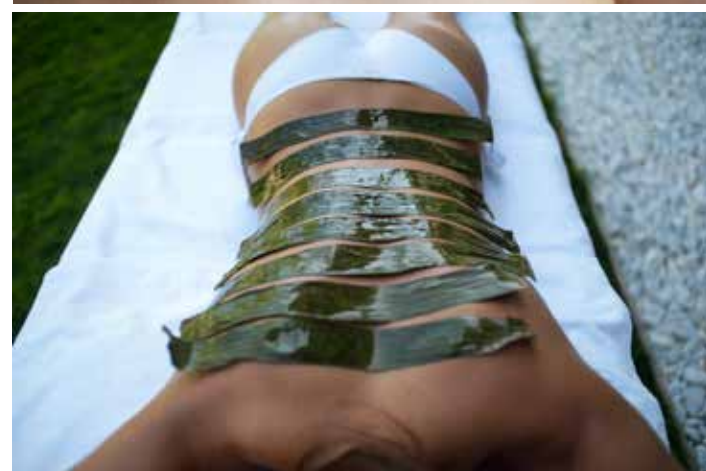
www.hotelspaniwa.com

HABITACIONES

Diez habitaciones de amplios ventanales totalmente equipadas, cuatro de ellas abuhardilladas. Cama king-size, caja fuerte, wifi gratuita, televisión de pantalla plana con acceso a vía satélite.

COMODIDADES

Productos de bienvenida, secador, espejo de aumento, albornoz, teléfono directo, hilo musical, aire acondicionado, agua mineral, fruta fresca, ordenador, servicio de lavandería, salón con chimenea, aparcamiento exterior, acceso para discapacitados y prensa.



Tratamientos de miel, envolvimiento, pindas aromáticas y 'hilot' —con aceite de coco virgen y hojas de plátano.

delicioso jardín alcarreño que en otoño ofrece un atractivo añadido: su chimenea en el espacio común. Se me olvidaba sumar como detalle que resulta poco usual en este mercantilista mundo hotelero el que en Niwa confíen en el huésped a la hora de confesar las consumiciones que ha realizado —cervezas, refrescos o combinados de bebidas espirituosas— a un precio absolutamente amistoso o familiar. Como en casa, vamos.

BIENESTAR: OZONO Y SPA

Otra de las peculiaridades de Niwa es su decidida

propuesta de otorgar al visitante un ambiente absolutamente puro, en el que es fundamental la aplicación de ozono para conseguir un espacio libre de contaminantes y olores, como los que puedan proceder del tabaco, las bacterias del mobiliario, paredes, cortinas o colchas. Es algo que resulta inapreciable, pero tan beneficioso para la salud que resulta inexplicable no se haya generalizado en todos los spas. O en todos los hoteles, pues proporcionan a las habitaciones un ambiente fresco y puro sin necesidad de utilizar productos químicos en aerosol a los que tan dados son en muchos hoteles.

Son beneficios intangibles que es necesario comentar antes de llegar a los que resultan más evidentes, como las que proporcionan las instalaciones del spa. Es una estancia proporcionada en la que caben una amplia piscina termal, una pileta tonificante, una zona de chorros de agua, una ducha escocesa, una sauna nórdica y un baño turco de vapor.

Entremos ahora en la antes comentada amplia carta de masajes, seguramente el mayor atractivo para los visitantes que se manifiestan amantes de esta placentera forma de relajar o activar el cuerpo, en función del masaje que sea aplicado. Hay hasta una veintena para elegir: descontracturante, a cuatro manos, drenaje linfático manual, facial, para embarazadas, piernas cansadas, sensitivo, lifting oriental o el hilot —masaje de la medicina tradicional filipina que data del siglo V—, absolutamente recomendable, por propia experiencia.

Aunque si quien esto escribe tiene que quedarse solo con uno —difícil elección— se inclina por el tratamiento de miel. Dicen que tiene propiedades antiinflamatorias, antioxidantes, purificantes y regeneradoras, que hidrata, nutre y estimula la piel. Puede que todo eso sea verdad, pero lo que es apreciable desde

el mismo momento en que te sometés a semejante 'tortura' es la sensación difícil de describir, solo definible si la experimentas.

Aparte de este de miel alcarreña, hay tratamientos tan llamativos como los de chocolate, sales marinas, fangos, anti-celulitis o envolvimiento de algas.

VALORES AÑADIDOS

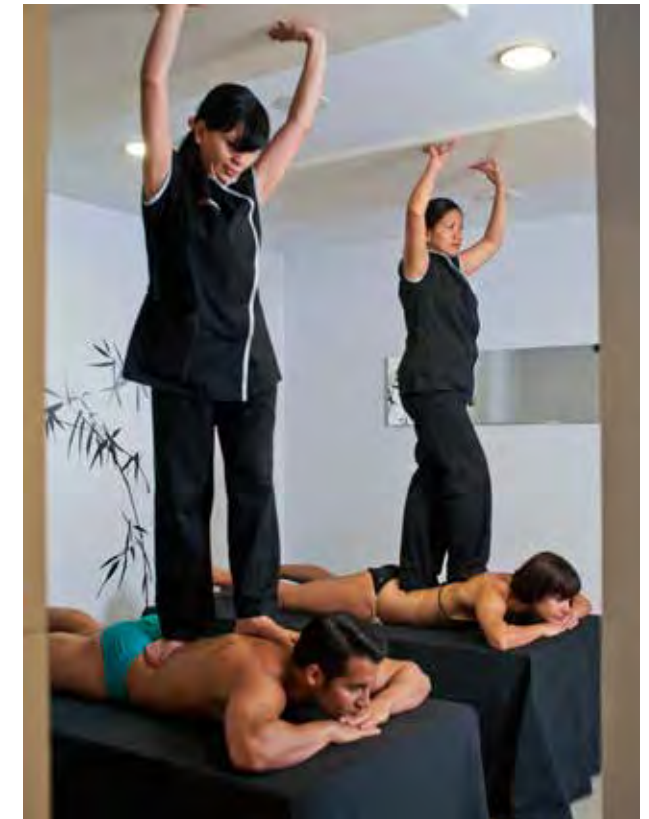
Un valor añadido a los días de estancia en Niwa es pasear por una villa con mucha historia, repleta de edificios monumentales y un museo único dedicado a las miniaturas, en el que lo mismo puedes ver —con lupa, eso sí— el cuadro *La última cena* de Leonardo da Vinci reproducido en un grano de arroz o el *Padrenuestro* escrito en el canto de una tarjeta de visita o las siete maravillas del mundo pintada en un palillo. ¿Increíble? Puede, pero cierto... y comprobable.

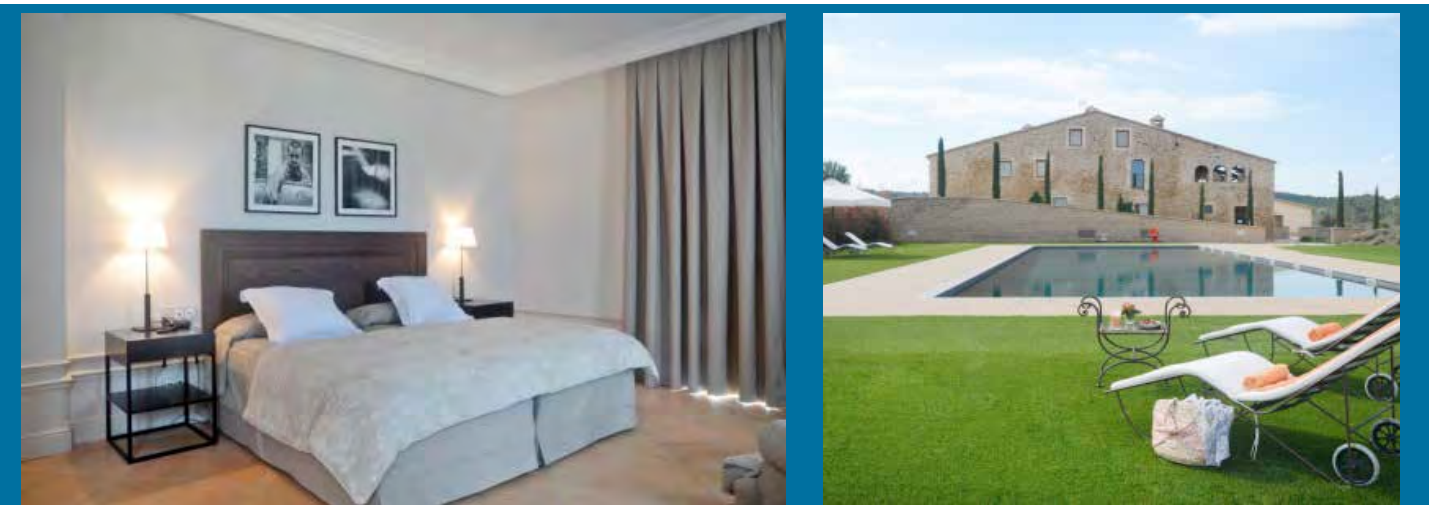
Y llegamos al segundo de los aspectos externos al Hotel Spa Niwa, en el que puedes tomar alguna ensalada o sándwich, pero no un buen asado de cabrito. En Brihuega hay varios locales en los que se puede disfrutar de esa especialidad de la cocina alcarreña. No dudes en preguntarle a Ana —sí, la propietaria del hotel— porque te hará la mejor recomendación posible.

Quién lo iba a decir, Brihuega es un destino muy atractivo para visitar desde siempre, pero desde que hace siete años Ana Bedoya abriese las puertas de Niwa también lo es para disfrutar de un spa singular y de unos masajes ¡espectaculares! .



La oferta de masajes y tratamientos del Hotel Spa Niwa es tan amplia como atractiva y, en todos los casos, pueden ser recibidos en pareja.





HOTEL CASA ANAMARÍA: UN ESCENARIO ÚNICO PARA DISFRUTAR DEL RELAX, LA EXCLUSIVIDAD Y LA PRIVACIDAD

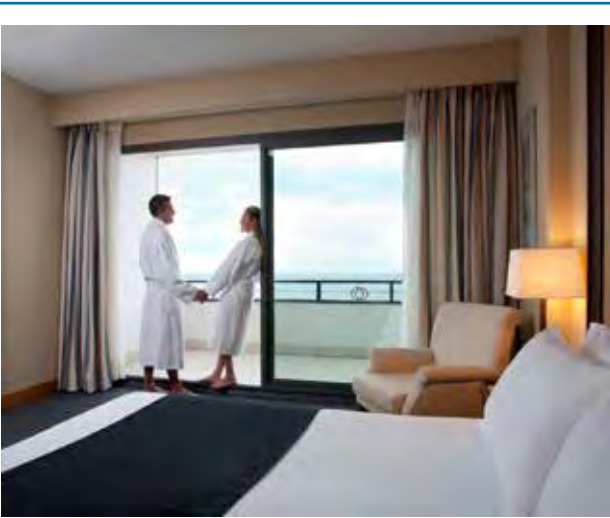
En la provincia de Girona, en el corazón del Pla de l’Estany, rodeado de bosques y campos, se esconde un oasis de lujo y relax: El Hotel Casa Anamaria. Una finca de construcción elegante, exclusiva, jardines cuidadosamente pensados para el reposo y para disfrutar de la naturaleza y el entorno. Inaugurado en 2014, el hotel es fruto del proyecto desarrollado por un empresario francés que, enamorado del verano en la Costa Brava, compró los terrenos primero para disfrutar con su familia y, más adelante, compartirlo bajo el concepto de Villa Exclusiva. El Hotel Casa Anamaria

se encuentra en un lugar idílico y permite alojar tanto a personas que buscan relax y desconectar de la rutina, como a familias. Por ello, las habitaciones del hotel están distribuidas en dos espacios con personalidad propia: El primero, un hotel de estilo paladiano, el segundo espacio es la Masía, original del s.XIV, cuya principal estancia toma el nombre del rey Pere el Cerimoniós (Pedro IV de Aragón), quién eligió la Masía como una de sus residencias durante su reinado.
www.hotelanamaria.com



CATALONIA HOTELS & RESORTS OFRECE OPORTUNIDADES LABORALES A PERSONAS EN RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL

Félix Navas, director general de la cadena, Marc Simón, director corporativo del área social de la Fundación Bancaria “la Caixa”, y Montserrat Font, directora general de la Fundació Apip-Acam, han firmado un convenio de colaboración mediante el cual Catalonia Hotels & Resorts oficializa su adhesión al programa de inserción laboral Incorpora. Gracias a esta colaboración, perfiles en riesgo de exclusión social como parados de larga duración, personas que presentan alguna discapacidad, víctimas de violencia doméstica y otros colectivos en riesgo de exclusión, tendrán la oportunidad de realizar, tras una primera fase de formación, un período de prácticas en alguno de los más de 50 establecimientos que la cadena posee en toda España.
www.hoteles-catalonia.com



DOLCE SITGES

Dolce Sitges, el hotel de cinco estrellas con espectaculares vistas al Mediterráneo, lanza Dolce Sitges Experience, una fabulosa escapada donde intimidad y lujo van de la mano para gozar de cada rincón de este privilegiado enclave a los pies del mar. Una experiencia única en la que cada pareja puede elegir según sus gustos y preferencias entre 3 opciones: Dolce Summum, Dolce Excellence y Dolce Experience para vivir una estancia totalmente a medida.
www.dolcesitges.com



DESCUBRE MARGOT HOUSE

No se trata de un hotel al uso, la intención de sus propietarios ha sido la de huir de los convencionalismos de los grandes hoteles, impersonales y con poca privacidad. Muestra de ello es que está ubicado en un piso principal y carece de rótulo en la fachada del edificio porque la discreción y la privacidad se quieren mantener a ultranza.

El nombre del alojamiento está inspirado en el personaje que la actriz Gwyneth Paltrow interpreta como Margot Tenenbaum en la película The Royal Tenenbaums. Margot es una mujer profunda, con unas vivencias ocultas que la convierten en una mujer con una gran personalidad, que desprende un aura especial.

www.margothouse.es



LLEGA EL DÍA DE ACCIÓN DE GRACIAS EN EL RITZ (Jueves 26 de Noviembre de 2015)

Un año más el Hotel Ritz, Madrid recrea el último jueves de noviembre un menú inspirado en la primera cena del “Día de Acción de Gracias”. Los orígenes de estas fiestas se remontan a 1621 en las costas Norteamericanas. Los pioneros, en tierras desconocidas, pudieron sobrevivir a las dificultades del invierno gracias a la ayuda de los indios colonos. En agradecimiento, organizaron una gran cena. Por este motivo, el chef Jorge González quiere homenajear ese feliz día de unión, en el que no faltó el pan de maíz y el pavo salvaje.
www.mandarinoriental.com/ritzmadrid/

ARAHY. LA COCINA DE MERCADO “JUSTA Y APASIONADA DE MUNDY



José Raimundo Ynglada (Mundy para los amigos) es uno de esos cocineros surgidos de la más pura vocación. De origen cubano y padres españoles, se licenció en Ingeniería Industrial pero pronto descubrió que su verdadera pasión estaba entre fogones. Se formó en la Escuela de Alta Cocina de Tropicana, realizó varios cursos de cocina en la Embajada Española en Cuba y se trasladó a Madrid donde trabajó con Ángel García en Lúculo durante los años en que lució su estrella Michelin. Después, y a lo largo de más de tres lustros, ha sido chef y copropietario del restaurante y catering el Mentidero de la Villa desde donde ha conseguido hacerse un hueco entre las altas esferas culinarias de la capital. Ahora, y con el entusiasmo que le caracteriza, Mundy inaugura su propio negocio para esgrimir en él su cocina más personal.



HABITUAL, DE RICARD CAMARENA, MUESTRA SU VISIÓN DEL MEDITERRÁNEO Y UNA VUELTA A SUS ORÍGENES

El pasado, 1 de septiembre, HABITUAL, del cocinero Ricard Camarena (1 Estrella Michelin) abre sus puertas en el Mercado de Colón de Valencia. Gastronomía sin sobresaltos y confortable, una propuesta culinaria basada en la cultura Mediterránea Occidental con ingredientes locales que ofrece recetas clásicas revisadas y actualizadas. Ricard Camarena emplea en HABITUAL la complejidad y el dominio de las técnicas culinarias aplicadas a la cocina mediterránea de siempre, consiguiendo una propuesta gastronómica en la que el producto local es el protagonista: verduras, fiambres caseros, pastas y panadería de elaboración propia.

www.habitual.es



LOS SÁBADOS DE OTOÑO, DE BARBACOA EN THE HAT

The Hat abrió sus puertas como un concepto distinto y funcional de alojamiento urbano que ofrece los servicios y la calidad de un hotel en el ambiente de los hosteles internacionales más cosmopolitas. Un espacio comprometido con la cultura, el ocio local y el medio ambiente que ha conseguido, no solo atraer al viajero moderno sino también, convertir su terraza en un punto de encuentro para los madrileños. Y lo ha hecho gracias a una ubicación privilegiada (en el “cielo de La Latina, con excelentes vistas panorámicas a la ciudad) y a una agenda cargada de planes para disfrutar en cualquier época del año. Porque en fin de semana no hay nada más apetecible que celebrar una barbacoa entre amigos, The Hat ha querido dar la bienvenida al otoño con una nueva propuesta para los sábados. Por 15 euros por persona, desde las 13:30 horas y hasta las 17:00 horas, madrileños y turistas pueden disfrutar de una tarde de barbacoa que incluye bebida, un surtido de ensaladas, hamburguesas de buey de Ávila con cebolla caramelizada, brochetas del pollo campero con verduras, música y mucha diversión. Todo ello al aire libre o en el invernadero de la terraza por si refresca, llueve o hace mucho calor.

Calle Imperial, 9

LLEGA PECADO CARNAL™ W MUCHO MÁS QUE HAMBURGUESAS



Pecado Carnal, lleva más de tres años conquistando con sus hamburguesas de wagyu. Una carne caracterizada por su textura y sabor y más saludable que cualquier otra carne de vacuno gracias a su contenido en ácidos grasos insaturados así como omega 3 y 6; considerada como la mejor del mundo. Así que... ¿por qué no dejar de comerla picada y saborearla

en jugosos cortes? Esa es su propuesta para el nuevo Pecado Carnal™. No, no se trata de otro restaurante, si no de uno renovado. Su buque insignia, ubicado en Covarrubias 24, pasa a llamarse Pecado Carnal™ y nada más atravesar el umbral, ya se ve la diferencia... www.pecadocarnal.es

TU EVENTO CON VISTAS EN ATLANTA



Atlanta, Restaurante & Lounge Bar es el nuevo restaurante para disfrutar con todos los sentidos gracias a sus bonitas vistas y cuidada cocina. Así que, ¿por qué no sorprender a todo el mundo y celebrar en su gran sala los mejores eventos de la capital? Se trata de un espacio multifuncional que ofrece numerosas posibilidades,

convirtiéndose en el lugar ideal para la realización de todo tipo de celebraciones. Para empezar, cuenta con una ubicación privilegiada en la primera planta de Gran Vía 1 con el espectacular edificio del Palacio de Correos y del emblemático Banco de España como telón de fondo. Porque en Atlanta se puede ver sin ser visto.



ARRANCA LA SEGUNDA TEMPORADA DE THE TABLE BY

The Table by vuelve a abrir sus puertas. La segunda temporada acogerá en Madrid seis nuevos restaurantes de distintos puntos de la geografía española. Así, tres meses después de que cerrara la primera edición de este innovador proyecto de Better en colaboración con Urso Hotel & Spa y Alejandra Ansón, se inaugura una nueva etapa que mantiene su vocación de sorprender y acercar a la capital grandes restauradores, consolidados chefs y jóvenes promesas de la gastronomía española.

www.thetableby.es

LA PASTERÍA, UN CUMPLEAÑOS CARGADO DE NOVEDADES



La Pastería, el sabroso concepto que aún a tienda, restaurante y 'laboratorio' artesanal de pasta fresca, celebra su primer año de vida con interesantes actividades en torno a la cocina. Y es que a partir de ahora adentrará a los más curiosos en la gastronomía italiana a través de catas de vino, cerveza, queso, chocolate... o con cursos para aprender a elaborar la auténtica pasta italiana. Eso sí, centrándose en Abruzzo, la verde región que vio nacer a la familia de sus propietarios, Rosaura Valentini y Alejandro Gaglione. El precio de las catas/curso es de 45 € y para inscribirse tan

solo hay que llamar al 91 502 49 04. Quienes prefieren dejar colgado el delantal, tienen dos opciones: bien sentarse en una de las mesas de su coqueto salón o disfrutar de su oferta para llevar. Cualquier elección será deliciosa y 100% artesana, porque en La Pastería elaboran a diario todas y cada una de sus pastas y salsas. Del laboratorio, que es además un escaparate que se puede ver desde la calle, salen Spaguetti, Tortellini, Fettuccine, Maccheroni, y otros más especiales como los Agnolitti, los Casarecce, Raviolis... www.lapasteria.es

EL GRUPO SAGARDI FIRMA UN ACUERDO CON EL GOBIERNO VASCO

El Gobierno Vasco, a través de Basquetour-Agencia Vasca de Turismo, y el Grupo de restauración Sagardi, han firmado hoy un acuerdo de colaboración para la promoción de la gastronomía vasca y de sus productos, así como de la marca Euskadi Basque Country en mercados de interés para el turismo vasco. www.gruposagardi.com



APRENDE A COCINAR

Los cursos de cocina viven su época dorada en estas fechas, pues aprender a cocinar es uno de los propósitos más comunes. La empresa online de chefs a domicilio, Takeachef.com, ofrece la posibilidad de aprender a cocinar en casa, a quienes quieran no sólo aprender, sino hacerlo de la forma más cómoda y divertida, rodeado de amigos.

www.takeachef.com



RenuévaTE con los colores del TÉ



Toca empezar a despedirnos del verano y volver a la rutina después de unas merecidas vacaciones. ¿Y qué mejor manera de hacerlo que de forma saludable? Tea Shop te descubre el apasionante mundo del té y sus diferentes funcionalidades según cada color para que te renueves tanto por dentro como por fuera. Es por eso que presenta el pack "Every Day is Initiation", una selección de cuatro té que te ayudarán a sentirte mejor que nunca durante todo el día. www.teashop.eu

ANGOSTURA. LA MAGIA DE LA COCTELERÍA EN CASA

Elaborada desde 1824 con la misma receta -una fórmula única que solo cuatro personas custodian en la actualidad- Angostura tiene su origen en la guerra de la independencia de Venezuela. Más concretamente en la ciudad de Angostura (de la que recibe su nombre), actual Ciudad Bolívar. Su creador, el médico alemán Johann Gottlieb Siebert, participaba en el conflicto en calidad de cirujano general del ejército cuando fruto de sus investigaciones con hierbas y especias, inventó un remedio para aliviar el mareo y algunos dolores de estómago.

Así nació Angostura, un ingrediente que con el tiempo y gracias a la casualidad se descubrió que aromatizaba y fortalecía el sabor de determinadas bebidas e incluso de algunos platos. Fue entonces cuando Angostura dio el salto del botiquín de los hospitales a las barras de bares y cocinas del mundo entero para convertirse en un elemento básico e incluso 'mágico' que, con solo tres dashes o golpes, logra mejorar cualquier tipo de cóctel o combinado. www.angosturabitters.com



TEQUILA DON NACHO



Procedente de México, el tequila es el destilado icónico y más internacional de este país. Elaborado a base de la piña de la planta agave azul, el tequila es un espirituoso cuyo consumo ya es tendencia en países como Rusia, Reino Unido o EEUU, país al que se importan más de 100 millones de litros por año. Ahora, de la mano de la importadora de productos gastronómicos mexicanos PlaceREsMex, llegan a España Don Nacho Blanco y Don Nacho Reposado, dos de los tequilas estrella que elaboran en Don Nacho, empresa mexicana de tradición familiar.

Naturales y ecológicos, todos los tequilas que elabora Don Nacho no contienen ni aditivos ni químicos y se elaboran respetando la tradición artesanal. El proceso comienza en el campo con la plantación de agave azul, una vez la piña de la planta del agave ya está madura (suele tardar entre 7 u 8 años) se procede a la jima o cosecha, momento en el que se cortan las pencas u hojas de las plantas con una herramienta conocida como coa dejando sólo la base y el tallo de las mismas y obteniendo la piña.

Una vez la piña está limpia (que si es muy grande se corta a la mitad), se cuece en hornos de mampostería con vapor de agua. Es un proceso más lento que llega a durar entre 4 o 5 días y que conserva mejor todas las propiedades organolépticas del agave. Tras la cocción tiene lugar la molienda, momento en el que se extrae el jugo de la piña, este se fermenta con sus propias levaduras en tinajas de madera. Los mostos obtenidos se someten a una doble destilación en pequeños alambiques (característica esencial de los tequilas) para pasar después al embotellado en el caso del tequila blanco o al añejamiento en barricas de roble americano en el caso del reposado, donde permanecerá 10 meses antes de pasar a la botella.

P.V.P. Don Nacho Blanco: 52 € www.casadonnacho.com

MUGA BLANCO 2014, UN VINO MINERAL, AMPLIO Y COMPLEJO, ELEGIDO POR LA AEROLÍNEA SWISS

Bodegas Muga presenta Muga Blanco 2014 fermentado en barrica, un vino definido por Jorge Muga -enólogo de la bodega- como muy mineral, amplio y complejo, y que ha sido seleccionado por la compañía aérea SWISS para su Business Class, que empezará a servirlo este otoño.

Muga blanco 2014 está elaborado con viuras de edad avanzada como variedad principal, y un toque de malvasía riojana que le aporta frescura y personalidad. Un vino en el que sobresale la fruta por encima de la madera, casi imperceptible. Perfecto para combinar con aperitivos, carnes blancas y arroces de pescado.

www.bodegasmuga.es



LAURENT-PERRIER BRILLA EN NAVIDAD

Champagne Laurent-Perrier presenta una escultural colección de estuches festivos-perfectos para celebrar el fin del año. Diseñados cuidadosamente son toda una obra de arte, donde destacan sus adornos brillantes. En su interior, pacientemente creado por el maestro de las bodegas, aguardan lo más deliciosos y delicados vinos donde, tanto expertos como principiantes, disfrutaran para celebrar estos momentos únicos. Está en su mano elegir entre la frescura de Laurent-Perrier Brut o la audacia del icónico Cuvée Rosé Laurent-Perrier, ambos marcados por el espíritu festivo son ideales para compartir o como un regalo que siempre será apreciado.

www.laurent-perrier.com



RON SUMMUM FINISHED MALT WHISKY

Summum Finished Malt Whisky fusiona las fórmulas centenarias de los rones dominicanos con el exclusivo sistema de doble envejecimiento de estos rones en barricas Single Malt Scotch Whisky procedentes de la prestigiosa destilería escocesa Ben Nevis, que le aporta a Summum una personalidad única en el mundo de los rones.



INÉS MARTÍNEZ Y WILLIAMS CHASE GANAN EL 29º CONCURSO DE GIN-TONIC DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Williams Chase, la única destilería familiar e independiente del Reino Unido, fue la elegida por Inés Martínez, barman del prestigioso Cocktail Bar The Passenger, para realizar el Gin-Tonic vencedor de la 29ª edición del Concurso de Gin-Tonic de la Comunidad de Madrid, que tuvo lugar el pasado 21 de septiembre en el Casino Gran Vía de la capital.

25 concursantes madrileños compitieron por alzarse con el premio de participar en el próximo Campeonato de España de coctelería que se celebrará en Tenerife y será valedero para acudir al Mundial de Japón. Para la ocasión se encontraba en Madrid James Chase, hijo de William Chase, el propietario y embajador mundial de la marca. www.chasedistillery.co.uk

ROSE SANGRÍA

La variedad más original de Luis The Marinero, llega en un atractivo color rosa. Caracterizada por sus aromas frescos y explosivos en nariz, de alto potencial cítrico destaca por sus matices de fresa y frambuesa. Una sensación fresca y chispeante en tu paladar. Luis The Marinero se realiza con vinos de elaboración tradicional e ingredientes naturales, mimados desde la recolección de las uvas hasta su embotellado. Una experiencia única en el paladar de los más selectos.

Con el respaldo de las Bodegas Valdepablo, fundadas en 1928, Luis The Marinero nace con el objetivo de compartir la pasión por el mundo del vino. En la actualidad las Bodegas Valdepablo siguen conservando el espíritu emprendedor de los fundadores. Siempre mirando al futuro sin olvidar las exigencias del mercado, apostando por la modernidad y los nuevos gustos del consumidor, pero manteniendo las tradiciones que han sido transmitidas de generación en generación, totalmente arraigadas en la empresa.

PVP. 5-7€
www.luis-themarinero.com





BEAUTY & GO DETOX + SUN DEFENSE TU FÓRMULA SECRETA PARA RECUPERAR LA PIEL Y LA SILUETA TRAS EL VERANO

La combinación única de estas dos bebidas de belleza te ayudará a estimular el metabolismo, favorecerá la eliminación de toxinas desde el interior y prolongará al máximo tu bronceado mientras reparas tu piel tras los excesos del verano. El sabor delicioso de ambas bebidas te transportará de nuevo a los mejores momentos vividos este verano. Fiestas, playa, piscina, cenas hasta altas horas de la madrugada... ¡Qué grandes momentos nos ha dejado este verano! Eso y quizás también algún kilito de más y una piel apagada tras los excesos de las vacaciones.

www.mybeautyandgo.com



CLAUDIA DI PAOLO TRAE A ESPAÑA LOS “VINAGRES” DE BELLEZA DE CHRISTOPHE ROBIN

La tradición popular nos dice que el vinagre tiene muchísimas propiedades saludables, tanto en el uso tópico como interno: es antiséptico, antioxidante, purificante, calmante, protector, tonificante... Todos recordamos la imagen de nuestras abuelas aclarándose el pelo con agua y vinagre. Desde la antigüedad son conocidas las propiedades del vinagre mezclado con agua, pero fue en el siglo XIX cuando pasó a ser elixir con la invención de los vinagres esenciales, los “vinaigres de beauté” o vinagres de belleza.

Eran vinagres de flores, cítricos como el limón, la bergamota o la naranja amarga y se utilizaban para el cabello y la piel. Christophe Robin, el estilista más famoso de París, investigó las formulaciones tradicionales para adaptarlas a las necesidades actuales de hombres y mujeres: “Tras años de tendencias centradas en un cabello extraliso, llega la tendencia del “nude hair” o cabello al natural. Consiste en recuperar la caída propia del cabello, atendiendo al confort del cuero cabelludo. Una sensación de libertad, de movimiento y limpieza duraderos.” Los vinagres botánicos de Christophe Robin son ricos en aminoácidos, vitaminas y antioxidantes, obtenidos a través de la maceración de flores, plantas aromáticas y frutas. 3 fórmulas equilibradas y perfectamente dosificadas, con ingredientes naturales ricos en extractos purificantes, regenerantes y antioxidantes. www.claudidiapaoloshop.com/

NATURA BISSÉ RECIBE SU PRIMER PREMIO EN CHINA

La revista profesional SpaChina, un referente en la industria asiática de los spas, la belleza y el wellness, ha reconocido el revolucionario sérum Diamond Life Infusion como el “Producto spa más efectivo del año” en la sexta edición de los SpaChina Awards. Joaquín Serra, Director de Relaciones Institucionales de NATURA BISSÉ, recogió el galardón durante la cena de gala celebrada hace unos días en el hotel Ritz Carlton de Tianjin.

Los SpaChina Awards se otorgan en función de la valoración de un jurado (80%), formado por consultores, directores de spa y expertos del sector, junto a las votaciones de los usuarios (20%) recogidas en la web de la revista.

Durante los últimos tres años, NATURA BISSÉ ha desarrollado un ambicioso plan de expansión en China. Un proyecto que se inició con la apertura de nuestra primera flagship store en Hong Kong y que ahora se ve recompensado con este prestigioso premio, el primero en el país asiático.

www.naturabisse.es



FULLDENSITY + REPAIR INSIDE

Ya puedes probar en el Instituto de Belleza David Künzle (Ponzano, 42.

Madrid) los dos nuevos tratamientos de la firma Matrix: Fulldensity, una técnica por la que cada pelo aumenta hasta un 9% su diámetro, y Repair Inside, que restaura en profundidad el cabello, tras los daños sufridos por los agentes químicos o de otro tipo.

Fulldensity, PVP.14€ , duración: 15 min - conseguirás: una sensación de cabellos más gruesos y densos hasta dos veces y con menos roturas.

Repair Inside, PVP.41€, duración: 30min - conseguirás: calidad de todo tipo de cabello, y restaura en profundidad los daños provocados por los agentes químicos.

www.davidkunzle.com



TRES PRODUCTOS SÍLEA PARA ESTE OTOÑO

LIPOCOMPLEX: Precio 69€, Capacidad 50ml, función: Función: Fluido a base de liposomas unilaminares de pequeño diámetro, indicado para el cuidado de la piel con poros dilatados, con tendencia a presentar impurezas o imperfecciones. Especialmente recomendado para pieles engrosadas y/o pieles envejecidas por exposición al sol.

BALANCE TONIC: Precio 29€, Capacidad 200ml, función: Tónico facial que regula la secreción de glándulas sebáceas, reduce las impurezas, evita las inflamaciones y calma las irritaciones de la piel. Indicado también para pieles sensibles y con rojeces.

ANTIAGING LIPOSOME: Precio 69€, Capacidad 50ml, función: Especialmente indicado para pieles maduras que necesitan un tratamiento activo contra la pérdida de firmeza y las arrugas.

www.sileacosmetics.es

Sony ha presentado en la IFA, prestigiosa feria de tecnología, los nuevos auriculares «h.ear on», una línea de auriculares estilizados, con un acabado óptimo y una gran variedad de colores que encajan con cualquier estilo y con cualquier look. De diseño sencillo, minimalista y elegante a la vez que discretos. Además permiten disfrutar de un sonido superior de alta resolución, al tiempo que suponen una declaración de estilo memorable. Da igual que tu estilo sea elegante pero informal o vivaz y alegre, los auriculares «h.ear on», están disponibles en colores vivos que van desde el azul verdoso y el rojo bermellón al negro carboncillo, el amarillo lima y el rosa burdeos. Hay uno para cada tipo de personalidad. Estos auriculares centrados en la belleza de la sencillez tienen un diseño de forma única que enfatiza su brillantez. Esta expresión de estilo tan sencilla consigue que sean mucho más que grandes dispositivos sonoros, se trata de expresiones de carácter que harán que todos se giren. Una auténtica demostración de personalidad y estilo musical. www.sony.es



Solo, en pareja o en grupo... Cuántas veces has hecho malabarismos para hacerte una 'selfie'? Con el 'Kit Selfie Pocket' de Smile se acabó estirar el brazo a la vez que intentas encuadrar y apretar el botón!! el 'Kit Selfie Pocket' de Smile se presenta en cinco colores diferentes (rosa, naranja, azul, plata y negro), con nombres tan sugerentes como Pin Up Style, Smile Style, Mod Style, Kaway Style y 70's Style, para adaptarse a todo tipo de gustos y estilos. Sabemos que te gusta destacar; salir de la monotonía y marcar la diferencia. Tienes mucho estilo, buscas ser original y adoras tu look. Así que plántale cara al mundo y échale una sonrisa!! A fin de cuentas, todos sonreímos en el mismo idioma ;) Además, la fórmula Smile es muy sencilla: creatividad, diseño, calidad, un punto de locura.... y mucha pasta de dientes!! A partir de ahora, tus 'selfies' van a ser de película!! Mira al pajarito and... Smile!

www.silversanz.com/productos/smile

La Ciao Ei7 eléctrica te invita a descubrir una nueva forma de moverte por la ciudad, olvídate del coche, los atascos en hora punta y los autobuses que no llegan a su hora. La Ciao Ei7 combina la comodidad de una bicicleta plegable con un cuadro de curva baja para facilitar su acceso y la ayuda de una asistencia eléctrica de pedaleo TranzX 250 Waat, lo que te permitirá pedalear sin esfuerzo y disfrutar siempre de un terreno llano y sin subidas. Batería extraíble y un fiable buje trasero con cambio interno Shimano Nexus7, son algunas de sus mejores características. PVP. 1.795€ www.spain.dahon.com



Ahora que el consumo fuera del hogar crece por primera vez desde que empezara la crisis y que nuevos y novedosos negocios hosteleros están proliferando en las principales ciudades, Klimer, la distribuidora de menaje y utensilios de cocina líder entre la alta restauración, continua innovando y adaptándose a las cada vez más exigentes demandas del sector. Y lo hace, como siempre, gracias al empuje de su joven director, David Ramos, quien ha buscado y rebuscado entre los mejores proveedores del mundo hasta encontrar una vajilla altamente resistente al trajín del oficio hostelero.

La nueva vajilla de Klimer es de las pocas en el mercado que ofrecen 5 años de garantía contra apostillamiento ya que está fabricada en porcelana de alta resistencia y diseñada según los requisitos del estándar de dureza "Edge Chip Resistancy".

www.klimer.es

www.klimer.es



Con motivo de la mayor feria tecnológica de Europa, IFA 2015, Sony aprovechó para presentar sus nuevos productos que redefinirán el modo de ver la televisión. Sony mostró su nueva gama de elegantes televisores BRAVIA 4K y sus modelos insignia como la exitosa línea X90C de 65" que ha llamado la atención por incluir los televisores LCD más planos del mundo (el punto más delgado mide solo unos 4,9 mm). Sony introducirá en el mercado europeo la gama X91C de 75", de solo 15 mm de ancho y su gama S85C y S80C (65"/75") de televisores LCD 4K curvados que sumergen al usuario en el punto óptimo de sus impresionantes imágenes. Esta gama representa un gran paso adelante en términos de nitidez, color y contraste gracias a la incorporación del Procesador X1TM 4K. Todos estos televisores funcionan con Android TV, que facilita un acceso sin precedentes a multitud de contenidos, un manejo intuitivo, una integración igual y compatibilidad con smartphones. www.sony.es





**CONSPIRACIONES, SE-
CRETOS Y MISTERIOS EN
PLENO ESTALLIDO DE LA
GUERRA CIVIL ESPAÑOLA**
El buque Arriluze fue uno de los primeros barcos civiles que se enfrentó a los acorazados franquistas. Esta novela, basada en hechos reales, y narrada desde la perspectiva de la tripulación del barco durante los primeros días del conflicto, aborda de un modo original y diferente la Guerra Civil española. Su autor, sacerdote, periodista, hostelero de éxito y nieto del protagonista de esta novela, ha conseguido reconstruir la historia gracias a los testimonios familiares, así como de los supervivientes.

Ficha técnica
Título: El capitán del Arriluze
Autora: Luis Lezama
Número de páginas: 400
Editorial: PLAZA & JANÉS
Precio: 18.90 €



**ORDENA TU HOGAR
ADECUADAMENTE**
Marie Kondo, sintoísta y budista, sostiene que la energía de los objetos que están a nuestro alrededor afecta a nuestra vida. Kondo asegura que si uno ordena su hogar adecuadamente de una vez por todas nunca más lo tendrá que volver a hacer. Su propuesta se basa en guardar las cosas por categorías y tirar todo lo que no dé amor, lo que no genere alegría. Para facilitar la tarea, una de las sugerencias de su método es no empezar con los recuerdos nostálgicos sino con algo mucho más fácil: la ropa.

Ficha técnica
Título: La magia del orden
Autora: Marie Kondo
Editorial: Aguilar
Precio: 14,90€



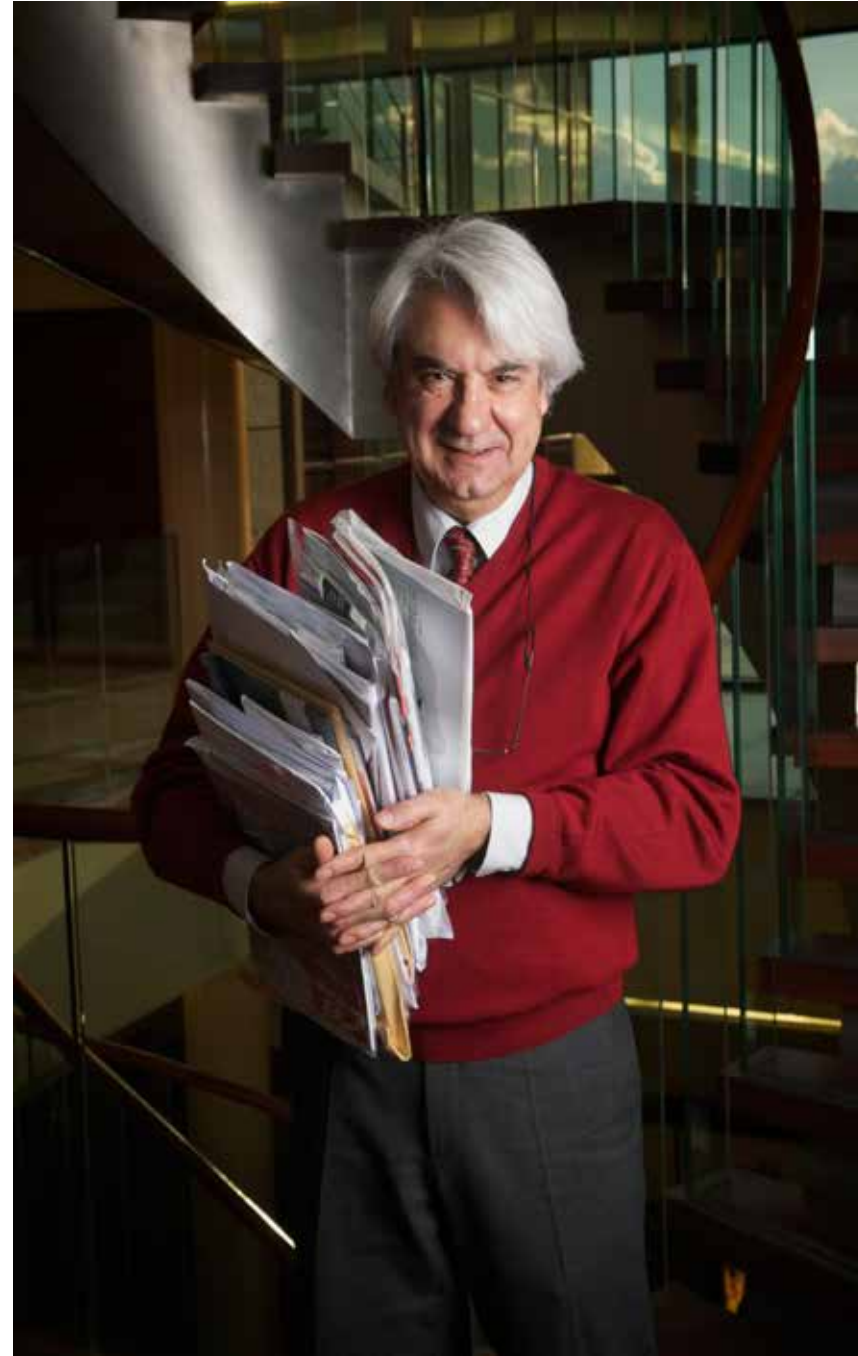
LA CONMOVEDORA HISTORIA DE UNA JOVEN MADRE SOLTERA QUE SORPRENDE A TODOS CON SU CORAJE Y FORTALEZA CUANDO EL DESTINO LA DESAFÍA
Hace demasiado tiempo que Julie ha dejado de creer en los cuentos de hadas, en la bondad y todas esas patrañas. Con apenas veinte años, es cajera de un supermercado donde aguanta las impertinencias y el acoso de su jefe por miedo a perder su puesto. No se lo puede permitir, necesita ese trabajo. Es madre soltera y tiene que valerse por sí misma, ya que su familia le dio la espalda cuando se quedó embarazada del pequeño Lulú, un niño de tres años adorable.

Ficha técnica
Título: Justo antes de la felicidad
Autor: Agnès Ledig
Editorial: GRIJALBO
Número de páginas: 304
Precio: 17.90 €



FALACIAS Y PARADOJAS ECONÓMICAS
Muchos relatos sobre la discriminación salarial por razones de sexo, sobre la pobreza, el desempleo, las ganancias del comercio para los diferentes países o los juicios sobre las políticas públicas, como la austeridad o la externalización de actividades, suelen estar cargados de apriorismos. Y lo mismo puede aplicarse a juicios sobre el capitalismo o la globalización. El discurso económico, en muchos ámbitos, ha sido suplantado por la repetición de opiniones, en forma de eslogan que, si no son falaces, cuanto menos son susceptibles de puntos de vista complementarios o diferentes.

Ficha técnica
Título: Las bicicletas de Amsterdam
Autor: Cándido Muñoz
Cidad
Editorial: Catarata
Páginas: 224
Precio: 17.50€



EL DIRCOM DE GLOBALIA DEJA EL GRUPO Y VUELVE A LA UNIVERSIDAD

El periodista Julio Fernández, que ha sido director de Comunicación de Globalia durante los últimos ocho años y medio, ha finiquitado el pasado 21 de septiembre su relación con el grupo turístico de común acuerdo con el presidente de la entidad, Juan José Hidalgo. El veterano comunicador regresa a la Universidad Rey Juan Carlos, donde imparte clases de Periodismo audiovisual en la Facultad de Ciencias de la Comunicación, aunque se ha propuesto seguir activo en el sector.

“Estoy trabajando en un proyecto de asesoría externa en materia de Prensa y Comunicación para todo tipo de empresas, no sólo del sector turístico”, asegura.

Respecto al tiempo pasado en Globalia al frente de la Comunicación de Air Europa, Halcón Viajes, y el resto de compañías del grupo, Julio Fernández asegura guardar “sólo buenos recuerdos, y un montón de amigos, tanto entre los periodistas como entre los profesionales de la casa”.

Y entre estos últimos, un recuerdo especial para el fundador del grupo: “Ha sido un privilegio trabajar más de ocho años al lado de Juan José Hidalgo, un hombre excepcional, que sabe lo que es sufrir y que no miente jamás”. “En estos momentos, como siempre, le deseo lo mejor”.

Antes de llegar a Globalia, su primera y única experiencia en Comunicación Corporativa, Julio Fernández fue miembro del equipo fundador de El Periódico de Catalunya, redactor jefe del semanario Panorama, subdirector de los Servicios Informativos de Tele 5, y director de su propia productora de TV.



EL GANADOR DEL SORTEO PARA UNA CENA PARA DOS PERSONAS EN EL SILK & SOYA, MIGUEL OREA GARCÍA

Fue una velada genial. La cena la disfrutamos mi chica, Nieves, y yo. La verdad es que ya conocíamos el sitio con anterioridad pero estábamos encantados de repetir.

El restaurante es espectacular. Es una mezcla de ambientes y espacios con un toque asiático que te hacen trasladarte a esa región desde el minuto cero. La verdad es que el local está dividido en varias zonas que te permiten desde una cena romántica hasta tomarte una copa entre gente con las últimas tendencias. Todos los ambientes se disfrutaron de forma independiente y diferente.

El menú de la cena degustación fue espectacular tanto en cantidad, calidad y diversidad de texturas y sabores. Una fusión de cocina asiática y española excepcional. Chicote no podría poner ni una pega.

No me gustaría terminar sin agradecer el trato recibido por los camareros que nos atendieron. Todos fueron encantadores. Y por supuesto a vosotros por el trabajo que hacéis con vuestra revista (a Nieves y a mi nos encannnnnta).

AIR EUROPA COMENZARÁ A VOLAR A PARAGUAY EL PRÓXIMO 16 DE DICIEMBRE



La compañía del grupo Globalia unirá Madrid y Asunción, capital de Paraguay, con dos vuelos semanales a partir del próximo 16 de diciembre. La nueva ruta será operada por un moderno Airbus 330-200 con capacidad para 299 pasajeros, 24 de ellos en clase business. Los vuelos saldrán de Madrid los miércoles y los domingos a las 23:45 para tomar tierra en Asunción a las 7 de la mañana, hora local. En sentido inverso, la salida desde la capital de Paraguay tendrá lugar los lunes y los jueves a las 14:00 horas.

La apertura de esta nueva ruta ha sido acogida de forma muy positiva, tanto en Paraguay como entre las colonias de paraguayos residentes en distintos países de Europa. El número de reservas se sitúa ya por encima de media de inauguraciones anteriores. El acuerdo entre el Gobierno de Paraguay y Globalia para establecer esta ruta comenzó a gestarse durante la visita a Madrid, el pasado mes de junio, del presidente Cartes. Fue en el Palacio de la Moncloa donde el mandatario paraguayo y el presidente de Globalia, Juan José Hidalgo, acordaron el primer protocolo de intenciones. Desde entonces, el proceso se ha desarrollado con toda agilidad hasta concretar la fecha del inicio de los vuelos: el 16 de diciembre.

www.aireuropa.com



QATAR AIRWAYS RECIBE EL PREMIO “BEST FOR BUSINESS” OTORGADO POR LOS LECTORES DE LA REVISTA CONDÉ NAST TRAVELLER

Qatar Airways ha sido reconocida con el premio “Best for Business” (la mejor aerolínea para los viajes de negocio), otorgado por los lectores de la revista Condé Nast Traveller en una ceremonia celebrada en el Ham Yard Hotel de Londres. Asimismo, la aerolínea ha sido elegida por sexto año consecutivo Mejor Aerolínea de Oriente Medio / África en los premios 2015 Business Traveller Asia-Pacific Awards. El Director Ejecutivo del Grupo Qatar Airways, Akbar Al Baker, afirmó: “Es un honor recibir el reconocimiento a mejor aerolínea para viajes de negocios por parte de los lectores de Condé Nast Traveller. Nuestros objetivos son ofrecer un servicio inigualable, contar con unas instalaciones excepcionales tanto a bordo como en tierra y enfocarnos en las prioridades de nuestros pasajeros. Y este premio es otra demostración más de ello”.

Los lectores de la revista destacaron el servicio cinco-estrellas de la aerolínea a bordo, su récord de puntualidad y las instalaciones de sus salas VIP, especialmente las del Aeropuerto Internacional de Hamad, en Doha.” www.qatarairways.es



SWISS, GALARDONADA COMO LA AEROLÍNEA EUROPEA CON LA “MEJOR BUSINESS CLASS”

SWISS, la línea aérea de Suiza, ha conseguido por quinto año consecutivo el premio de World Travel Awards en la categoría de “Mejor Business Class” entre las aerolíneas europeas, tanto en rutas de corto como de largo recorrido. Además, Lufthansa recibió otras dos distinciones, la de “Mejor Aerolínea Europea” y “Mejor Sala VIP” del continente, esta última en reconocimiento a sus salas de primera clase en el aeropuerto de Frankfurt. Los galardones son concedidos en base a los votos emitidos por especialistas del sector turístico y de viajes procedentes de todo el mundo.

“Como línea aérea suiza, nuestro compromiso es ofrecer a todos nuestros clientes una experiencia de viaje de calidad, especialmente en el segmento premium”, afirma Markus Binkert, CCO de SWISS. “Esta última distinción como la aerolínea europea con la Mejor Business Class es un reconocimiento a nuestro esfuerzo”.

www.swiss.com

الإتihad ETIHAD AIRWAYS ABU DHABI

LA TRANSACCION DE ETIHAD AIRWAYS Y SUS AEROLÍNEAS ASOCIADAS PARA LA RECAUDACIÓN DE FONDOS HA AUMENTADO HASTA LOS \$700 MILLONES

Etihad Airways y sus aerolíneas asociadas de capital han aumentado los fondos recaudados en la operación de financiación de la plataforma hasta los US \$700 millones, después de un aumento de la demanda por parte de las instituciones financieras internacionales.

Etihad Airways, Etihad Airport Services, airberlin, Air Serbia, Air Seychelles, Alitalia y Jet Airways anunciaron el pasado martes un aumento de \$500 millones de dólares a través de la transacción, después de una serie de reuniones celebradas en Abu Dhabi, Dubái y Londres. www.etihad.com



IBERIA RENUEVA EL CONTRATO DE HANDLING CON AIR NOSTRUM EN MÁS DE 20 AEROPUERTOS ESPAÑOLES

Iberia Airport Services y la aerolínea Air Nostrum han alcanzado un acuerdo para renovar el contrato de handling de pasajeros y rampa.

De esta manera, la división de handling de Iberia atenderá a los clientes y aviones de Air Nostrum en más de 20 aeropuertos en España entre los que se encuentran, como principal novedad en este contrato, Jerez y Barcelona.

En estos aeropuertos Iberia Airport Services acaba de conseguir la licencia para prestar servicios de handling de rampa a terceros para los próximos siete años. El handling de rampa incluye gran parte de las tareas que se desarrollan alrededor de un avión durante su escala en un aeropuerto, y que van desde la carga/descarga de equipajes, a la coordinación de la limpieza, abastecimiento de combustible, reposición de catering... www.iberia.com

El turismo es una bendición en todo momento, pero más en tiempos de crisis

DUPLICAR ESPAÑA

Cuarenta y siete millones de turistas llegaron a España en lo que va de año, los mismos que suponen la población total del país. Si hubieran venido todos a la vez, qué juerga, aquí no cabría un alfiler. Es lo que tiene esta España sosegada y soleada, a pesar de que algunos pretendan alterar la tranquilidad con sus estrafalarias peticiones independentistas.

El turismo es una bendición en todo momento, pero más en tiempos de crisis. Por poco que gastaran en consumo diario y hotelero, la economía del país ha sentido una inyección que le venía muy bien. Y si vienen a disfrutar y compartir, a intercambiar conocimientos y pautas culturales, de la experiencia se benefician todos. Es lo que tiene viajar: se aprende a la vez que se disfruta; se enriquece el espíritu y se sosiega el estrés.

La tendencia alcista de las visitas no parece detenerse. Cada año se incrementa la cifra de turistas, superando el record del año anterior. Si algún día conseguimos que, además de su ayuda, los gobernantes sepan acertar con la tecla de crear trabajo, dejar de odiar a la cultura, olvidarse de recortar derechos y garantizar un futuro normalito (tam-

poco es cuestión de pedir peras al olmo), tal vez volvamos a sentir el orgullo de vivir en el país que hemos decidido entre todos.

A ver si puede ser.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



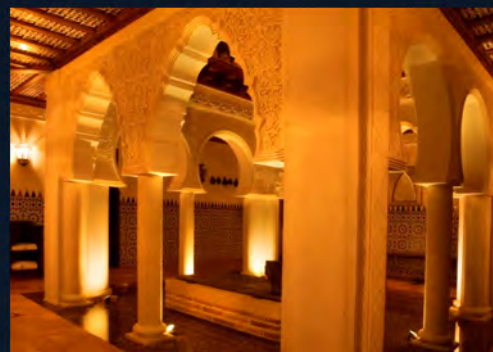
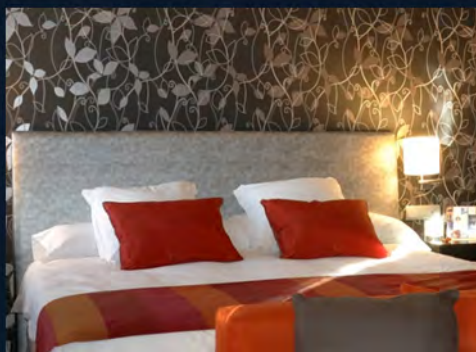
SALIDA ESTACIONAL
4 Mercados Ibéricos
4 Lujos de España

+
1 ejemplar del libro
LUJOS DE ESPAÑA
de regalo (100 PVP)

Golden
SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
+
Lujos de España
50 euros



Suscripción 50 euros (IVA y gastos de envío incluidos)
® Cheque Adjunto a nombre de Proyectos Golden S. L.
(Paraje de la Fuensanta, s/n 19140-Horche (Guadalajara))
® Transferencia a Ibercaja N° 2085 8092 01 03 302014 57
® A través de la página web: www.goldenspain.com



CASTILLA TERMAL
HOTELES

Escápate...

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

HOTEL TERMAL BURGO DE OSMÁ
El Burgo de Osma - Soria

HOTEL BALNEARIO VILLA DE OLMEDO
Olmedo - Valladolid

www.castillatermal.com