top VIAJES



VALLE DE AOSTA
NIEVE, ARTE, HISTORIA

JERUSALÉN
CUNA DE LA ESPIRITUALIDAD

LOS OTROS OJOS DEL VIAJE
UNA COLECCIÓN DE DIFERENTES PUERTAS Y VENTANAS

HEBEI
TURISMO EN INVIERNO

HOTELES
Las mejores opciones

GASTRONOMÍA
La mejor degustación

BAZAR
Las mejores ideas

AGENDA CULTURAL
Exposiciones, libros...

SORTEO
En el restaurante RANDOM



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
J. Felipe Alonso, Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Antonio Gómez Rufo, Manena Munar, Carlos Monselet, Fernando Pastrano, Manuel Charlón, José Gabriel Carreño, Belen Rojí, Mónica Pérez

PUBLICIDAD
publicidad@topviajes.net
+34 91 811 75 92

EDITA
c/ Pintor Zuloaga, 10
28691 Villanueva de la Cañada
Madrid

Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

+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
Budapest (CHINA). PILAR ARCOS

Los vagamundos, migrantes obligados por las guerras de sus países solo tienen derecho a ir por uvas. Lancemos el balón lo más lejos posible para que vayan a buscarlo y no vuelvan

VISADO DE ENTRADA

Gasolineras de carretera

Que estos últimos meses los precios de las gasolinas no se hayan reducido en la misma proporción que el del petróleo tiene su lógica. El euro está casi a la par con el dólar y los barriles de crudo se compran en la divisa norteamericana. Y luego está lo de los impuestos, que suponen más de la mitad de lo que pagamos, litro a litro, por llenar el depósito. O sea que por mucho que baje el barril, el producto refinado no podrá hacerlo nunca en la misma proporción. La diferencia que hay entre los 146 dólares que se pagaban por el barril en 2008 o los 126 en 2011 hasta los menos de 37 pagados en 2015 daría mucho más juego del que da en las gasolineras. Bien es cierto que en el primer caso el euro se cambiaba a 1,49 dólares, en 2011 a 1,39 y en 2015 el cambio medio ha sido de 1,11 dólares por euro.

Pero además está, también, esa extraña forma de competencia que tienen las grandes petroleras, con precios casi idénticos, por zonas, eso sí. Solo las gasolineras independientes, marcas blancas y de hipermercados aportan rebajan considerables a los precios medios del mercado. En el entorno de las ciudades grandes los usuarios ya son conscientes de esa diferencia de precio y procuran repostar –un servidor lo hace– en las gasolineras abiertas en los grandes centros comerciales. Pero, ¡amigo mío!, en carretera la cosa cambia, porque no hay forma de enterarse de los precios que hay en las distintas gasolineras que encuentras por el camino, y solo lo descubres cuando ya te has desviado para descolgar la manguera y dar de beber a tu coche.

Y digo yo si no sería conveniente introducir en las carreteras españolas unos carteles anunciadores de las gasolineras más próximas en nuestro trayecto en los que se facilite información de la distancia a la que se encuentran los surtidores, su marca y el precio, como fórmula para potenciar la competencia entre todos.

Es algo tan elemental que este humilde mortal no entiende cómo no se da vía libre a la instalación de los paneles con esta información. No es nuevo. Oiga usted, que en Portugal existen desde hace años y la cosa funciona. Y, en el peor de los casos, esos carteles informativos nos permitirían conocer con tiempo suficiente la localización de la gasolinera de la marca que nos ha proporcionado una tarjeta para fidelizarnos como clientes y no, como ocurre ahora, que vemos el logo de esa compañía cuando es demasiado tarde.

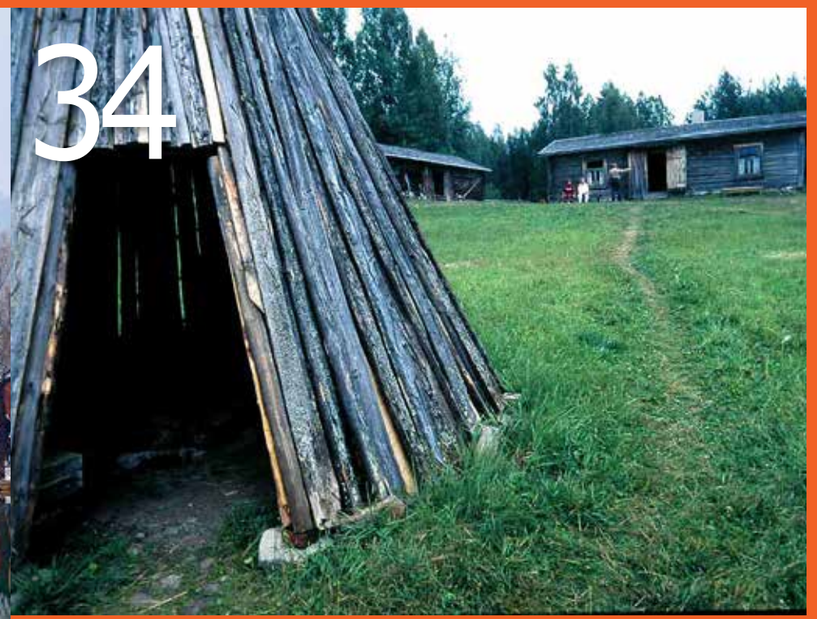


Es una cosa, insisto, tan simple que no creo que en este país tan complicado y tan dado a las situaciones enrevesadas, se ponga nunca en práctica.

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

"La mejor universidad es el viajar" PAULO COELHO (Novelista y dramaturgo brasileño.Rio de Janeiro, Brasil, 1947)





34 LOS OTROS OJOS DEL VIAJE
El viaje es un espejo que se pasea por un camino real, el de el mundo, que es un pueblo siempre en marcha. Así, viajar es como ir en un libro que anda.

54 NIEVE, ARTE, HISTORIA, GASTRONOMÍA..
El Valle es un capricho de la naturaleza galar- donado con lo mejor de cada casa , en este caso de cada país, ya que inmerso en los grandiosos Alpes y aunque perte- neciente a ITALIA tiene a Francia y a Suiza al alcance de su vista.



08 TAMBIÉN SE PUEDE HACER TURISMO EN INVIERNO

En Zhangjiakou se celebrarán las competiciones al aire libre de los JJOO de Invierno de 2022. Seis años antes, ya es el centro turístico de nieve más grande de CHINA

Y ADEMÁS...

03 VISADO DE ENTRADA
JOSÉ LUIS DEL MORAL

06 SORTEO
Una comida o cena para dos personas en el restaurante RANDOM de Madrid y un cóctel en Anónimo Club.

72 Y MÁS...
· Valladolid
· Jerusalén

90 HOTELES
· Noticias hoteles

94 GASTRONOMÍA
· Noticias

100 ENOLOGÍA
. Noticias
. Champagne Taittinger

104 EXPOSICIONES
· Festival Internacional del Cómic d'Angoulême
· Calendario Pirelli
· Libros

110 BAZAR
. Belleza
. Bazar

114 VARIOS
. Aerolíneas
. Cruceros

114 VARIOS
. Sorteo Ganador Purificación Becerra

118 KILÓMETRO 0
ANTONIO G. RUFO
"Boom Turístico"











topVIAJES

RANDOM

TE INVITAN A

Una comida o cena para dos personas en el restaurante RANDOM Madrid incluye bebida (vino de la casa) + un cóctel en Anónimo Club*

www.randommadrid.com

* Para disfrutar hasta 15 de marzo 2016.

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una cena o comida en el restaurante RANDOM Madrid para dos personas. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 6 de febrero de 2016. 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!

Puente sobre uno de los Ocho Lagos de Chengde.

HEBEI (CHINA)

TAMBIÉN SE PUEDE HACER TURISMO EN INVIERNO

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

En Zhangjiakou se celebrarán las competiciones al aire libre de los JJOO de Invierno de 2022. Seis años antes, ya es el centro turístico de nieve más grande de China



Los remontes nos dejan en la cota más alta de Zhangjiakou, a 2.100 metros de altitud, junto a un edificio con claras reminiscencias de la arquitectura antigua china. Aquí se celebrarán las competiciones de esquí, snowboard, bobsleigh, skeleton... de los Juegos Olímpicos de Invierno 2022. Hoy hay muy pocos esquiadores, aunque un practicante de snowboard se luce ante la cámara.

Aunque muchos crean lo contrario, las bicicletas y el turismo son también para el invierno. Se puede viajar con aprovechamiento y gozo todo el año y a todas partes. Cada estación, como cada lugar, tiene su encanto propio, diferenciado. Es verdad que cuando hace un calorcito moderado (caloret en Valencia) se tienen más ganas de salir de casa, de moverse. Pero ¿y el encanto de los paisajes nevados, los deportes de invierno, la niebla..? Y más allá de los deportes de nieve, que evidentemente solo se pueden practicar cuando hace frío, el turismo en general también se puede realizar perfectamente pisando la nevada.

LA CIUDAD PROHIBIDA

Cuando el turista piensa en China, y más concretamente en Pekín, suele rememorar la Gran Muralla o la Ciudad Prohibida bajo un sol de justicia, la sombra de los pabellones de tejados puntiagudos retorcidos hacia el cielo, o el aire acondicionado del Mercado de la Seda. Pero hay otra forma de ver la China del Norte, la del clima continental (caluroso en verano, frío en invierno), cuando el termómetro está por los suelos.

Y esa creencia errónea compartida con la de las bicicletas (por culpa esta última de la obra maestra de Fernando Fernán Gómez) está aún tan arraigada que ha desbaratado las buenas intenciones de algunas grandes empresas. La de la aerolínea Air Europa, por ejemplo, que en el invierno de 2006 dejó de operar la ruta que mantenía entre Madrid Y Pekín por falta de rentabilidad. A la disminución de las adopciones de niñas chinas, que con sus padres casi llenaban algunos vuelos de vuelta a España, hubo que añadir el escaso interés de los turistas por ir a China en invierno. Ese servicio de los aviones de Globalia duró apenas año y medio. Lo mismo le pasó a Air Plus Comet y también por las mismas fechas. Así que en la actualidad solo Air China tiene vuelos directos entre Madrid y Pekín.

"AL NORTE DEL RÍO"

La municipalidad de la capital china funciona como si fuera un distrito federal, tiene su propia autonomía, pero geográficamente se encuentra inmersa en la provincia de Hebei, que literalmente significa "Al Norte del Río", y ese río no es otro que el Amarillo.



El esquí era un perfecto desconocido en China hasta hace poco tiempo. En 1996 había menos de 10.000 esquiadores y solo nueve pequeñas estaciones de esquí. Hoy se calcula que son 20 millones las personas que practican el deporte blanco y hay más de 70 estaciones. A la izquierda, tejado nevado de un palacio imperial de Chengde.

Tramo de la Gran Muralla conocido como Jinshanling (Cresta de la Montaña Dorada).





También vino
Dentro de la China de las grandes sorpresas culinarias, la del jamón serrano por ejemplo, encontramos también la gran bodega de vinos Great Wall (Gran Muralla) en esta provincia de Hebei. No es hasta los años 80 del siglo pasado cuando empieza el interés del consumidor chino por el vino. En 1983 se fundó esta bodega que con el tiempo ha llegado a ser la más grande de todo el país. Recuerdo como en 1985 la gente miraba con curiosidad esas botellas de "vino de uva amarillo" en los supermercados de Pekín. Hoy se venden como rosquillas.

Posee unas grandes instalaciones que, con moderna maquinaria importada de Francia, Alemania e Italia, elaboran medio centenar de variedades de vino, desde blancos secos a tintos afrutados. La producción anual está en torno a unas 50.000 toneladas.

Great Wall (Gran Muralla) es la mayor bodega de vino de toda China. Fundada en 1983, procesa anualmente unas 50.000 toneladas de uva

Toda esta provincia, como la capital de la república, se encuentra en el norte de China, relativamente cerca de Mongolia y de Corea, por ello su clima es árido y ventoso en primavera, cálido y lluvioso en verano, suave y soleado en otoño, y seco y frío ahora mismo. Pero los atractivos turísticos son tantos en invierno que recomendamos sin dudas viajar allí también en los meses más fríos. Para ello solo hay que tomar una sencillas precauciones. Vestirnos adecuadamente con varias capas de ropa (estilo cebolla) pues las temperaturas pueden variar mucho de la mañana al mediodía y por la noche. Imprescindible el gorro ("Alirongo, Alirongo, Alirongo, el sombrero me lo quito y me lo pongo") y los guantes, también unos buenos calcetines y un calzado cómodo, hermético, impermeable y con suela antideslizante.

Comer bien, sobre todo un buen desayuno, que se consigue con los típicos "youtiao", una especie de churros que abundan en todo el norte e China y que se parecen como dos gotas de agua (o de aceite) a nuestras porras. Y aprovechar en la calle cualquier lugar (y hay muchos) en los que vendan té calentito, generalmente "moli hua cha" (té con jazmín), baratísimo y tonificante. Y evitar el alcohol, al menos durante el día, ya que dilata los vasos sanguíneos que se habían contraído con las bajas temperaturas, y aunque la primera impresión sea de calor, después facilita la penetración del frío.

ZHANGJIAKOU

La primera cita invernal en Hebei la tenemos en la localidad de Zhangjiakou, y aunque este sea el nombre genérico con el que se conoce todo el complejo de deportes de nieve de la zona, lo cierto es que las pistas más importantes se encuentran más cerca del pequeño pueblo de Chongli, al que nos hemos dirigido en primer lugar.

Desde que saltamos del remonte y ponemos las botas sobre la nieve, se nota que esta estación de esquí es bastante nueva, casi a estrenar. El día está nublado pero hay mucha luz, estamos a 2.100 metros de altitud. Pocos esquiadores, pero es que aún no es temporada alta. Hasta aquí



La "Larga Fortaleza"

En chino se llama Chang Cheng, literalmente "Larga Fortaleza", pero en el mundo se conoce como la "Gran Muralla". Construida y reconstruida entre el siglo V aC. y el siglo XVI, tiene más de 20.000 km. desde el Mar Amarillo, muy cerca de la frontera con Corea, hasta el desierto del Gobi. A poca distancia de las pistas de Zhangjiakou está el tramo conocido como Jinshanling (Cresta de la Montaña Dorada), que vemos en estas dos imágenes, menos concurrido, más auténtico.



Zhangjiakou tendrá 87 pistas de esquí, el doble que ahora, con una longitud de 70 km. y una superficie de 262 Ha. La temporada de nieve suele durar unos 150 días, desde noviembre a marzo, en altitudes que van de los 2.174 a los 1.500 metros









nada extraño, si no fuera porque nos encontramos en China, a casi 9.000 km. de Baqueira, por ejemplo.

El esquí era un perfecto desconocido en China hasta hace poco tiempo. En 1996 había menos de 10.000 esquiadores y solo nueve pequeñas estaciones de esquí. Hoy se calcula que son 20 millones las personas que practican el deporte blanco y hay más de 70 estaciones. Tres de ellas están en Zhangjiakou, una ciudad situada a 180 km. de Pekín, donde se celebrarán las competiciones al aire libre (esquí, snowboard, bobsleigh, skeleton...) de los Juegos Olímpicos de Invierno 2022, mientras que en la capital china tendrán lugar las competiciones bajo techo (hockey hielo, patinaje, curling...).

Zhangjiakou tiene una población de unos 4,5 millones de personas, lo que para China (1.370 millones de habitantes) quiere decir que es una ciudad "relativamente pequeña". Durante siglos se la conoció en Occidente como Kalgan y aquí tuvo lugar en 1946 una cruenta batalla de la guerra civil entre nacionalistas y comunistas. Pero hoy los folletos turísticos prefieren recordar que era una importante encrucijada en la ruta de las caravanas que iban hacia Mongolia y a la que llamaban "La Puerta de Pekín".

LOS JUEGOS OLIMPICOS

Su candidatura estuvo envuelta en una controversia ya que decían sus detractores que carecía de nieve suficiente para celebrar los juegos. Nosotros estuvimos a principios de noviembre y la verdad es que había nieve de sobra, aunque también es cierto que buena parte era producto de los modernos cañones innivadores recientemente importados de Italia. Nos aseguraron que el periodo nevado suele durar unos 150 días desde noviembre a marzo en altitudes que van de los 2.174 a los 1.500 metros, y que la temperatura promedio es de 3,3ºC.

Aunque aún quedan infraestructuras por terminar de construir, se puede decir que a más de 6 años de los JJOO de Invierno ya es el punto turís-

Pese al cambio climático, a principios del pasado mes de noviembre había nieve de sobra, aunque también es cierto que buena parte era producto de los modernos cañones innivadores recientemente importados de Italia.

Tres pabellones de la isla de Ruyi, en los Ocho Lagos de Chengde.



Ventana y pino nevado en el monasterio de Putuo Zongcheng. A la derecha uno de los Ocho Lagos de Chengde.

tico de nieve más grande de China. En total va a contar con 87 pistas de esquí, el doble que ahora, con una longitud total de 70 kilómetros y una superficie de 262 hectáreas divididas en tramos para principiantes, esquiadores de nivel intermedio y avanzados. La estación podrá albergar a la vez a casi 20.000 personas que usarán tres líneas de cable, dos alfombras mágicas, teleféricos y telesillas. Con una longitud de 1.815 metros y superando un desnivel de 395 metros, la línea de cable número 1 puede transportar hasta 2.400 personas a la hora.
Junto a Chongli, en la zona hay otras estaciones de esquí: Wanlong (Diez Mil Dragones), Duolemeidi (Dolomitas) y Yunding (Cumbre de las Nubes). El gobierno chino se ha volcado y siete años antes ya están a pleno funcionamiento la mayoría de las infraestructuras. Para el año que viene se prevé inaugurar una línea de tren de alta velocidad (hasta 350 km./hora) que realizará el trayecto Pekín-Zhangjiakou en menos de 50 minutos.

CHANG CHENG

Las estaciones de nieve se encuentran muy cerca de numerosos atractivos turísticos que tienen un especial encanto en invierno. Uno de ellos, quizá el más importante se llama en chino Chang Cheng, literalmente "Larga Fortaleza", pero en el mundo se conoce como la "Gran Muralla". Construida y reconstruida entre el siglo V a. C. y el siglo XVI, tiene más de 20.000 km. desde el Mar Amarillo, muy cerca de la frontera con Corea, hasta el desierto del Gobi. Y es que no hay una única Gran Muralla, hay varias que se bifurcan en varios tramos como los afluentes de un río principal.

Declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en el año 1987, protagonizó una conocida frase de Mao Zedong: "No se es un auténtico héroe hasta que no se ha subido a la Gran Muralla".

JINSHALING

A poca distancia de las pistas de Zhangjiakou está el tramo conocido como Jinshanling (Cresta de la Montaña Dorada), menos popular que otros más próximos a Pekín, como el de Badaling, hoy cuajado de visitantes y puestos de recuerdos, lo que hace bastante complicada e incómoda su visita. Otros tramos menos frecuentados, como Simatai y este Jinshanling están más tranquilos y a la vez menos restaurados, es decir más cercanos a lo que fueron originalmente.



Papel recortado
Uno de los grandes inventos chinos es el papel. Lo fabricó por primera vez Cai Lun (50 dC-121 dC). Sin embargo el papel recortado es anterior. En realidad en chino se llama "chuang hua" (flores pegadas en las ventanas), artesanía que se remonta al siglo III aC. Entonces se usaban hojas de árboles, tela, cuero... cualquier material fino que se pudiera recortar con fines decorativos. El condado de Fengning, en Hebei, está considerado la cuna del papel recortado. Aquí nos hemos encontrado con Shi Junfeng, una mujer de la etnia manchú nacida en esta provincia en 1965. Está considerada como la mejor artista de la especialidad y sus obras han dado la vuelta al mundo sirviendo de presente para muchos dignatarios de toda la tierra, entre ellos los reyes Juan Carlos y Sofía.



Shi Junfeng, de la etnia manchú, está considerada como la mejor artista del papel recortado, y Hebei es la cuna de esta artesanía típicamente china

El tramo de Jinshanling fue construido en la segunda mitad del siglo XIV y restaurado en el XVI. A lo largo de sus 5 kilómetros de longitud, cuenta con 31 torres de vigilancia, una cada 50 ó 150 metros aproximadamente, una anchura promedio de 5 metros y una altura de 7 metros. Se encuentra solo a 130 km. de Pekín y no está tan "salvaje" como pudiera parecer, un teleférico nos lleva desde la zona de aparcamiento hasta la zona más alta de la muralla. Cualquiera puede visitarla. Y para los más valientes existe la posibilidad de realizar una caminata de 13 km. entre este tramo y el de Simatai. Se hace por encima de la muralla (camino de ronda) y se atraviesan casi un centenar de torres.

CHENGDE

Y ya siendo un "auténtico héroe" el turista, sin salir de la provincia de Hebei, puede dirigirse a la ciudad de Chengde, 250 km. al noreste de Pekín. Hace más de doscientos años, en la dinastía Qing, el emperador Kangxi (1654-1722) durante un viaje de caza decidió construir aquí el conjunto palaciego más grande del país (el doble que el Palacio de Verano de Pekín, Yiheyuan), "para escapar del calor" del verano capitalino. Casi 600 hectáreas salpicadas por palacios, pabellones y jardines al estilo de los del sur de China, rodeados por un muro de más de diez kilómetros, que en 1994 fueron declarados Patrimonio Cultural por la Unesco.

Uno de sus mayores atractivos tanto en verano (vegetación exuberante, mantos de flores de loto...) como en invierno (aguas congeladas, nieve en polvo, sutiles nieblas, colores pastel...) lo constituyen los Ocho Lagos rodeados de jardines de estilo tradicional chino. Y los "72 Paisajes de la Residencia de la Montaña", 36 elegidos y bautizados por el emperador Kangxi y otros tantos por su sucesor, Qianlong (1711-1799).

La construcción de todo el complejo se prolongó durante casi 90 años, los mismos que duró la llamada "Época Dorada de Kang-Qiang", un periodo de paz y prosperidad dentro de la dinastía Qing. El emperador Kangxi intentó abrir su imperio a







Mayoritariamente han
Con una proporción equilibrada por sexos (104 hombres por 100 mujeres), la población de Hebei pertenece mayoritariamente a la raza han (95,6%), aunque también hay manchúes, y mongoles (por su proximidad a Manchuria y Mongolia), y huis, de aspecto similar a los han, pero practicantes del islam. Arriba un campesino en bicicleta en Zunhua; un vendedor de acerolas (manzanitas caramelizadas) en un parque; un policía de tráfico; una artista de la Ópera de Pekín en el papel de "dan"; y una mujer en Chengde.





En Chengde están los Ocho Templos Exteriores. Uno de ellos es el de Puning (de la Paz Universal) también llamado del Gran Buda



Occidente después de siglos de cerrazón.

Aceptó la entrada de misioneros cristianos como Ferdinand Verbiest, Tomás Pereira, Joachim Bouvet o Jean-François Gerbillon, que además de la religión introdujeron en China los últimos descubrimientos occidentales en materia de medicina, matemáticas, astronomía, pintura, música y otras disciplinas, así como los libros más recientes que se tradujeron al chino y al manchú. Muchos de sus funcionarios, adiestrados en las ciencias más modernas, recorrieron el país por primera vez para realizar un profundo estudio geográfico del mismo y elaborar un "Mapa General del Imperio" en el que por primera vez se incluía una medición detallada con la longitud y la latitud de los territorios.

LOS OCHO TEMPLOS EXTERIORES

Al este de los Ocho Lagos y en el norte de la Montaña de Chengde están los Ocho Templos Exteriores, de los cuales se pueden visitar cinco, aunque los verdaderamente importantes son dos. Uno es el de Puning o de la Paz Universal, también llamado Templo del Gran Buda. Es una construcción típicamente china a base de patios cerrados como cajas concéntricas que dan paso a otros que contienen pabellones, capillas y las Torres de la Campana y del Tambor. En el último, el más escondido, hay una gran pagoda de cinco pisos, que alberga una estatua gigante de Buda (Bodisatva) de madera de casi 23 metros de altura y 110 toneladas de peso. Una auténtica maravilla.

EL MONASTERIO PUTUO ZONGCHENG

El otro está al lado, es el monasterio Putuo Zongcheng, que imita al famosísimo Potala del Tíbet. La verdad es que conociendo el de Lhasa este deja bastante que desear, pero sirve para hacerse una idea. Es de los ocho templos el más grande y fue construido en 1767 como residencia de lamas budistas tibetanos. En su interior se conservan joyas artísticas tan interesantes como dos grandes estelas con textos religiosos escritos por el emperador Qianlong en chino, manchú, mongol y tibetano, y un tejado dorado al estilo del Palacio Rojo del Potala.

Entre las manifestaciones folclóricas propias de Hebei se encuentra la artesanía del papel recortado, que tratamos en otra parte de este reportaje, y una curiosa tradición en la que el fuego es el protagonista llamada Shuhua, literalmente



El Templo de Puning es una construcción típicamente china a base de patios cerrados como cajas concéntricas que dan paso a otros que contienen pabellones, capillas y torres. En el último, el más escondido, hay una gran pagoda de cinco pisos, que alberga una estatua gigante de Buda.

Pabellones que sirven de viviendas a los monjes del monasterio Putuo Zongcheng









Belleza y color
Aún en invierno, el color lo invade todo en Hebei. En la pág. de la izquierda, representación teatral de una de las muchas historias de la China Imperial, la de Qin Shi Huang. Arriba, la figura de una urraca recortada sobre un monte cuajado de pinos nevados. A la derecha, zapatillas bordadas, artesanía típica de la región.

Pabellones, sauces y pinos reflejados en uno de los Ocho Lagos de Chengde.



Buda vidriado, monasterio de Putuo.

Flor de Árbol. Dicen los expertos que tiene más de tres siglos de antigüedad y se practica sobre todo en la ciudad de Nanquan. Consiste en arrojar hierro fundido incandescente contra un muro, que al rebotar produce una cortina de chispas con el efecto de las flores de un árbol de fuego que caen.

NANQUAN

Al parecer en Nanquan había muchas herrerías y muchos pobres. En el Año Nuevo Lunar era costumbre (y aún lo es) quemar tracas de fuegos artificiales, pero esta práctica estaba solo al alcance de los más ricos que podían pagársela. A algún pobre herrero se le ocurrió coger metal fundido sobrante de la fragua y lanzarlo contra el muro de una de las puertas de entrada a la villa. El rebote producía un efecto similar a los cohetes, así nació la Flor de Árbol. Al hierro se le han ido añadiendo otros metales para producir diferentes colores y hoy forma parte de espectáculos al aire libre.

Y no olvidar alojarse en un buen hotel (ved la Guía Práctica) para darse una buena ducha caliente y dormir en una habitación confortable, climatizada, lo que hará posible que a la mañana siguiente nos levantemos en plena forma para empezar una nueva jornada de turismo invernal, tan interesante al menos como el de estío. Incluso con bicicletas.

GUÍA PRÁCTICA

HEBEI (CHINA)



CÓMO LLEGAR

Air China es la única aerolínea que tiene en la actualidad vuelos directos entre Madrid y Pekín. Cubren la ruta en Airbus A330-2000 (en la imagen) de doble pasillo y configuración 2-4-2. Tarda 11:35 horas. **www.airchina.es**



DÓNDE DORMIR

El hotel Genting Grand es un cinco estrellas alpino que está situado a pie de la pista de esquí Secret Garden Resort (en la foto), a solo 40 minutos en coche de Zhangjiakou, o tres horas de Pekín. Inaugurado en 2012, en 2014 ha recibido el premio "Best Mountain Resort" de China. Cuenta con 265 habitaciones perfectamente equipadas, muchas de las cuales tienen vistas directas a las pistas de esquí. Además de las equipaciones habituales de su categoría, dispone de modernas instalaciones para la práctica de los deportes alpinos y la atención a los niños.
www.secretgardenresorts.com



QUÉ Y DÓNDE COMER

La cocina de Hebei forma parte del estilo culinario del norte de China, que gira en torno a la harina de trigo. El del sur lo hace alrededor del arroz. Por proximidad, es muy parecida a la de Pekín, lo que ya es una garantía de calidad. Después de que los emperadores fijasen aquí su residencia de verano, la gastronomía regional se refinó notablemente con el contacto de la palaciega. Uno de los platos más representativos de Chengde son los de caza: ciervo o faisán.
La carne predomina sobre el pescado y entre las carnes se prefiere la de cordero (herencia mongola). Sin embargo el plato estrella sigue siendo el pato laqueado al estilo de Pekín, aunque seguido muy de cerca por el pollo ahumado con hojas de té (en la foto) de sutiles sabores.



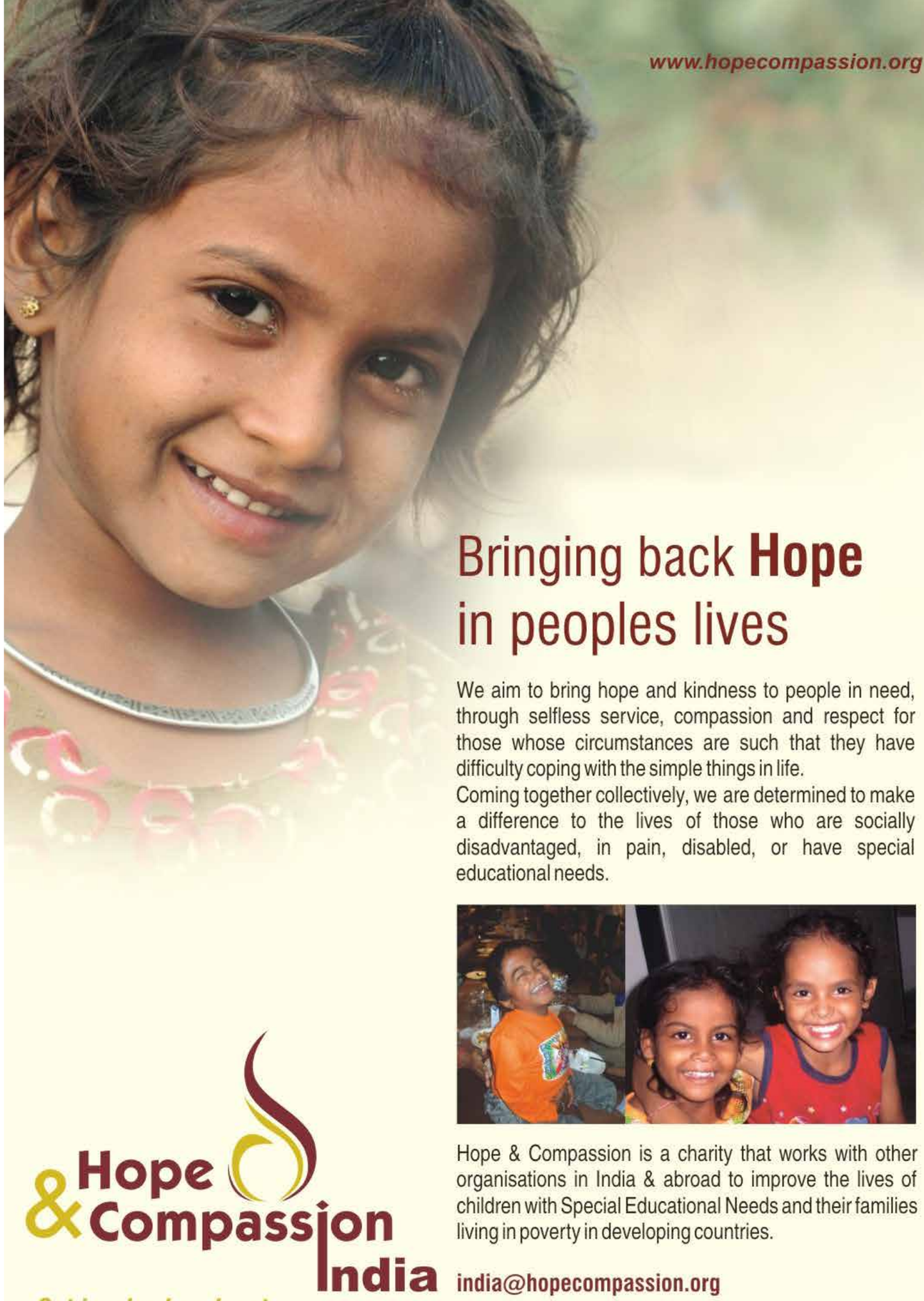
Entre los mejores restaurantes de Chengde cabe citar dos. El **Shangke Tang**, que se encuentra al oeste del Templo Puning. En origen servía para agasajar a los lamas más relevantes, es decir, hacían comidas vegetarianas. Hoy las mantienen, pero la carta se ha ampliado considerablemente para agradar a visitantes de todo tipo y procedencia.
El otro a destacar es el **Xin Qianlong** (Dijingyuan Building, Xinhua Lu) un local lujoso y elegante a solo un kilómetro del Mountain Resort. Su cocina, dirigida casi más al turismo interior que al extranjero, abarca especialidades de muchas partes de China. Desde Cantón o Sichuán, hasta Pekín y la llamada "cocina imperial", heredera de las recetas que se elaboraban en palacio.
Pero no hay que complicarse la vida. En todo Hebei (en toda China, me atrevería a decir) no hay que tener miedo a los restaurantes desconocidos, son todos baratísimos y en su inmensa mayoría de gran calidad. Hay que dejarse guiar por la intuición y casi seguro que no nos equivocaremos.



MÁS INFORMACIÓN

Turismo Hebei: www.cnto.org/destination/hebei/

Turismo de China (en español): www.cnto.org.es/



los otros ojos del viaje

UNA COLECCIÓN DE DIFERENTES PUERTAS Y VENTANAS DEL PLANETA NOS ACERCA A LAS FORMAS EN QUE VEMOS Y DESDE DONDE VEMOS LOS DESTINOS QUE VISITAMOS

TEXTO GABRIEL CARREÑO PÉREZ
FOTOS MANUEL CHARLÓN

El viaje es un espejo que se pasea por un camino real, el de el mundo, que es un pueblo siempre en marcha. Así, viajar es como ir en un libro que anda.

Para que haya historia no solo es necesario que algo suceda a un pueblo o a una persona, sino que, además, uno y otra se den cuenta del suceso. Para que haya viaje es necesario el descubrimiento, una relación entrañable con el espacio y el tiempo. Por eso, el antes y el después, la causa y el efecto, no tienen igual valor para la persona viajera que para el turista. La clave es el significado. Un *selfie* es solo cronología: un mecánico instrumento de registro. Una foto es interpretación, suceso, historia, fundamento.

Las puertas y ventanas que aparecen en este reportaje han ayudado a las personas viajeras a entender y a soñar; a hacerse preguntas y a buscar respuestas; muestran personas, no personajes; son soberbio espectáculo y recatada intimidad. Puertas y ventanas son miradas desde fuera y miran desde adentro, como la *Muchacha en la ventana,* de Dalí. Son, por tanto, parte de un diálogo interminable entre el interior y el exterior, el secreto y la interpretación.

Cada elemento es una historia en sí mismo. Por la gigantesca y engalanada puerta cruzaron ejércitos victoriosos mientras que la humilde y sucia ventana fue el útimo rayo de esperanza para una joven sin presente en busca de futuro. Hay puertas que se abren cuando otras se cierran; hay ventanas que apenas enseñan el interior mientras otras permanecen abiertas todo el tiempo. Las hay que invitan a entrar y las hay que repudian lo extraño. Vamos a ver puertas históricas y ventanas efímeras; reflejos dolorosos de una estancia ingrata y la viva luminosidad del arte refinado.

El intercambio del interior con el exterior no finaliza al cerrarlas. Su misma existencia impide cualquier atisbo de olvido. Pueden exigir libertad a la vez que la conculcan; son guadianas de la historia, permanente tentación del recuerdo. Todas son como las puertas de la muralla de Troya: porvenir, que, como dijo alguien, es patrimonio de las personas, a diferencia de la vida.

Dice el autor de estas fotografías que puertas y ventanas son también como las personas. Es decir, tienen personalidad. Cerradas, distantes, hieráticas, amenazantes las unas; afables, conciliadoras, ilusionantes las otras. Vienen cargadas de agravios, resentimientos, tribulaciones y herrumbres diversos. Al igual que con las personas a las que acabas de conocer, a los ojos de la persona viajera puertas y ventanas se exhiben libres de cargas. Solo cuando conectas con ellas te afecta su memoria. Sus vivencias a las que son ajenas ingresan en tu alma. Al final, cada vez que se ven, se cruzan o se asoman, simplemente, se eternizan.

CastillodeGewerkenegg Idrija, Eslovenia

Fue una oficina y ahora es un museo, pero siempre será castillo. Idrija encandiló de tal modo a Pier Paolo Pasolini que aparece en sus poemas y simbolizado en su filmografía. El conjunto minero de esta ciudad encajada en un profundo valle es Patrimonio de la Humanidad por sus minas de mercurio, segundas del planeta tras la española de Almadén.
www.slovenia.info/es





Baker Street
Londres, Reino Unido

Junto a Regent's Park, Kensington y Mayfair, una calle más estrecha que la que aparecen en las películas de Sherlock Holmes ha conseguido transformar el mito en realidad. Aquí vivió el avispado detective, claman los guías, pero tanto ellos como sus clientes saben que es solo ficción.
www.visitbritain.com/es



John Lennon Wall
Praga, Eslovaquia

Nada hacía pensar a los burócratas checoslovacos que la muerte de un cantante pop británico en 1980 convertiría este muro del barrio de Malá Strana en baluarte de la libertad de pensamiento del Este europeo. Hoy, es parte de las rutas turísticas que recorren la ciudad de las 100 torres.
www.czechtourism.com/sp

PrisióndeRobbenIsland CiudaddelCabo,Suráfrica

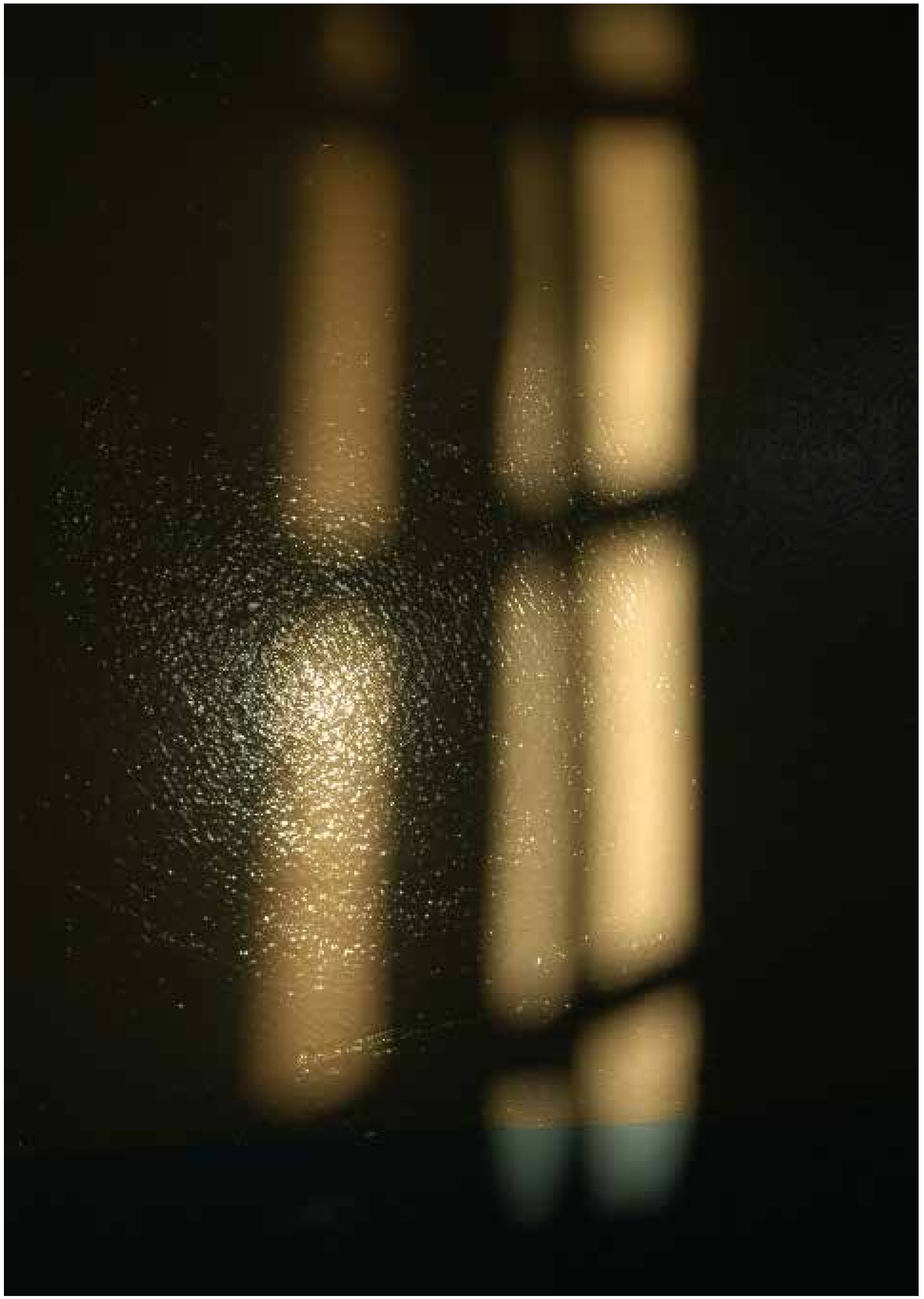
En el invierno de 1964 Nelson Mandela llegó a Robben Island. Durante 18 años durmió sobre una esterilla en una celda de cuatro metros cuadrados, usó un cubo de hierro como inodoro, y sólo se le permitió recibir una visita de 30 minutos al año. Desde su catre, esta fue la vista que le inspiró la paciencia y el coraje necesarios para soportar el cautiverio.

La cárcel de Robben Island, levantada sobre una isla a 12 kilómetros de la costa de Ciudad del Cabo, ya llevaba a sus espaldas más de 200 años de horror. Utilizada como leprosorio, manicomio y cárcel por los países colonizadores, Holanda y después Gran Bretaña, confinó en sus entrañas a cientos de presos hasta su clausura definitiva en 1996.

Cuenta Mandela en sus memorias: "Nos levantábamos a las 5.30 con los gritos del vigilante nocturno. No teníamos agua corriente en nuestras celdas y en lugar de inodoro teníamos un cubo de hierro con una tapadera blanca de porcelana con un poco de agua para el afeitado y el lavado de manos y cara (...) A las 6.45 teníamos que limpiar la celda y era el único momento del día en el que podíamos hablar en voz bajita con los compañeros. El desayuno lo tomábamos en el interior de las celdas y eran gachas de cereales o maíz. Como todo lo demás en la prisión, las comidas eran discriminatorias. Los mestizos recibían una dieta mejor que los africanos. La comida era el motivo de muchas de nuestras protestas. Los vigilantes nos gritaban: "Cafres, estáis comiendo mejor de lo nunca lo habríais hecho en vuestras casas". Trabajábamos picando piedra en el patio hasta el mediodía. No había descansos y no se nos estaba permitido bajar el ritmo. Nos daban de comer granos de maíz. A los mestizos arroz y verdura (...)"

Hoy, ferries a las 9, 11, 13 y 15 horas, si el tiempo lo permite, salen de Ciudad del Cabo. El tour estándar a Robben Island es de 3,5 horas de duración, incluidos los dos paseos en ferry de media hora. También es posible visitar la isla en Google Street View.

www.africatourism.com/ZA/ES





Spaccanapoli
Napolés, Italia

Paraíso de los productos típicos napolitanos, el establecimiento *Sfizi e Bontà Eder* es una pequeña tienda que se encuentra a medio camino entre la Piazza di Gesú Nuovo y la Piazza San Domenico Maggiore, que vende mozzarella de búfala, limoncello y otras especialidades culinarias.
www.italia.it/es



Puerta de la Paz Celesial
Beijing, China

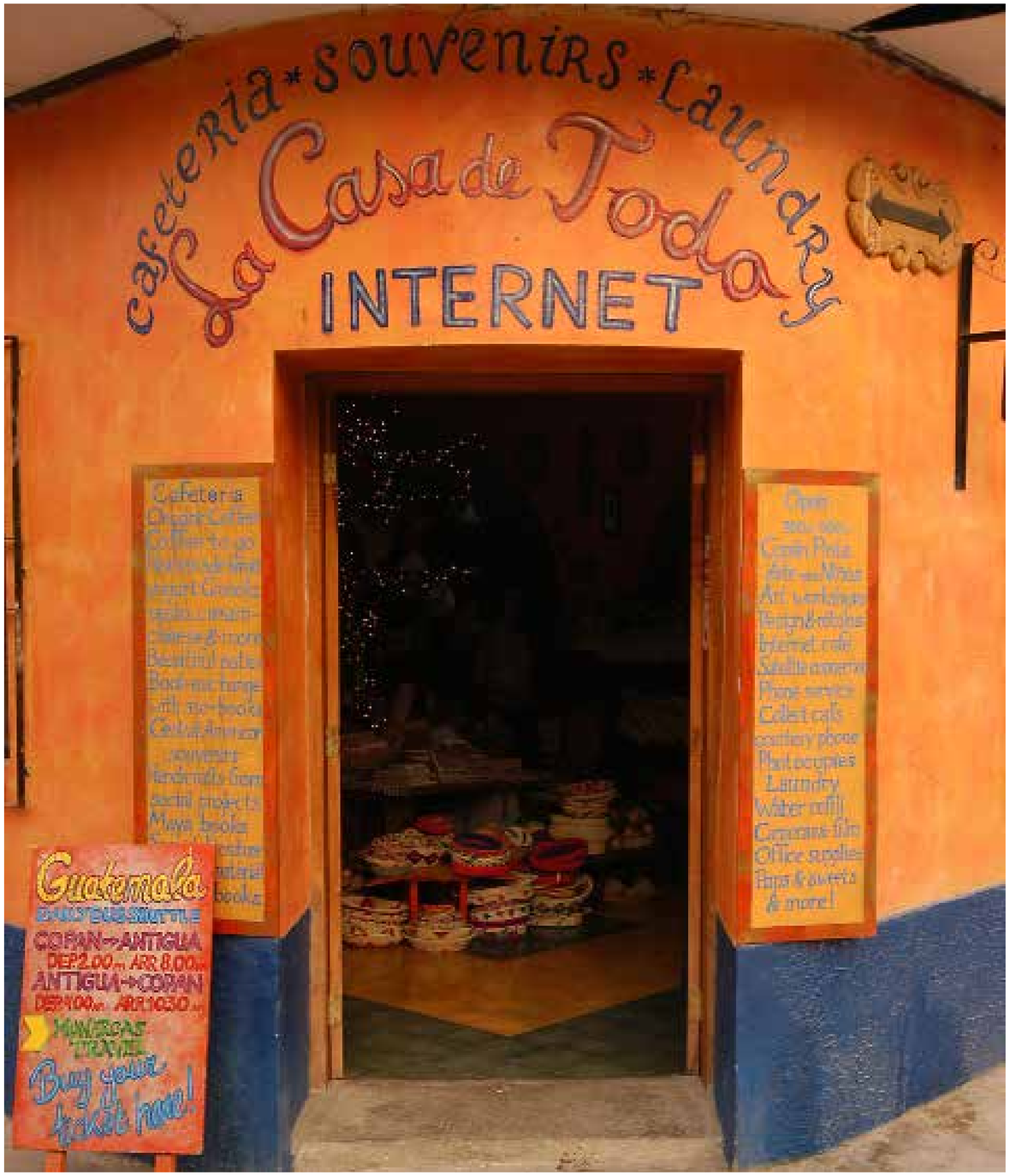
Acceso a la Ciudad Imperial, desde esta puerta, Mao Zedong proclamó la fundación de la República Popular de China en 1949. Fue construida en 1420 y reconstruida en 1651. Solamente en las ocasiones solemnes se abría la puerta para que los funcionarios imperiales recibieran los mandatos del emperador.
www.turismoenchina.com (página no oficial)



Templo de Oro
Plaza Durbar, Patan, Nepal

Los locales lo llaman *Hiranya Varna Mahavihar* y alberga el templo conocido como *Ratna Chaitya,* que se levanta en tres alturas. Basta con alzar la vista para comprender porqué se le conoce como el Templo de Oro. El reducido espacio de 12 metros cuadrados del patio, elimponente templo que se levanta hacia el cielo y el silencio que invade el recinto nos hacen comprender la gran importancia de este lugar, sagrado para los habitantes de la ciudad.

www.welcomenepal.com (en inglés)



Avenida Sesemiles, Plaza Central
Copán, Honduras

En 2002, surgió en Copán la idea de crear un establecimiento que promoviera el desarrollo sostenible de la comunidad.
Así nació *La Casa de Todo,* que apoya microempresas, artistas y escritores hondureños mediante la venta de sus obras en la tienda.
www.honduras.travel/es



Wiener Musikverein
Viena, Austria

Hace poco, concretamente a las once y cuarto hora austriaca del 1 de enero, el letón Mariss Jansons emplazaba batuta en mano a la Filarmónica de Viena a comenzar el recorrido musical por la obra de los Strauss en el afamado Concierto de Año Nuevo, que se celebra, justamente, en este edificio.
www.austria.info/es



Casasinnúmeroenunacallesinnombre
Nemba, Uganda

En el distrito de Manafwa, a 200 kilómetros de la capital, Kampala, y a millones del mundo desarrollado, en un lugar donde el turismo no existe, una familia observa el paso del convoy de una ONG europea camino al hospital de campaña que intenta desesperadamente aumentar la esperanza de vida de los habitantes de la región.
www.visituganda.com (en inglés)



Club Indra
Hamburgo, Alemania

En la primera noche en este mítico club, The Beatles tocaron para un puñado de gente, principalmente prostitutas. Después de haber tocado durante 48 noches consecutivas sin descanso, el úmtimo concierto de la banda de Liverpool en el Indra se celebró el 3 de octubre de 1960.
www.germany.travel/es



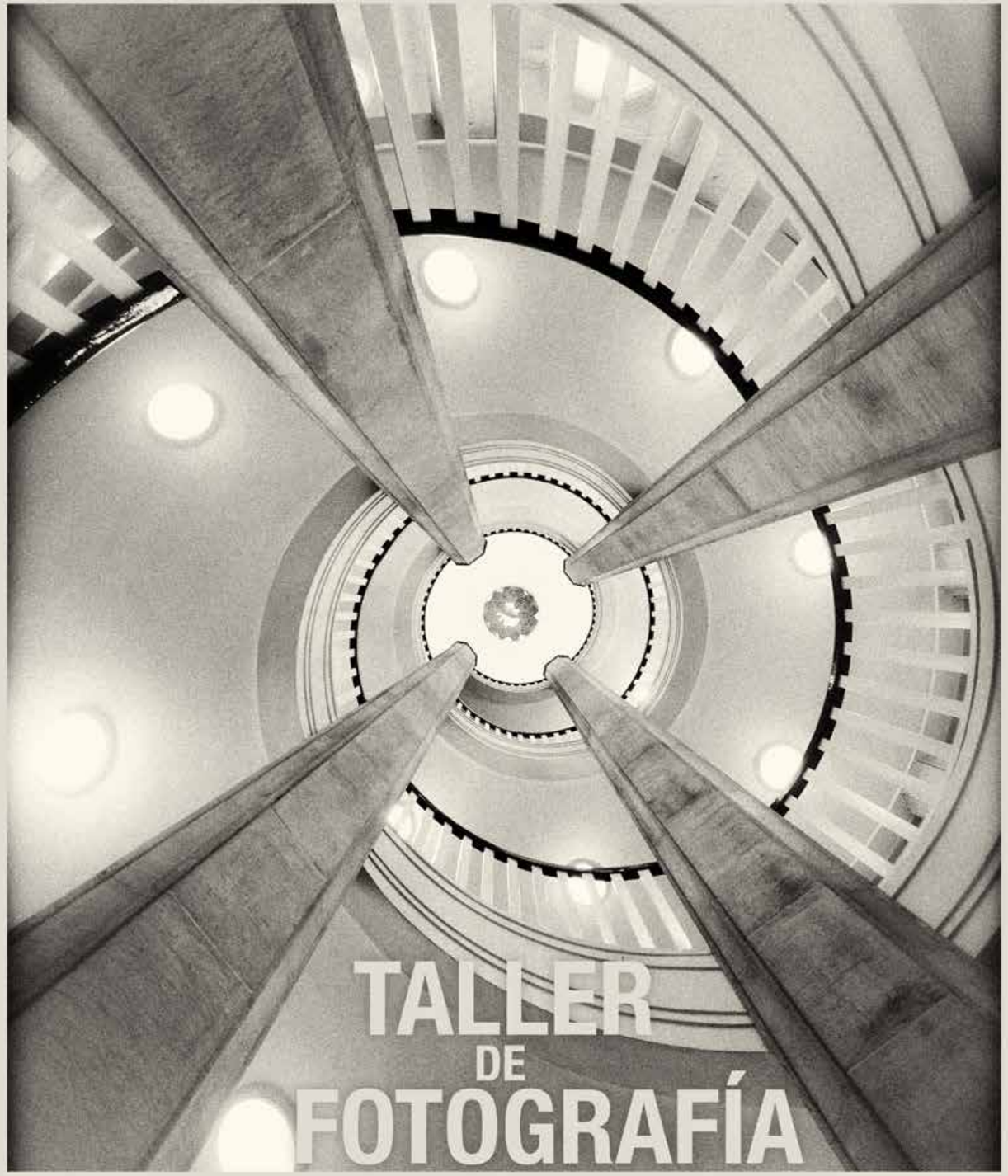
Tren Transiberiano
Estaciónde Yaroslavsky, Moscú, Rusia

El tren *Rusia* atraviesa siete husos horarios en unos siete días y seis noches para recorren esta ruta mítica. Para las personas viajeras es "el trayecto de tu vida" o "la gran aventura asiática". Para los miles de rusos que viajan 9.288 kilómetros para ir o regresar de Vladivostok es... un viaje muy cansado.
www.turismoderusia.es



Empezamos el año 2016 con ganas de viajar y conocer mundo. Y quiero comenzar con una vuelta al mundo a través de un elemento en común: las puertas y ventanas que nos encontramos en nuestros viajes.
Tengo que decir que cuando uno empieza algo a veces no es consciente de sus dimensiones y a dónde te pueden conducir estas. Empecé con esta colección sin darme cuenta que empezaba algo. Recuerdo mi primera ventana en Santillana del mar (Cantabria) y lo demás llego solo. Cuando uno viaja mucho se da cuenta de la importancia de estos dos elementos en las fotos, hay de todo tipo y color, forma y material; es tan amplia su gama que uno seguirá viajando y siempre habrá una puerta o ventana que le llame la atención. Yo las comparo con las personas que conocemos en el transcurso de nuestra vida: unas te abren su puerta; en cambio, otras te enseñan algo desde su punto de vista. Con esta premisa me di cuenta de que estamos rodeados de personas (puerta/ventana) que nos conducen a lugares muy distintos. Y todos sabemos que en ocasiones una puerta bonita no te lleva a un lugar bonito... Las apariencias engañan.
Sobre las personas que no te abren su puerta, pero si te enseñan algo digo que son para mi ventanas: no dan, pero trasmiten lo que ven desde su mundo; no engañan, solo enseñan lo que ellos ven y pueden dejarte frío por no poder entrar en su mundo, pero ellos son así: ventanas que enseñan pero que no dejan entrar.
La pregunta ahora es muy sencilla: ¿cómo eres tú, puerta o ventana?
Cuando haces muchas fotos, intentas hacer pequeñas reflexiones de las cosas que ves. Intentas comparar lo que ves en una parte del mundo con la otra y esto es lo que me llevo a fotografiar estos dos elementos, que son iguales pero muy diferentes en todo el mundo. Me sorprende su amplia gama y dice mucho del lugar donde estas: la seguridad o inseguridad que dan y lo mágico que es llegar a una habitación de hotel y ver a través de la ventana de la habitación.
Las puertas cierran y guardan cosas. Si hay una que siempre me fascinó por los libros fue la puerta de la ciudad prohibida en China, esta cerraba por ambos lados un mundo. En el primero, impedía ver al emperador la realidad de su pueblo, y al otro lado el pueblo no sabía cómo vivía su emperador; dos mundos separados por una puerta. Es como la puerta de San Pedro que separa el mundo real de un infinito paraíso en el cielo.
Estamos rodeados de historias que tienen, sin querer, una puerta; si la cruzamos, nuestra vida cambia. Si nos ponemos a recapacitar dónde estamos hoy es por cruzar alguna puerta en un momento dado en nuestra vida. La vida son puertas que cerramos y abrimos a nuestro antojo; de nosotros depende qué abrir o cerrar para encontrarnos en el sitio que deseamos.
Feliz 2016 y que las puertas que abramos nos lleven a un destino que seamos felices.

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



Manuel Charlón
photographer

❖ 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

VALLE DE AOSTA

NIEVE, ARTE, HISTORIA, GASTRONOMÍA…SON ALGUNOS DE LOS MUCHOS ALICIENTES QUE ÉSTA REGIÓN, LA MÁS PEQUEÑA DE ITALIA, OFRECE

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR www.laventanademanena.es



> Ayuntamiento neoclásico de Aosta en la Plaza de Emile Chonoux, padre del nacionalismo valdostano.

El Valle es un capricho de la naturaleza galardonado con lo mejor de cada casa , en este caso de cada país, ya que inmerso en los grandiosos Alpes y aunque perteneciente a Italia tiene a Francia y a Suiza al alcance de su vista .

Su estratégica situación en una encrucijada de los Alpes Occidentales le conecta con Suiza a través del túnel del Gran S. Bernardo y con Francia a través del túnel del Mont Blanc y del puerto de Piccolo S. Bernardo colindante con la ciudad y comuna de Le Thuile. Con 25 estaciones de esquí para un solo forfait, 900 kms. de esquí alpino y 300 kms. de esquí de fondo, cuenta con el privilegio de la estación de Cervina, de nieves perpetuas gracias a sus glaciares naturales, que convierte

Las pistas de Cervina, dadas sus nieves perpetuas, son las más apreciadas y famosas para el esquí veraniego, tanto en esquí alpino como de fondo



> El Valle cuenta con 25 estaciones de esquí para un sólo forfait.

al Valle de Aosta en un destino de esquí para las cuatro estaciones. Infinita es la oferta de ocio , deportes, cultura y tradiciones que el valle ofrece. Sí las estaciones de esquí de Courmayeur, Pila, Mont-Rosa o Monte Cervina son el destino de invierno, La Thuile es un paraíso para el senderismo, la equitación , la pesca o el rafting en verano.

En un marco natural y esplendoroso la piedra y la madera tienen su protagonismo en el valle. Estos dos elementos son esenciales en la arquitectura tradicional y se moldean a las necesidades de las aldeas. Recorriendo pueblos como Alpenzù en el Valle de Gressoney, o Mascognaz en el Valle d`Ayas entre otros, se puede apreciar la funcionalidad y armonía de la piedra y la madera en sus construcciones. También son mudo testimonio de la historia del valle los muchos castillos, iglesias y torres que se salpican por la región; en el s. XVI algunas de las familias más renombradas valdostanas construyeron sus casas sobre los restos de antiguos edificios romanos consiguiendo de esta forma preservarlos , aunque su intención fuera el control y la defensa.

DESDE TIEMPOS DE LOS ROMANOS...

Restos romanos se encuentran por la zona. Ya Roma vislumbró la fertilidad de los valles y el idílico enclave que le ha llevado a ser receptor de diversos pueblos con sus lenguas y tradiciones. El medievo también se explayó en el Valle de Aosta y su arquitectura e incluso alguno de sus rituales siguen siendo parte la cultura popular. Los carteles de las tiendas y restaurantes rezan en italiano y francés, algún que otro vocablo alemán se cruza de vez en cuando y lo que se escucha en la vida cotidiana del valle es el "arpitano" o franco provenzal . Las laderas de



> Los Alpes Occidentales tienen 900km de pistas de esquí alpino y 300 de esquí de fondo.



> La estación de Courmayeur se encuentra a los pies del Mont Blanc en la zona italiana.

La Porta Pretoria era la entrada a la ciudad romana de la Aosta de entonces, Augusta Pretoria. Contaba con tres accesos, uno central para los carros, y dos laterales para peatones



> Torre de la Catedral de Aosta.



> La estación de La Thuile es ideal para el senderismo, la equitación o el rafting.

las montañas están adornadas por pueblecitos que parecen maquetas por su tamaño y por el esmero con que están cuidadas las casas de ventanas adornadas con geranios. Como diría la canción "Un pueblito aquí y otro más allá..." que viven del ganado, de la artesanía y sobre todo del turismo que acude a disfrutar de los deportes de invierno, de la belleza de sus ríos y prados y de la gran historia de este pequeño lugar que mira a las montañas más altas de Europa: El Mont-Blanc, Cervino y Mont- Rosa.

El Museo Arqueológico Regional en la ciudad de Aosta recoge la trayectoria desde la prehistoria de está pequeña gran región del noroeste de Italia, de amplios valles y rica historia.

AOSTA, ANTIGUA AUGUSTA PRETORIA

Situada en una cuenca llana en la confluencia del río Dora Baltea y del Buthier, es la capital de la región , y motivos tiene para serlo pues desde que en el 25 A.c. los romanos se apoderaron de la región y fundaron la ciudad bautizada como Augusta Pretoria, ha sido el punto de congregación de los habitantes de los valles que bajan de las montañas el 30 y 31 de cada Enero a la famosa Feria de Sant `Orso de actividades artesanales y tradicionales, y al final del verano en los años impares celebra un concurso de vinos montañeros mientras que en los pares festeja el "Desarpe" o la vuelta del ganado de los prados. En Octubre la batalla de las reinas que no es otra cosa que un combate de vacas vuelve a aglutinar a los lugareños , igual que lo hace el Carnaval Histórico de febrero.

De paseo por Aosta hay que ser precavido y no tomarlo a la ligera, pues se puede escapar algo importante. Si a primera vista parece una bonita ciudad montañesa con el "Arco de Pretoria" encabezándola, de un segundo vistazo se pueden comprobar vestigios de la edad media en el conjunto de









> Escenas níveas en las estaciones de esquí del Valle de Aosta.



Sant`Orso con su campanario románico, cuyo interior alberga la colegiata, el priorato y el claustro.

Tiendas de encajes de bolillo que afaman la ciudad , de embutidos y quesos montañeros como el Fontina, llenan los bajos de las casas. Pero el plato fuerte de Aosta llega cuando escondido tras unas construcciones y con la vista del imponente Mont-Blanc de fondo, aparecen las Murallas y el Teatro Romano que, de tan bien mantenido, parece estar listo para una representación de Aristófanes o de Sófocles en cualquier momento. De la era romana y en cuestión de pocos metros se pasa al paleocristiano visitando las excavaciones de la iglesia cruciforme de San Lorenzo.

LAS TERMAS DE PRÉ-SAINT-DIDIER, DE TRADICIÓN CENTENARIA

Antes de disfrutar de la noche de Aosta , nada que mejor que pasar un par de horas en las termas de Pré-Saint-Didier a los pies del Mont-Blanc. Descubiertas en tiempos remotos por los romanos , las fuentes de agua caliente al amparo de montañas y valles han influido en la creación de uno de los balnearios mas completos y bellos de la zona. Su primera apertura data del 1838; las posteriores restauraciones han mantenido la noble elegancia de los edificios integrándola en las más modernas tecnologías. Se entra por un edificio del s XIX que con su austera elegancia esconde el mundo que espera al cruzar el umbral. En el recorrido por sinuosos pasillos cromáticos aparecen las bañeras hidromasajes, las cascadas tonificantes, las saunas temáticas, los baños turcos, los baños de barro.... pero lo mejor llega cuando inmersos en la riada de agua caliente que fluye por el spa, la corriente empuja a salir al exterior donde esperan unas piscinas "jacuzzi" de enormes dimensiones. La sensación de estar flotando a la temperatura perfecta entre un circo de montañas de las que sobresale e Mont-Blanc, es insólita. Si es invierno , un viento helado acaricia las mejillas mientras que el humo tonificante emergiendo del agua se diluye en la nieve del jardín que rodeado de velas consigue el más fantasmagórico de los escenarios. Si el tiempo es cálido, las flores , el verde y las nieves perpetuas de los picos son un magnífico panorama a contemplar mientras los turbos del jacuzzi agitan el agua y



> Pórtico de la fachada renacimental de la Catedral de Aosta, decorado con frescos y estucos.

> Impresionantes Alpes Occidentales del Valle de Aosta.



>Textiles y bordados de la artesanía regional.



>La excelente chacinería da la región.

tonifican el cuerpo.

EL BUEN COMER DEL VALLE

Tras esta sesión revitalizadora , llega la hora de disfrutar de la gastronomía regional. Dada la riqueza natural del Valle de Aosta sus productos alimenticios son variados y de renombrada fama, muchos de ellos con Denominación de Origen. Quizás el protagonista de los lácteos sea el queso Fontina que aún se produce dos veces al día al final de cada ordeño, le secunda el Valle de Aosta Fromadzo de leche de cabra. El jamón de Bosses que data del s. XIV con un periodo de curación de 1 a 24 meses es exquisito. El valle está repleto de acogedores restaurantes forrados en madera con decoración montañesa y aromas de humo y de lavanda, donde se puede y se debe degustar estas exquisiteces y muchas más regadas con vinos de la región, cultivados heroicamente en las terrazas escarpadas de las montañas.







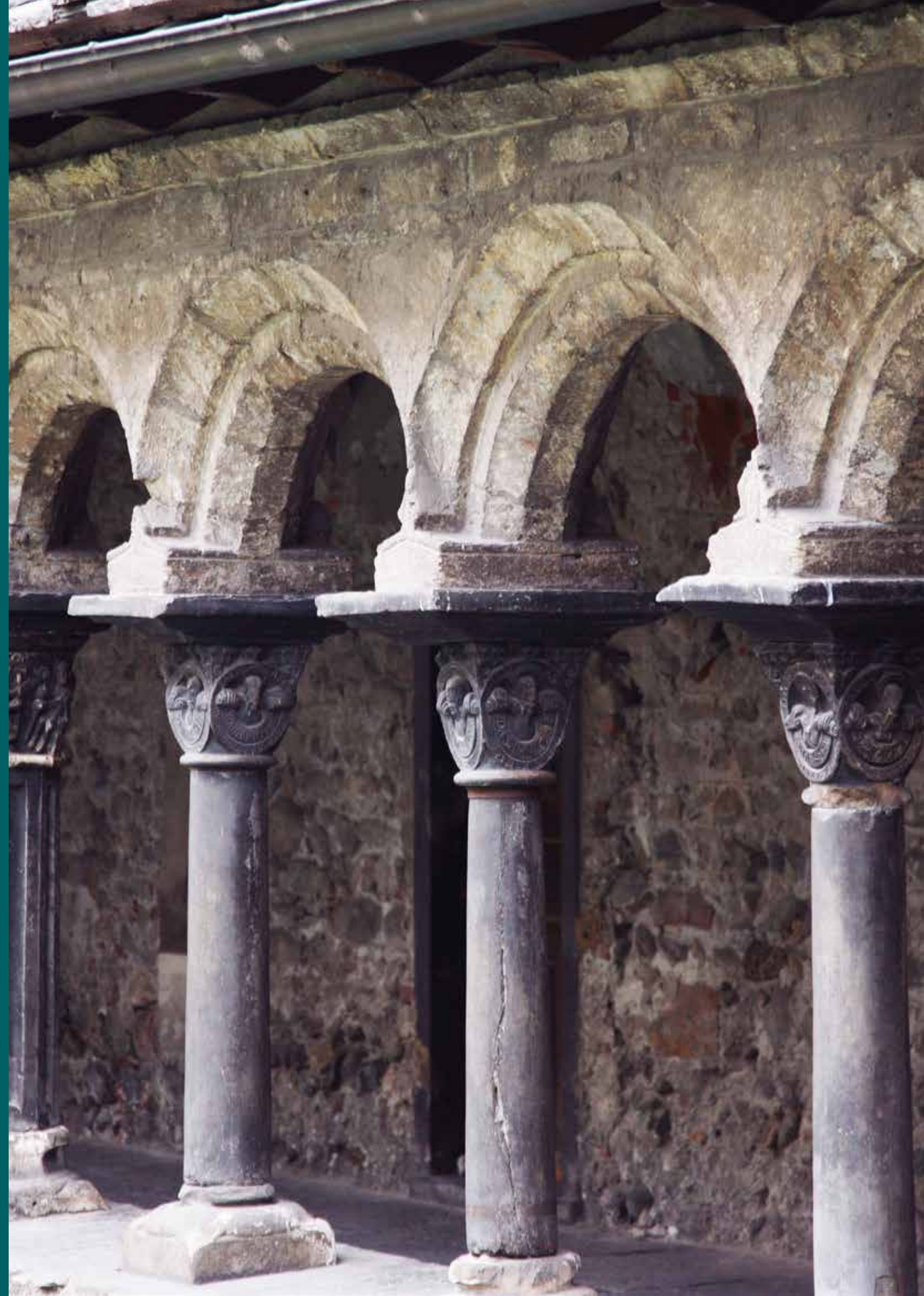




>Excavaciones arqueológicas en la basílica paleocristina de San Lorenzo.

Bajo la antigua iglesia parroquial han aparecido restos de la basílica cruciforme paleocristina, erigida sobre las tumbas de los primero mártires

>Detalles de la ciudad de Aosta, capital del Valle.



GUÍA PRÁCTICA

VALLE DE AOSTA





CÓMO LLEGAR

Iberia vuela diariamente a Milán. Desde su aeropuerto de Malpensa salen continuamente autobuses hacia el Valle de Aosta.
www.iberia.com

ALOJAMIENTO

EL HOTEL VILLA NOVECENTO de 4* es acogedor, romántico y mira al Mont Blanc. Tiene centro de fitness y WIfi gratuita. En invierno, se incluye el traslado al teleférico de Dolonne.
www.alpissima.it

RESTAURANTES

LE PELERIN GOURMAND con bóvedas de ladrillo del s. XV , decoración rústica y cálida iluminación, ofrece productos de la zona como setas, trufas, y queso fontina. Sus vinos navegan entre los valdostanos, piamonteses, y toscanos.
Vía de Tillier Jean Baptiste 9
Aosta
Telf.: +39 0165 231850

RESTAURANTE OSTERIA DA NANDO
En pleno corazón de Aosta, en la calle peatonal de Sant´Anselmo, este local de la familia Scarpa disfruta de su añeja tradición desde 1957. La carta de vinos es excelente y en su gastronomía valdostana predominan la polenta, los embutidos y la fondue. Cuenta con el reconocimiento de la guía Michelín 2015.
ww.osterianando.com

INELUDIBLES

-EL PUENTE ROMANO DE AOSTA, imponente testimonio que cruza el antiguo cauce del arroyo Buthier.
-EL ARCO AUGUSTO DE AOSTA, arco de triunfo levantado para conmemorar la derrota del pueblo Salasi que ocupaban el valle del río Dora Baltea.
-EL TEATRO ROMANO con una fachada de 22 metros de altura donde ahora se realizan espectáculos de luz y sonido durante el verano para redescubrir bajo otra óptica el monumento milenario.
-LA CATEDRAL DE AOSTA Y LA COLEGIATA DE SAN ORSO, templos románicos de gran importancia en la región.
-LAS TERMAS DE PRÉ SAINT DIDIER. www.termedipre.it
-SKYWAY MONTE BIANCO www.montebianco.com
-MUSEO ARQUEOLÓGICO REGIONAL DE AOSTA.

INFORMACIÓN

www.enit.it
www.italia.it
www.lovevda.it





> El funicular de toda la vida, antes del *Skyway.*

>Skyway Monte Bianco

El 30 de Mayo de 2015 se abrió al público la tremenda obra de ingeniería que ha supuesto la construcción de los nuevos teleféricos del Mont Blanc de cabinas rotatorias . Gracias a éste proyecto se conectan las estaciones de Pontal d´Entrèves, Pavillon du Mont Frèty y Punta Helbronner. En ésta última se encuentra la terraza panorámica circular de 14 metros y arquitectura vanguardista, desde donde se alcanza a contemplar, en su marco de 360 grados, el Mont Blanc, el Monte Rosa, el Cervino , el Gran Paradiso y el Gran Combin.



> Restos romanos de lo que fue Augusta Pretoria.

WEDDING EVENT PLANNER
curso de especialización



"Trabajar en lo que te apasiona, reciclarte, aprender a desarrollar tu carrera profesional para convertirte en un referente del sector"

SALLY L.HAMBLETON for THE WORKSHOP FLORES · MIMOKI · WEDDINGS & LIFESTYLE ATIPICA · Isabel Haastre · Click 10 · mylittle momo · SM AC SANTO MAURO AUTOGRAPH COLECTION HOTELS

www.weddingeventplanner.es



FUEGO RITUAL EN LA NOCHE CASTELLANA

LA PROCESIÓN DE LA VIRGEN DE LOS PEGOTES DE NAVA DEL REY, VALLADOLID, CUMPLE 270 AÑOS

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

Trascurre la procesión por una de las calles principales de Nava, la de Manuel Salvador Carmona (hijo de la villa e ilustrador del s. XVIII), alumbrada por los pegotes y las hogueras hechas con ramas de pinos y olivos. Familias enteras siguen a la comitiva. Tradición, fervor y fuego que se mezclan en la negra noche castellana.

La primera vez que se hizo esta procesión, en 1745, hacía más frío y llovía más que ahora. Cayó un aguacero tan fuerte que tuvo que retrasarse el acto religioso. Y la noche se echó encima. Entonces no hubo más remedio que coger algunas estacas, embadurnarlas con pegotes de pez y prenderlas fuego. Nacían así los "pegotes" y con ellos la Virgen de los Pegotes

Por una vez los grajos se equivocaron, todo el día habían volado bajo pero esa noche no hizo nada de frío. El cambio climático también ha llegado a la meseta vallisoletana, a Nava del Rey (no confundir con el plural Navas del Rey, en Madrid) muy cerca de Medina del Campo, en plena tierra de vinos de Rueda. Pueblo con categoría de villa desde 1560, cuyo suelo está horadado por gran cantidad de bodegas subterráneas.

EL VINO DE LA NAVA

A mediados del s. XVIII sus arrieros llevaban en carros tirados por mulas el "vino de la Nava" hasta Asturias y Cantabria. Vino recio, con carácter, al que algunos llamaron "vino rancio", que no quiere decir pasado, sino añejo, parecido a un amontillado. Otros lo llamaban "vino caro" pues llegaba a costar tres veces más que el vino normal.

LA GIRALDA DE CASTILLA

Los pájaros negros han revoloteado todo el alrededor de la torre de la parroquia de los Santos Juanes (Bautista y Evangelista), conocida como la Giralda de Castilla (s. XVI) por su estructura que recuerda a la sevillana. Pero ya se han acostado. A las 7 de la tarde (ya de noche) del 8 de diciembre, los muleros tienen preparada en la puerta del Ayuntamiento la carroza de cristal en la que se va a subir a la Virgen hasta la ermita del Pico Zarcero, su residencia habitual. Desde allí la habían bajado al pueblo (unos 2 km.) el 30 de noviembre, los nueve días que dura el novenario en honor de Ntra. Sra. de la Concepción, la patrona del pueblo.

Y aunque este año no ha hecho frío, los muleros son fieles a la tradición y se meten entre pecho y espalda buenos tragos de vino rancio. También fuman puros regalados por el consistorio y se cubren la cabeza con pañuelos a lo pirata para protegerse de las chispas que van a saltar de las antorchas.

Enseguida llevan el carruaje, todavía vacío, hasta la puerta de la iglesia. Allí les espera la imagen de la Virgen, situada bajo el retablo de Gregorio Fernández, Francisco Velázquez y Francisco Martínez, y es introducida en la carroza fabricada ex profeso en 1893 por la familia Pino Rodríguez. Inmediatamente suben también el párroco, el alcalde y un descendiente de los Pino Rodríguez.





A las 7 de la tarde (ya de noche), los muleros tienen preparada en la puerta del Ayuntamiento la carroza de cristal en la que se va a subir a la Virgen hasta la ermita del Pico Zarcero, su residencia habitual

DETENCIONES

En los pocos metros transcurridos la procesión ha sido detenida varias veces por algunos fieles que lanzan a la Virgen vítores o vivas a pleno pulmón, una especie de amago de saetas sin música, que se queda en invocaciones fervorosas: "¡Viva la Pura y Sin Mancha!", "¡Viva la Estrella de la Mañana!", "¡Viva la Rosa de Jericó!", a las que los asistentes responden con un seco y tajante "¡Viva!".

HACE 270 AÑOS

En la puerta de la iglesia una doble fila de niños con antorchas marca el camino hacia la carroza. Hoy son teas de parafina, pero la primera vez que se hizo esta procesión, en 1745, se fabricaron con brea. Aquel día de hace 270 años hacía más frío y llovía más. Cayó un aguacero tan fuerte que tuvo que retrasarse el acto religioso. Y la noche se echó encima. Entonces no hubo más remedio que coger algunas estacas, em-





Durante todo el día los grajos han volado bajo junto a la torre de la iglesia, conocida como La Giralda de Castilla. Y a pesar del dicho popular, este año no ha hecho mucho frío.
Los muleros lo tienen todo preparado en la puerta del Ayuntamiento, desde allí irán a recoger la talla de Nuestra Señora de la Concepción, que les espera en la parroquia de los Santos Juanes bajo un impresionante retablo de Gregorio Fernández, Francisco Velázquez y Francisco Martínez. Desde allí, la patrona de Nava del Rey es sacada en andas por los fieles para introducirla en la carroza de cristal.











Fogatas hechas con ramas de pino y olivo y antorchas en manos de los más pequeños iluminan el recorrido de unos dos kilómetros que es constantemente interrumpido por fieles que lanzan vítores a la Virgen, una especie de amago de saetas sin música

badurnarlas con pegotes de pez y prenderlas fuego. Nacían así los "pegotes" y con ellos la Virgen de los Pegotes.

CALLE MANUEL SALVADOR CARMONA
Trascurre la comitiva por una de las calles principales de Nava, la de Manuel Salvador Carmona (hijo de la villa e ilustrador del s. XVIII), alumbrada por los pegotes y las hogueras hechas con ramas de pinos y olivos. Pero lo hace de forma muy lenta, interrumpida por las constantes salvas. "¡Viva la Virgen de las Castañas!", porque antiguamente era costumbre asar castañas en los rescoldos que quedaban. Hoy en algunos puestos se regalan y duran menos que un caramelo a la puerta de un colegio. Familias enteras siguen a la comitiva.

NOCHE CASTELLANA
Tradición, fervor y fuego que se mezclan en la negra noche castellana. Fiesta que fue declarada en 2008 de interés turístico regional, y que como los buenos clubs con solera aspira a subir a interés turístico nacional. Y se lo merece.











El fuego no solo es uno de los protagonistas de la procesión, también lo es en la tonelería "Burgos", una de las pocas fábricas de toneles que siguen activas en España. Nava del Rey es una villa típicamete castellana con calles con soportales, bodegas subterráneas, que horadan su suelo, y obradores de dulces típicos, como las "pelusas".







JERUSALÉN

CUNA DE LA ESPIRITUALIDAD

TEXTO Y FOTOS FELIPE ALONSO



Algo especial tiene la ciudad de Jersusalén y su entorno. Algo muy especial, donde se respira una atmósfera distinta, diferente, espiritual, que parece no haber cambiado a lo largo de los miles de años de su existencia





Algo especial tiene la ciudad de Jerusalem y su entorno. Algo muy especial, donde se respira una atmósfera distinta, diferente, espiritual, que parece no haber cambiado a lo largo de los miles de años de su existencia.

Se puede ser creyente o no de una de las tres religiones monoteístas que se distribuyen por ella y que ocupan cada una un espacio, cristianismo, islamismo y judaísmo, pero lo cierto es que ante la visión de sus murallas, al penetrar en su caso antiguo por una de las puertas habilitadas para ello, un nuevo mundo de energía ancestral impregna al visitante.

Pocas ciudades hay en el mundo que se consideren capitales espirituales, y que con el paso del tiempo, y pese a los conflictos e invasiones de diferentes pueblos, desde los babilonios o los romanos; o desde los cruzados cristianos al grito de "Dios lo quiere", o con los otomanos, o…, hay ido ganando en sobriedad e importancia como centro religioso mundial.

Para los cristianos es el punto de inicio de sus creencias, allí se sacrificó Jesucristo; para los musulmanes, la segunda ciudad más importante de su religión, tras La Meca, Mahoma ascendió desde ella al paraíso; y para los judíos, el lugar donde estaba el Templo, el centro de su fe, su capital política y religiosa.

EL MONTE DE LOS OLIVOS: TOMA DE CONTACTO CON JERUSALEN

El Monte de los Olivos permite una visión panorámica de todo el conjunto de la ciudad vieja. La muralla a escasos kilómetros se presenta con toda su magnificencia, de construcción otomana, se conserva en un estado perfecto, tanto que para poder penetrar en la ciudad vieja hay que hacerlo a través de una de sus puertas. Pero…no adelantemos acontecimientos. También se divisa, claramente la cúpula dorada, de la Roca, un santuario islámico que no es mezquita, como muchos piensan, sino simplemente un templo. E incluso se llega a intuir la ubicación de cada barrio, ya que Jerusalen la Vieja está dividido en cuatro zonas claramente definidas.

Pero volviendo al lugar desde donde iniciar una visita a esta magnificencia espiritual, el Monte de los Olivos, conviene destacar que une a la panorámica, el ser uno de los emplazamientos más importantes para cristianos y judíos. No en balde allí, según cuenta en Nuevo Testamento bíblico, Jesucristo lo tenía elegido como punto de oración. Además allí se encuentran varias iglesias católicas como por ejemplo la de la Ascensión o la Iglesia de Todas las Naciones, levantada donde se supone que se encontraba el huerto de Getsemaní, donde fue apresado Jesús el considerado desde entonces en el culto católico como Jueves Santo.

Para los judíos también tiene un significado especial, "es sagrado", ya que según se puede leer en el bíblico libro de Zacarías, es el lugar desde donde "Dios empezará a redimir a los muertos al final de los tiempos". De hecho su simbología es tal, que allí existe un gran cementerio donde se encuentran enterradas más de 150.000 personas, algunas de importancia capital para Israel.

Y antes de adentrarnos en la ciudad vieja, conviene apuntar la vista privilegiada que se tiene desde este alto punto de la llamada Puerta del Mesías, por donde se supone que accedió Jesús a Jerusalén, una de las siete puertas que se encuentran en la muralla.

LA CIUDAD VIEJA: DONDE LA FE MUEVE MONTAÑAS

Grupos de personas de toda índole atraviesan la puerta de Jaffar, la más cristiana de todas porque da acceso al Barrio Cristiano, y dejando a un lado la Torre de David, un museo interesante que merece la pena visitar, adentrarse calle abajo hacia uno de los puntos más importantes para la peregrinación de esta fe, la iglesia del Santo del Santo Sepulcro. No es difícil cruzarse con visitantes de cualquier zona del mundo que van por la calle cantando piezas religiosas mientras se adentran por las estrechas ca-







lles de esta zona de la Ciudad Vieja con destino al lugar donde se llevó a cabo la crucifixión de Jesucristo y donde fue enterrado. La iglesia está en el Gólgota, monte donde se clavó la cruz. Allí también se encuentra la llamada Piedra de la Unción, sobre la que fue colocado el cuerpo de Jesús para ser limpiado y amortajado antes de su entierro, muy adorado por los peregrinos ortodoxos, y, naturalmente, como punto más importante de todo el conjunto, el Sepulcro. Es muy interesante el acudir a la visita en el momento en que los franciscanos realizan su tradicional procesión vespertina, y sus rezos y cánticos en la parte alta de la iglesia, ante el Calvario. Esta iglesia es la catedral del Patriarcado Latino de Jerusalém, y cuenta además con diversas capillas en su interior, destacando las de Santa Elena y la de Longinos.

En este templo finaliza el Vía Crucis que comienza en la Vía Dolorosa y que tras recorrer toda esa calle con nueves "estaciones" (paradas), se adentra en la Iglesia para cumplir con las cinco últimas.

Desde allí se pueden tomar tres caminos diferentes, en función de la zona de la Vieja Ciudad que se quiera visitar primero, y que se puedan visitar, pues hay algunas partes que no se encuentran abiertas a los turistas, ni a los peregrinos por encontrarse en zonas delicadas del barrio musulmán.

Saliendo de la plazoleta en la que se encuentra el Santo Sepulcro hacia la izquierda, se adentra uno en el barrio judío propiamente dicho. Hay que señalar, que antes no se ha apuntado, que la Jerusalém vieja esta formada por cuatro barrios claramente señalizados: Armenio, Cristiano, Judío y Musulmán. Pues bien, a travesando un complejo laberinto de calles, estrechas y con una sucesión de tiendas donde se puede encontrar un poco de todo, tanto para el peregrino, elementos de culto, como para el turista no creyente, desde antigüedades hasta los clásicos souvenir, se llega (todo está muy bien indicado con carteles al uso), a otro de los lugares más impactantes de esta ciudad.

Es el Muro Occidental , más conocido como Muro de las Lamentaciones, único vestigio que queda del segundo templo de Jerusalém que fue destruido por el general romano Tito sobre el año 70 de nuestra era. Un punto, ese muro o kotel, donde acuden hombres y mujeres, por separado, y donde puede verse un acceso a modo de pasarela de madera que comunica con la otra parte donde estaría el resto del templo, la "Esplanada de las Mezquitas", zona árabe cerrada a los visitantes por "motivos de seguridad".

El muro está lleno de pequeños papeles entre la grietas de sus piedras, que no son otra cosa que las peticiones de los allí orantes. Las mujeres suelen cubrirse la cabeza con un velo a modo de respeto, aunque no sea del todo obligatorio para aquellas que no son religiosas, mientras que los hombres sí tienen que hacerlo con el pequeño gorro que parece sólo tapar la coronilla, el yamakah o kipá o un sombrero que no tenga ningún distintivo. Para llegar a la explanada hace falta atravesar un control y un arco detector de metales.

Si en el caso del Santo Sepulcro, se puede percibir un cierto aroma espiritual, en la proximidad de este muro, la religiosidad aumenta y la sensación de misticismo no es ya la de una religión, sino la de todo un pueblo.

Al otro lado del muro se encuentra la Explanada de las Mezquitas, donde está la mezquita de Al Aqsa y la de Umar, aunque esta última más que una mezquita es un templo, se l suele conocer más por Domo de la Roca, o Cúpula de la Roca, gracias a su inmensa cúpula dorada, uno de los símbolos más característicos de Jersusalén. Esta parte de la ciudad está cerrada para todos los visitantes ya que suele ser uno de los puntos más conflictivos entre israelíes y árabes, debido a que las tradiciones de ambos pueblos le dan un valor muy especial. Además de ocupar una zona donde estaba el segundo templo. Este octógono fue construido entre los años 687 y 691 por el noveno califa, Abd al-Malik, y es considerado el punto desde el que el profeta Mahoma ascendió al cielo acompañado por el ángel Gabriel. Por su parte, para los judíos representa el punto donde Abraham iba a sacrificar a su hijo Isaac por orden de Yahveh, y donde Jacob vio la escalera hacia el cielo. Allí estaba el Santa Sanctorum, la parte más sagrada del templo.

El barrio más grande es el musulmán. Se nota mucho el paso de una zona a otra porque el tiempo parece haberse detenido en esta parte. Las calles, los rincones, los pasadizos, los arcos... todo ello recuerda a una medina de cualquier ciudad árabe de otra parte del mundo, pero con un sabor especial en Jersusalén. El mercado es el clásico, objetos de todo tipo, especias, con el té a la cabeza, frutas...En esta parte, y junto a la llamada Puerta de los Leones, se encuentra el Santuario de la Flagelación y la Iglesia del Lisóstrotos, inicio del Via Crucis y de la Via Dolorosa. Y así, paseando por sus callejuelas estrechas, se llega a la puerta de Damasco, entrada y salida de la ciudad vieja, dejando atrás sus murallas, sus gentes, su tradición y sus creencias.

Si se quiere visitar también el cuarto barrio, el armenio, la mejor forma de hacerlo es entrar por la puerta de Sión. A simple vista parece la zona más rica de la ciudad vieja, la que se encuentra en mejor estado, y donde están las tiendas más lujosas.

Antes de abandonar la antigua, la santa, la...,Jersusalén, baste recordar que en la muralla hay un total de siete puertas de acceso a la misma, que son cuatro los kilómetros del perímetro de muralla que la rodea y que se pueden contar hasta treinta torres.

AL OTRO LADO DE LAS MURALLAS, UNA CIUDAD DIFERENTE

Diferente, no en muchas de sus costumbres ni en sus tradiciones, porque si hay





algo que se acepta nada más llegar al aeropuerto Ben Gurion, es que se ha llegado a un país donde lo tradicional se mantiene por encima de todo lo demás. Una ciudad moderna que ha sufrido muchas transformaciones desde que a finales del siglo XIX se comenzaron a construir los nuevos barrios.

Jersusalén ha crecido mucho en poco tiempo, y eso se nota en sus edificios, calles, bulevares, centros de aprovechamiento de recursos, y recuperación de aquellas instalaciones que o bien por obsoletas se abandonaron en su momento, o que no se utilizan ahora, caso de la antigua estación del tren, por ejemplo. En todos ellos el diseño vanguardista aprovecha los espacios. Por ejemplo, la zona de Mamilla, con una buena oferta hotelera, y la que podíamos considerar su "milla de oro" de tiendas; el paseo que hay a lo largo de la muralla desde el otro lado de la avenida que bordea la Puerta de Jaffar... O edificios singulares como Knesset o Parlamento, o la Universidad Hebrea, demuestran el pulso y avance de esta parte de la ciudad. No obstante hay dos lugares fundamentales que visitar, se trata de dos museos, el de Israel, y el del Holocausto.

En el primero se puede apreciar parte de la historia de Israel, aunque lo que más destaca es el Santuario del Libro, donde se exponen los siete Rollos del Mar Muerto encontrados en Qumran en 1947, y una maqueta que tiene más de doscientos metros cuadrados y que representa a Jerusalen en la época del segundo templo.

El Museo del Holocauto, es un lugar donde el entorno

amantes de la fotografía no
den olvidar la cámara ningún
en el hotel. Cualquier paseo
la Riviera de Opatija propor-
ciona encuadres sugerentes, y
asi siempre protagonizados por
el mar.



sobrecoge al visitante. Una exposición en la que se recuerda a los más de seis millones de judíos que pagaron con su vida durante la II Guerra Mundial, el ser eso, judíos. Se trata de un edificio longitudinal, en el que están dispuestas las sala en diferentes espacios y secciones a ambos lados de un pasillo, y en las que se puede conocer y comprobar como fue el genocidio a manos de los nazis y cual fue su real desarrollo, desde los primeros ataques y levas, hasta los campos de concentración y exterminio. Un museo que no se debe dejar de recorrer para conocer y recordar de primera mano una parte de la historia reciente que no debe volver a ocurrir nunca más.

Y eso y más es Jerusalém. Y eso y más es Israel, donde además de las zonas de peregrinación, de Tierra Santa, como Nazareth, Belén, Mar de Galilea, Betania..., existen otros puntos de interés, tales como el Mar Muerto (flotar leyendo el periódico es una imagen que todo turista quiere tener), la cosmopolita ciudad de Tel Aviv, donde el Mar Mediterráneo cierra su extensión, o los restos arqueológicos de todos los pueblos que por aquí pasaron, con una especial significación de Masada, lucha del zelote contra el romano invasor...

Pero ello, es parte de nuevas historias, de nuevos reportajes que relatar. SHALOM.•





ARRANCA LA CUENTA ATRÁS PARA LA TRANSFORMACIÓN DEL ESPACIO QUE OCUPARÁ ALINEA MADRID

El pasado 2 de diciembre, el interiorista Lázaro Rosa-Violán, el Director General de Kitchen Consult, Raúl Fernández, y el Director General de NH Hotel Group, España y Portugal, Hugo Rovira, han presentado en el hotel NH Collection Eurobuilding, la transformación que sufrirá el espacio que, en poco más de un mes, ocupará el restaurante Alinea Madrid.

En el mismo desayunador VIP del hotel, Rosa-Violán ha desvelado que se trata de un proyecto muy especial, "en el que trataremos de que la gente que venga a cenar tenga la sensación de estar viviendo un sueño y no sólo por la parte gastronómica". La decoración del espacio, futurista, soft, también tendrá un punto cinematográfico. Además, el interiorista ha puntualizado que, "es importante que la gente se transporte, pero sin olvidarnos que estamos en Madrid".

Por su parte, Raúl Fernández de Kitchen Consult ha detallado las mejoras que tendrán que hacer, tanto en la cocina de producción que utilizará el equipo del chef Grant Achatz durante sus cuatro semanas de estancia en Madrid, como en el mismo desayunador VIP. En él se instalará una cocina de pase para que el chef termine de preparar cada uno de los platos que se degustarán en cada servicio. Según Fernández, "esta es la parte más difícil ya que este espacio no está pensado para ser una cocina, no hay ningún tipo de instalación y por tanto, será necesario construir de cero todo lo que el equipo nos ha pedido".

Aunque ambos equipos están ya trabajando en el proyecto, el espacio se transformará en tan sólo dos semanas de obras, las cuales arrancaron en plenas navidades, en un restaurante sorprendente y efímero, para luego volver a ser el desayunador VIP que es en la actualidad.

Hugo Rovira, como anfitrión al encontrarse el espacio en su "casa", ha querido insistir una vez más en que "este proyecto se enmarca dentro de la apuesta por la gastronomía que el grupo está realizando en España y que nos lleva a innovar de continuo en el terreno gastronómico, vinculándonos a cocineros de prestigio internacional, además de los reconocidos chefs con los que contamos el Grupo".

Alinea Madrid ha entrado la semana del 2 de diciembre en la cuenta atrás con la apertura de la venta a través de la página web de reservas, **www.alineainresidence.com** de las últimas mesas disponibles para disfrutar de esta experiencia gastronómica única.



HOTELES ELBA INCORPORA A SU CADENA HOTEL CORBETA LANZAROTE



La cadena de Hoteles Elba que ya contaba con doce establecimientos, repartidos entre en las costas de Andalucía e Islas Canarias, ha ampliado recientemente su cartera con la compra del Hotel Corbeta Lanzarote.

El hotel situado en la localidad de Playa Blanca, será remodelado para realizar todas las mejoras necesarias hasta incluir durante el próximo año la marca Elba en su nombre comercial, convirtiéndose en "Elba Lanzarote Royal Village Resort". Los cambios tienen como objetivo además ofrecer los estándares y la propia filosofía de la cadena. **www.hoteleselba.com**

EL RESORT PIERRE & VACANCES FUERTEVENTURA ORIGO MARE RECIBE EL GALARDÓN BEST HOTEL OF THE YEAR 2015 FUERTEVENTURA DE EXPEDIA CANARIAS

El resort Pierre & Vacances Fuerteventura Origo Mare del Grupo Pierre & Vacances Center Parcs, líder europeo en apartamentos vacacionales y resorts desde hace más de 45 años, ha logrado alzarse con el premio Best Hotel of the Year 2015 Fuerteventura, otorgado por la agencia internacional de viajes Expedia, en la II Edición de los premios Expedia Canarias.



Javier Buch, Director de Fuerteventura Origo Mare, fue el encargado de recibir el galardón de manos de Nuno Sales, Area Manager de Expedia para las Islas Baleares y Canarias, en una ceremonia de entrega que tuvo lugar el pasado 26 de noviembre en La Terrazza del Mare de Tenerife y a la que acudieron más de 120 invitados vinculados al sector turístico.

Los premios, impulsados desde la sede regional canaria de Expedia, pretenden reconocer la constancia, entrega, colaboración y potencial de los resorts canarios así como su empeño por posicionar Fuerteventura como destino vacacional a nivel europeo.

Además del premio al mejor hotel del año de cada isla, se entregaron reconocimientos a Top Producers canarios como el Hesperia Bristol Playa, en Fuerteventura, y el Cleopatra Palace, en Tenerife.

www.pierrevacances.es



ABRE SUS PUERTAS EN PUNTA CANA EL LUJOSO PEARL BEACH CLUB

El Pearl Beach Club Punta Cana, un ambicioso proyecto en el que participa Catalonia Hotels & Resorts, ha abierto formalmente sus puertas como oferta complementaria del destino turístico dominicano.

El lujoso club de 1.700 m2 situado junto al resort Catalonia Bávaro, ofrece un restaurante de cocina mediterránea con fusión caribeña, bar de playa con camas balinesas VIP, zona de coctelería, beach club con camas flotantes alrededor de una infinity pool y jacuzzis privados para un nivel exclusivo de pool party.

El Pearl Beach Club Punta Cana también cuenta con espacios para eventos corporativos y una amplia infraestructura para celebrar bodas, conciertos y espectáculos; además de ambientes para presentaciones artísticas en vivo, prácticas deportivas como kayak, kitesurf, paddle board o yoga y áreas de masajes.
www.pearlbeachclub.com



EL HOTEL VAL DE NEU ABRE SUS PUERTAS

El Hotel Val de Neu, de Hoteles Santos, ha abierto sus puertas con nuevos servicios exclusivos para sus clientes. Los huéspedes con reservas de Suites tendrán a su disposición vehículos de alta gama y en Navidad los más pequeños podrán disfrutar de juegos acuáticos en la piscina, además de programas de ocio para lograr unas vacaciones inolvidables. Ubicado en la cota 1.500 de Baqueira Beret, el Hotel Val de Neu fue reconocido hace un año con la categoría de 5 estrellas Gran Lujo, lo que le convirtió en el primer hotel de montaña de Europa con esta distinción. **www.hotelbaqueira-valdeneu.com**



HARD ROCK HOTEL IBIZA CONTARÁ CON LA PANTALLA EXTERIOR CÓNCAVA DE LEDS MÁS GRANDE DEL MUNDO EL PRÓXIMO VERANO

Hard Rock Hotel Ibiza, el primer Hard Rock Hotel de Europa desarrollado en colaboración con Palladium Hotel Group, iluminará la próxima temporada de verano gracias a Odyssey Ibiza, la pantalla de LEDs exterior cóncava más grande del mundo, con casi 400m2. Así, Hard Rock Hotel Ibiza suma a su ubicación inmejorable, sus instalaciones cinco estrellas, sus actuaciones de artistas de primer nivel y sus actividades de ocio rockeras y divertidas.



SALLÉS HOTEL MAS TAPIOLAS RECOGE SU PREMIO AL ESTABLECIMIENTO HOTELERO DEL AÑO

La excelencia de sus instalaciones y equipamiento, la innovación aplicada al concepto de alojamiento y la integración del mismo en el entorno natural que lo rodea: el Valle de Solius, en plena Costa Brava son los principales atractivos que le han valido a Sallés Hotel Mas Tapiolas el reconocimiento como 'Hotel del año 2016' que entrega la Guía Gourmand. Una delegación de la cadena, encabezada por la Gerente de Sallés Hotels, Yolanda Sallés, recogió el premio en un acto que tuvo lugar ayer, y en el que la guía editada por Arola Editors y realizada por los periodistas Félix Llovell y Ramón Segú, celebraba también su 25 aniversario.

BEMATE.COM ABRE UN NUEVO DESTINO: ESTAMBUL



BeMate.com, la plataforma que ofrece apartamentos únicos con todos los servicios de un hotel, fundada y presidida por Kike Sarasola, cumplió su primer aniversario hace tan solo 2 meses. Con presencia en Madrid, Barcelona, Málaga, Nueva York, Miami, Ámsterdam y Florencia, BeMate.com sigue creciendo conquistando el mercado turco con su llegada a Estambul. Tras un exhaustivo estudio de la ciudad, más de 200 apartamentos se han incorporado a la red de BeMate.com, todos ellos ubicados en las mejores zonas de la ciudad: Las zonas de Beyoglu y Taksim, pero también otras zonas de interés para el viajero tanto a nivel monumental como de tendencias y de ocio como pueden ser Beşiktaş, Şişli, Kasımpaşa, Aksaray, o Grand Bazaar. BeMate.com es la primera plataforma que ofrece al viajero la comodidad e intimidad de un hogar con las facilidades propias de un hotel.



VUELVE GIFT COFFEE, EL LUGAR QUE TODOS ESTABAMOS ESPERANDO

¿Vives con tanta intensidad que necesitas una pausa? ¿La rutina diaria te consume? ¿Sientes que tu día necesita un break? En Room Mate Hotels lo sabemos y por eso traemos de vuelta uno de los conceptos de más éxito en la escena madrileña: GIFT COFFEE

Room Mate Óscar, el buque insignia de Room Mate Hotels en Madrid, vuelve a sus orígenes con la llegada de Gift Coffee, el lugar perfecto para disfrutar tanto de día como afterwork, uno de los imprescindibles del ocio de Madrid. Al igual que el hotel, este espacio ha sido diseñado con piezas únicas por el reconocido interiorista Tomás Alía.

Este nuevo concepto nace de la necesidad de los clientes de tener un sitio diferente en Madrid, con todo aquello que necesitan: Un ambiente informal, con personal encantador, repleto de diseño, wifi gratuito y horario amplio para que tus días estén llenos de acción.

Con una carta variada de cócteles, bebidas, cafés y picoteo con delicias como sándwiches gourmet, cremas o ensaladas, Gift Coffee es el nuevo lugar de moda en pleno barrio de Chueca, a solo unos pasos de la Gran Vía.



ESCAPADAS PARA TODOS LOS GUSTOS EN GRAN HOTEL LAKUA

Cualquier fin de semana es el momento perfecto para escapar de la rutina diaria y disfrutar de unos días de tranquilidad y relax. Y una ciudad idónea para ello es, sin duda, Vitoria-Gasteiz, nombrada Capital Verde Europea en 2012, que supone todo un ejemplo de ecología y desarrollo sostenible y ayuda al viajero a relajarse. La capital alavesa tiene en el Gran Hotel Lakua uno de sus establecimientos destacados, situado junto al Anillo Verde de la ciudad y equipado con un completo y acogedor spa.
www.granhotellakua.com









5 CUCHARAS: ALMA DEL SIGLO XX, CUERPO DEL XXI

Con la filosofía de una auténtica casa de comidas y con la estética de las últimas tendencias, abrió sus puertas hace un año 5 Cucharas Restaurante, Bar & Tasting Room (Infanta Mercedes, 115. Madrid. Tel. 91 023 35 48. www.5cucharas.com). Capitaneado por la joven Diana Hermo, arquitecta reconvertida a chef y con las cosas muy claras a la hora de dar de comer: "calidad, mimo y respeto por el producto y los productores, un mimo que también transmitimos a nuestros clientes". Para ello, se ha rodeado de gente joven, con ilusión, ambición, ganas y talento. ¿Su meta?: la experiencia máxima del comensal. Así, en 5 Cucharas se respira ilusión, calidez, tradición, innovación y diversión tanto en el ambiente como en la escueta carta, una preciosa agenda realizada en colaboración con Afanias, donde en la parte derecha Diana escribe a diario los platos que ha elaborado tras comprar en el Mercado de Maravillas. A esta oferta, se suman seis fijos, una mesa de quesos tanto nacionales como internacionales, un postre y su demandado café de pota. Entre los 'clásicos', recetas que han enamorada ya a su fiel clientela, como Croquetas caseras, Tortilla de patatas 5C (un recuerdo a Betanzos), Pulpo 'a feira', Cordero a la antigua... De postre, otra de las estrellas de la casa, la Tortilla Surprise.



LA VANDUCA CON V. TODO QUEDA EN FAMILIA

Los hermanos Van Dulken Calleja dan forma y nombre al nuevo hot place del barrio Salamanca; un local de estética fresca y alegre en el que disfrutar de una cocina de inspiración mediterránea con guiños al origen andaluz de sus autores. Tomate ibériko aliñao, salmorejo, mollete de pringá, hamburguesa con queso payoyo, albóndigas de la abuela y otros originales guisos son algunas de sus propuestas.
www.lavanduca.es



EL RESTAURANTE ASADOR ILLUNBE SE CONSOLIDA EN MADRID

En el tranquilo barrio de Arroyo de la Vega (Alcobendas) se ubica, ya hace más 30 años, uno de los restaurantes con más tradición de la Comunidad de Madrid, Illunbe. Illunbe es un asador basado en una cocina de mercado inspirada en el saber hacer vasco. Su carismático jefe de cocina José Ángel Aguinaga selecciona diariamente la materia prima con la que quiere trabajar luchando por una cocina sencilla de sabores auténticos.



TEXTO Y FOTOS SARA DOMEN

LA CANICA, EL DESTINO GOURMET DEL CAMPO DE LAS NACIONES

Comer o cenar es La Canica es apostar por una cocina divertida con un cuidado trato a la materia prima pero con una moderna y actualizada presentación.
La decoración es increíble en este local situado en una de las zonas de mayor auge en Madrid. Conserva las vitrinas de la antigua farmacia que ocupaba su puesto antes. Dos alturas dividen el espacio donde el tono verde y la madera predominan. Su mobiliario es de aire vintage, destaca su enorme chester amarillo mostaza, sillas de terciopelo rosa y mesas de madera clara hacen sentirte al comensal como en el salón de tu casa.
La cocina tradicional y vanguardista de su propietario y cocinero Sergio Martínez se fusiona a la perfección con los cócteles elaborados por el maestro mixólogo Oscar Pino haciendo así de La Canica una experiencia gastronómica.
Su carta es sencilla, formada por platos tradicionales pero elaboradas de una manera moderna y dando fuerte al cuidado del sabor y la presentación de los mismo: Tartar de atún rojo elaborado en dos temperaturas o las ricas "Canicas del Chef" (croquetas de estofado de carrillera)o El shiitake salteado con ali oli flambeado de miel, como plato estrella, son alguna de las exquisiteces que podemos probar en La Canica.





Destacar, sus "Arroces entre comillas" elaborados todos con sémola de trigo recomiendo el de mantequilla de albahaca y alcachofa confitada.
En cuanto a pescados, rico bacalao confitado con estofado de setas y consomé de jamón; y en carnes apuesto por sus costillas a la barbacoa abundantes y tiernas con un sabor especial.
"Nuestro restaurante se basa en una cocina de siempre, con sugerencias divertidas tanto en la presentación como en el nombre de los platos todo ello unido a una original decoración hacen de La Canica un destino gourmet". Afirma el joven empresario Sergio Martínez. **www.lacanicamadrid.com**



LÚA OBTIENE SU PRIMERA ESTRELLA MICHELIN

Lúa, que significa luna en gallego, es el proyecto personal de Manuel Domínguez que lleva once años dando de comer al público madrileño con su fórmula de menú degustación único. Hace cuatro años que Lúa cambió de local y se mudó a su ubicación actual, un local más amplio y luminoso ubicado en Eduardo Dato. A esto se suma una notable evolución creativa en la cocina de Manuel, siempre siguiendo una misma línea de "tradición del siglo XXI". La Guía Michelin de España y Portugal 2016, presentadael pasado mes de noviembre en Santiago de Compostela, reconoce esta evolución con la concesión de la primera estrella Michelin para Lúa, convirtiéndose así en el único restaurante gallego con este galardón en Madrid. Lúa se define por su menú degustación único que va cambiando según dicta el mercado y la temporalidad de los productos, fórmula que Manuel mantiene desde el principio. Sin embargo, con el paso de los años, el local se ha ido adaptando a las necesidades del público asiduo hasta llegar a la última reforma en la que una parte del comedor gastronómico se ha convertido en una zona de barra donde ofrece una carta de raciones y medias raciones perfecta para picotear y compartir.
www.restaurantelua.com







RANDOM

Madrid nunca deja de sorprendernos por su oferta gastronómica y de ocio. En un mundo donde casi todo está inventado y ya nada sorprende, de repente aparece alguien con ganas de hacer algo nuevo, especial, desde el corazón, y lo hace realidad. Este es el caso de RANDOM (C/ Caracas, 21 - **www.randommadrid.com**), el tercer restaurante de Esteban Arnaiz y Aynara Menchaca (Le Cocó y El Columpio).

Random acaba de abrir y ya está en boca de todos. Por su imponente diseño, obra de uno de los interioristas más buscados del momento: Juan Luis Medina y su equipo de Madrid in Love; por su ambiente rebosante de glamour y atención al detalle; por su cocina de mercado renovada de corte internacional, con reminiscencias de la cocina francesa, nipona, escandinava o peruana, en la que 'hay un poco de lo mejor de cada sitio', y un intenso sabor de boca que te traslada con los cinco sentidos a los mejores restaurantes del Mayfair londinense, culpa de dos mentes brillantes e inquietas con una escuela muy viajada, en torno a la que han brillado varias estrellas Michelín: Dani Rodríguez (Jefe de cocina), y Juan Rioja (Chef ejecutivo). En bodega, una sorprendente carta de vinos y espumosos estudiada a conciencia por el propio Esteban (Sumiller de formación y vocación), preside la carta, en la que destacan entrantes de primera como el Tartar de pez mantequilla y camarón frito con aliño de mostaza y sumac, las Almejas a la sartén, las Anchoas del Cantábrico o el Arroz de socarrat.

Los segundos van a seducir a los paladares más exigentes con platos como la Merluza a 45o, el Pixín a la brasa con sus verduras, el Steak Tartare o el Lomo bajo de vacuno, y los postres tienen opciones muy interesantes, como el Tartufo negro, bizcocho de pistacho y crema de arroz con leche, o el Marshmallow de fruta de la pasión.

Pero Random es mucho más. Es un lugar pensado para divertirse, en el que todo es aleatorio y nada ha sido dejado al azar. 'El resultado de la casualidad ordenada, de la creatividad inherente, del miedo a lo convencional. Porque lo estático y repetitivo es aburrido, en Random somos dinámicos y aleatorios, alejándonos de la confusión y buscando siempre la diversión. Somos gastronomía, creatividad, día, noche...'. Como dice Esteban, 'Random es el conjunto de mi experiencia'.

Abajo, un club privado de nombre Anónimo, al que solo se puede acceder con contraseña y en el que la palabra afterwork cobra otra dimensión, nos aleja del concepto de restaurante. Una puerta negra tras la que se esconde un universo paralelo, y cuya bienvenida te sitúa: 'Disappear Here' (desaparece aquí). Luz tenue y un estilo chic underground para acompañar las tarde-noches de Madrid en buena compañía, champagne, cócteles de autor, copas y combinados premium, tapas gourmet (atención al Bocadillo de Chopitos, las Fish & Chips, el Caviar y las Ostras), y la intimidad, casi clandestina y canalla, de aquel Speakeasy Club de los 60'.



DEGUSTARROZ: LA ÚLTIMA TENTACIÓN DE QUINCE NUDOS

Hay un paraíso arrocero realmente curioso: ni está rodeado de palmeras ni le llega la brisa del Mediterráneo... en QUINCE NUDOS (Avelina Cerra, 6. Ribadesella. Asturias. 984 11 20 73. **www.restaurantequincenudos.com**) sopla el viento del Norte, y es el único restaurante de fuera de Levante que forma parte de los diez mejores del país en la



categoría de arroces (los 100 Mejores de la gastronomía, última edición de Madrid Fusión). Además, desde hace unos días se estrena como restaurante recomendado en la Guía Michelin 2016. Y ahora, gracias a la última idea de su chef Bruno Lombán, el menú DEGUSTARROZ, la clientela podrá saborear tres de sus arroces favoritos y otros cuatro platos más por un precio increíble: ¡solo 35 euros!

STURIOS..ALGO MÁS QUE CAVIAR Y CHAMPAGNE

TEXTO Y FOTOS SARA DOMEN

Para los amantes del caviar y el champagne no deben dejar de descubrir, Sturios un restaurante único que no deja indiferente a nadie.

Inspirado en la Belle Époque y ubicado en el antiguo Palacio de los Marqueses de Casa Riera, en pleno corazón de la capital, Sturios nace con el objetivo de democratizar el lujo recuperando los grandes clásicos de la cocina y acercándolos al público en general, desde un prisma moderno y apostando por la especialización en dos de los productos gastronómicos más exclusivos: el caviar y el champagne.

Aunque Sturios es algo más, representa la versión actualizada de los grandes restaurantes clásicos de antes. Así, Sturios abre sus puertas con una carta que apuesta por la versión moderna de esos platos icónicos e imprescindibles en la historia de la gastronomía respetando su raíz tradicional. De su carta destacan aparte del caviar como plato estrella, otras propuestas como el royal de rape con ortiguilla y sake, el steak tartar acompañado de patatas souflé, tuétano y caviar, el lenguado Meunière y el solomillo Wellington.

Una carta que convive con un menú degustación de nueve platos a elegir entre 18 propuestas, que puede degustarse sin caviar (55 €), con caviar Riofrío (99 €) o con caviar iraní (145 €) y que se puede disfrutar en el comedor principal, situado en la segunda planta, y en cualquiera de sus dos reservados.

Bodega viva con el ánimo de cuidar hasta el más mínimo detalle. Sturios ha confeccionado su carta de vinos Con más 120 referencias. Champagnes de pequeños vignerons, muchos de ellos de edición muy limitada, cavas y más de 20 referencias de sake conviven con vinos de Jerez y olorosos maridaje perfecto para el caviar. Completan la carta unas 35 referencias de vinos tintos y blancos, entre los que hay representación de bodegas reconocidas y de pequeños productores tanto nacionales como internacionales.

Apuesta personal del madrileño Diego Benítez, uno de los alumnos de la primera promoción de graduados en Gastronomía y Artes Culinarias del Basque Culinary Center que pone en marcha su propio proyecto gastronómico. "La idea es conseguir que el lujo sea exclusivo pero no excluyente en un lugar donde todo el mundo pueda disfrutar y que no existía hasta ahora en Madrid". Afirma este joven empresario.

Un lugar en el que se para el tiempo. Distribuido en dos plantas y tres espacios diferenciados y conectados entre sí, el bar llamado Cooper, el comedor principal conocido como la sala Sturios y la terraza jardín. Su decoración, toda ella artesanal, detalles de escayola en las paredes, lámparas esféricas de vidrio soplado que emulan las burbujas del champagne y que han sido elaboradas por Igor Obeso, el único maestro soplador de vidrio artístico que queda en España, flores –máxima expresión del lujo- que aparecen en el suelo, las paredes y, el techo y colores que hacen referencia a las botellas de los distintos tipos de champagne.

La terraza acristalada se encuentra formando parte de un cuidado jardín francés, diseñada en tonos verdes y negros que evocan al Brut y el rosa en tono Pink Lipstick (la primera barra de labios que salió al mercado).

En ella se puede disfrutar de una propuesta de picoteo pensada para compartir, con un punto más informal que la del restaurante. Además, la terraza cuenta con una barra de coctelería en la que no faltan licores de pequeña producción y referencias muy especiales como una selección de rones agrícolas muy difíciles de encontrar.

En definitiva, Sturios se convierte en uno de los restaurantes más especializados en caviar a nivel mundial que redefine el sector del lujo, se centra en la autenticidad de los procesos, la delicadeza de los productos y en la plena atención por los detalles.

www.sturios.com





FEDERICA & CO, UNA DE LAS GRANDES PROTAGONISTAS DE SLOW & CO



La gastronomía es, sin duda, una de las grandes protagonistas de Slow Revolution. Todo aquel que visite la Christmas Store (C/Nuñez de Balboa, 24), impulsada por Federica & Co, podrá también disfrutar de la carta de su trattoria, creada conjuntamente por Matteo y Chiara del Mercado de la Paz y Federica.

Polpettone, Ravioli al Forno, Canneloni, Focaccia rossa a Cipola o Lasagna, acompañados por Estrella Damm, son algunos de los platos que ya pueden degustarse de martes a sábado de 12 a 21 horas y los domingos de 12 a 15 horas.

info@federicaandco.com





O'DALY, EL TEMPLO DE LOS CERVECEROS ESTÁ EN ARGANZUELA

"Reunión de los miembros de una colectividad para discutir determinadas cuestiones de interés común y, en su caso, adoptar decisiones". Esta es la definición que fija la RAE para 'asamblea', en irlándes o'daly. Y justamente eso es O'Daly (Eros, 10. Madrid. 663 93 28 56 Pub O'daly), esta gran taberna de la zona sur de la capital, un lugar en el que juntarse y pasar un buen rato hablando de los temas que interesan, como el fútbol, el trabajo o el último desengaño amoroso… y si hay que tomar decisiones importantes, ¡que sean sobre la carta! Y claro, puestos a 'arreglar el mundo', que sea con buena comida delante, ¿no?

www.odaly.es



EL ROSCÓN DE REYES DE ISABEL MAESTRE: EL POSTRE CON LA MEJOR SORPRESA DEL AÑO

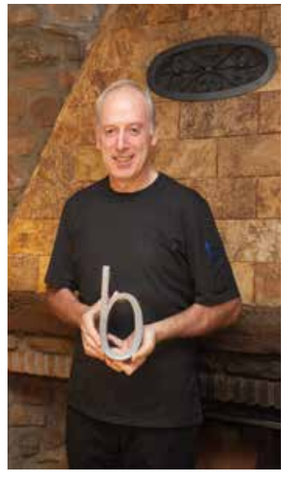


Isabel Maestre, Premio Nacional de Gastronomía y directora de uno de los caterings de mayor prestigio en nuestro país, pone el broche de oro a las celebraciones navideñas con el postre más especial del año: el Roscón de Reyes.
Elaborado de forma artesanal, el Roscón de Reyes de Isabel Maestre es uno de los más apreciados y demandados de la capital. Es un roscón esponjoso y suave gracias a su brioche amasado con harina de gran fuerza, mantequilla, huevos, azúcar, masa madre dulce, limón, naranja, agua de azahar y levadura de panadero. El roscón se decora con trozos de crujiente almendra y frutas confitadas y en su interior esconde como manda la tradición: el haba y una sorpresa. Un roscón único que Isabel elabora desde hace 35 años y cuya receta ha heredado su hija Marta Cárdenas. Además, el roscón se acompaña de uno de los mejores chocolates a la taza de la capital.
www.isabelmaestre.com

BULTHAUP, HA HECHO ENTREGA DEL PREMIO B



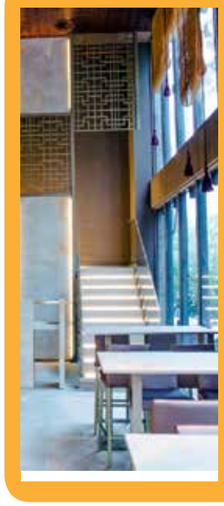
bulthaup, firma de cocinas premium, ha hecho entrega del Premio "b de bulthaup" de gastronomía a Bittor Arginzoniz, chef del restaurante Asador "Etxebarri" en Atxondo (Bizkaia). Es la 3a edición de un premio gastronómico que reconoce la labor de un chef o restaurador que ha destacado durante el año en consonancia con los valores bulthaup: innovación, calidad, pericia profesional, perfección técnica y adaptabilidad a los nuevos tiempos.
www.bulthaup.es





Eating Point aterriza en el aeropuerto de Santiago de Compostela

Áreas, empresa líder en Food & Beverage y Travel Retail, ha ampliado su presencia en el aeropuerto de Santiago de Compostela con la inauguración de un establecimiento Eating Point. La marca, propiedad de Áreas, agrupa varios espacios temáticos de restauración especializados por concepto y llega a Galicia tras el éxito alcanzado con tres locales en el Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas.



EL NUEVO CAFÉ SAIGÓN. COCINA 100% INDOCHINA EN UN ESPACIO MÁS VANGUARDISTA

Con la misma esencia oriental del Café Saigón original pero con un toque más contemporáneo, el vietnamita de referencia de Madrid estrena su nueva imagen diseñada por el estudio de arquitectura Cuarto Interior.



ARDBEG SUPERNOVA 2015

Ardbeg Supernova 2015 ha vuelto a triunfar en los premios que anualmente otorga la acreditada Whisky Bible de Jim Murray, el libro-anuario de cabecera para todos los amantes del whisky. El "magnífico" Single Malt de la destilería de Islay, ha recibido todo tipo de elogios proclamándose ganador en su categoría en la edición correspondiente a 2016 de la reputada guía de Jim Murray, que también reconoce a Glenmorangie Original, otro de los whiskies de lujo de LVMH, como uno de los Single Malt "más grandes".
www.adberg.com



GLENMORANGIE CELEBRA CON UNA EDICIÓN LIMITADA LA AMISTAD CON EL PRÍNCIPE ALBERTO II DE MÓNACO

Glenmorangie tiene el placer de anunciar la colaboración exclusiva con Su Alteza Serenísima el Príncipe Alberto II de Mónaco, quien por primera vez colabora con una destilería para seleccionar un Single Malt que portará su nombre. La excepcional barrica de whisky embotellada en su honor servirá para apoyar la conservación del medio ambiente, una causa por la que tanto el Príncipe como Glenmorangie y la Casa de Escocia muestran su firme compromiso.









LAUREATUS

TEXTO. SARA DOMEN

El pasado mes tuve la oportunidad de asistir a la presentación en el restaurante Alabaster de las bodegas LAURETAUS.
Sin duda una agradable sorpresa me lleve al probar estos jóvenes vinos.
El maridaje resulto fantástico, a base de mariscos del propio Laureano Oubiña, reconocido mariscador gallego y propietario junto con su hijo Fernando de la bodega LAUREAUTAS.
Ostras, berberechos, navajas, almejas y zamburiñas combinaban a la perfección con cualquiera de las cuatro referencias de la bodega.
Sus Cuatro fincas con curiosos nombres "Saramagoso", "Talide", "Redondelo" y "O Couto", situadas en Pontevedra están orientadas al Sur-Suroeste ha permitido una excelente maduración de la uva albariño de la que estas elaborados todos sus vinos.
"En Laureatus contamos con viñedos propios, lo que nos permite controlar nuestra producción en todas sus fases, desde la cepa a la botella. Quería hacer vinos artesanales para con carácter buscando las mejores viñas para hacer un vino diferente con grandes aromas" nos contó Fernando Oubiña propietario de la bodega.
Abrió la cata el vino más joven de la bodega REVELESTE, curiosos nombre que nos dijo Fernando Oubiña que se trata de unos de los vientos que soplan del Este de tierra a mar en Galicia y que condicionan el carácter del vino.
Un vino joven con una aroma fresco y notas cítricas. Un albariño calidad precio muy competente.
Continuamos con un LAUREATUS 2014. El vino de referencia de la bodega, Un vino de lujo a un precio de diario, pese a su juventud ya ha sido seleccionado con la medalla de oro en la cata internacional de Bruselas. Desde luego merecido premio, un lujo de vino a un precio súper ajustado. 11 euros botella.
Después siguieron dos vinos con palabras mayores LAUREATUS LIAS 2011 y LAUREATUS DOLIUM 2010, es ultimo a mí personalmente me gustó mucho, perfecto equilibrio.
Lías 2011 Se diferencia por estar removido de las lías durante dos meses y reposo de un año. Destaca por su aroma intenso y destaca por su complejidad, sobresaliendo notas de frutas maduras tipo membrillo, notas minerales, melosas de panadería fina, integradas con otras especiadas que le proporciona una personalidad muy especial. . Clarificado y estabilizado se embotella y se hace guarda en bodega. 91/100 puntos PARKER
DOLIUM 2010 como el comentado antes me sorprendió gratamente.
Elaborado en barrica de roble francés.
Según nos comentó el bodeguero sus lías son seleccionados de la parte alta de la finca y a han fermentado durante 8 meses en sus propias lías, mediante la técnica del "Batonnage" es lo que hacen de este vino un auténtico espectáculo, sorprendente maridaje con el rabo de toro de Alabaster.
Una bodega joven que alto nivel de la que estoy convencida que nos dará muchas nuevas sorpresas en breve.



CULMEN

CULMEN expresa la máxima aspiración y la culminación del hacer de LAN. Un vino exclusivo y esperado, que se elabora únicamente los años de cosechas que merezcan la calificación de excepcionales. Desde su lanzamiento, solo siete añadas han sido seleccionadas para exhibir la marca CULMEN, a la que se dedica el mayor cariño y cuidado desde la cepa hasta la botella.
PVP.39,95€



EL GAITERO SE VISTE DE ETIQUETA...NEGRA

En estas fechas, es inevitable hacer balance de todo lo vivido el último año y brindar por lo que deparará el 2016. Y, por supuesto, disfrutar de los placeres gastronómicos de esas comidas y cenas en familia que, este año, con EL GAITERO ETIQUETA NEGRA saben aún mejor.
Y es que esta apuesta es diferente al resto de las sidras El Gaitero ya que se trata de una sidra espumosa seca. Pensada para acompañar los mejores manjares navideños, armoniza a la perfección con pescados, mariscos, quesos, patés, carnes blancas...
www.sidraelgaitero.com



VERMUT BLANCO LUIS THE MARINERO, EL SABOR DE TU VIDA

¿Has decidido a qué sabe tu día? Luis The Marinero te propone escapar de la rutina. Tu vida está llena de sensaciones, ¿por qué no degustar algo diferente? Con el Vermut Blanco Luis The Marinero, todo puede cambiar y aunque la tradición está en su ADN, el sabor a libertad es una de sus características. Luis ha reinventado la hora del aperitivo y las nuevas generaciones asaltan las costumbres de otras anteriores para hacerlas suyas. Porque si ellos lo hacen no debe estar mal...
www.luisthemarinero.com



VERMUT ROJO LUIS THE MARINERO

Tras muchos años de reinado de la cerveza en la hora del aperitivo, el Vermut ha vuelto para quedarse con Luis The Marinero. Porque las tradiciones están de moda y la hora del aperitivo, se ha convertido en el momento favorito de los adeptos al vermut.
www.luisthemarinero.com



LA RUTA DEL VINO DE RUEDA, EN PROCESO DE RENOVACIÓN DE SU CERTIFICACIÓN

Planificación y gestión, destino, promoción y comercialización, subsistema enológico y servicios turísticos son las principales áreas incluidas dentro de la Ruta del Vino de Rueda que durante estos días se están sometiendo a una exhaustiva auditoría.
Un proceso que determinará el grado de cumplimiento con las directrices marcadas por el Manual de Producto 'Rutas del Vino de España' y, en última instancia, la recomendación al Comité de Gestión de las Rutas del Vino de España de cara a decidir la renovación de la certificación de Rueda como Ruta incluida en el Club.

TAITTINGER NOCTURNE, PARA LOS NOCTÁMBULOS ENAMORADOS DEL CHAMPAGNE



Taittinger Nocturne es un champagne seco, elaborado con un 40% de Chardonnay y un 60% de Pinot Noir y Pinot Meunier. Es el resultado de un ensamblaje de unos treinta vinos diferentes, procedentes de varias vendimias, y es un vino que permanece al menos cuatro años en las cavas antes de su degüelle. Una dosificación seca (17,5 g/l de azúcar de caña) asociada a la maduración de una lenta crianza en bodega ofrece a este vino la rotundidad y la suavidad necesarias para un champagne "de noche".

De color amarillo pálido con reflejos tornasolados y unas burbujas que forman un delicado cordón de espuma fina, s aroma es sutil y delicado, con deliciosos aromas de melocotón amarillo y orejones. En boca tiene una entrada suave y untuosa, a la vez que muy fresca. Es aquí donde se descubren sabores de pasas y de frutas en almíbar. En su largo y suave final destacan sabores dulces e intensos. Es un vino maduro, rico y redondo. Es suave y untuoso.

El momento de consumo es, sin duda, el final de una velada. Puede maridarse tanto con un postre como con un foie gras con pan de jengibre, pero también puede acompañar a los noctámbulos enamorados del champagne hasta el final de la noche. PVP. 52€ /75 cl.

www.taittinger.com

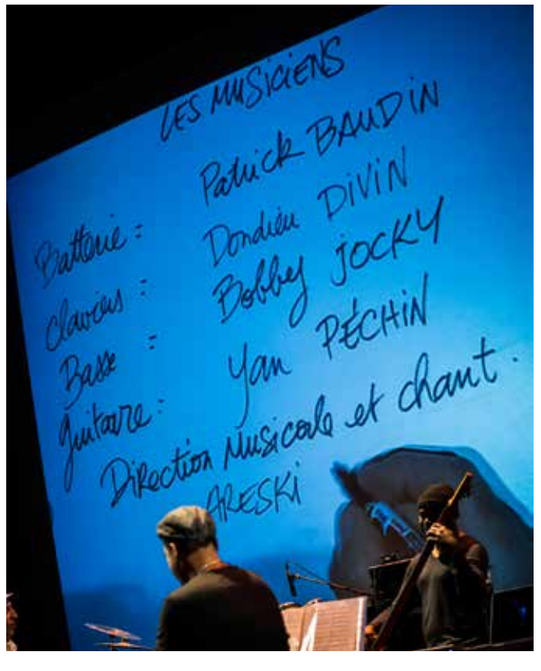
www.twitter.com/taittingeres

www.instagram.com/champagnetaittinger/

www.facebook.com/Champagne-Taittinger-118670371524372/







EL PREMIO "CHARLIE HEBDO"

Como lo había anunciado, tras los atentandos del 7 de enero de 2015, en el que fueron premiados los dibujantes de Charlie Hebdo, Cabu, Wolinski, Charb, Tignous y Honoré, el Festival quiere destacar a los dibujantes de prensa o de cómics que defienden sus ideas y sus creaciones independientemente del contexto en el que se encuentren.

EL FESTIVAL INTERNACIONAL DEL CÓMIC DE ANGOULÊME

Cada año, desde 1974, el Festival Internacional del Cómic nos demuestra que el «nove- no arte» representa una de las formas de expresarse más viva y creativa de su época. Para esta 43a edición, el Festival de Angoulême celebrará los 70 año de Lucky Luke con una exposición dedicada a su autor, Morris. Otomo, gran ganador de la edición de 2015, será también uno de los grandes protagonistas en 2016.

Del 28 al 31 de enero de 2016
Dirección: Región Poitou-Charentes
15 rue de l'ancienne comédie -
CS 70575 - 86021 Poitiers - Cedex
Web:
www.cognac-francia-atlantica.es

HOMENAJE A KATSUHIRO OTOMO

El Gran Premio del festival Internacional del Cómic de Angoulême de 2015, Katsuhiro Otomo, el famoso autor de Akira, fue el encargado de realizar el cartel de la 43a edición que se celebrará del 28 al 31 de enero de 2016. El primer cartel realizado por un artista japonés esconde referencias a Tintin de Hergé o a Arzak de Moebius.

Presente en Angoulême en 2016, el Festival le dedicará una exposición organizada en colaboración con el Editor Glénat. Para la ocasión, unos 40 autores de cómics presentarán una creación original inspirada por Otomo y su obra. En paralelo a esta exposición, Katsuhiro Otomo ofrecerá a los festivaleros un encuentro exclusivo de 2h30 en el que la leyen- da del manga moderno contará como imaginó y desarrolló su famosa obra Akira.

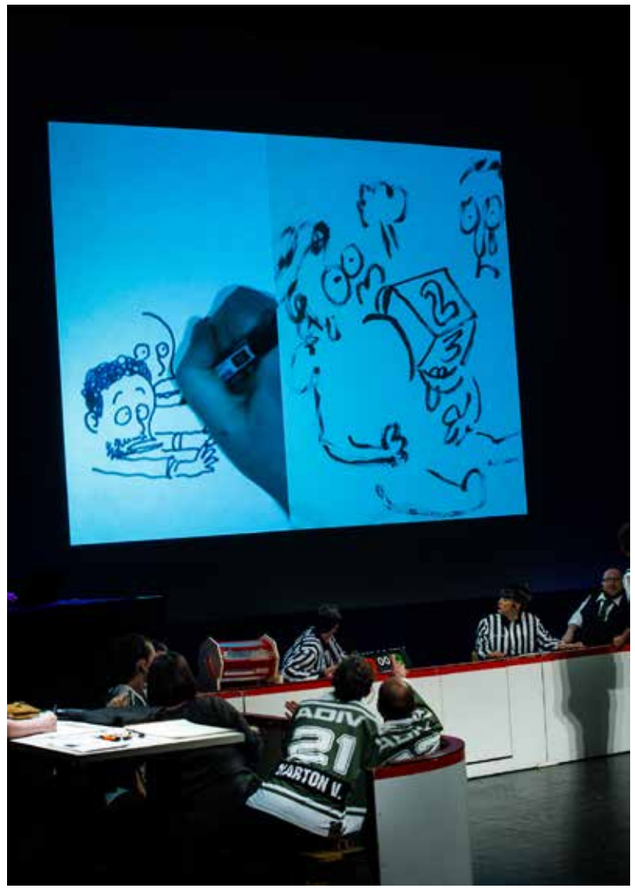
¡LUCKY LUKE CUMPLE 70 AÑOS!

El Festival del Cómic y la Cité de la BD, en colaboración con Dargaud, inaugurarán una gran exposición, "El Arte de Morris, el hombre que inventó a Lucky Luke» para celebrar los 70 años de su creación. Esta exposición se podrá ver hasta el 18 de septiembre de 2016. Los comi- sarios de la exposición, Stéphane Beaujean y Jean-Pierre Mercier, han seleccionado de entre miles de páginas dibujadas por Morris y conser- vadas en Bruselas por la familia del autor, 150 planchas y dibujos origi- nales excepcionales que representan la evolución y el increíble talento del creador de Lucky Luke. El visitante podrá descubrir este conjunto excepcional, un auténtico tesoro dentro de la Historia del Cómic.

Un monográfico llamado "L'Art de Morris" será editado por Lucky Co- mics especialmente para esta exposición.

EXPOSICIÓN "LASTAMAN UNIVERSE"

El Festival presenta, en colaboración con el Editor de Cómics Casterman, una exposición « lúdica e interacti- va » alrededor de la serie de Balak, Michaël Sanlaville y Bastien Vivès. La exposición del galardonado en la edi- ción anterior, coincide con el nuevo ciclo de la serie con el tomo 7 y la difusión de un dibujo animado en la tele francesa en 2016.





PRESENTACIÓN EN LONDRES DEL CALENDARIO PIRELLI 2016

El Calendario Pirelli 2016 ha sido presentado hoy a la prensa, invitados y coleccionistas del mundo entero en el Roundhouse, un antiguo edificio industrial que fue uno de los templos del rock de la capital británica en los años sesenta.
La 43a edición del Calendario Pirelli es obra de una de las fotógrafas y retratistas más célebres de América, Annie Leibovitz, que realizó las fotografías el pasado mes de julio en su estudio de Nueva York. Annie Leibovitz también fue la autora del Calendario Pirelli 2000, que tuvo como protagonistas a las bailarinas del coreógrafo Mark Morris. Las fotos de 2000 constituyeron la primera serie de desnudos de su carrera.
El Calendario Pirelli 2016 presenta a 13 mujeres que han destacado por sus logros profesionales, sociales, culturales, deportivos y artísticos: la actriz Yao Chen, primera Embajadora de Buena Voluntad china de ACNUR; la top model rusa Natalia Vodianova, fundadora de la organización benéfica Naked Heart Russia; la productora Kathleen Kennedy, presidenta de Lucasfilm y una de las figuras más influyentes de Hollywood; la coleccionista de arte y mecenas Agnes Gund (con su nieta Sadie Rain Hope-Gund), presidenta emérita del Museo de Arte Moderno de Nueva York; la tenista Serena Williams, número uno del mundo; la líder de opinión, crítica y escritora Fran Lebowitz; la presidenta de Ariel Investments, Mellody Hobson, que brinda su apoyo a proyectos benéficos en Chicago; la directora cinematográfica Ava DuVernay, entre cuyas películas destaca Selma, nominada a un Premio de la Academia a la Mejor Fotografía en 2015; la bloguera Tavi Gevinson, fundadora de Style Rookie y de la revista online Rookie; la artista visual iraní Shirin Neshat; la artista, música y actriz Yoko Ono; la cantante Patti Smith, una de las estrellas del rock más importantes de todos los tiempos, y la actriz y comediante Amy Schumer.







MUJERES QUE HAN DESTACADO POR SUS LOGROS PROFESIONALES, SOCIALES, CULTURALES, DEPORTIVOS Y ARTÍSTICOS
En la página de la izquierda, YAO CHEN, primera embajadora de Buena Voluntad china de Acnur.
En esta misma página, arriba a la izquierda, SERENA WILLIAMS, que protagoniza el mes de Abril, tenista número uno del mundo; arriba a la derecha, PATTI SMITH, que protagoniza el mes de Noviembre, una de las estrellas de rock más importantes de todos los tiempos. Y por último abajo, AMY SCHUMMER, quien protagoniza el mes de Diciembre, es actriz y comediante.



Ficha técnica
Título:La pertenencia
Autora: Gema Nieto
Editorial: Caballo de Troya
Páginas: 240
Precio: 16,90 €

EL DEMOLEDOR Y EMOCIONANTE AJUSTE DE CUENTAS CON EL PASADO DE UNA MUJER

La pertenencia comienza con una muerte. La protago- nista tiene doce años cuando ve cómo se llevan a su ma- dre en una camilla. Días después, el padre la saca del colegio para darle la noticia del fallecimiento.
La niña contempla con frialdad cómo se desmorona su familia. Es una contemplación minuciosa, implacable; un aprendizaje del dolor. Los adultos afrentan el drama con menos presencia de ánimo que ella, y las tensiones entre su padre y la abuela materna, y el tío favorito de la niña, van en aumento.



Ficha técnica
Título:Súper bromas
Autores: Oscar Sáenz y Ricard Aranda
Editorial: Montena
Páginas: 208
Precio: 12,95 €

LAS BROMAS MÁS DIVERTIDAS

Afina tu sentido del humor y disfruta de las bromas más divertidas para gastar a tus padres, amigos, vecinos y profesores. En este li- bro las encontrarás clasificadas por secciones (en casa, en el cole- gio, en una fiesta comercial, en el centro comercial, por teléfono, a vecinos, de vacaciones, etc.) y explicadas con ilustraciones paso a paso para que tu trabajo sea muy profesional.



Ficha técnica
Título:Contar la música
Autor: Jesús Ruiz Mantilla
Editorial: Gutenberg
Páginas: 399
Precio: 19,90 €

CRONISTA MUSICAL

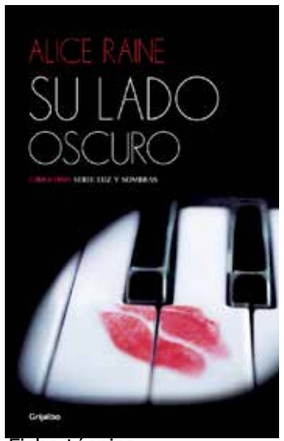
A lo largo de dos décadas, Jesús Ruiz Mantilla ha sido cronista musical en el diario El País. Contar la música recoge gran parte de su experiencia en ese campo. Una obra que resume el oficio al que se ha dedicado apasionadamente a través de sus encuentros con figuras de primer nivel, pero que le ha llevado a la conclusión desde el propio título, de que resulta una utopía imposible de cumplir.



Ficha técnica
Título: El triunfo de las ideas fracasadas
Autores: Varios
Editorial: Catarata
Páginas: 304
Precio: 19 €

MODELOS DEL CAPITALISMO EUROPEO EN LA CRISIS

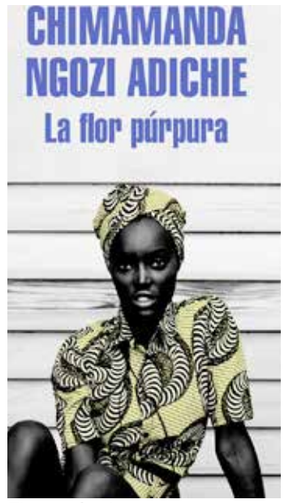
El triunfo de las ideas fracasadas fue la certera expresión empleada por el economista y premio Nobel Paul Krugman para referirse a las políticas de austeridad y a las reformas estructurales implantadas a raíz de la crisis económica y financiera. Este libro pretende evaluar su impacto en el contexto europeo a través del análisis crítico de las diferentes trayectorias económicas y sociales adoptadas por España, Italia, Grecia, Alemania, Francia, Austria, Reino Unido, Suecia y Hungría.



Ficha técnica
Título: Su lado oscuro
Autora: Alice Raine
Editorial: Grijalbo
Páginas: 416
Precio: 15,90 €

UN AMOR QUE ILUMINA SU VIDA

Sexy, intuitivo y seguro de sí mismo, Nicholas Jackson es un concertista famoso que deslumbra a la joven librera Rebecca Langley. Ella, incapaz de resistirse a su atractivo, se deja llevar por el apuesto seductor sin saber que en el interior de su alma anida un fuego oscuro, un deseo escondido de controlar y dominar a las mujeres con quienes mantiene relaciones sexuales.
Pero ella no es una chica como las demás. Rebecca no es de las que se conforman con seguir las reglas sin cuestionarlas. Quiere algo más. Quiere un amor que ilumine su vida. Quiere a Nick. Pero deberá tomar una difícil decisión.



Ficha técnica
Título: La flor púrpura
Autora:Chimamanda Ngnozi Adichie
Editorial: Literatura Random House
Páginas: 344
Precio: 18,90 €

HISTORIA SENSIBLE

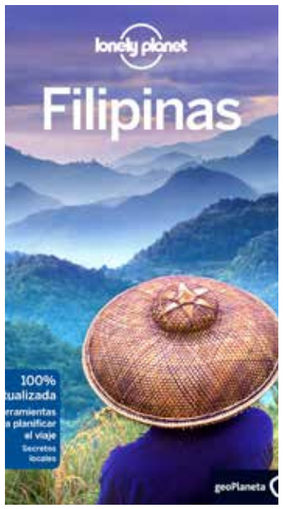
En la ciudad de Enugu, la joven Kambili, de quince años, y su hermano mayor Jaja llevan una vida privilegiada. Viven en una bella casa y frecuen- tan un colegio religioso de élite pero su vida familiar dista mucho de ser armoniosa. Su padre, un poderoso y respetado hombre de negocios, es un fanático católico que alienta unas expectativas con respecto a su mujer y sus hijos imposibles de cumplir. Cuando Kambili y Jaja tienen la oportu- nidad de visitar unos días a la cariñosa y atrevida tía Ifeoma en su humilde apartamento, descubren un mundo totalmente nuevo: el rico olor a curry que inunda el lugar, las risas permanentes de sus primos, las flores exu- berantes, la calidez, el respeto a las ideas, la libertad, el amor y la ausencia de castigos.



Ficha técnica
Título: #HiperConectados
Autora: Lucia Taboada
Editorial: Planeta
Páginas: 184
Precio: 15 €

EN UNA RELACIÓN ESTABLE CON INTERNET

Lucía Taboada aborda el gran tema de la comunicación contemporánea y lo hace con rigor teórico y brochazos humorísticos, experiencias personales y ejemplos ilustrados. Ya no tenemos escapatoria, estamos atrapados en la generación 2.0 y queramos o no, tenemos (o tuvimos) que adaptarnos a estas formas de comunicación. Hoy en día, Facebook, Twitter, Instagram y Youtube, entre muchas otras redes, son parte de nuestra vida diaria y (casi) no hay persona capaz de vivir sin móvil o sin mirar de refilón los mensajes entrantes en cualquier sitio y circunstancia. Las nuevas tecnologías nos han ayudado. En la actualidad es más fácil contactar con alguien que está lejos, conocer nuevas personas, buscar trabajo o pareja , pero también nos han condenado, y mucho.



Ficha técnica
Título: Lonely Planet Filipinas
Autor:Michael Grosberg
Editorial: Planeta
Páginas: 512
Precio: 28 €

UN PARAÍSO

Filipinas es el paraíso de los playerosCon más de 7000 islas, las hay para todos los gustos, desde solitarias extensiones de arena en medio del océano hasta prósperas mega-islas. Pero también es mucho más que playa. Filipinas es sinónimo campos de arroz de color verde esmeralda, urbes gigantescas, yipnis cubiertos de grafit is, volcanes ardientes, tarsios de ojos saltones, búfalos de agua y gente sonriente y positiva. Incluye:.Información sobre actividades al aire libre..Capítulo dedicado al submarinismo..Más de 90 mapas con todo detalle.



LOS TONOS MUST
A la izquierda, Peacock Plume: Femenino, sexy y brillante. Este azul noche metalizado es el color ideal para tu manicura en cualquier ocasión. Decidido y sofisticado, todo lo que necesitas en un único esmalte.
A la derecha, Safety Pin, tu capricho exclusivo de la nueva temporada. Este plata metalizado refleja personalidad y estilo. Lujoso y refinado ¡Digno de todas las pasarelas de moda y alfombras rojas!
www.cnd.com





NACE CIABAL, UN OASIS DE BELLEZA EN PLENO CORAZÓN DE LA CIUDAD
Con la filosofía de "Somos lo que comemos, olemos y sentimo", las hermanas Cristina y Marlene Arana han creado un espacio único y exclusivo en el Barrio de Salamanca con los mejores métodos de belleza, masajes terapéuticos a través de la aromaterapia. Además ofrecen asesoramiento nutricional de la mano del experto de nutrición y coach deportivo Alberto Olivera Rubio.
www.ciabal.es







EL NUEVO OBJETO DE SALUD CONECTADO, DISEÑADO POR PROFESIONALES DE LA MEDICINA Y UTILIZADOS POR TODOS.
Más pequeño que una tarjeta de crédito, Blueetens es sin duda el producto de electroestimulación que ofrece el mayor número de posibilidades.
Está controlado a través de la APP instalada en el smartphone y es gracias a ello que es tan pequeño, inteligente, móvil y evolutivo. Juntos prometen una infinidad de programas y nuevas funciones para hacer de Bluetens un compañero a largo plazo. Bluetens es el socio preferido de médicos, fisioterapeutas, deportistas y todo aquel que quiera sentirse mejor más rápido y por más tiempo. Sus programas están diseñados por expertos en salud, reuniendo tres técnicas de electroestimulación para distintos efectos:
- Programa de kinesiterapia
- Programa de relajación
- Programa de recuperación y de refuerzo muscular.

PVP 149 euros. Incluye 1 BluePack de 3 juegos de electrodos, es decir 12 electrodos para 6 meses de tratamiento.
www.bluetens.com



NATURA BISSÉ CONTINUA CON SU EXPANSIÓN POR LOS CINCO CONTINENTES
El año 2015 ha sido un año plagado de éxitos para NATURA BISSÉ. Además de los numerosos galardones que han reconocido sus productos entre los mejores del mundo, los tratamiento son elegidos por cada vez más hoteles de todos los rincones del mundo. De las Maldivas a Turquía, pasando por China, Estados Unidos, Inglaterra, Qatar o Singapur, NATURA BISSÉ afianza su posicionamiento internacional como marca cosmética de lujo.
www.naturabisse.com





MEJORA LA CALIDAD DEL SUEÑO Y REDUCE EL ESTRÉS GRACIAS A LA AROMATERAPIA
En la actualidad, niños, adolescentes y adultos viven en permanente deuda con el sueño, pues dormimos una media de una hora y media menos que hace 50 años. Noches agitadas y demasiado cortas, despertares repentinos varias veces durante la noche y dificultad para volver a dormirse, todo esto equivale a estar cansando al día siguiente y no dejar que el cuerpo se recupere. Un buen descanso nocturno es indispensable para la recuperación física y también psíquica. Cuando el sueño es de mala calidad o insuficiente, los efectos se sienten rápidamente. Se producen trastornos del humor, irritabilidad, reducción de la resistencia al estrés y disminución de la capacidad intelectual (memoria y concentración, especialmente) y de la lucidez mental para afrontar la jornada. A largo plazo se establece una relación directa entre un mal sueño crónico y determinadas enfermedades como la diabetes tipo II, la obesidad, el riesgo vascular, la depresión y la ansiedad, así como el aumento de riesgos accidentales.
PURESSENTIEL® SUEÑO REPARADOR: Una asociación única de 12 aceites esenciales con propiedades calmantes, relajantes, tranquilizantes y sedantes que favorecen el descanso, la relajación y el sueño de manera natural. PVP. 19,50€
PURESSENTIEL®ROLLER STRESS: permite beneficiarse de la sinergía de 12 aceites esenciales para librarse de las tensiones nerviosas y del estrés y calmar la mente en situaciones de demasiada tensión. PVP. 9,95€
www.puressentiel.com







NUEVO MODELO BROWNIE

ConLa Brownie es un modelo de cuadro de barra baja, diseñada para mujeres qye buscan una bicicleta clásica y elegante y que no tienen reparo en enfretarse a alguna subida larga durante su trayecto habitual.

El modelo Brownie te invita a pedalear sin prisas, para poder disfrutar del entorno y convierte cualquier trayecto en una bonita experiencia. Equipada con un cómodo asiento Bobbin con amortiguadores, un cambio Shimano de 7 velocidades, neumáticos color crema y disponible en 4 colores con acabado brillante que desprenden gran energía, la Brownie siempre será una compañera bienvenida en tu garaje. Recientemente se ha rediseñado el cuadro con una nueva talla de 33cm con ruedas de 24" para los pequeños de la casa. PVP. 485 euros,
www.bobbinbikes.co.uk



DIFUSOR NEBULIZADOR

La difusión de los aceites esenciales se ha convertido en un reflejo de bienestar y de salud en nuestros hogares, lugares de vida y de trabajo. Nos permiten crear, en función del aceite esencial que utilicemos, una atmósfera relajante, limpia, purifiacante, sensual..
PVP. 95€
www.puressentiel.com/fr/en/corporate



VUELVE LA EDICIÓN LIMITADA SR-71 BLACKBIRD DE LUMINOX

Luminox anuncia el regreso de la exitosa Edición Limitada SR-71 Blackbird Valjoux Automatic. Este modelo posee una esfera esmalte de intenso color "verde medianoche" así como coronas y pulsadores rediseñados con superficie piramidal para una estética más atractiba y mayor facilidad de manipulación. Creado a partir de la información aportada por los pilotos de pruebas de Lockheed Martin, el SR-71 incluye el famoso mecanismo Cronógrafo Automático Valjoux 7750 célebre por su calidad y fiabilidad, con la ventaja añadida de la Luminox Light Technology. Solo se han fabricado 300 unidades en todo el mundo.
www.luminox-spain.com



MY STYLE BAGS: LAS BOLSAS PERSONALIZADAS "MADE IN ITALY"

My Style Bags acaba de llegar a España con su primera tienda, que ha abierto sus puertas en pleno corazón del Barrio de Salamanca de Madrid. Situado en la calle de Claudio Coello, 16 el espacio muestra una amplía línea de bolsos, maletas y accesorios fruto de la creatividad de Lorenza Bellora, fundadora de la marca, que ha tenido gran éxito en Italia. www.mystylebags.it



LA VOZ DE LOS BOSQUES: G-SHOCK INICIA UNA CAMPAÑA PARA AYUDAR A REPOBLAR LOS BOSQUES

La marca de relojes G-SHOCK y WWF, la mayor organización independiente dedicada al conservacionismo y biodiversidad de los bosques en el mundo, se unen para repoblar los bosques a través del reconocimiento del trabajo de los héroes que ponen en riesgo sus vidas por salvarlos. Mediante la campaña "La Voz de los Bosques", G-SHOCK les dará voz a través de cada uno de nosotros para dar las "gracias" a todos los bomberos y voluntarios que han contribuido a apagar incendios este 2015.
www.geshock.es







SPEED 8: CONDUCCIÓN ESTABLE, PRECISA, CÓMODA.. INCLUSO EN LAS PEORES CARRETERAS

Con el modelo Speed D8 de Dahon lo tienes todo, porque te ofrece la posibilidad de pedalear sobre el asfalto y también en tus escapadas de fin de semana por el campo. El cuadro rígido de Cromoly soldado a mano con detalles como el cableado interno, proporcionan una conducción estable, precisa y cómoda. Fácil de plegar y con un funcionamiento preciso, dos de las principales características de la nueva Speed D8 son la nueva palanca de plegado de manillar en aluminio anodizado que es más ancha, para facilitar su manipulación y el cambio trasero SRAM X7 diseñado para aguantar el trato más intenso. La Speed D8 es elegante y nítida al igual que la gama de colores en la que se presenta.
PVP. 795€ www.spain.dahon.com







TURKISH AIRLINES AÑADE PUERTO LOUIS (MAURICIO) Y ANTANANARIVO (MADAGASCAR) A SU RED GLOBAL



Turkish Airlines, que posee la red global de destinos más completa, ha añadido dos destinos adicionales en África. Puerto Louis y Antananarivo, las capitales y ciudades más grandes de Mauricio y Madagascar, se unen a la red . Con estos dos nuevos destinos la aerolínea pasa a volar en el continente africano a 48 destinos en 31 países. A partir del 08 de febrero 2016, los vuelos entre estas ciudades se incrementarán a 4 veces por semana.
www.turkishairlines.com



IBERIA, TRANSPORTISTA OFICIAL DEL EQUIPO OLÍMPICO RÍO 2016 Y DEL COMITÉ OLÍMPICO ESPAÑOL

Como parte del acuerdo firmado con el Comité Olímpico Español, Iberia realizará vuelos especiales en la ruta Madrid-Río-Madrid para el traslado de los deportistas que compitan en los próximos juegos y de algunos miembros del COE.
Adicionalmente, la aerolínea ofrecerá precios promocionales al COE para facilitar los desplazamientos entre Madrid y Río ligados a este evento deportivo.
www.iberia.com



QATAR AIRWAYS OFRECERÁ WI-FI GRATUITO A SUS PASAJEROS A TRAVÉS DE UN ACUERDO DE PATROCINIO CON OOREDOO

Qatar Airways ha alcanzado un acuerdo con Ooredoo, gigante de la telecomunicación a nivel mundial, por el que la operadora será el patrocinador exclusivo del Wi-Fi a bordo que ofrecerá la aerolínea en todos los aviones habilitados de su flota durante los tres próximos años. Esta unión pionera de dos de las mayores compañías de Qatar permite ofrecer a los pasajeros una de las mejores conexiones a bordo del mundo.
www.qatarairways.es



SAUDIA AIRLINES APUESTA POR LOS MEJORES DESTINOS EN ASIA PARA NAVIDAD

Para Navidad, la compañía ha puesto a disposición de sus clientes precios asequibles para vivir las mejores vacaciones en familia en lugares tan paradisíacos como Yakarta, donde descubrir playas idílicas, dar un paseo por su enclave cultural con su imponente Mezquita Istiqlal o su catedral gótica e ir de compras al Gran Mall y al mercado flotante.
www.saudiairlines.com



EL ROBOT "SPENCER" GUIARÁ A LOS PASAJEROS DE KLM EN EL AEROPUERTO DE ÁMSTERDAM SCHIPHOL

Después de dos años de construcción, programación y pruebas, KLM Real Compañía Holandesa de Aviación ha comenzado a probar su robot "Spencer" en el Aeropuerto de Ámsterdam - Schiphol. A diario y por diferentes razones, algunos viajeros pierden su vuelo de conexión debido a retrasos, tiempo de conexión, extravíos y por barreras idiomáticas. La ambición de KLM es utilizar el robot para ayudar a los pasajeros en conexión en un aeropuerto tan activo a encontrar el camino desde una puerta de embarque a la siguiente lo más rápido y eficazmente posible.
www.klm.com/es/



HURTIGRUTEN RENUEVA SU FLOTA

La nueva imagen de los barcos, denominada "New Artic Interior", refleja en su interior los bellos paisajes costeros, en un ambiente que traslada al viajero al pasado, elegante y sencillo. Los colores se inspirarán en la tierra, así como en la costa y el mar y la mayoría de los materiales utilizados serán naturales como la madera, la pizarra y el cuero. Las formas del nuevo diseño estarán inspirados en la Naturaleza: figuras similares al fuego, las olas y las algas recibirán a los huéspedes. Además, todas las áreas comunes de los barcos serán renovadas, así como la Recepción, cafés y áreas bistro, y en el exterior, la cubierta de popa. Los restaurantes y la carta gastronómica de los mismos también se renovarán, el bar se trasladará a la sala panorámica y en la cubierta, habrá puestos de barbacoa.
www.hurtigrutenspain.com



HURTIGRUTEN PRESENTA SUS NOVEDADES PARA 2016

La compañía noruega Hurtigruten lanza para el 2016 una serie de novedades en su flota, itinerarios y productos que servirán para conectar (aún más) al pasajero con la cultura y la Naturaleza noruega.
Para más información:
www.hurtigrutenspain.com

EL GRUPO COSTA ES LA PRIMERA COMPAÑÍA DE CRUCEROS EN EMPEZAR A PROBAR ROBOTS HUMANOIDES



El Grupo Costa ha firmado un contrato exclusivo por valor de más de un millón de euros con la compañía francesa ALDEBARAN, una filial del grupo SoftBank, para el suministro de robots "Pepper". Pepper es el primero robot mundial en leer las principales emociones humanas y es perfectamente apto para ayudar y deleitar a los huéspedes a bordo de los cruceros. Pepper mejorará la experiencia de los huéspedes y les proveerá ayuda y entretenimiento a bordo de la flota de las marcas del Grupo Costa: Costa y AIDA.
www.costacruceros.es





Gracias a la Revista topVIAJES (es la primera vez que nos toca algún premio en sorteos), y todavía sin podérnoslo creer, tomamos conciencia de nuestro premio (fin de semana de 2 noches de hotel, con acceso ilimitado al balneario del hotel, desayunos y una cena romántica incluida).
Una vez llegada la fecha, nos pusimos en viaje, decidiendo que nuestro primer destino, dada la cercanía, sería Gijón.
Nos acompañó un día maravilloso, y no podíamos dar crédito a que en esas fechas (finales de noviembre) pudiera haber gente bañándose en la playa y disfrutando de un paseo por la Playa de Mareo.
Una vez comidos, por cierto con muy buen acierto a la hora de elegir el restaurante, nos encaminamos hacia nuestro destino "Hotel Balneario Real Las Caldas".
Es importante detallar que aunque la dirección del mismo es en Oviedo, el hotel se encuentra en Caldas, que no es un barrio de Oviedo, sino una pequeña aldea situada a unos 8 kilómetros de Oviedo en la Carretera antigua de la Coruña, siendo mejor coger ésta carretera, ya que si se coge la autovía es más complicado de encontrar.
Nos quedamos impresionados a nuestra llegada, primero por la aldea en sí, que tiene un encanto especial, y después por los edificios del Hotel, que son dos, unidos por una pasarela que transcurre por encima de la calle de llegada al Hotel.
Si a todo ello añadimos el entorno, con un paisaje espectacular, nos da una primera impresión magnifica.
Una vez instalados en la habitación (digna del mejor hotel de 5 estrellas), a la que como única pega habría que ponerle que era la última de todas, y la caminata hasta la misma fue considerable, nos decidimos por explorar las instalaciones.
Ataviados con nuestros albornoces, vistamos todas las instalaciones, haciendo especial mención de los 2 (sí hay dos balnearios), uno destinado más a los visitantes que no se hospedan y otro más tranquilo y recogido, para las personas hospedadas en el hotel.
Ambos son impresionantes, con unas extraordinarias instalaciones, y consiguiendo unos ambientes muy acogedores.
Después cenita ligera y a dormir.
El día siguiente nos decidimos por visitar Oviedo ciudad, recomiendo a todo el que pueda que no deje de visitar ésta ciudad, una de las más bonitas que hemos visitado, destacando su casco antiguo.
De vuelta al Hotel, comimos en un restaurante del centro de la aldea de Caldas, que tiene una carta de lo más interesante, destacando sus callos.
Como no podía ser de otra forma rematamos la tarde con una nueva visita al balneario (casi 3 horas estuvimos en sus aguas). Qué bueno es relajarse de vez en cuando.
Nos quedaba por la noche la cena romántica en el restaurante del Hotel. Que os puedo decir, sencillamente deliciosa, muy bien atendidos por los camareros y con una cocina moderna, que la verdad nos gustó mucho.
Con mucha pena nos levantamos el domingo, y una vez desayunados (por cierto el buffet de los desayunos muy completo), nos pusimos en viaje de vuelta, no antes de volver a mirar el Hotel, la aldea y su entorno, para poder retenerlo mucho tiempo es nuestras retinas.
Una escapada maravillosa.

El imperio chino, tan poco dado a expandirse y tan pacífico por cultura y costumbres, le ha tomado gusto al viaje

BOOM TURÍSTICO

Acaba de publicarse en los medios que durante el pasado año se movieron por el mundo más de mil doscientos millones de turistas, algo así como uno de cada cinco habitantes del planeta. Se supone que, como pasa en todas estas cosas de la estadística, unos pocos habrán viajado mucho y la mayoría, poco o nada, al igual que afirman esas otras estadísticas asegurando que cada español se come tres pollos y medio a la semana, lo que quiere decir, en realidad, que unos se comen siete pollos y otros ni lo catan. Pero, en todo caso, la cifra total turística demuestra que estamos en un mundo en continuo movimiento de traslación y globalización.



Europa, en todo caso, sigue llevándose la palma en el número de turistas, tanto por los europeos que viajan como por los visitantes que acuden a conocerla, lo que significa, creo yo, que el viejo continente sigue teniendo sus encantos. Aunque también sea cierto que coyunturalmente se aproveche de temores y recelos a realizar viajes a otras regiones menos seguras.

Y si Europa es la que mantiene mayor flujo de turismo de salida y de recepción, ya empieza a haber otros países que crecen notablemente en el recibimiento de turistas: casos como el de México, Tailandia, Vietnam y Corea son sintomáticos de ese desarrollo vacacional.

Con todo, China ya es el país que más turistas genera. Los chinos viajan más que nunca, y también reciben un buen número de visitantes. El imperio chino, tan poco dado a expandirse y tan pacífico por cultura y costumbres, le ha tomado gusto al viaje, y sus habitantes, cada vez más ricos, gustan de conocer otros mundos, por mucho que sigan considerando su tierra como el ombligo del mundo.

Quizás un día terminemos todos siendo chinos. Quién sabe.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com





golden

SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
+
Lujos de España
50 euros

SALIDA ESTACIONAL
4 Mercados Ibéricos
4 Lujos de España
+
1 ejemplar del libro
LUJOS DE ESPAÑA
de regalo (100 PVP)

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









CASTILLA TERMAL
HOTELES

Escápate...

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

HOTEL TERMAL BURGO DE OSMA
El Burgo de Osma - Soria

HOTEL BALNEARIO VILLA DE OLMEDO
Olmedo - Valladolid

www.castillatermal.com