top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VII Nº 64 febrero 2016



FINLANDIA
MIS CABAÑAS

ALMENDREJO
PEQUEÑA PERO INTERESANTE

VERONA
CAPITAL DEL AMOR

SINGAPUR
LA JUNGLA DE CRISTAL

HOTELES
Las mejores opciones

GASTRONOMÍA
La mejor degustación

BAZAR
Las mejores ideas

AGENDA CULTURAL
Exposiciones, libros...

SORTEO
En CASAS DO CÔRO



topVIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@reinodelmo.com

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Manuel Charlón, Gabriel Carreño Pérez, Antonio Gómez Rufo, Fernando Pastrano, Manena Munar, María Ortega, Mónica Pérez

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

EDITA
c/ Pintor Zuloaga, 10
28691 Villanueva de la Cañada
Madrid
+34 91 811 75 92

Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

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
Singapur. Pilars Arcos

La expansión del virus zika no solo afectará a la salud de cuatro millones de personas sino también a la economía de muchos países americanos, que verán mermados sus ingresos por turismo

VISADO DE ENTRADA

Dichoso mosquito

No me moleste mosquito es posiblemente uno de los temas de The Doors con la letra más insulsa y estúpida de su discografía, una broma que se salva porque la mayor parte de los más de cinco minutos que dura la composición está ocupada por la guitarra de Robby Krieger, la percusión de John Densmore y el teclado de Ray Manzanek, con un Jim Morrison aparcado en segunda fila, seguramente porque la autoría del engendro es de los tres primeros, que no le dieron importancia al texto: se limita a mandar al mosquito a su casa y que deje comer a su burrito. Y nada más.

Y nada menos. Porque la aparición masiva de ejemplares del mosquito *aedes aegypti*, transmisor del virus del zika, amenaza con convertirse en una plaga que podría afectar –según estimaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS)– a más de cuatro millones de personas en el continente americano pero también en un auténtico desastre para el sector turístico, especialmente de la zona sur.

El virus del zika "se expande de manera explosiva" en Iberoamérica, ha alertado un responsable de la OMS y la alarma ha llegado a todo el globo terráqueo pues se cree que su propagación alcanzará desde el sur de Estados Unidos a Argentina, con la única exclusión de Chile y Canadá. A este desmesurado y rápido desarrollo del virus zika contribuirá el hecho de que el mos quito culpable de expandirlo ocupa casi todo el territorio americano y que, al parecer, las estaciones húmedas de este año serán más largas favorecidas por un esperado e inoportuno cambio del régimen de lluvias que lleva aparejado el fenómeno meteorológico conocido como El Niño.

De momento, las autoridades sanitarias de Estados Unidos y Europa han recomendado evitar viajar a las zonas afectadas, lo que supondrá un grave quebranto para las arcas de países que tienen en los ingresos por turismo un elevado porcentaje de su producto interior bruto. Y entre ellos, fundamentalmente, Brasil, que en agosto espera recibir cientos de miles de visitantes foráneos para asistir a las pruebas de los Juegos Olímpicos centralizados en la ciudad de Río de Janeiro. La OMS tendrá que poner en marcha un plan de actuaciones y recomendaciones para que los asistentes ¡y los deportistas! puedan viajar tranquilos y sin peligro al bello país sudamericano, que tiene fijado en este acontecimiento deportivo un buen porcentaje de los beneficios turísticos de este ejercicio.

Esperemos que el dichoso mosquito deje comer en paz al burrito de The Doors y se vaya a casa justo a tiempo para que las autoridades sanitarias puedan retirar las advertencias de cuarentena que hoy hacen poco recomendable viajar a Río, Brasil, Sudamérica y toda América.



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

"Nuestras maletas maltrechas estaban apiladas en la acera nuevamente; teníamos mucho por recorrer. Pero no importa, el camino es la vida" JACK KEROUAC (Novelista y poeta norteamericano.1922-1969)





34 MIS CABAÑAS
Auroras boreales, trineos de perros y renos, veloces motonieves
por el norte salvaje, ski de fondo y una cabaña con todas las comodidades... FINLANDIA en invierno es cálida y emocionante,
un mágico viaje para los amantes del acogedor planeta polar

54 CIUDAD DEL CAVA Y CIUDAD INTERNACIONAL DEL VINO.
Vista desde lo alto, la panorámica de ALMENDRALEJO, capital de la comarca Tierra de Barros, recordaría a esas colchas de retazos "patchwork quilt" que cubren los lechos en las películas americanas



08 LA JUNGLA DE CRISTAL
Junto con el SINGAPUR moderno, cosmopolita, donde se une Occidente con todas las Asias, hay otro desconocido, verde, ecológico, protector de la naturaleza

Y ADEMÁS...

03 VISADO DE ENTRADA
JOSÉ LUIS DEL MORAL "Dichoso mosquito"

06 SORTEO
Una estancia de dos noches con alojamiento y desayuno en Casas do Côro en PORTUGAL + una botella de vino de la casa

68 VERONA
· Capital del amor

82 HOTELES
· Hotel Miró
· Noticias hoteles

90 GASTRONOMÍA
· Noticias

96 ENOLOGÍA
. Noticias

98 EXPOSICIONES
· Los Realistas en el museo Thyssen de Madrid
· Energytruck
· Libros

104 BAZAR
. Belleza
. Bazar

108 VARIOS
. Aerolíneas

110 KILÓMETRO 0
ANTONIO G. RUFO "Turismo y líneas aéreas"









casas do côro

country houses rural chic . eco friendly concept spa . historic village wine project

top VIAJES &

TE INVITAN A

Dos noches en casas do côro, en PORTUGAL con desayuno incluido y con una botella de vino de casas do côro*

www.casasdocoro.pt

* Podrá disfrutar del premio hasta el día 31 de julio sujeto a disponibilidad y excluyendo puentes y festivos.

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de alojamiento y desayuno en casas do côro en PORTUGAL. 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 5 de marzo 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!

El Cloud Forest en el parque botánico Gardens by the Bay.

SINGAPUR

LA JUNGLA DE CRISTAL

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

Junto con el Singapur moderno, cosmopolita, donde se une Occidente con todas las Asias, hay otro desconocido, verde, ecológico, protector de la naturaleza



El Merlion es el icono nacional, una estatua de un animal mitológico mitad pez y mitad león de mármol blanco y 8,6 metros de altura. Se encuentra en un parque a orillas de la bahía, respaldado por algunos de los rascacielos más importantes del downtown singapureño.

Singapur es una gran desconocida en Occidente, y más aún en España. De los 15 millones de turistas que recibe anualmente, solo 1,5 millones son europeos y de ellos nada más que unos 45.000 somos españoles. Sabemos poco de Singapur. Que es una ciudad moderna y con buen aeropuerto, pero poco más. Algunos la sitúan en Asia, pero no exactamente en qué país. Se la compara con Hong Kong por su imagen de flamantes rascacielos y amalgama de razas. Y casi ninguno de los que no la han visitado se atreverían a decir que es una ciudad verde, ecológica.

PRIMER PUESTO DE ASIA

Sin embargo el semanario británico "The Economist", en un estudio realizado entre 120 ciudades del mundo, la sitúa en el primer puesto de Asia en cuanto a protección de la naturaleza y conservación de espacios verdes.

Singapur es una ciudad-jardín tanto por apariencia (se ven plantas por todas partes) como por estadísticas (casi la mitad, 45%, son zonas verdes). Un ejemplo significativo y que marca tendencia es la Tree House (Casa del Árbol), una urbanización residencial ajardinada con bloques de 24 pisos y el jardín vertical más grande del mundo.

EL JARDÍN NACIONAL DE LAS ORQUÍDEAS

Muy cerca del centro, sin abandonar nunca el núcleo urbano, se llega a uno de los puntos turísticos más importantes, el Jardín Nacional de las Orquídeas. Unas 70 hectáreas de parque donde se cultivan más orquídeas que en ningún otro del mundo: más de 3.000 especies. Fue inaugurado en 1895 y en 2015 la Unesco lo incluyó en su lista de Patrimonio de la Humanidad, la primera vez que accedía a tal distinción un jardín botánico tropical.

Los turistas se pasean por senderos perfectamente señalizados observando y fotografiando las orquídeas, incluidas especies tan diferentes como la blanca Dendrobium Nobile llamada "Diana de Gales", creada en 1997 para Lady Di, la enigmática Paphiopedilum, conocida como "Zapatilla de Venus", y la flor nacional del país, la Vanda Miss Joaquim.

LOS JARDINES DE LA BAHÍA

Los Jardines de la Bahía (Gardens by the Bay) es un enorme parque botánico (101 hectáreas ganadas



Cuando paseamos por Singapur tenemos la impresión de estar en China, por el aspecto de la mayoría de sus habitantes, por sus edificios, por sus comercios, incluso por su idioma. Por todas partes oiremos chino y veremos carteles escritos con sus caracteres. En la imagen, un rickshaw, triciclo a pedales que funciona como taxi.

Rascacielos del Distrito Central de Negocios.



Un “tirito”
Uno de lo ejemplos más representativos de la época colonial de Singapur es el Hotel Raffles. En el segundo piso se encuentra el mítico Long Bar, un pub inglés con decoración de madera de teka oscura y butacas de rafia. Aquí nació hace cien años (1915) el cóctel Singapore Sling, creado por un barman chino llamado Ngiam Tong Boon. Al parecer lo hizo por encargo de un cliente que quería seducir a una joven dama. Otros dicen que, como en aquella época no estaba bien visto que las mujeres bebiesen alcohol en público, inventó un cóctel subidito de grados (un “tirito” de Singapur) con apariencia de inocente zumo de frutas. Sea como fuere, este combinado rojizo con base de ginebra, piña y cereza, se ha convertido en uno de los emblemas de la ciudad.



El mítico Long Bar se encuentra en el segundo piso del Hotel Raffles, uno de los ejemplos más representativos de la época colonial

al mar) con plantas tropicales, cascadas y lagos, inaugurado en 2012. Su filosofía se basa en la autosuficiencia y la sostenebilidad energética. Consta de dos grandes zonas, una es de libre acceso con diferentes jardines monográficos según su procedencia (malayo, chino, indio, colonial…) o el tipo de plantas (flores, palmeras, frutales…). El Bosque de los Superárboles (Supertree Grove) es una especie de jardín del futuro. Parece un escenario de película de ciencia ficción muy verde en el que podría aparecer en cualquier momento una nave de avatares. Manglares, palmeras y selva componen un tapiz sobre el que destaca la silueta de una docena de estructuras de rejillas metálicas en forma de embudo. Son los “supertrees”, cibo-restructuras de casi 50 metros de altura. Por ellos ascienden plantas vivas dando al conjunto un ambiente a la vez natural y fantástico.

Estas megaestructuras, unidas por una pasarela a modo de canopy (dosel arbóreo) son energéticamente auto-sostenibles, ya que utilizan el agua de lluvia que recogen en sus grandes embudos y acumulan la energía eléctrica en su placas solares, con la que se autoiluminan por la noche. Es todo un espectáculo ver como, según cae la luz solar, se iluminan con distintos colores.

Si compramos la entrada (hay varios tipos que van de 12 a 20 dólares de Singapur, es decir de 7,7 a 13 euros) tendremos acceso a la pasarela que une los superárboles entre sí y con los invernaderos. Merece la pena. Se trata de dos inmensas estructuras de acero y cristal. Una de ellas, quizá la más impresionante es el Cloud Forest (Bosque de Nubes, foto de apertura de este reportaje), una montaña artificial dentro de una cúpula que de lejos parece una enorme concha alienígena que emerge de un mar verde. En su interior se recrea perfectamente el clima húmedo y frío de las montañas tropicales entre 1.000 y 3.000 metros de altitud. Allí está la cascada de interior más alta del mundo (35 metros) y una cueva artificial cuajada de estalagmitas y estalactitas.

LA CÚPULA DE LAS FLORES

La Cúpula de las Flores (Flower Dome) es el otro edificio, el invernadero acristalado más grande del mundo con flores agrupadas por zonas geográficas: Mediterráneo, Sudamérica, Australia, África…



Libro abierto de arquitectura
Singapur posee una gran variedad y calidad de estilos arquitectónicos, divididos en dos grandes grupos. El colonial (foto de arriba) anterior a la Segunda Guerra Mundial, y el moderno, desde 1950 a la actualidad. Entre ambos están los étnicos (chinos, malayos, indios…) y uno muy particular, el de las Casas Tiendas (Shop Houses, abajo) en el barrio de Bugis. El piso bajo es una tienda, arriba está la vivienda, y para subir a ellas hay por la parte de atrás unas vistosas escaleras de colores.



La Reserva Natural de Sungei Buloh es un humedal de más de 200 hectáreas situado en el extremo noroccidental de la isla, al borde del brazo de mar que separa Singapur de Malasia. Aquí los manglares son los reyes









RESERVA NATURAL SUNGEI BULOH

Y dejando lo que podemos denominar el centro urbano, pero sin salir de la ciudad ni la isla, nos encontramos con una Reserva Natural impresionante, la de Sungei Buloh. Un humedal de más de 200 hectáreas situado en el extremo noroccidental de la isla, al borde del brazo de mar que separa Singapur de Malasia. Aquí los manglares son los reyes, pero la flora es tan diversa que se estima que en esta reserva hay más especies de árboles que en toda Norteamérica.

Escala obligada de muchas aves migratorias, especialmente de septiembre a marzo, la visita, que puede ser guiada o por libre, se realiza a través de cómodos caminos señalizados y puede durar fácilmente unas tres horas. A poco que nos fijemos veremos cocodrilos marinos (salties) que pueden llegar hasta los 3 metros, lagartos monitor o varanos (hasta 2 metros), culebras de agua, pájaros, cangrejos, saltarines del fango, arañas, murciélagos... Estos últimos viven en casas de madera construidas para ellos en las palmeras, ya que se fomenta su cría pues son inmejorables y naturales antimosquitos. También se les puede ver en los aleros de las casas del guarda, la oficina para visitantes y el único WC de todo el recinto.

LA ISLA DE SENTOSA

La isla de Sentosa (Paz y Tranquilidad en malayo) es uno de los principales lugares de recreo de los singapurenses. En sus 500 hectáreas hay varios tipos de atracciones y playas, entre las que destaca una de 2 km. Es el punto más meridional del continente asiático, y a finales del siglo XIX los británicos la convirtieron en una fortaleza que defendía la entrada al puerto. Hoy posee una de las reservas naturales más antiguas de Singapur, pero también un bullicioso parque de atracciones.

RESERVA NATURAL DE TIMAH

Más tranquila es la Reserva Natural de Timah, a 12 km. del centro urbano. Una colina en la que siempre han crecido los árboles temah, de gruesas raíces. Aquí se encuentra el punto más alto (y fresco) de Singapur, una loma de 164 metros, junto al embalse más antiguo de la ciudad.

Cinco vistas de la Reserva Natural de Sungei Buloh. Arriba a la izquierda, lago de nenúfares. Un mirador. Lagarto varano. Murciélagos insectívoros. En la página de la derecha, un mirador sobre los manglares en forma de capullo de loto.

Orquídeas Lady Slipper, con su característico labio en forma de saco o zapatilla (Zapatilla de Venus).



Templo del Diente de buda. A la derecha imagen de Avalokitesvara, el bodhisattva de la compasión.

Este parque de 163 hectáreas tiene 800 especies de árboles, y aunque por su cuidada y pulcra apariencia a ratos puede parecernos un parque totalmente urbano, tiene zonas muy amplias de vegetación salvaje. Allí viven a sus anchas flamencos, lémures, macacos, tucanes, colibríes y serpientes pitón.

LA REPÚBLICA DE SINGAPUR

Y junto con este Singapur desconocido, verde y natural, el Singapur más conocido, la ciudad moderna y cosmopolita: la jungla de cristal en la que se une Occidente con todas las Asias. Porque la República de Singapur es una ciudad-estado independiente, formada por 63 islas e islotes, la más grande con diferencia tiene una superficie similar a la de Menorca con casi 5,5 millones de habitantes, lo que hace que tenga la mayor densidad de población del mundo solo superada por Mónaco.

República parlamentaria laica y multirracial se encuentra situada al sur de Malasia y al norte de Indonesia. Su nombre procede del sánscrito, "singha" que significa león y "pura", ciudad. Es decir, es la Ciudad del León, aunque es muy probable que estos felinos nunca vivieran allí. Pero dice una leyenda que en el siglo XIII un príncipe de Sumatra (hoy Indonesia) llamado Sang Nila Utama naufragó y en la playa a la que fue a parar creyó ver un león, y allí fundó la ciudad. Es más probable que lo que viera fuese un tigre.

El clima de la zona es ecuatorial y no distingue estaciones, las temperaturas suelen oscilar todo el año entre 23 y 32 grados centígrados y la humedad es bastante alta, 80%.

Quizá lo que más nos llame la atención a los extranjeros es que en Singapur parece estar todo ordenado y controlado. Tiene uno de los más bajos índices de criminalidad del mundo y sus calles están muy limpias. Hay ordenanzas para todo, está muy penado ensuciar las vías públicas, por ejemplo tirar chicles. Está prohibido introducir en el país más de dos gomas de mascar por persona, pero también es verdad que se exagera mucho al respecto. Muchos se refieren a ella como "The Fine City", que puede traducirse como "La Ciudad Hermosa", pero también como "La Ciudad de las Multas" (Financial Penalty).

Lo cierto es que el nivel de vida de Singapur es muy superior al del resto de los países de su entorno. Acaba de adaptarse todo un barrio solo para dementes. En el distrito de Yishun, al norte de la isla, los ancianos con enfermedades mentales y sin familia disponen de viviendas e infraestructuras (hospitales, ambulatorios, comercios, lugares de reunión...) que les hacen más fácil la vida. El barrio es como todos los demás, la única diferencia son algunas pegatinas en los escaparates: "We Are Dementia Friendly".

MERLION

Pues conocido ya el Singapur verde, pasemos ahora al estrictamente urbano. Todo recorrido por la ciudad tiene que incluir una visita al Merlion, el icono nacional, una estatua de un animal mitológico mitad pez y mitad león. El pez marino (Mer) representa a los pescadores, habitantes primi-



Los de aquí
Peranakan es un término malayo que significa “nacidos locales” y puede traducirse por “los de aquí”. Con él se designa a los chinos de Singapur que en origen (siglo XV) eran los hijos de un padre emigrante chino y una mujer malaya local. Su primera actividad profesional fue el comercio. Forman una etnia propia, muy orgullosa de ser los singapureños “auténticos”. Sus rasgos, constumbres y actividades están reflejados en el Museo Peranakan, un edifico colonial de tres plantas situado en el centro de la ciudad. Los hombres se llaman “babas” (papás) y las mujeres “nonyas”, nombre que también recibe su cocina. Hoy, tanto sus constumbres como su gastronomía están fuertemente ligadas con las chinas. En la foto de arriba, entrada del Museo Peranakan. Al lado, una de las salas dedicada a esa etnia.



Peranakan es un término con él se designa a los chinos nacidos en Singapur, hijos de un emigrante chino y una mujer malaya local

tivos del lugar, mientras que el león (Lion) hace referencia a la Ciudad del León.

La estatua, de mármol blanco y 8,6 metros de altura, se encuentra en un parque a orillas de la bahía y respaldada por algunos de los rascacielos más importantes del downtown singapureño.

HOTEL MARINA BAY SANDS
Al frente tiene el emblemático hotel Marina Bay Sands, un edificio que se ha convertido en el nuevo icono de la ciudad desde su inauguración en 2010. Consta de tres torres independientes de 55 plantas que forman un hotel de nada menos que 2.560 habitaciones. Una gran plataforma de 340 metros de largo se apoya sobre las azoteas de las tres torres. En su superficie de más de una hectárea hay terrazas, miradores, un parque de 12.400 m y la “piscina infinita” más elevada del mundo. Bañarse en su aguas a 200 metros de altura es como hacerlo sobre una nube.

EL MODERNO SINGAPUR
En 1819, el británico Thomas Stamford Raffles consiguió que el sultán de Johor le diera permiso para fundar aquí un enclave de la Compañía Británica de las Indias Orientales, nacía así el moderno Singapur. Siete años después, en 1826 ya era colonia británica.
Durante la Segunda Guerra Mundial fue ocupada por los japoneses tras una sangrienta batalla de dos semanas en febrero de 1942. En 1963 se independizó del Reino Unido como parte de Malasia, de la que se separó dos años después.

En 1959 fue elegido primer ministro Lee Kuan Yew, el auténtico modernizador de Singapur que murió en 2015. Su hijo, Lee Hsien Loong, es primer ministro desde 2004. Ambos Lee han hecho que la ciudad-estado prosperase rápidamente y fuera considerada a partir de los años 60 uno de los “cuatro tigres asiáticos” (Taiwán, Hong Kong, Corea del Sur, y Singapur), los nuevos países industrializados de Asia. Hoy es uno de los principales centros financieros del mundo.

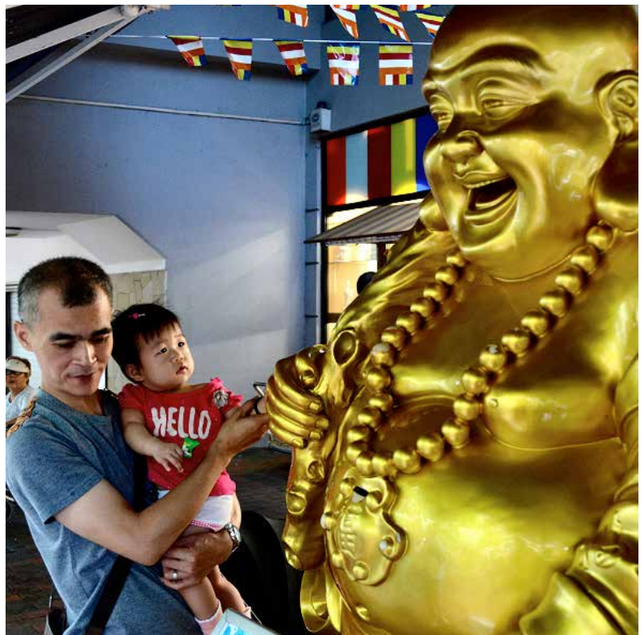
COSMOPOLITISMO
Otra de las características de Singapur es su cosmopolitismo. Sorprende, sobre todo en los tiempos que corren, que en tan poco espacio convivan sin mayores problemas tanta y tan variada gente. Chinos (77%), malayos, indios, indonesios... ocupan sus







En paz y armonía
De los casi 5,5 millones de habitantes de Singapur, la inmensa mayoría son chinos (76,8%). A distancia les siguen los malayos (13,9%), y los indios (7,9%). Hay cuatro idiomas oficiales: inglés, chino (mandarín), tamil y bahasa (indonesio y malayo). Tal variedad de individuos vive en el país con mayor densidad de población, después de Mónaco, y lo hace en paz y armonía. Arriba, mujeres musulmanas malayas. Un peranakan hace una ofrenda a dioses taoístas. Vendedora china. Un padre y su hijo junto a un Buda Hotei. Y un inmigrante australiano.





En Chinatown hay que dejarse llevar por los colores y los olores, refitolear en las tiendas y los chiringuitos de los patos



respectivos lugares y se mezclan con los demás con toda naturalidad y tranquilidad.

El barrio chino, por ejemplo, nació cuando a principios del siglo XIX arribó el primer junco. Procedía del puerto chino de Xiamen y solamente llevaba hombres a bordo que se establecieron en el sur del río Singapur, lo que ahora se conoce como Telok. Hoy, cuando paseamos por la ciudad tenemos la impresión de estar en China, por el aspecto de la mayoría de sus habitantes, por sus edificios, por sus comercios, incluso por su idioma. Por todas partes oiremos chino mandarín y veremos carteles escritos con sus caracteres.

Un ejemplo significativo de esta mezcolanza es que en el chinatown de Singapur hay una mezquita (Masjid Jamae) y un templo hindú, el de Sri Mariamman, construido en 1827, junto al Templo del Diente de Buda.

Como siempre, hay que caminar sin prisa. Dejarse llevar por sus olores. Volver al rincón que nos ha gustado, al chiringuito en el que se come un magnífico pato ahumado en condiciones totalmente higiénicas. Refitolear en tiendas y tenderetes. Preguntar abiertamente qué es ésto cuando algo no lo conocemos pero nos llama la atención. Todos hablan inglés y todos son muy amables.

EL TEMPLO DEL DIENTE DE BUDA

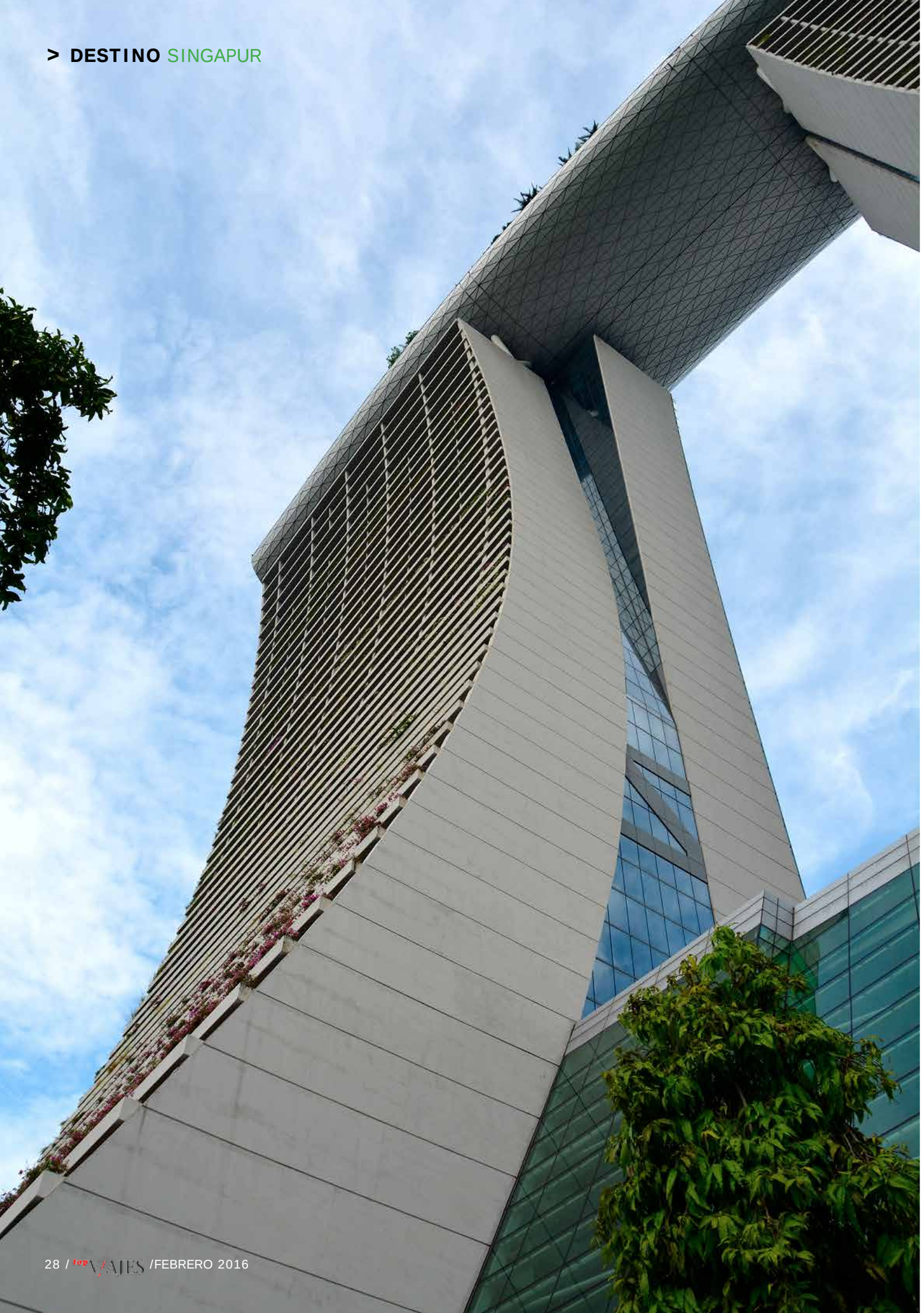
El Templo del Diente del Buda es una construcción reciente (2008) pero tanto su diseño en forma de mandala, como su decoración inspirada en la dinastía Tang (618-907), hacen del edificio una obra típicamete china. Tiene cuatro pisos. En el de la calle se encuentra el templo en el que se mezclan los fieles que van a orar con los turistas que curiosean. La reliquia del Diente de Buda, que procede de Birmania está custodiada dentro de una estupa de 420 kilos de oro donados por sus devotos. Se dice que se trata de uno de los cuatro dientes recuperados de la pira de la cremación del Buda histórico (Sidharta Gautama). Los otros tres estarían en Kandy (Sri Lanka), Pekín y Mongolia, aunque hay otras versiones. Con esto pasa como con el Lignum Crucis, si se juntasen todos los trozos de madera que dicen que hay daría para reconstruir varias cruces. Si contamos todos los dientes de Buda nos darían para más de dos mandíbulas.

En el mismo edificio hay un museo del budismo, tiendas, la tetería “Lotus Heart” y en la azotea macetas de magníficos ejemplares de orquídeas Dendrobium Buddah Tooth, creadas en honor a la reliquia.



Arriba, el templo hindú Sri Krishnan, en la calle peatonal Waterloo Street. A la derecha, un chiringuito de patos ahumados, buenos, baratos e higiénicos, en un “hawker centre”, una especie de patios de comida al aire libre, pero techados.

El Bosque de los Superárboles en los Jardines de la Bahía (Gardens by the Bay).







Como en una nube
El Marina Bay Sands, tres torres de 55 plantas que forman un hotel. Una gran plataforma de 340 metros de largo se apoya sobre las tres azoteas. En su superficie hay terrazas, miradores y la “piscina infinita” más elevada del mundo. Bañarse en sus aguas a 200 metros de altura es como hacerlo sobre una nube.

El centro financiero desde la terraza del Marina Bay Sands.





Típica familia de Singapur.

LA PEQUEÑA INDIA

La Pequeña India (Little India) es otro de los barrios étnicos más interesantes de Singapur. Por él corre una de las calles más importantes: Serangoon Road, lugar donde se asentaron los primeros tamiles (indios de Tamil Nadú) a principios del siglo XIX. A lo largo de esta vibrante avenida y de sus bocacalles, se pueden encontrar todo tipo de tiendas que venden todo tipo de artículos, especialmente en el centro comercial Mustafá, abierto las 24 horas del día.

Y de nuevo la convivencia pacífica. En Little India se encuentran los templos hindúes como el de Sri Srinivasa Perumal o el de Sri Veeramakaliamman, la mezquita Angullia y la iglesia metodista de Kampong Kapor, sin que se manifiesten conflictos entre sus fieles.

KAMPONG GLAM

El Barrio Musulmán recibe el nombre de Kampong Glam, que en malayo significa Lugar del (árbol) Gelam. Inicialmente fue sede del sultán malayo y su familia. A partir del siglo XIX recibió a los emigrantes musulmanes que llegaban de Sumatra y Malasia. Hoy es un barrio relativamente pequeño y mucho menos bullicioso que el chino o el indio. En Araba Street hay decenas de tiendas, y en Mascate Street se levanta la grandiosa Masjid Sultan (Mezquita del Sultán), posiblemente la más bella de Singapur, con su impresionante cúpula dorada visible desde muy lejos.

GUÍA PRÁCTICA

SINGAPUR



CÓMO LLEGAR

Volamos con **Qatar Airways.** Madrid-Doha (7:35 horas) en un Boeing Dreamliner B 787-8, uno de los aparatos comerciales más modernos que, desde el pasado mes de agosto se ha incorporado a esta ruta. Doha-Singapur (8:00 horas) en Airbus A350-900. Desde 560 euros en Economy.



La clase Bussiness (en la foto), un "lujo 5 estrellas en el aire", tiene una configuración 1-2-1, es decir, todos los asientos tienen pasillo y la mitad, ventana. La butaca se convierte en una cama de 2 metros de larga totalmente horizontal. Mantas de lana virgen forradas en algodón, pijamas en los vuelos nocturnos, y neceser con productos de aseo de Armani. Excelente comida y muchas posibilidades de entretenimiento a través de una pantalla HD de 17 pulgadas.

En 2015 Qatar Airways recibió el premio Skytrax a la Mejor Aerolínea mundial.

www.qatarairways

DÓNDE DORMIR

El Hotel InterContinental Singapore (en la imagen) es un elegante cinco estrelas que combina el estilo colonial con el confort de última generación, gracias a una reforma total realizada en 2011. Se encuentra dentro de un centro comercial y a 5 minutos caminando de Chinatown.

www.intercontinental.com



QUÉ Y DÓNDE COMER

Como sus habitantes, la cocina de Singapur es una mezcla de muchos países de Oriente y Occidente. China, India y Malasia son la base. De Japón, Tailandia, Oriente Próximo, Gran Bretaña e incluso Perú llegan las influencias.

Los restaurantes callejeros son muy recomendables por calidad, precio e higiene. En los **hawker centres**, por ejemplo, una especie de patios de comida al aire libre, pero techados (llueve bastante), se reúnen muchos chiringuitos cada uno con su especialidad culinaria. Cocineros de todas partes elaboran platos de muy diferentes procedencias. Aquí se puede encontrar de China cangrejos locales, siempre picantes. Del Sureste Asiático, el satay, brochetas de pollo con salsa de cacahuete. De la India, el roti prata, tortita rellena de verduras.



Para los más comilones, abundan los buffets libres (en la foto) donde la cantidad es ilimitada. Pero también hay restaurantes de primera categoría. De entre todos elegimos dos que están dentro del Hotel **InterContinental**. El **Ash&Elm** (en la foto), un occidenal mediterráneo donde no falta el jamón pata negra, y el **Man Fu Yuan**, un refinado cantonés en el que desde 1995 se elaboran delicias basadas en la cocina tradicional china adaptada a los tiempos modernos.



En un exquisito local decorado al estilo peranakan (ved despiece en la pág. 22), el reputado chef Kwan Yiu Kan, venido especialmente de Hong Kong, recrea platos del máximo vivel, como el cerdo ahumado a las hojas de té, o los dim sum hakao. Un menú muy recomendable lleva el sugerente nombre "Taste of Nostalgia", que cambia cada mes.

MÁS INFORMACIÓN

Singapore Tourism Board: www.stb.gov.sg



MIS CABAÑAS EN FINLANDIA

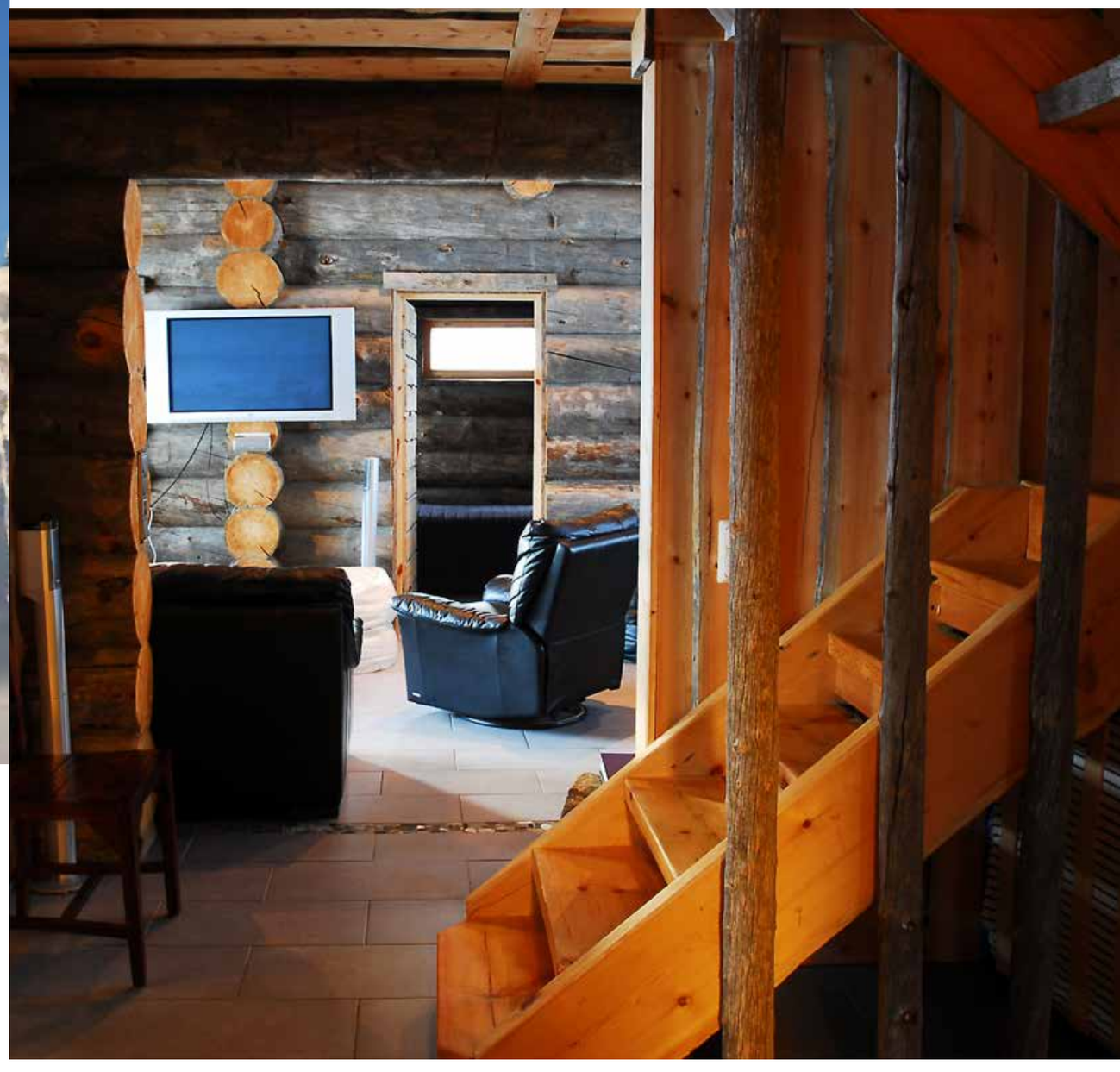


AURORAS BOREALES, TRINEOS DE PERROS Y RENOS, VELOCES MOTONIEVES POR EL NORTE SALVAJE, SKI DE FONDO Y UNA CABAÑA CON TODAS LAS COMODIDADES... FINLANDIA EN INVIERNO ES CÁLIDA Y EMOCIONANTE, UN MÁGICO VIAJE PARA LOS AMANTES DEL ACOGEDOR PLANETA POLAR

TEXTO GABRIEL CARREÑO PÉREZ
FOTOS MANUEL CHARLÓN



Hay cabañas para todos los gustos. Y para todos los precios. Pero tienen en común el amor por el minimalismo y la funcionalidad. El llamado “arte de no hacer nada” sitúa al alojamiento como epicentro de la vida. Es invierno y hasta la llegada del deshielo, los troncos que separan el hogar acogedor de la despiadada gelidez marcan la pauta diaria; de la sauna se pasa al revolcón en la nieve mientras la comida, altamente calórica, se calienta en el fuego.



En el poema épico *Las Historias del Alférez Ståhl,* cuyo primer capítulo se convirtió en el himno nacional de Finlandia, aparecen ilustraciones de Albert Edelfelt, el padre de la pintura realista del país. Para el artista, como para la élite intelectual escandinava del siglo XIX, las cabañas eran morada de gente rural. Todo cambió a mediados del siglo XX, de mano de una generación de arquitectos que incorporaron el paisaje natural a sus diseños.

Dicen las indígenas samis del norte de Finlandia que en invierno el aire del corta. Pero a las visitantes de este enigmático país escandinavo, el manto blanco les cautiva. Los mismos paisajes que durante el estío asombran por su esplendor natural, el verdor de los bosques y la transparencia de los lagos, ahora se transforman en el paradigma de la aventura constante.

Es invierno y los árboles se han cubierto de carámbanos. El mar está helado. Si la majestuosidad de una tormenta invernal quita el sentido y nos hace sentir diminutos ante la inmensidad de la naturaleza en estado puro, los días claros permiten apreciar la magnitud del verdadero norte, antes hostil y despiadado, y hoy al servicio de un turismo que sabe apreciar un excitante viaje en motonieve, un paseo en rompehielos o un baño en las semiheladas aguas del golfo de Botnia.

Pero no todas las experiencias en el invierno finlandés son de acción. Pasar la noche en una cabaña tradicional es el contrapunto ideal a una época de clima extremo. El calor de la chimenea, el relax de la sauna y, para los más osados, un revolcón en la nieve. Mientras, la lota recién pescada en un agujero en el hielo se tuesta junto al fuego y las salchichas se asan envueltas por el aroma de la madera crepitante.

Toda Finlandia enamora en invierno, pero el norte seduce sin igual. A unos pocos kilómetros de Rovaniemi, la capital de la Laponia finlandesa, se cruza el Círculo Polar Ártico. Sobre la misma línea imaginaria se levanta un complejo turístico dotado de tiendas multicolores y una granja de renos, junto a la cual vive todo el año Papa Nöel. Allí lo encontramos, sentado en su sillón de madera cubierto de pieles de reno, sonriente y dispuesto a complacer todos los sueños acumulados durante una vida. La magia de la infancia rompe la incredulidad del adulto. Todos quieren fotografiarse con el rey mago del norte.

Más al norte, ya en la tierra de los samis, el paisaje se detiene. Ha alcanzado la escala que requiere la persona viajera. El entorno impone su ritmo y el sami así lo entendió allá por el final de la última glaciación, cuando descubrió que solamente la poesía de sus cantos puede humanizar la naturaleza. De este modo, las personas dejan de ser los protagonistas de la existencia. Ahora, los interlocutores se convierten en árboles y pájaros, renos y estrellas. El crepúsculo irradia drama y la aurora boreal extasía al más descreido.

El pueblo sami asegura que hay tres cosas que no han perdido con la modernización del sedentarismo: el vestido, las canciones y la confianza en la naturaleza. Quienes habitan las inmediaciones del lago Ínari comparten su vida con el bosque. Otras viven en la tundra, más al norte, y crían renos igual que lo llevan haciendo sus antepasados desde el Neolítico. Bueno, igual no. Hoy montan potentes motonieves y se comunican con teléfonos del tamaño de una tarjeta de crédito. Pero siguen sintiendo la llegada de una tormenta ártica y saben entender el lenguaje de los animales.

Cuando, al fin del viaje, la visitante abandona el Ártico, todo ha cambiado en su interior. La retina conservará las imágenes teñidas de blanco para siempre y el calor del gélido norte habrá calado en lo más profundo del alma. Habrá que volver...



Mis cabañas favoritas son las que aparecen entre abetos al doblar el camino. Las huellas de mis botas marcan el único camino a la puerta. Son pequeñas, fáciles de calentar, al borde de un lago donde pescar bajo el hielo, con una sauna eléctrica sencilla de encender y una buena pila de troncos para preparar el pescado en la chimenea. Lo demás es silencio. Otras personas tienen más necesidades...





Cuando Aalu, la esposa de Pekka, nos recibió en su casa para acompañarnos a la cabaña pensamos que se había vestido así para escenificar una bienvenida turística. Sin embargo, a medida que transcurrían los días la veíamos ataviada con su rojo, verde, azul y amarillo, colores que no solo visten sino que informan del estado civil y hasta del sentir amoroso. Las canciones tradicionales, joikos o lavlus, narran historias de brillantes colores sobre la nieve gris.

Laponia es la tierra de los samis, otrora amos hoy sólo arrendatarios de bosques y llanuras, de lagos y arroyos, nómadas criadores de renos y excepcionales cazadores y pescadores. Sus primeros vestigios datan de finales de la última glaciación, pero aún no se ponen de acuerdo los estudiosos sobre el origen de esta raza. Lo cierto es que el pueblo sami –Sámietnan– ya estaba aquí mucho antes de que nadie llegara para contarlo.







Cuenta el poema épico finlandés, Kalevala, como el valiente Lemminkainen, herido por un desamor, decide huir a la tierra del norte: Laponia. "...Tráeme, pues, madre, mi casaca,/ tráeme mi ropaje de guerra./ Me voy a guerrear a Pohja/ contra los hijos de Laponia..." Era entonces el Norte una región fronteriza de naturaleza inhóspita. Era toda un invierno casi inacabable, cruelmente frío y húmedo, que hacía extremadamente penoso el esfuerzo de los habitantes por arrancar a la tierra y al agua, con tosca e insuficiente herramienta, los productos que necesitaban para vivir. Hoy, el sueño de Laponia adopta un halo de aventura desatada y última de la imaginación, como el sueño del Polo Norte o el del Polo Sur para los exploradores del siglo XIX.

187.888 lagos dan para mucho pescado, pero este salmón lo pescamos en el golfo de Botnia, cerca de la desembocadura del río Kemi. Acabábamos de desembarcar del rompehielos Sampo y tras un breve recorrido hasta la cabaña en motonieve pudimos disfrutar de este insólito espectáculo gastronómico.

















Levi es la estación de esquí más popular de Finlandia. Dos snowparks, una amplia variedad de pendientes para esquiadores y snowboarders, y un animado centro del pueblo son sus principales atracciones. Se puede acceder fácilmente a la estación a través del aeropuerto de Kittilä, que está a solo unos minutos en coche. Levi acoge una competición de eslalon, la FIS World Cup, en noviembre. Y en sus alrededores se alzan algunas de las cabañas mejor acondicionadas del país.



Para entender el diseño de las cabañas hay que detenerse un momento en la idiosincrasia finlandesa. Como consecuencia de su ambiente climático adverso, que les ha obligado a sobrevivir a largos y gélidos inviernos, la finlandesa ha respetado a lo largo de su historia la tradición y la sabiduría popular, aunque siguiendo muy de cerca el desarrollo socioeconómico del resto de Europa. La interacción cultural ha sido, y aún es, muy activa.
Las tendencias en artes y oficios que se originaron en Inglaterra a finales del siglo XIX permitieron la ruptura con el clasicismo greco-romano. Como resultado de este nuevo movimiento, los habitantes de Finlandia, atentos a los cambios en el resto del continente, asimilaron y aceptaron la introducción de motivos sobre la fauna y la flora nacional en su decoración. A esto hay que añadir que la expansión del funcionalismo europeo de la Bauhaus coincidió con la consolidación de la independencia del país. El funcionalismo se constituyó entonces como una fuerza que permitía a la comunidad crear una imagen visual moderna, pero propia. Nombres como Alvar Aalto, Eliel Saarinen, Tapio Wirkkala o Kaj Franck, recibieron la atención del resto del mundo y contribuyeron sobremanera al desarrollo de la reputación de Finlandia como país experto en diseño, mucho antes incluso de que en otras partes del planeta se oyera esta palabra, al menos tanto como ahora

MÁS INFORMACIÓN SOBRE ESTE DESTINO EN www.visitfinland.com

CONSEJOS FOTOGRÁFICOS



Guardo especial cariño a este país y a sus paisajes tanto de invierno como de verano. Fue el primer destino que visité en el verano de 1992 para realizar un reportaje sobre buscadores de oro con el que hoy es el redactor de este reportaje.

Hay que decir que en los viajes de prensa, y en casi todos en general, la complicidad del acompañante es esencial para un buen recuerdo del destino. Son muchos los viajes realizados en mi vida y también muchos los redactores que han compartido experiencias en estos.

Como decía, Finlandia es un país en dos destinos para hacer fotos: verano e invierno, cada cual muy diferente y variado en su contenido. Yo me quedo con el invierno y sus paisajes nevados, sus lagos congelados y esas personas que son todo amabilidad. Eso si, para la cámara no es tan gratificante, ya que las bajas temperaturas nos pueden traer mas de un problema con la cámara de fotos. Las baterías de agotan, las lentes se empañan y hacer una foto es un momento donde tenemos que destapar los dedos y nos puede costar un montón entrar de nuevo en calor. Recuerdo ver fotos y hacerme esta pregunta: "¿merece la pena quitarse la manopla para hacer la foto?" Porque una de las primeras cosas que aprendí en Finlandia, en uno de los muchos viajes de invierno, es que los guantes no sirven para el frío, que lo mejor son las manoplas, ya que de esta manera los cuatro dedos están juntos y se dan calor entre ellos. Otra cosa es intentar hacer un muñeco de nieve con temperaturas de 20 grados bajo cero. Es imposible, ya que la nieve es como polvo y no se compacta.

Hacer fotos requiere también mucha paciencia y un buen trípode. Ya que los días son cortos y tendremos que hacer fotos con muy poca luz o ninguna, intentemos resguardar la cámara lo más posible con un trapo o gorro de lana; si realizamos fotos en larga exposición hay que tener cuidado con las luces de farolas y coches. Si intentamos hacer una aurora boreal ir a una zona apartada y sin luz, poner el trípode y encuadrar un árbol o cabaña para tener una referencia; si podemos trabajar con un diafragma 8, mejor y el tiempo el que nos marque la situación: cuanto más tiempo más espectáculo captado.

Otra cosa es una vez realizado el trabajo no introducir las cámaras en la cabaña directamente, ya que podemos estropear la óptica empañándola y dejándola inservible. Si nieva, hay que intentar resguardar la cámara con un gorro de ducha de los hoteles, de plástico; es práctico y nos resuelve un problema.

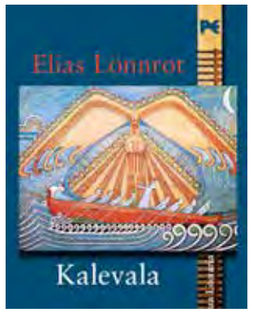
Finlandia es en sí un continuo paisaje y los mas espectaculares están en el norte: Ivalo e Inari; la arquitectura de Rovaniemi es digna de unas cuantas fotos y sin duda mi favorita es el Museo Articum y la biblioteca. Las granjas de perros de trineo y las motos de nieve es otra actividad a tener en cuenta. Los españoles que visitan en esta época Finlandia no pueden dejar de probar estas dos formas de viajar. Otro lugar muy especial para hacer fotos es la ciudad universitaria de Oulu donde el ambiente es juvenil y los fines de semana hay mucho ambiente.

Y para terminar y cuando nos marchemos recordar que si regresamos en verano veremos otra Finlandia muy diferente para hacer mas fotos.

www.manuelcharlon.com
mchfoto.blogspot.com.es

LITERATURA RECOMENDADA

ELIAS LÖNNROT
Kalevala
(2010)
Alizanza Editorial

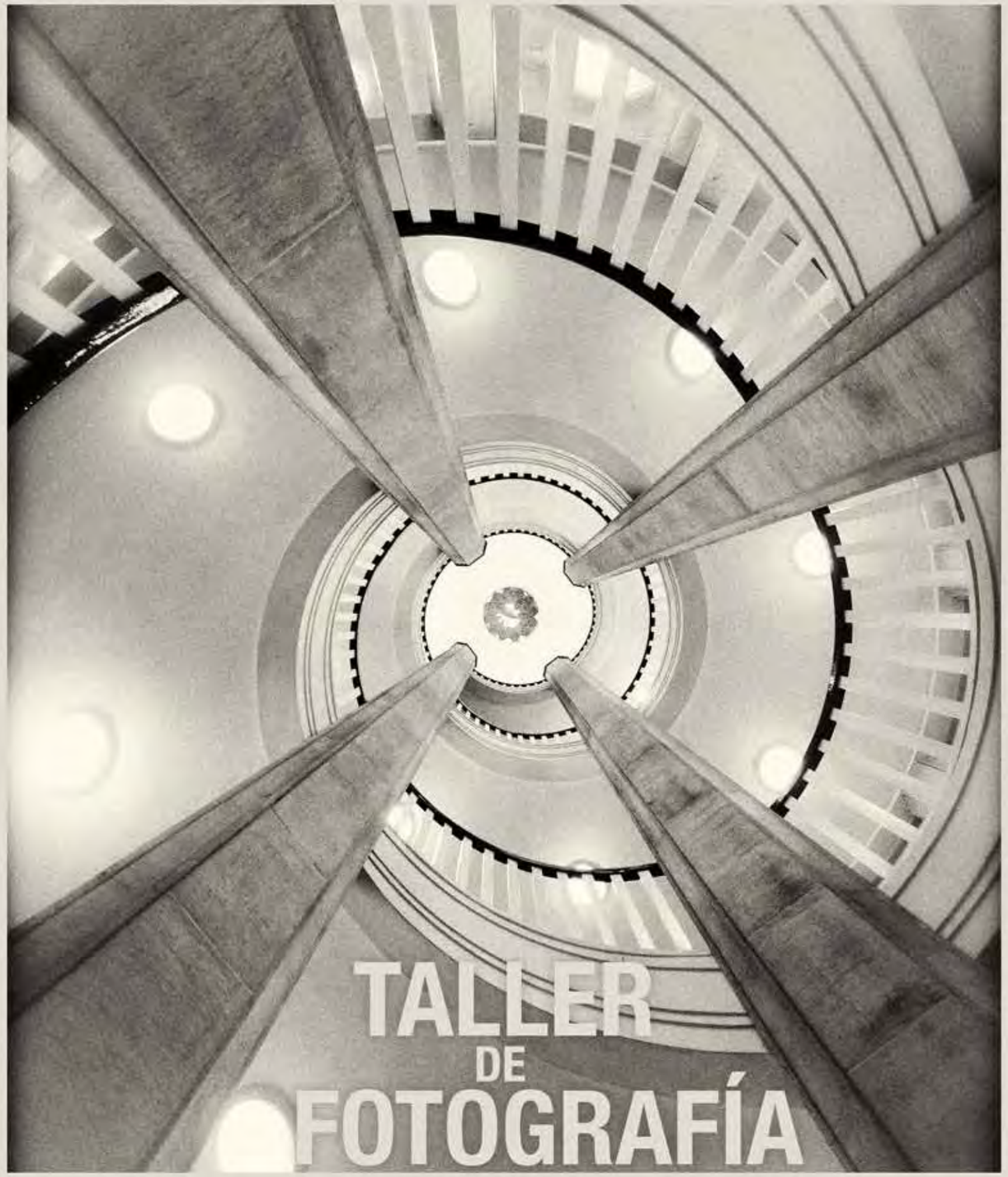


El Kalevala es una epopeya finlandesa compuesta por Elias Lönnrot a partir del disperso repertorio de cantos populares, transmitidos de generación en generación por bardos carelianos como Arhippa Perttunen y Ontrei Malinen. Memoria y concepción filosófica del universo de todo un pueblo, el finlandés, el Kalevala es a la vez una de las más grandes epopeyas de Europa. La primera edición apareció en 1835. Constaba de 5.052 versos, agrupados en 32 poemas. En 1849 se publicó la edición definitiva, con 23.000 versos y 50 poemas, que es la que hoy se ofrece en Alianza Literaria. El minucioso trabajo de recuperación de Elias Lönnrot culminó en la reelaboración de los cantos, ensamblando versos procedentes de distintos bardos o de distintas regiones, enlazando diferentes historias, reduciendo el número de personajes y concentrando escenarios, para dar lugar a una obra única y coherente, suma del folclore de Finlandia y de su pasado mítico. La leyenda, la fábula y la balada aparecen en ella perfectamente entrelazadas, creando un mundo a caballo entre la realidad y la magia, poblado no por héroes en sentido estricto, sino por hombres que, si bien destacan por sus atributos casi divinos, actúan movidos por pasiones humanas. Es el caso del bardo Väinämöinen y sus amores con la doncella de Pohjola; del apuesto Lemminkäinen, protagonista de mil hazañas y antihazañas; del pastor Kullervo, entre aventuras y desventuras; del herrero Ilmarinen, creador del sampo, una especie de molino mágico; del inexperto Joukahainen; y sobre todos ellos, el dios supremo y omnipotente, Ukko, secundado por otras deidades como Tapio, divinidad de los bosques; Hiisi y Lempo, del mal; Tuoni, de la muerte.

MIKA VALTARI
Vida del aventurero Mikael Karvajalka
(1998)
Edhasa



Mikael Karvajalka vive una azarosa aventura que, desde su Finlandia natal, le llevará a conocer los grandes acontecimientos políticos, económicos y religiosos que se desarrollaron en Europa durante la primera mitad del siglo XVI. El auge del erasmismo y el luteranismo, el enfrentamiento entre Carlos V y Francisco I, la expa nsión de la imprenta o el saqueo de Roma son sólo algunos de los acontecimientos en los que se verá implicado el protagonista de una novela en la que queda reflejada en toda su complejidad y riqueza la sociedad europea del XVI. Waltari está considerado como uno de los mejores escritores fineses del siglo XX. Trabajó como periodista y como crítico de literatura para varios periódicos y revistas finlandesas. Desde 1957 a 1978 fue miembro de la Academia Finlandesa. Murió en 1979 en Helsinki.





> Plaza de Toros de Almendralejo y aperitivo de migas con cava.

ALMENDRALEJO

CIUDAD DEL CAVA Y CIUDAD INTERNACIONAL DEL VINO.UNA PEQUEÑA LOCALIDAD CON MUCHO QUE OFRECER

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR www.laventanademanena.es



> El poeta romántico José Espronceda era oriundo de Almendralejo.



> Guardián de la bodega sita bajo el gradería de la Plaza de Toros de Almendralejo.

Vista desde lo alto, la panorámica de Almendralejo, capital de la comarca Tierra de Barros, recordaría a esas colchas de retazos "patchwork quilt" que cubren los lechos en las películas americanas. Los parches en este caso serían de verdes campos de cultivo, viñas , olivares y algunos almendros homónimos de la ciudad extremeña que antaño estuvo plagada de ellos Su estratégica situación gracias a los regadíos del Tajo y el Guadiana la convierten en tierra fértil , especialmente para el cultivo de la vid que le ha hecho merecedora de la denominación de origen Ribera del Guadiana y Cava en Almendralejo y del título de Ciudad Internacional del Vino desde 1983. La aceituna es su otro producto mimado aunque también participa en la Denominación de origen de "Jamón de la Dehesa de Extremadura", y es hacedora de deliciosos quesos como la Torta de Barros , similar a la Torta del Casar y de la Serena.

EL CAVA DE EXTREMADURA

El ¿por qué? del cava en Extremadura se debe a la iniciativa allá por los años ochenta de tres empresarios extremeños, Pablo Juárez, Aniceto Mesías y Marcelino Díaz que juzgaron óptimas las condiciones de la región para crear ese sensual y burbujeante espumoso al que se ha venido a llamar CAVA en Cataluña, y más tarde en Almendralejo, y Requena , únicos lugares fuera de la región catalana que tras algunos dimes y diretes , están catalogado en la denominación de origen del CAVA. Si nació y se inscribió en la D.O como Cava "Vía de la Plata" en 1983 , dos años más tarde se bifurcó en "Cava Bonaval" y en 1986 al promulgarse la ley de la Unión europea, cuando Cataluña propone algunas comarcas para la elaboración del cava y entre ellas no incluye a Almendralejo, comienzan los pleitos que Almendralejo gana al tener ya los derechos de la denominación de origen adquiridos desde 1983. Actualmente son cuatro las bodegas que gozan de la D.O. de Cava: Bodegas Vía de la Plata, Bodegas Romale, Bodegas López Morenas y Bodegas Marcelino Díaz, aunque hay que puntualizar que bodegas como la de Medina y la de Ruiz Torres crían unos vinos espumosos que cumplen los requisitos exactos del cava pero no están en la D.O.

El recorrido por las bodegas de Vía de la Plata es una inmersión en el mundo del espumoso y en la especial forma de vida de la gente dedicada a su crianza, que habla del vino burbujeante como un compañero de viaje al que hay que mimar y querer, para sacar lo mejor de su esencia. Las botellas están tumbadas en los mismos "pupitres" (invención de la Viuda de Clicquot sobre una mesilla de noche) que en Cataluña, y así estarán nueve meses que es lo que le da característica de cava a la levadura para una cosecha estándar, quince meses para el reserva y tres años para el gran reserva. Se habla sobre el "degüelle" de la botella una vez fermentada para su cierre definitivo que tiene su "intríngulis", ya que es un momento clave en el proceso del cava durante el cual se eliminan los sedimentos producidos durante la fermentación en botella (segunda fermentación), que se acumulan alrededor del tapón, congelando el cuello de la botella de forma vertiginosa para así congelar los sedimentos que han caído durante la crianza del cava, que al estar tumbada han ido a parar al tapón. El bloque congelado con los sedimentos se expulsa de la botella que se rellena con cava , y se encorcha dando por terminado el proceso.

> Las famosas y deliciosas migas extremeñas.

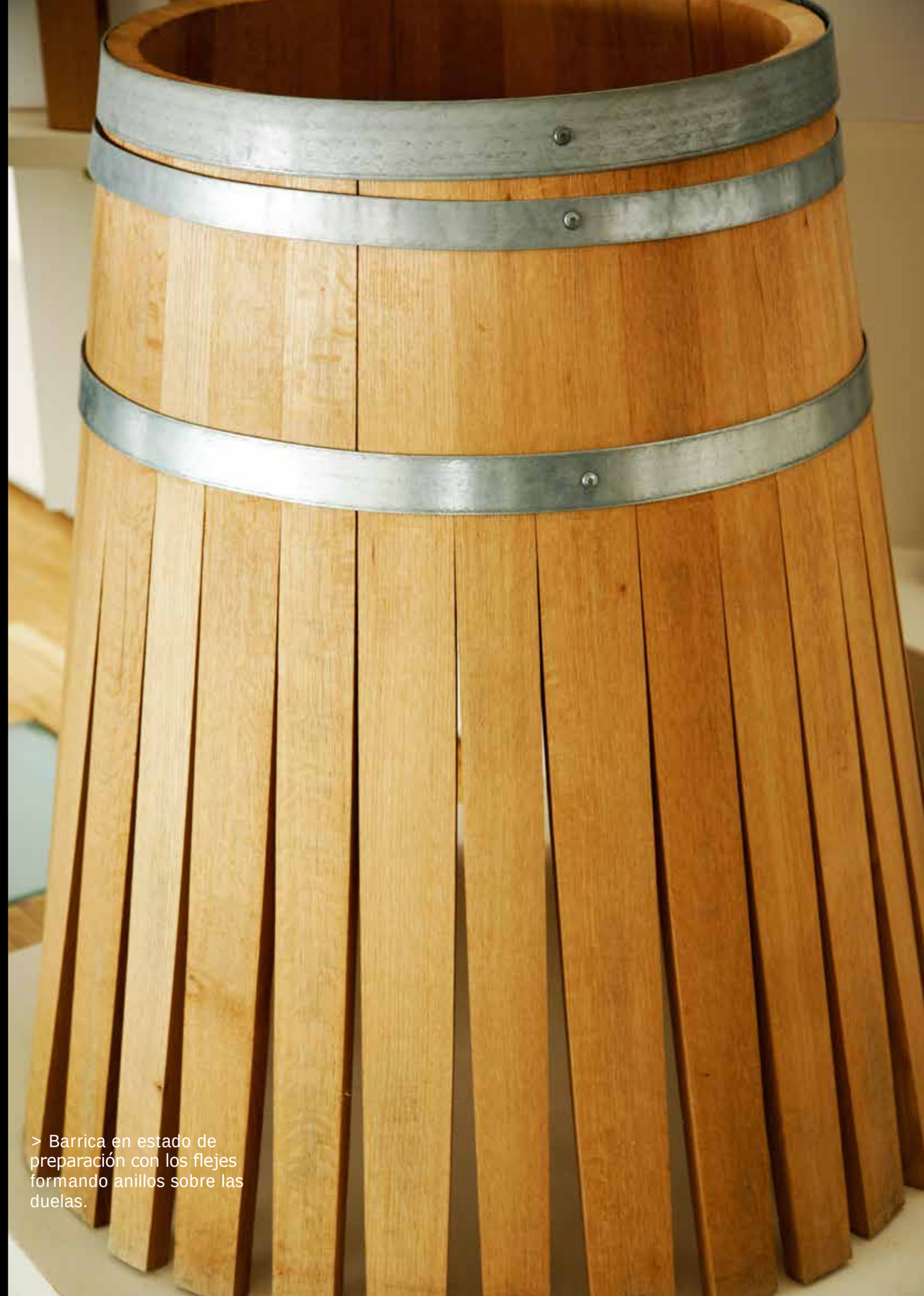


RIBERA DEL GUADIANA

Los orígenes del vino extremeño le vienen de antaño , se remontan a la época de los romanos que ya brindaban o lloraban con vino en las ceremonias y ritos funerarios. El Monasterio de Santa María de Guadalupe fue un modelo en la obtención de sus vinos, entre otros muchos ejemplos vitivinícolas que consiguieron que seis comarcas extremeñas de la provincia de Badajoz y del sureste de Cáceres, gracias a su clima cálido en verano y suave en invierno, el origen geológico de su suelo y la tradición, entraran en la Denominación de Origen en el año 1999 como Ribera del Guadiana. Entre esas seis comarcas merecedoras de la D.O está Tierra de Barros. Un modo excelente de empaparse de la historia del vino de ésta fecunda región es visitando su Museo de las Ciencias del Vino en Almendralejo, sito dentro del edificio que a mediados del s. XX, albergaba una alcoholera. Si bien se ha respetado su estructura inicial, conservando los antiguos depósitos y las cerchas originales, las obras de remodelación que comenzaron en 2005, han cuidado al detalle la esencia de lo antiguo y la practicidad de lo moderno , logrando un espacio que se inauguró el

El Museo de las Ciencias del Vino en Almendralejo es un espacio moderno y vanguardista que guarda su estructura inicial e instruye de forma excelente sobre el universo del vino desde sus comienzos





> Barrica en estado de preparación con los flejes formando anillos sobre las duelas.

> Vista soleada de la Plaza de Toros de Almendralejo.







> Estación Enológica de Almendralejo.





> Detalles arquitectónicos de Almendralejo.

3 de Abril de 2009, donde se exhibe el patrimonio etnográfico de Tierra de Barros, en el recorrido por ese mundo de sensaciones, aromas y sabores que ofrece el Museo. Otro ineludible para entender el universo vitícola es la estación enológica de Almendralejo que tiene el libro de registro de la primera prueba enológica de 1.958, aunque su edificación data de 1883 cuando fue levantada por real decreto. El edificio es una joya, por fuera y por dentro que albergaba cobijo para todo el personal de la estación, pues era obligatorio que allí vivieran. Entre los muchos detalles que la visten resalta la espectacular azulejería Sevillana, la biblioteca y la sala de juntas con una curiosa chimenea cuya cenefa representa trajes regionales. En la Estación Enológica se analizan todo tipo de vinos, unas 13.000 muestras al año, no solo Ribera del Guadiana que tiene una vida relativamente joven; se hacen análisis generales, controles de pigmentación de calidad, análisis químico-biológicos, análisis instrumentales de hierro, potasio…Existe una relación my estrecha con el sector pues la mayor preocupación es que todo salga bien.

Si en la cata tradicional se sometía el vino a los sentidos con una metodología hedonista, desarrollaron una herramienta basada en la imparcialidad , independencia y competencia profesional para la cata; al catador le sirven en una copa negra para que no influya el color, e incluso a veces se introduce un defecto en la cata para ver si lo detecta y en base a ello sale el análisis. Los requisitos del catador va por currículo y se hacen pruebas de vista y olfato. Nuestro grupo contó con el privilegio de la compañía y sabiduría vitícola de Jesús Flores, enólogo, miembro del panel de cata, director del Aula Española del Vino y jurado en concursos nacionales e internacionales de vino que nos introdujo en los bastidores de la cata aleccionándonos y contando jugosas anécdotas… Pero no es solo vino lo que Almendralejo ofrece. Para ser una ciudad relativamente pequeña, cuenta con 30.500 habitantes, tiene varios frentes para hacer la vida interesante al que la visita.

SEPULCRO DE HUERTA MONTERO

Un buen día arando las viñas, los trabajadores encontraron el sepulcro prehistórico de la Edad de Cobre de Huerta Montero, con más de cien tumbas, donde se puede observar la aparición de los primeros rayos del solsticio de invierno, cuando los quince metros del



> El vino está presente en cada rincón de la ciudad.

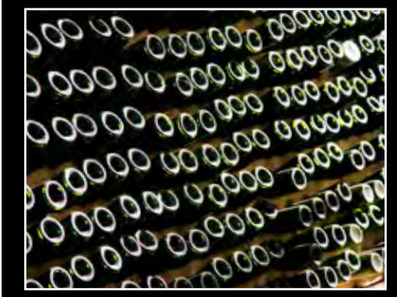


>Jesús Flores, enólogo y director del Aula Española del Vino, en las bodegas de Vía de la Plata.



>Detalle de la azulejería Sevillana de la Estación Enológica de Almendralejo.









>Imágenes de diversos momentos por los que pasa el cava en las bodegas Vía de la Plata.



> Las casas encaladas de tejadillos rojos bajo el cielo raso de Almendralejo al anochecer.

sepulcro se iluminan desde la entrada, hasta la cámara circular, momento en que se ve la totalidad del entierro colectivo . Se piensa que ésta especial orientación está basada en alguna ceremonia de ofrenda de la luz del nuevo sol a sus difuntos. Todo esto y mucho más nos lo cuenta el arqueólogo Paco Blasco, encargado de la supervisión y recuperación del sepulcro. Se le ve un hombre entregado a tan especial misión, erudito, de fuerte mirada que se dispara al hablar sobre la forma de vida y los rituales de nuestros ancestros y también sobre lo interesante y problemático del hallazgo y su difusión.

UNA PEQUEÑA GRAN CIUDAD

Y de Huerta Montero pasemos a Almendralejo que solo en un primer vistazo hace gala de la iglesia de la Purificación con su Retablo Mayor y los frescos y de una serie de palacetes y casas señoriales , testigos la prosperidad de la capital de Tierra de Barros, véase la espectacular Casa-Palacio de los Marqueses de la Encomienda. El Círculo Mercantil de aire clasicista que fue construido en 1924 como Gran Hotel de España , más tarde Casino, nos lleva a los tiempos dorados de Almendralejo.

La plaza de Toros de 1834 es una auténtica joya con arcada de hierro y una bodega escondida bajo el graderío que tenía capacidad para albergar 30.000 arrobas de vino. Bajo un cielo más que azul y sobre el albero de la gran plaza degustamos un brut nature

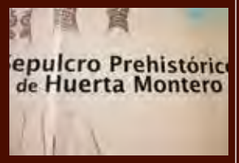


> Cae la noche sobre Almendralejo.

GUÍA PRÁCTICA

ALMENDRALEJO





CÓMO LLEGAR

En coche desde Madrid son 301 Km por la A-5. En tren suponen 4,30 horas.

ALOJAMIENTO

HOTEL ACOSTA CENTRO 4* de situación inmejorable en el centro comercial y empresarial de Almendralejo, modernas instalaciones, wifi, y una terraza en el ático con piscina y magníficas vistas a la ciudad.
www.hotelacostacentro.com

FINCA VILLA JUAN , situada a 20 Km. de Almendralejo es una bella casona decorada con buen gusto y un jardín exquisito. Idónea para disfrutar de un oasis de paz e incluso de su propia bodega, mientras se recorre la Ruta del vino del Guadiana.
www.fincavillajuan.com

RESTAURANTES

RESTAURANTE NANDOS, uno de los más antiguos de la ciudad , convertido en un espacio acogedor, donde se puede degustar la gastronomía tradicional extremeña con productos frescos y de calidad.
www.rutadelvinoriberadelguadiana.com/restaurantes/restaurante-nandos

RESTAURANTE MUSEO DEL VINO, donde bien con tapas o a la carta se disfruta de comida excelente acompañada por los mejores vinos de la D.O de Ribera del Guadiana.
www.rutadelvinoriberadelguadiana.com/restaurantes/restaurante-museo-del-vino

INELUDIBLES

- **MUSEO DE LAS CIENCIAS DEL VINO**
- **PLAZA DE TOROS**
- **PARQUE DE SANTA CLARA**
- **RECORRIDO DE BODEGAS COMO LAS DE VÍA DE LA PLATA, ROMALE, SAN MARCOS, MARCELINO DÍAZ...**
- **IGLESIA DE LA PURIFICACIÓN**

FIESTAS

- **1-3 FEBRERO. LAS CANDELAS**
- **JUNIO. RUTA LITERARIA ROMÁNTICA**
- **AGOSTO. LA FIESTA DE LA PIEDAD**
- **NOVIEMBRE. CELEBRACIÓN DE 17º SALÓN DE VINO Y DE LA ACEITUNA DE EXTREMADURA**

INFORMACIÓN

www.rutadelvinoriberadelguadiana.es
www.almendralejo.es



> Sepulcro prehistórico de Huerta Montero.

de las bodegas Romale y probamos las migas típicas de la zona que nos supieron a gloria mientras el sol bajaba y la plaza se iba escondiendo en la sombra, una vez mostrado todo su esplendor.

LA RUTA LITERARIA SOBRE EL ROMANTICISMO.
Almendralejo fue cuna de dos enormes escritores románticos , Carolina Coronado y José Espronceda. La ciudad rinde homenaje a sus ilustres conciudadanos celebrando durante una jornada de Junio la Ruta Literaria sobre el Romanticismo en la que los ciudadanos se visten de época y recrean el ambiente del siglo XIX con lecturas , festivales, conciertos o teatros de los años del romanticismo en lugares emblemáticos como puedan ser los Jardines de Santa Clara, el Parque Carolina Coronado, el Parque de la Piedad, el Parque de Espronceda o el emblemático edificio de El Obrero Extremeño al lado del Teatro de Carolina Coronado. Cae la tarde y vista la ciudad desde algún alto parece dormida; se escucha el silencio en las casas encaladas de tejadillos rojos llenos de antenas bajo un cielo raso . Pero con solo abrir la puerta se siente el bullicio de una ciudad que lejos de dormir sale a disfrutar de lo mucho que “Almendralejo la Nuit” ofrece.



> Paco Blasco, arqueólogo de Huerta Montero.



A medio camino entre Milán y Venecia, Verona sorprende al visitante no avisado por su monumentalidad, armonía y clas
Es Patrimonio de la Humanidad desde el año 200

VERONA, CAPITAL DEL AMOR

LA CULPA LA TUVO SHAKESPEARE

TEXTO Y FOTOS MARÍA ORTEGA

Considerada Patrimonio de la Humanidad desde el año 2000, Verona es una de las ciudades más bellas del norte de Italia. Hiperactiva en lo cultural, se prepara para celebrar uno de sus festivales más populares, Verona in Love, en homenaje a Romeo y Julieta en una edición que conmemora también el 400 aniversario de la muerte de Shakespeare



La Historia con mayúsculas sale al paso del viajero cuando camina por las empedradas y recoletas calles de la ciudad y al admirar los fantásticos palacetes que bordean sus plazas señoriales. Y es que cada rincón del casco histórico alberga una leyenda, una historia, un mito. Hay que tomarse la visita con calma para degustarla como un gran manjar.

Verona es la capital romántica por excelencia. Muchos de los viajeros que acoge la ciudad llegan "heridos" por las flechas de Cupido simbolizadas, aquí, por los universales amantes Romeo y Julieta. Está claro que la culpa de que esto sea así la tuvo William Shakespeare, de quien precisamente este año se conmemora el 400 aniversario de su muerte.

Son innumerables los lugares donde se festeja por todo lo alto la efeméride, desde luego en su Inglaterra natal, pero Verona tampoco se queda atrás. Todos los años, cuando se aproxima febrero, echa a andar una compleja maquinaria ciudadana para rendir culto al bardo inglés y a sus personajes más populares, pero en esta edición, con motivo de tan redondo aniversario, se va a tirar la casa por la ventana para que las víctimas del amor puedan disfrutar de una convocatoria, Verona in Love, que atrae a enamorados de todo el mundo.

EL CORAZÓN ENCENDIDO

Del 11 al 14 de febrero, la bellísima Verona, situada a medio camino entre Milán y Venecia, se llena de amantes de todas las edades con el corazón encendido. Es algo que se detecta a primera vista. La ciudad hace una multitudinaria invitación pública con el lema "Si amas a alguien, tráelo a Verona" y las calles y rincones de la urbe, iluminada y engalanada para la ocasión, se tiñen de rojo para recibir al visitante. Hay un amplio programa de conciertos, recitales de poesía (amorosa), representaciones teatrales (Romeo y Julieta son los protagonistas) y exposiciones que aportan un carácter cul-



La ciudad de Verona gozó de los elogios de Goethe en su célebre "Viaje a Italia"; Dickens la definió, en sus "Estampas de Italia", como "un lugar fabuloso, exótico y pintoresco" y Dante introdujo a veroneses ilustres en los laberintos circulares de su "Divina Comedia". Sin embargo, fue Shakespeare el que unió definitivamente su nombre a la ciudad con la célebre tragedia amorosa "Romeo y Julieta".

Durante el verano, el festival de ópera al aire libre atrae a melómanos de todo el mundo. Se celebra, desde 1913, en la impresionante y mítica Arena de Verona, un anfiteatro romano levantado por orden del emperador Tiberio.





La belleza de San Vigilio
Uno de los enclaves más bellos de este lago de origen glaciar, de un profundo azul, es la Punta San Vigilio, una pequeña península que establece la frontera natural entre el lago bajo y alto del Garda, y que ha sido inmortalizada, por su impresionante hermosura, por pintores, filósofos y humanistas de todos los tiempos.
Un acantilado con vistas al puerto es el lugar donde se refugian la villa de idéntico nombre, una agradable taberna en la que departen los que llegan hasta allí en barco y una recoleta iglesia. Es un rincón muy pintoresco e impresionante que ha sufrido muy pocas transformaciones durante los últimos cinco siglos.
Ha recibido, sin embargo, visitantes tan distinguidos e ilustres como Napoleón, el Zar Alejandro II, Winston Churchill, el príncipe Carlos, el rey Juan Carlos de Borbón, la actriz Vivien Leigh y el actor Laurence Olivier.



Dividido entre las provincias de Bresacia, Verona y Trento, el lago otorga una gran sensación de tranquilidad a los pueblos que lo circundan, desde Valeggio sul Mincio, Borghetto y Custoza, localidades donde el tiempo parece detenido, hasta Peschiera, Lazise o Bardolino, pueblos ricos en viñedos y olivares, que aportan un verdor a la zona que contrasta con el azul cristalino del agua.



Calma y sosiego en el lago di garda
Sería imperdonable, debido a su cercanía y belleza, no acercarse hasta el vecino y majestuoso Lago di Garda, el más grande de Italia con un perímetro de unos 150 kilómetros, en cuyas orillas se asentaron el poeta Gabriele d'Annunzio, que reunió aquí una colección de más de 10.000 objetos entre obras de arte, libros y recuerdos, que más tarde donó a la nación italiana, y Claretta Petacci, la famosa amante de Mussolini. Coronado de villas medievales, castillos y edificios históricos, invita a unas vacaciones presididas por la calma y el silencio. Ideal para cualquier práctica deportiva, el lago exhibe su gran belleza desde un mirador natural en lo alto del monte Baldo, considerado, por su verdor, el jardín de Europa.









Señas de identidad
Las avenidas señoriales, sus elegantes edificios y palacetes… Todo es armonía y belleza en una ciudad que tiene en la Piazza Erbe (imagen superior), antiguo foro romano, el centro neurálgico de la villa, con su mercado al aire libre, el ayuntamiento antiguo, la fuente de Madonna Verona y el Arco della Costa, del que pende la costilla de una ballena que, según la leyenda, caerá cuando pase por debajo una persona justa. A la izquierda, se puede ver el mítico balcón de Julieta y la estatua en bronce de la heroína de Shakespeare. Debajo, panorámica de la hermosísima plaza Bra, con la Arena de Verona al fondo.





La Casa de Julieta es un palacio gótico del siglo XIII cuyo balcón, construido en 1935 por el arquitecto Antonio Avena, se ha inmortalizado en millones de fotografías

tural a la convocatoria, que ofrece a los enamorados la posibilidad de unir para siempre sus nombres en letras góticas y en pergamino.

MONUMENTALIDAD
Además de la atracción amorosa, Verona sorprende al visitante no avisado por su monumentalidad, armonía y clase, pero ahora lo que más resalta de la céntrica y hermosa Piazza dei Signori es el símbolo más vistoso del festival, un inmenso corazón rojo al que sólo le falta latir y al que se accede a través de una cuidada y monumental alfombra del color de la sangre. Mientras tanto, los amantes podrán estampar sus mensajes de amor en la aplicación app LeaveOn, unos textos que después se podrán leer virtualmente a través de unos inmensos globos que surcarán el cielo de la ciudad.

ROMERO Y JULIETA
Romeo y Julieta, está claro, han divulgado el nombre de Verona por todo el mundo y la peregrinación a los escenarios donde “vivieron” los universales amantes no se limita sólo a unos días de febrero, sino que no cesa durante todo el año. Dicen los veroneses que Shakespeare plagió la historia de amor más famosa de la Historia a un escritor local, de nombre Luigi da Porto, que había escrito una “Historia novellamente ritrovata di due nobili amanti”. Al parecer, este texto cayó en manos del bardo de Avon y éste, tomando de aquí y allá, escribió su drama amoroso, una de las obras más representadas de todos los tiempos desde que fue publicada en 1597.

La Casa de Julieta Capuleto (Via Capello, 23), un palacio gótico del siglo XIII, es uno de los lugares más visitados de Verona. El supuesto balcón del amor, construido en 1935 por el arquitecto Antonio Avena, es el objetivo de millones de cámaras fotográficas, al igual que la figura en bronce de la heroína de Shakespeare, cuyo seno derecho hay que tocar para tener suerte en el amor. Se muestra desteñido y sobado, pero los románticos no se quieren ir sin hacerse una foto con ella, antes o después de dejar sus mensajes en los muros de acceso a la señorial



El “paraíso” de Dante
No sólo de William Shakespeare vive Verona. También la ciudad fue refugio de otro de las grandes escritores de la historia de la literatura universal, considerado, además, el padre de la lengua italiana. Aquí el autor de la “Divina comedia” vivió varios años, después de ser expulsado de Florencia. Fue arropado y acogido por Cangrande della Scala, un gran señor de la época al que el poeta dedicó, en agradecimiento, una buena parte del “Paraíso” de su obra capital. La ciudad rinde homenaje a su figura y organiza rutas e itinerarios para divulgar su legado literario y los espacios por donde transitó durante su estancia en Verona, tales como la Biblioteca capitular, el Claustro del Museo Canonicale, el monumento funerario Arche Scaligere, la iglesia de Santa Elena, la catedral y Santa Maria Antica.





Ilusión y realidad

Verona tuvo la suerte de que Shakespeare situara en la ciudad el drama amoroso más conocido de la historia de la literatura, hasta el punto de que la ficción se funde con la realidad, especialmente durante el festival Verona in Love. Los visitantes buscan las huellas de Romeo y Julieta desesperadamente, como si los amantes hubieran perdido la vida a causa de unas familias sin corazón que no estaban dispuestas a dar su brazo a torcer en el litigio que ambas mantenían. La literatura es así, hasta el punto de que el Club Julieta (Via Galilei, 3) recibe más de 8.000 cartas cada año de personas que se dirigen a esta inmortal víctima del amor como si realmente les escuchara desde el más allá. Además, el mítico balcón desde el que supuestamente los amantes se declaraban su amor fue construido hace menos de un siglo. La fusión entre verdad e ilusión llega hasta el punto de que es posible visitar la tumba de Julieta.

vivienda, que apenas tienen hueco para un corazón o una flecha más.

INMORTALIZAR FECHA

El Ayuntamiento de Verona permite, desde hace seis años, que los recién casados inmortalicen la fecha de su matrimonio en este singular edificio por un precio que no todo el mundo puede pagar, porque oscila entre los 600 y 1.000 euros.

VERONA IN LOVE

Durante el festival Verona in Love, las mujeres pueden, además, convertirse en "julietas" por un día y leer algunas de las miles de cartas de todo el mundo que recibe la gran heroína de Shakespeare y que durante el resto del año contestan, una a una, las fans del Club de Julieta.

Para desengrasar el cuerpo y eliminar el exceso de azúcar, los organizadores han convocado este año una media maratón dedicada, eso sí, a Romeo y Julieta que finaliza su recorrido en la impresionante y bellísima Arena de Verona.

Con motivo de la celebración de Verona in Love, los museos, la casa y la tumba de Julieta, la Galería de Arte Moderno y la Torre Lamberti, entre otros espacios de interés, reducen sus tarifas de acceso para que el visitante pueda empaparse de todos los atractivos, que son muchos, de una urbe que ahora traza distintos itinerarios en busca de huellas de los amantes universales. Numerosos guías invitan a recorrer la ruta de Romeo y Julieta, a veces de día, a veces bajo las estrellas, otras entre los monumentos, con actores profesionales... siempre identificando aquellos lugares que pudieron inspirar a William Shakespeare la trágica historia desencadenada por la enemistad de dos familias rivales.

UNA MESA PARA DOS

Con tanta actividad y tanto paseo, los amantes pueden sentir hambre, pero todo está previsto. Bajo el epígrafe "Una mesa para dos", quienes lo deseen pueden reservar una romántica cena en alguno de los más prestigiosos restaurantes del centro urbano que servirán, cómo no, un menú inspirado en el amor, siempre con productos, eso aseguran, de la exquisita cocina local.

Verona bien valdría una visita sin ningún propósito, sólo por el placer de disfrutar de su particular fisonomía en un recodo caprichoso del río Adige en su deambular hacia el Adriático, pero es que, además, ofrece muchas tentaciones, especialmente de tipo cultural, aunque también las hay gastronómicas, vinculadas a la naturaleza... y, evidentemente, al amor.





GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

No existen vuelos directos hasta Verona, aunque hay posibilidad de hacer una escala desde Madrid o Barcelona con las compañías Alitalia y Lufthansa. Otra posibilidad es volar hasta Venecia y tomar el tren Eurostar en la Estación de Santa Lucía. Tarda 60 minutos en llegar desde la ciudad de los canales y el precio es de 23 euros por trayecto. También hay trenes regionales más baratos. Si se viaja en grupo, siempre existe la opción de alquilar un coche.

DÓNDE DORMIR

Hotel Gabbia de Oro. Corso Porta Borsari, 4a. +39 045590293 y www.hotelgabbiadoro.it. 27 habitaciones. Desde 220 euros.
Se trata de uno de los mejores, y más románticos hoteles de la ciudad, ubicado en un palacete del siglo XVIII, en una esquina de la Piazza Erbe. Cuenta con techos de madera, frescos, cuadros de época y habitaciones elegantes con conexión wifi gratuita. Cada una de las estancias está equipada con minibar y TV de pantalla plana vía satélite. Cuenta con un jardín de invierno y está a 250 metros del balcón de Julieta.

Hotel Villa Malaspina (Via Camillo Benso Conte di Cavour, 6. Castel d'Azzano). +39 0458521900 y www.hotelvillamalaspina.com. 67 habitaciones. 72 euros.
Situado al sur de Verona en una villa del siglo XV, es un cuatro estrellas que cuenta con zona de bienestar con piscina cubierta y un restaurante gourmet italiano. Las habitaciones tienen una decoración clásica con vigas de madera. Hay aire acondicionado, TV interactiva con conexión a internet y caja fuerte. Algunas incluyen balcón. Se encuentra a 10 minutos en cpoche del aeropuerto de Verona Villafranca.

Hotel Caesius Therme. Via Peschiera, 3. Bardolino. +39 0457219100 y www.hotelcaesiusterme.com. 180 habitaciones. 159 euros.
A orillas del Lago di Garda, en la vinícola localidad de Bardolino, dispone de cinco piscinas, jardines paisajistas y un spa termal. Las habitaciones son amplias y confortables y cuentan con aire acondicionado, minibar y set de café y té. Alberga tres restaurantes que ofrecen una magnífica cocina italiana. Existe un servicio muy útil de alquiler de bicicletas.

DÓNDE COMER

En Verona, uno puede sentarse en cualquiera de sus trattorias y bottegas para disfrutar de la gastronomía local, algo más que pasta y pizza. El referente gastronómico es BORSARI 36 (Corso Porta Borsari, 36) +39 0458000779. Es el restaurante del hotel Palazzo Victoria, un cinco estrellas levantado sobre un palacete del siglo XIV con muros medievales y restos de una villa romana. El risotto con crema de guisantes y beicon es su plato estrella.

Otra buena y más econónima sugerencia es **L'ANTICA TRATTORIA AL BERSAGLIERE** (Via Dietro Pallone, 12) +39 0458004824, un restaurante familiar dirigido por Leo Ramponi, quien se enorgullece de los platos que prepara su esposa, Marina Tezza, en la cocina.

En **PINTXOS BISTROT** (Piazzetta Pescheria 6) hay una carta muy variada en la que conviven las pastas italianas con los quesos vascos y el jamón de pata negra.

La **OSTERIA DEL BUGIARDO** (Corso Portoni Borsari, 17a) es famosa por su excelente vino Amarone della Valpolicella, embotellado especialmente para el establecimiento, que acompañan con polenta o sopressa, una especie de salami curado.

Más informal, **IL BANCO PROSCIUTTERIA** (Via Ponte Nuovo, 7) +39 045592718 es ideal para los que tienen poco tiempo para comer. i**nfo@leboat.com**).

LEER A SHAKESPEARE

El Gobierno británico lanza, con motivo del 400 aniversario del genio inglés, el programa internacional "Shakespeare Lives" que afecta a 140 países. En España se acaban de presentar algunas ediciones conmemorativas. Así, Cátedra lanza la edición bilingüe de "Romeo y Julieta", "Sueño de una noche de verano", "Macbeth", "Hamlet" y "Sonetos". Y Austral publica una antología con obras emblemáticas del autor inglés: "El rey Lear", "La tempestad", "Ricardo III", etc.



MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Verona: +39 045 8068680 y www.veronatuttiintorno.it y www.tourism.verona.it

Turismo del Lago di Garda: www.lagodigardaveneto.com

Verona in Love: www.veronainlove.it

WEDDING EVENT PLANNER
curso de especialización

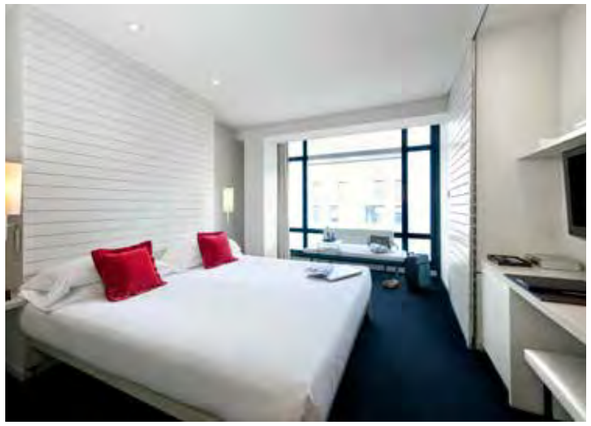


"Trabajar en lo que te apasiona, reciclarte, aprender a desarrollar tu carrera profesional para convertirte en un referente del sector"

SALLY L.HAMBLETON for THE WORKSHOP FLORES · mimoki · ATIPICA · Isabel Haastre · Click 10 · myittle momo · AC SANTO MAURO AUTOGRAPH COLLECTION HOTELS

www.weddingeventplanner.es











Las habitaciones del Miró Hotel llevan el sello del diseñador catalán Antonio Miró: un minimalismo discreto y elegante, con todas las comodidades y el servicio de un *cuatro estrellas* y el ambiente acogedor de un hotel boutique.

Miró Hotel (Bilbao)

Mirador del Guggenheim

El nacimiento del Museo Guggenheim trajo consigo el renacimiento de Bilbao. Ni siquiera mi amigo Josemi tenía muy claro que el proyecto de transformar la ciudad industrial en otra de servicios pudiera dar resultado cuando en los años noventa se comenzó la construcción de este edificio tan singular. Hoy ni el más escéptico y obstinado de los bilbaínos sería capaz de negar los efectos positivos que el edificio proyectado por Frank O. Gehry ha tenido en la revitalización de la capital del Nervión.

Este resurgir de la capital vizcaína ha potenciado el éxito y reconocimiento de su siempre excelente gastronomía con la proliferación de restaurantes, bares y tascas que añaden un aliciente más a la muy recomendable visita a la ciudad.

Cerca de un millón de personas visitan cada año el Museo Guggenheim desde su inauguración en 1997. Y ese flujo de visitantes exigió incrementar el número de plazas hoteleras con la creación de nuevos establecimientos.

HOTEL BOUTIQUE

En esta coyuntura nació el Miró Hotel, un *cuatro estrellas* boutique que debe su interiorismo al diseñador catalán Antonio Miró, quien le proporcionó un característico sello personal mediante una decoración en tonos neutros, sencilla pero elegante, de gusto contemporáneo, capaz de crear un ambiente cosmopolita muy acorde con el vanguardista edificio de titanio que tiene enfrente.

Porque una de las cualidades de Miró Hotel es su ubicación. Situado en lo que se conoce como la 'milla de oro' –en todas las ciudades hay una zona que merece esta denominación o una similar– está equidistante del Guggenheim y de otro de los museos de obligada visita cuando se pasa por Bilbao: el Bellas Artes.

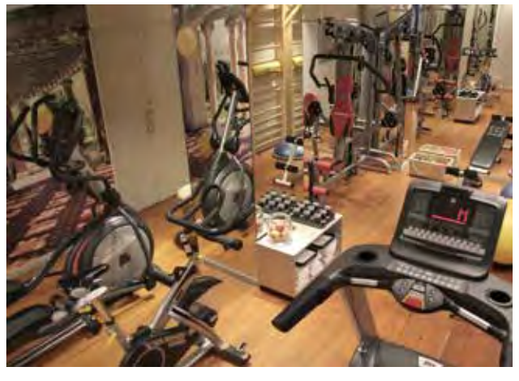
En cuanto al apelativo boutique, pocos hoteles lo tienen tan bien ganado como este Miró bilbaíno. Le viene bien el calificativo no solo porque sea coqueto o

DIRECCIÓN
Hotel Miró
Alameda Mazarredo, 77
48009 Bilbao. Vizcaya
Tel. 94 661 18 80
WEB
www.mirohotelbilbao.com
reservas@mirohotelbilbao.com
info@mirohotelbilbao.com
HABITACIONES
50 habitaciones totalmente equipadas: 45 dobles, tres junior suites y dos master suites (de 15 a 46 m²).
COMODIDADES
Caja fuerte, wifi gratuita, televisión de pantalla plana de 32" , DVD/CD, minibar, aire acondicionado, sábanas de algodón 100%, manta de mohair, secador, zapatillas de baño, albornoz y agua mineral gratis.
SERVICIOS COMUNES
Snack bar gratuito, desayuno bufé, gimnasio, biblioteca, zona de masajes.









En Miró Hotel todo está pensado para disfrutar de una estancia a medida de cada huésped: relajación, masajes, ejercicio, excelente desayuno, sala de lectura... en un ambiente y con un trato exquisitos.

por su tamaño, sino también y sobre todo por el trato que se dispensa a los clientes, mucho más cercano y familiar que lo esperado y habitual en un establecimiento urbano.

No hay duda de que cuantos trabajan en este hotel han sido instruidos en el trato amable y atento para facilitar la estancia, haciendo las indicaciones más oportunas en cada momento, tanto si se trata de conocer las mejores zonas de tapas como de la forma de llegar al centro de la ciudad o descubrir ese rincón menos trillado por el turista medio.

HABITACIONES CÓMODAS Y BIEN DISEÑADAS

¿Y de las habitaciones, qué? Pues nos encontramos con un hotel que cuida al máximo el bienestar del huésped, con sábanas de algodón cien por cien y manta de mohair en camas de tamaño variable según la categoría de la habitación, televisor de 32" , DVD/CD, minibar, caja de seguridad, aire acondicionado, secador de pelo, zapatillas de baño, albornoz y wifi y agua mineral gratis.

Los baños son visibles desde el dormitorio, separados por una gran cristalera que se hace opaca con una persiana de tablillas si se busca la privacidad, pero que, levantada, permite disfrutar de un baño relajante mientras se ve el informativo en el televisor. Los artículos de aseo son de primera calidad .

Del medio centenar de habitaciones de que dispone el Miró Hotel hay 45 dobles de similares características y con una superficie que oscila entre los 15 metros cuadrados de las denominadas Urban Smart –estas con camas de 1,50 metros–a los 24 m^2 de la City Deluxe que goza de espectaculares vistas al emblemático Guggenheim, pasando por los 22 m^2 de las City Privilege, las City Double y las Urban Double, ya con camas de 1,80.

En los niveles más altos de comodidad, servicio y vistas figuran tres Junior Suites y dos Master Suites. Las Junior destacan por la amplitud que le proporcionan los 35 m^2 en que se distribuyen los elementos decorativos, cama, sofá, y por un amplio ventanal que permite una fantástica iluminación natural. Las dos Máster Suites, de 46 m^2, ocupan el piso más alto del edificio y son de estilo penthouse, abuhardilladas, luminosas, espaciosas y con unas vistas espléndidas, e incluyen algunos servicios exclusivos, como una cafetera Nespresso.

VALORES AÑADIDOS

Los espacios comunes también merecen ser destacados, como el pequeño gimnasio que dispone de las máquinas necesarias para mantener el día a día de los más adictos al ejercicio físico (cinta de correr, bicicleta spinning, bicicleta elíptica, máquina multi-ejercicio, banco de abdominales) o una zona acuática para disfrutar en privado de una bañera de hidromasaje, la terma de vapor o una ducha reconfortante. O, también, del espacio dedicado a masajes privados a base de productos naturales y aceites esenciales, donde se imparten distintas especialidades, que van desde los masajes deportivos o relajantes, a los conocidos como suecos o californianos.

Para quienes prefieren cultivar el espíritu se ha creado un tranquilo y silencioso espacio dedicado a biblioteca en la que se puede escoger entre obras de distinto estilo literario y en varios idiomas o disfrutar de ese libro que siempre se leva en los viajes, que es cuando se dispone de más tiempo para leer.

Co todo, el detalle más boutique, o familiar si se prefiere, es el snack bar gratuito que se encuentra en el vestíbulo, frente a la recepción, en el que es posible tomarse un vino, un café o una copa mientras se espera a que la pareja baje de la habitación o se hace tiempo para salir de tapas o visitar el centro de la ciudad. Porque el Miró Hotel no dispone de restaurante, aunque nació con él. Pero, como dicen sus empleados, "con la amplia restauración que hay en Bilbao y el alicienrte que supone salir de marcha para tapear, no tenía mucho sentido que aquí se hiciera una oferta gastronómica". Lo que no ha impedido que la cocina del hotel se luzca y obtenga el notable más alto, rozando el sobresaliente, en sus desayunos de bufé. Todo es recomendable, y abundante, pero ¡esa tortilla de patatas...!

Los precios de las habitaciones pueden oscilar entre los 95 y los 200 euros, pero es recomendable visitar la web para conocer ofertas (15% de descuento por reserva anticipada) y promociones interesantes: Bilbao&Breakfast. Y garantizan el mejor precio reservando directamente.













SAN VALENTÍN: ARREBATO DE PASIÓN

NIWA HOTEL & SPA

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

Celebra el mes del amor por todo lo alto con una escapada a uno de los pueblos más bellos de la Alcarria, y déjate mimar de pies a cabeza con quien tú quieras, en un entorno idílico, entre circuitos de spa, masajes asiáticos y todo un lujo de pequeños grandes detalles.

PACKS ESPECIALES 'MES DE LOS ENAMORADOS' EN NIWA

1. **ESCAPADA "IN LOVE EXPRÉS":** Circuito Spa de 90' + Masaje Filipino Hilot de 60'. Si venís por la mañana, os invitamos a un completo Desayuno-Buffet Niwa, y si preferís la tarde, a una deliciosa Merienda con chocolate caliente, bizcocho casero y zumo natural - 75€/persona

2. **ESCAPADA "ARREBATO DE PASIÓN":** Estancia durante el día en habitación doble de 10.00 a 20.00 H. con Desayuno-Buffet a vuestra llegada + uso libre del Spa, Masaje Filipino Hilot 60' + botella de cava y bombones - 95€/persona

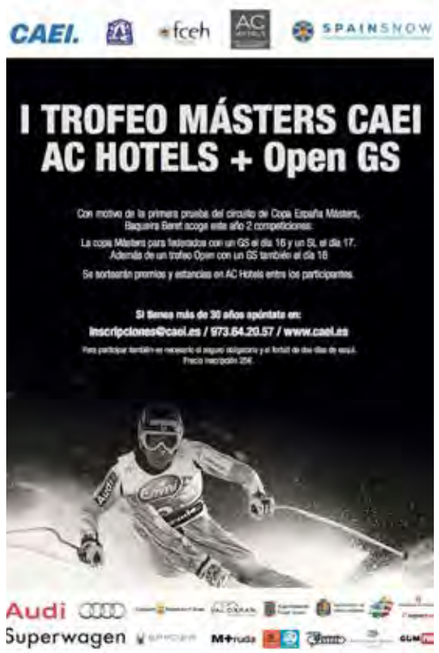
3. **ESCAPADA "SABES QUE TE QUIERO":** Estancia de 1 noche de Domingo a Jueves en habitación doble con Desayuno-Buffet + Circuito Spa Privado + Masaje Especial Niwa de 90' (un auténtico lujo de masaje para estimular los sentidos de pies a cabeza combinando diferentes técnicas de Asia) + botella de cava, fruta y

4. **ESCAPADA "BE MY VALENTINE":** Estancia de 2 noches válido para todos los días de la semana (de lunes a domingo), en Suite con Desayuno-Buffet + Circuito Spa diario con acceso libre + un Circuito Privado ambientado con velas, Masaje Especial Niwa de 90' + Masaje Filipino Hilot o Capricho de Miel de La Alcarria o Lifting Facial de 60' + botella de cava, fruta y bombones - 295€/persona

www.hotelspaniwa.com







EL I TROFEO MÁSTERS CAEI – AC HOTELS, PRIMERA PRUEBA DE LA COPA ESPAÑA MÁSTERS EN BAQUEIRA + OPEN GS

Con la temporada de nieve se anima la estación de Baqueira Beret bulle y, en especial, el AC Baqueira Ski Resort, donde se respira el mejor ambiente. Con su Chill Out de Nieve, de moda en la Val d'Aran, sobre unas fantásticas vistas (está situado a 1.500 m de altura); su zona de chimenea o un apetecible solárium, este hotel, perteneciente a AutographColletion (*), se ha convertido en un enclave ineludible para todo aquel que visite la estación aranesa.

Por este motivo, en la primera carrera de la Copa de España Masters, el Club Aranès Espòrts Iuèrn (CAEI), club organizador, y la RFEDI han querido contar con la colaboración de la prestigiosa cadena hotelera, para patrocinar los pasados días 16 y 17 de enero, un gigante (GS) y un slalom (SL). Ambas carreras se celebrarón en el Stadium de Beret.

www. achotels.marriott.com/es

DESCUBRE EL NUEVO HOTEL RECOMENDADO PARA ADULTOS DE LA COSTA DEL SOL: EL AMÀRE MARBELLA

Se trata del Amàre Marbella, el primer establecimiento de la nueva marca Amàre, que ha sido creada por el Grupo El Fuerte para satisfacer las necesidades del público adulto amante del mar. Así, este hotel de 236 habi-





taciones disfruta de una privilegiada ubicación en primera línea de playa y junto al Casco Histórico de Marbella, combinando a la perfección los dos conceptos que definen su nombre: amor y mar, en sus versiones de amor por el mar y amor en el mar.

La esencia de esa fusión entre la tierra y el mar se ha plasmado en el Amàre Club, un espacio único dónde el Mediterráneo trata de invadir todos los rincones con su luz, su olor, su murmullo y su elegancia, repartiendo su influencia en 3 dimensiones distintas: el Amàre Beach –restauración y solárium a orillas del mar-; el Amàre Pool –piscina exterior y zona de camas balinesas- y el Amàre Lounge –ocio y restauración. En todos ellos encontrarás una amplia oferta gastronómica mediterránea y de cocina fusión, así como un completo programa de animación y eventos especiales capaces de convertir una velada junto al mar en una experiencia inolvidable.

www.amarehotels.com



THE SERRAS, UN PLACER PARA TODOS LOS SENTIDOS

The Serras es un mucho más que un elegante hotel boutique en la ciudad de Barcelona. Situado en el famoso Barrio Gótico de la Ciudad Condal, Passeig de Colom no 9, The Serras es el primer hotel boutique cinco estrellas gran lujo situado en el paseo marítimo de la Ciudad Condal, frente al Port Vell, con unas inolvidables vistas al mediterráneo.

Con una ubicación ideal, The Serras es un escondite excelente con una decoración discreta y moderna donde historia, arte y placer se unen de forma solemne para ofrecer a los clientes un lujo informal y exclusivo y servicio personalizado.

La brisa mediterránea conquista las 30 amplias, elegantes y cómodas habitaciones del Hotel a través de los balcones que ofrecen unas vistas espectaculares a la fachada marítima de la Ciudad Condal.
http://hoteltheserrasbarcelona.com



GRAN HOTEL MIRAMAR

Hoteles Santos ultima los detalles para abrir este año uno de sus proyectos más emblemáticos: el Gran Hotel Miramar de Málaga, el que será el primer Hotel 5* G.L. de la ciudad. Y el que está llamado a ser el embajador indiscutible de la excelencia y la exclusividad, referencia de lujo y distinción de Málaga, Costa del Sol y Andalucía. El Gran Hotel Miramar marcará un antes y un después en la oferta turística de Málaga. Un nuevo capítulo en la extensa historia de un edificio que fue testigo del glamour de las fiestas de la alta sociedad, pero también de los avatares de la guerra civil o de su funcionamiento como Palacio de Justicia.



EL LODGE SKI & SPA

Sus ocho habitaciones y doce suites han sido rediseñadas para optimizar la distribución de los espacios. Gracias a sus amplios ventanales, las habitaciones gozan de una gran luminosidad y ofrecen unas impresionantes vistas a la sierra granadina. Las estancias del primer piso cuentan con un acceso directo a la piscina exterior climatizada, jacuzzi, y sauna, mientras que en el segundo y tercer piso las habitaciones cuentan con grandes terrazas con jacuzzi privado y vistas a las montañas.
www.ellodge.com



MARBELLA CLUB HOTEL

Marbella Club Hotel, Golf Resort & Spa da a conocer la última ampliación del complejo con la introducción de la lujosa villa El Cortijo y el rediseño de las villas de 5 dormitorios.
“El Cortijo está inspirado en el blanco paisaje andaluz”, explica Jean Pierre Martel. “Decidimos trabajar en este estilo para diseñar una villa elegante pero campestre, además, para conseguir un acabado realmente andaluz trabajamos con artesanos locales.”





NH HOTEL GROUP PREVÉ FINALIZAR 2016 CON 24 HOTELES NH COLLECTION EN LA PENÍNSULA

La Unidad de Negocio de España de NH Hotel Group ha presentado el pasado mes de enero en el marco de FITUR los principales logros alcanzados por la Compañía en 2015, así como las novedades de cara al 2016 de la mano de Hugo Rovira, Director General de NH para España, Andorra y Portugal.

De acuerdo con lo previsto en el Plan Estratégico a 5 años de la Compañía, NH Hotel Group ha anunciado que continuará con nuevas aperturas y renovaciones de los hoteles de su cartera durante 2016, tanto en España como en el resto de los países donde NH opera. Así, junto a los 18 hoteles de la marca NH Collection en España y Portugal, Hugo Rovira ha destacado la importante incorporación del hotel Suecia en Madrid que, tras su reforma en verano de este año, pasará a formar parte de la marca Premium de la Compañía bajo el nombre de NH Collection Cibeles.



RUFINO CALERO, RECIBE LA MEDALLA AL MÉRITO TURÍSTICO

El presidente del Gobierno en funciones, Mariano Rajoy, ha entregadoel pasado mes de enero, en Ifema la medalla al Mérito Turístico al presidente de Vincci Hoteles, Rufino Calero Cuevas, en la categoría de Sostenibilidad y Calidad. El galardón reconoce la aportación del empresario en esta materia al turismo español.











SINFONIA ROSSINI. ALTA COCINA ITALIANA, CON SELLO DE AUTOR

Gianni Pinto es uno de esos cocineros surgidos de una arraigada vocación. Procedente de una familia matriarcal del sur de Italia, su primer recuerdo es haciendo focaccia en casa a los seis años y aunque iba para ingeniero, decidió dejarlo todo para dedicarse a su verdadera pasión: la de cocinar para otros y "anteponer sus necesidades a las propias con el fin de hacerles disfrutar". Trabajó en el dos estrellas Michelin de Carlo Cracco, a las órdenes de Pietro Leemann en Joia (el único vegetariano de Europa con estrella Michelin) y bajo la batuta de Gualtiero Marchesi (maestro de maestros y primer chef italiano en obtener las tres estrellas) hasta que hace tres años se puso al frente en Madrid de Sinfonía Rossini. Un recoleto comedor donde acaba de dar un giro de 360º a una propuesta eminentemente tradicional en la que hasta ahora destacaban el tiramisú auténtico y una de las mejores carbonaras de la capital.

En esta nueva etapa Pinto da rienda suelta a su imaginación, a su aprendizaje y al de su equipo apostando por una cocina italiana renovada, evolucionada y personalísima con la que busca el cariño de un público viajado y ávido de nuevas sinfonías.

www.sinfoniarossini.es



KENA, NUEVO ESPACIO CREATIVO NIKKEI

El nuevo Espacio Creativo Nikkei, situado en el Barrio de Salamanca (C/ Diego de León 11), representa la nueva aventura del chef Luis Arévalo, pionero de la cocina nikkei en España, protagonizada por la cocina japonesa con alma peruana inédita y refinada.

"Es mi proyecto de vida, el más ambicioso y el más esperado. Sin duda, marcará un antes y un después en mi desarrollo profesional". Así define Kena, Luis Arévalo.

www.kenadeluisarevalo.com



LA CHARCA. TABERNA ACTUALIZADA EN EL CENTRO DE MADRID

Ubicada en el barrio de Argüelles, junto a la concurrida Plaza de España y el turístico Templo de Debod, La Charca es el último proyecto con el sello del hostelero Manuel Fernández, un empresario asturiano de nacimiento y madrileño de adopción que lleva toda una vida dedicada al mundo de la hostelería. Un espacio consagrado al cañeo y al picoteo en el que también se puede disfrutar de una cocina tradicional española honesta, sin florituras y con guiños a la cocina asturiana. **www.lacharcataberna.com**

TEXTO Y FOTOS SARA DOMEN

RESTAURANTE SIX, UN COQUETO RESTAURANTE FRENTE AL ESTADIO SANTIAGO BERNABÉU.

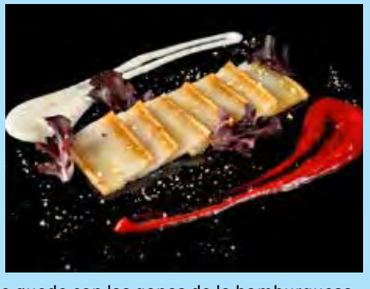
Comer o cenar es La Canica es apostar por una cocina divertida con un cuidado trato a El restaurante Six es un bonito y polivalente espacio que ofrece distintos ambientes. La terraza acristalada resulta muy agradable tanto en invierno como en verano, ideal para comer o para tomar un café. Una vez dentro del restaurante nos encontramos dos lugares bien diferenciados: Por un lado, la zona de tapeo, un agradable sitio decorado con mesas altas y taburetes con una amplia barra idóneo para tomar un aperitivo, picar algo entre horas, la posibilidad de aftework o tomar una copa después de cenar convirtiéndolo en un espacio único en plena zona financiera de Madrid.

Mención especial para su agradable comedor, es como pasar al salón de tu casa, refinado mobiliario, originales lámparas, plantas naturales, un sinfín de libros en sus estanterías y curiosas perchas individuales para colgar los abrigos. Una estética al más puro estilo Cousi.

Alrededor de una confortable mesa redonda, mis amigos y yo disfrutamos de una magnifica velada, tanto por la compañía como por la comida tal rica que degustamos. Para abrir boca, comenzamos con una ensaladilla como toque "SIX" de centolla, un auténtico sabor a mar. Continuamos con una original pizza cuya base es una fina torta de maíz repleta de auténtico queso manchego fundidos, setas, trigueros y tomates secos, realmente sorprendente y rica. Pero realmente para mí la guinda de la comida fue el siguiente plato que tomamos, los callos, no pensaba encontrarme en este tipo de restaurante unos callos tan ricos, no muy picantes, como a mí me gustan, perfectamente ligados y nada pesados. En este momento, me di cuenta de la prefecta combinación de la cocina tradicional con twist de modernidad. Pero aquí no queda todo, continuamos con un original tataki de pez mantequilla con crema de remolacha y ajo blanco, una mezcla de sabores y de gustos.

De carne, toda de La Finca de Jiménez Barbero nos decantamos por un steak tartar. Lo tomamos de dos formas con un toque fuerte de picante otro más suave, yo aposte por





el más ligero y la verdad es que acerté. Me quede con las ganas de la hamburguesa que desde luego iré a probar y con esa excusa volveré a tomar esos callos SIX.

En general raciones generosas y ricas donde puedes mezclar sabores tradicionales con los platos más actuales.

La oferta de SIX se completa con una breve pero escogida selección de vinos que incluye tanto referencias de denominaciones emergentes como de pequeños productores. Destaca también su cuidada selección en la carta de ginebras, en las que se incluye una amplia variedad.

Me resulto muy satisfactorio ver que en el tiempo que estuve comiendo se doblaban mesas. Había todo tipo de público comiendo a la carta o degustando un completo menú de mediodía a un ajustado precio de 12.50€ con tres primeros y tres segundos bebida y postre.

Los días del fútbol, SIX se trasforma y la carta cambia y se completa con un carro un carro de perritos calientes XXL al más puro estilo neoyorquino la entrada y salida de los partidos del Real Madrid.

www.sixrestaurante.com



TILK

Y es que cada vez más, lo "gastro" está de moda, y el consumidor, cada día más activo en la elección de su estilo de vida, exige cuando se sienta a la mesa. La tendencia gastronómica del momento se rige por la demanda de "bajar a la calle la alta cocina". Comida diferente, exótica y de calidad, pero sobre todo, experiencial.

Es por ello el boom en Inglaterra y ahora en España de los restaurantes de Cocina India, una de las más famosas y variadas del mundo. Apelando a la comida procedente de un país tan inmenso y tan distinto como es la India, abre sus puertas en el barrio de Chamartín, el restaurante TILK (C/ Oruro 11,28016 Madrid), que reúne una colección de cocinas regionales del país, una apuesta, sin duda, para los paladares inquietos.

TILK es el establecimiento que supone un viaje 360º inmediato a la India, gracias a sus exquisitos platos traídos de todas las zonas del país (Norte y Sur). La llegada de TILK a la ciudad tiene como objetivo mostrar la actualidad más "cool" de esta cocina. Se trata de un espacio hindú moderno que dará cabida, además de la comida tradicional y picante, a unos platos más light, con menos especias y más verduras. Incluso habrá platos cero picante, tal y como reclaman las nuevas generaciones en la India y también, en España.

www.restaurantetilk.es









THE WESTIN PALACE, MADRID CELEBRA SU II EDICIÓN DE WESTIN JUNIOR CHEF

Tras el éxito de la pasada edición The Westin Palace, Madrid ha vuelto a lanzar una convocatoria en formato de competición gastronómica dirigida a los pequeños cocinillas de la casa.
Todos los niños y niñas que tengan entre 9 y 13 años y deseen participar, pudieron enviar sus recetas siguiendo las indicaciones que se definen en el siguiente enlace a nuestra web. La fecha límite fue hasta el pásado 20 de enero http://www.westinpalace-madrid.com/es/westinjuniorchef
De entre todas las recetas se seleccionarón 12 , que fueron los niños que participarón el sábado 30 de enero en una jornada apasionante en la que aparte de competir por el título de ganador de la II Edición de Westin Junior Chef, disfrutarón de muchas más actividades.
Todo comenzó muy pronto con una visita al Mercado de Antón Martín donde el chef Nacho Sánchez Crende hizo de Cicerone por los puestos del mercado, donde probarón y conocieron muchas cosas sobre los productos más frescos y saludables. Nacho les ofreció una demostración en su propio restaurante Botanique, un restaurante de autor 100% vegetariano, sostenible y saludable, con unos principios muy claros: amor por el producto, procesos de elaboración innovadores, presentación sorprendente y un resultado delicioso. http://botanique.es/
Más tarde en el hotel les esperaba Fernando Saénz- Duarte, uno de los ponentes estrella de Madridfusion 2016 conocido como el chef del frío, gran maestro heladero de la Rioja donde regenta el obrador Grate y la heladería De la Sera. Fernando mantuvo con los niños "Conversaciones heladas", y compartió muchos secretos sobre sus helados artesanos y naturales, sin duda uno de los alimentos preferidos por los niños.
Tras una comida en una impresionante mesa imperial, los participantes tuvieron su momento más relajante con una sesión de "mindfulness" especialmente diseñada para niños.
Las enseñanzas gastronómicas para la elaboración de su receta a concurso vinieron de la mano del Chef Ejecutivo de The Westin Palace, Madrid José Luque, actual subcampeón del Concurso Nacional de Tapas y Pinchos de Valladolid. A Luque le encanta compartir sus conocimientos gastronómicos impartiendo clases de cocina, y hacerlo con niños todavía más.
Sobre las 7 de la tarde finalizó la jornada con el fallo del jurado que desveló el nombre del ganador o ganadora que disfrutará de un curso de cocina en la prestigiosa escuela gastronómica Le Cordon Bleu Madrid, un Opera & Brunch para 6 personas en The Westin Palace, Madrid y una experiencia única; venir un día al hotel después del cole para cocinar con un ex concursante de Masterchef Junior y merendar después junto con sus tres mejores amigos.
www.westin.com



OTTO ESTRENA LAS QUINCENAS DE PRODUCTO Y SE VISTE DE MÚSICA POR LAS TARDES

Fiel a la filosofía marcada en su nueva etapa, Otto inicia el año apostando por una cocina honesta y de respeto al producto de temporada. Así, en 2016 el restaurante presenta, entre otras novedades, sus 'Quincenas de producto'.



Una iniciativa que llevará a cabo todos los meses durante dos semanas y que tendrá como protagonista a un producto "que esté en plena temporada o que se adapte a situaciones puntuales" y que se presentará en diferentes versiones dentro del apartado de sugerencias de la carta.
www.ottomadrid.com

5 CUCHARAS CELEBRA UN ANIVERSARIO 'DE MERCADO'

5 Cucharas Restaurante, Bar & Tasting Room (Infanta Mercedes, 115. Madrid. Tel. 91 023 35 48. **www.5cucharas.com**) es un restaurante 100% de mercado y por su primer aniversario, que celebró el pásado jueves 28 de enero, ¡se transformó además en un mercado! Diana Hermo, chef y propietaria, acerca así su filosofía a la clientela, y es que en este restaurante se come lo que ella compra a diario en el cercano Mercado de Maravillas.
Una esencia que con motivo del aniversario 'se trasladó' a la sala de 5 Cucharas para que los comensales fueran 'de puesto en puesto', empapándose del producto y decidiendo lo que quieren comer. Una vez seleccionada la materia prima para hacerse al gusto, cada ingrediente pasó por los fogones de la cocina vista y se sirvió en formato tapa, para poder degustar así más variedad. Entre las propuestas no faltarón las navajas o berberechos, el cerdo ibérico, la ternera de Guadarrama, ni las verduras y frutas de temporada. Las elaboraciones fueron sencillas – a la plancha, cocido...- para que el absoluto protagonista de la jornada cumpleañera fuera más que nunca el producto de temporada.



COOKIES RED VELVET POR SAN VALENTÍN



Hay que reconocer que si algo tienen estas galletas, además de su increíble sabor y textura, es su fotogenia, como podemos observar a diario en algunas redes sociales como Instagram o Pinterest, donde junto a la tarta del mismo nombre, y la tan demandada de zanahoria, son las reinas absolutas. Además, son el regalo perfecto para celebrar este próximo 14 de febrero, Día de San Valentín, y es que da igual si lleváis juntos dos meses o quince años, con estas deliciosas cookies preparadas en casa según la receta de Levadura Madre, es imposible no quedar bien. **Para más información visita: www.levaduramadre.es**





SUSHITA CELEBRA SAN VALENTÍN CON UN MENÚ EN FORMA DE CORAZÓN

Sushita, empresa pionera en España de platos preparados de comida oriental, invita a celebrar San Valentín de una forma romántica y saludable para sorprender a esa persona especial. Por eso, ha diseñado expresamente varios menús para el 14 de febrero, una fecha señalada para cualquier enamorado. Tanto para llevar como para tomar en sus restaurantes, situados en la calle Alberto Aguilera, 52, y en el C.C. Parquesur.

Para tomar en sus establecimientos, Sushita Café ha diseñado una bandeja de cuatro maki roll con forma de corazón. Equivale a ocho piezas y contiene dos maki roll corazón de atún en kimuchi con topping de salmón y coco rallado y dos de salmón con topping de atún, yema de huevo y salsa spicy.

Además, Sushita no se olvida del menú take away que le caracteriza, ofreciendo dos versiones del mismo. A ambos los ha vestido también con un romántico diseño en forma de corazón.

Por un lado, una bandeja equivalente a seis piezas compuesto por un maki roll corazón de atún en kimuchi con topping de salmón y coco rallado, uno de salmón con topping de atún, yema de huevo y salsa spicy y uno de atún en kimuchi con topping de aguacate.

La segunda versión equivale a cuatro piezas y está formada por un maki roll corazón en atún en kimuchi con topping de salmón y coco rallado y uno de salmón spicy con topping de atún, yema de huevo y salsa spicy.

www.sushita.com



ALEJANDRO MONTES ENDULZA SAN VALENTÍN



Febrero es el mes seleccionado por los enamorados para proclamar un "te quiero" a los cuatro vientos, por ello, Alejandro Montes, chef pastelero de Mamá Framboise, este año vuelve a lanzar una edición especial para la fecha.
Los macarons estarán disponibles desde el primer fin de semana de Febrero y desde el 11 del mismo mes, de la Tarta Coeur.
Las novedades para San Valentín se podrán adquirir en el punto de venta de Mamá Framboise o con el servicio de envío a domicilio de Take Eat Easy.
Macaron Corazón MF: Un macaron de fresa, hierbabuena y un ligero toque de lima, en forma de corazón. Caja de 6 unidades: 11,10 Euros.

Tarta Coeur MF: Elaborada a base de Sablée de mantequilla, crema ligera de vainilla, frambuesas frescas y crisper crujientes de frambuesa, también con forma de corazón. PVP: 10 euros.

www.mamaframboise.com

ZUMOS DETOX EN EL MERCADO DE LA MERCED



"Empezar a cuidarme por dentro y por fuera". Seguro que este propósito también esta en tu lista de buenos hábitos para comenzar 2016. Y este año vamos a conseguirlo gracias a Vegetalmente, el puesto del Mercado de la Merced que se suma a la tendencia slow food. Su propuesta: tres zumos detox elaborados a base de frutas y hortalizas para depurar y revitalizar el organismo tras los excesos de estas fechas.

www.mercadomerced.com



SEÑORÍO DE MONTANERA ELEVA SUS VENTAS EL 8% EN 2015 Y PREPARA EL SALTO A EE UU

Señorío de Montanera ha cerrado 2015 con una facturación de 15,1 millones de euros, el 8 por ciento más que el año anterior. La casa extremeña, que elabora productos de bellota 100% ibérico D.O.P. desde 1992, obtuvo más del 30% de sus ventas en el exterior. Su objetivo consiste en continuar esta senda que le ha llevado a estar presente en cuatro continentes, con la entrada en nuevos mercados como Estados Unidos, donde se ha incrementado la demanda de jamón ibérico premium en los últimos años.

www.senorio.es





GLENMORANGIE PRESENTA MILSEAN, SU PRIMER WHISKY ENVEJECIDO EN BARRICAS DE VINO

Glemorangie lanza cada año un whisky único que por su pionera innovación está llamado a convertirse en una joya de coleccionista para los amantes de los Whisky de Malta. Milsean, que en gaélico significa "dulce", es el séptimo y el último lanzamiento de la galardonada colección Private Edition.

PVP. 58,90 euros
www.glenmorangie.com/en/age-gate

XAVIER AUSÁS, NUEVO ASESOR EN MARQUÉS DE VARGAS

Decir Marqués de Vargas en el mundo del vino es nombrar la saga de cuatro generaciones consagradas a la elaboración y comercialización de excelentes vinos riojanos, esta gran bodega ubicada en una de las zonas más privilegiadas de Rioja Alta contará a partir del 1 de febrero con uno de los enólogos más prestigiosos de la actualidad: Xavier Ausás.

www.marquesdevargas.com/es/



G.H.MUMM Y A-TÍPICA CREAN EL KIT PERFECTO PARA PASAR UNA VELADA INOLVIDABLE

Porque cualquier excusa es buena para sorprender a tu pareja, la mítica casa de champagne G.H.Mumm se asocia con la tienda multimarca de decoración A-típica para crear una velada inolvidable sin importar el día, la hora ni el lugar.
Sorprende a tu pareja de manera imprevista, prepara un ambiente ideal y romántico en el cuarto de baño de tu casa, con una luz tenue y suave, pon música de fondo y saca la botella de champagne de la nevera.
¿Cómo lo conseguimos? Con el nuevo pack Mumm & A-típica que contiene todo lo necesario para conseguir un ambiente romántico, íntimo y acogedor. A-típica propone empezar encendien- do la vela Zamira, con olor a rosas y peonías, perfecta para conseguir una iluminación romántica y que todos los sentidos se envuelvan en torno a la ce- lebración del amor.
Continuamos preparando un baño relajante y perfumado con las sales de baño del Himalaya de A-típica, poniendo música ambiente y cómo no terminar descorchando la botella de champagne y sirviendo sus chispeantes burbujas en las dos copas de Champagne sobre la bandeja de már- mol que contiene el pack. Ahora te toca a ti decidir si quieres disfrutar o no de una velada así…

www.mumm.com & www.a-tipica.com



SIENTE, COMPARTE Y VIVE EL AMOR CON MOËT ROSÉ IMPÉRIAL

En francés 'osé' significa atrevido y este año Moët & Chandon desata su actitud más 'osé' con Moët Rosé Impérial. Atrevido, radiante y muy elegante, Moët Rosé Impérial es imprescindible para vivir los #moetmoment con más amor junto a la pareja, los amigos o los familiares. Este año, presenta el 'Daring Moët Rosé' para vivir más el ahora y querer con locura. Con su espontánea y auténtica actitud, Moët Rosé Impérial anima a celebrar los momentos en compañía, porque hay que vivir la vida al máximo.

http://es.moet.com/prehome





GONZÁLEZ BYASS RENUEVA LA IMAGEN DE SUS VINOS HISTÓRICOS DE JEREZ

González Byass renueva la presentación de su Gama Superior, compuesta por algunos de los más emblemáticos vinos de Jerez de la casa que lidera la #Sherryrevolution que se está viviendo en todo el mundo. Así, Amontillado Viña AB, Oloroso Alfonso, Palo Cortado Leonor y Néctar PX contarán con una imagen más elegante y estilizada.
En la nueva presentación, el nombre de la bodega cobra más protagonismo, coronando la cápsula en una franja serigrafiada en oro. La parte inferior incorpora el icono emblema de la Casa, "Tío Pepe", y su fecha fundacional, el año 1835. Con estas novedades, se aporta un toque de modernidad y se refuerza el orgullo de pertenencia a esta Familia de Vinos que cuenta ya con 180 años de historia.

www.gonzalezbyass.com



FELIZ SAN VALENTÍN

Las variedades más originales de la sangría Luis The Marinero llegan para conquistar tu corazón en el día de los enamorados, en un atractivo dulce rosa y en un apasionado rojo.

PVP. 5-7 euros
www.luisthemarinero.com



Isabel Quintanilla. *Frutero, 1966*. Colección privada.



María Moreno. *Naturaleza muerta de la sandía, 1990*. Colección privada.

REALISTAS DE MADRID

Del 9 de febrero al 22 de marzo de 2016 en el Museo Thyssen - Bornemisza (Paseo del Prado, 8 - 28014 Madrid; Salas Moneo Planta -1)
Entrada general. 12 euros, entrada reducida. 8 euros.
De martes a viernes y domingos de 10 a 19h, sábados de 10 a 21h.

De febrero a mayo de 2016, el Museo presenta una exposición dedicada a un grupo histórico y generacional de pintores y escultores que han vivido y trabajado en Madrid desde la década de 1950, unidos tanto por las vinculaciones de su formación y de su trabajo como por sus relaciones personales y familiares. Aunque se han incorporado a veces otros nombres, el grupo que presentamos aquí está formado por siete artistas: Antonio López García (Tomelloso, Ciudad Real, 1936) - que ya contó con una muestra monográfica en el Museo en el año 2011 y que en esta ocasión mostrará, entre otras, obras inéditas y de reciente creación - ; su esposa, María Moreno (Madrid, 1933); los escultores Julio López Hernández (Madrid, 1930) y su hermano Francisco (Madrid, 1932); la mujer de Julio, la pintora Esperanza Parada (San Lorenzo de El Escorial, Madrid, 1928 – Madrid, 2011); la mujer de Francisco, la también pintora Isabel Quintanilla (Madrid, 1938), y Amalia Avia (Santa Cruz de la Zarza, Toledo, 1930 – Madrid, 2011), casada con el artista Lucio Muñoz. No todos son por tanto nacidos en Madrid, pero este ha sido el lugar principal de residencia y trabajo de todos ellos.

La exposición, que cuenta con la colaboración de la Comunidad de Madrid, es la primera que se les dedica en la capital en el último cuarto de siglo y supone una recuperación del grupo como tal. Incluirá unas noventa piezas entre óleos, esculturas, relieves y dibujos, que se alternarán a lo largo de las salas para establecer diálogos entre los artistas y destacar los puntos que tienen en común, tanto en la elección de los temas como en la forma de abordarlos; unos nexos que se ven reforzados por esa relación tan estrecha que les une, ya sea familiar o de amistad, y por las coincidencias en su formación académica y su postura común frente al informalismo dominante en el panorama artístico español de los años cincuenta.



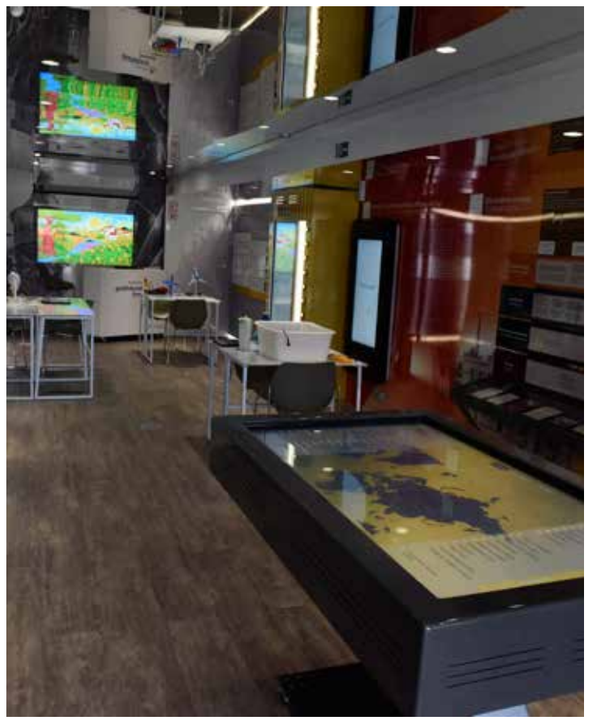
Julio López. *Parte de su familia, 1972*. Colección del artista, Madrid.



ENERGYTRUCK, UN MUNDO DE ENERGÍA

Energytruck es una unidad móvil que alberga un proyecto expositivo basado en el Museo del Gas de la Fundación Gas Natural Fenosa.
Esta iniciativa desea contribuir al desarrollo educativo, ambiental y cultural de la sociedad, a través de actividades didácticas participativas conducidas por educadores especializados, que tratan de divulgar conocimientos de ciencia y tecnología.
Energytruck, la exposición itinerante del Museo del Gas, recorrerá 111 localidades en el año 2016.
Acercando a la sociedad conocimientos relacionados con energía, medio ambiente y patrimonio industrial.
Energytruck es una exposición itinerante albergada en un vehículo que cuenta con un motor dual que genera entre un 15% y un 20% menos de emisiones de dióxido de carbono respecto a los motores convencionales de gasoil.
En sus 70 metros cuadrados, el Energytruck alberga un amplio equipamiento tecnológico, compuesto por contenidos audiovisuales, manipulativos y multimedia, además de paneles informativos, que permiten descubrir cómo los avances tecnológicos generan avances en la sociedad.
Las actividades del Energytruck están dirigidas a todos los públicos, adaptadas a personas con discapacidad y son gratuitas. Se puede participar en visita libre o con grupos escolares concertados desde Educación Infantil hasta Bachillerato y Ciclos Formativos, con dinámicas adaptadas a cada edad. Los talleres escolares tendrán una parte teórica y otra práctica. Se trata de una exposición totalmente interactiva donde poder experimentar con los contenidos, mediante actividades prácticas centradas en el propio visitante. Abierta a todos los públicos.





ENERGYTRUCK RECORRE VARIAS CIUDADES DE ESPAÑA
El Energytruck ha comenzado su ruta el día 8 enero de 2016 por Barcelona, pasará por varias ciudades de Madrid a partir del 27 de junio de 2016 y se quedará recorriendo Madrid hasta el día 02 de septiembre de 2016, dónde seguirá su recorrido, por varias ciudades de España y acabará su trayecto el día 30 de diciembre de 2016 en Navarra.



Ficha técnica
Título:El paisaje habitado
Autor: Carlos Muñoz Gutierrez
Editorial: La línea del horizonte
Páginas: 96
Precio: 12 €

¿QUÉ ES EL PAISAJE?

"El Paisaje habitado" es la respuesta que ha encontrado aquel que, sumergiéndose en los paisajes, recorriéndolos y no tanto contemplándolos, quiso habitarlos. De estos viajes y paseos con los ojos y los oídos bien abiertos, tocando los tejidos y las tramas, quien quiso habitar el paisaje descubrió que no todo lo es y, tampoco, que no todo paisaje es habitable. Desde las ciudades a los cementerios, entre los bosques y los ríos, del desierto a la isla desierta, guiado por los faros, buscaba verdades. Esa verdad que ilumina los descensos a las cuevas y hace amable el descanso en los jardines, incluso ahuyenta de los infiernos más cercanos.



Ficha técnica
Título: El bosque de los inocentes
Autora:Graziella Moreno
Editorial: Penguim Random House
Páginas: 336
Precio: 16,90 €

UNA JOVEN ABOGADA

Iris ha vuelto a tener el mismo sueño que la desvela cada noche, del que esta vez ha desper- tado con un grito de terror. Ese mismo día deci- de aceptar la invitación de su tía a pasar el fin de semana en el pueblo al que iba de pequeña, cuyo recuerdo está bañado por la luz de los veranos de la infancia, las reuniones familiares y los juegos junto al pozo y en el bosque. Allí podrá olvidarse de los casos del bufete, de los mil y un problemas y de Barcelona. Y sobre todo, eso espera, podrá descansar y dormir de un tirón.



Ficha técnica
Título: Smoothies
Autora: Irina Pawassar
Editorial: GRIJALBO
Páginas: 48
Precio: 9,90 €

¡LOS MEJORES ZUMOS DEPURATIVOS!

Además de ayudarte a cuidar tu salud, los zumos depurativos son una importante fuente de vitaminas y minerales para el cuerpo. Los smoothies son la nueva clave para una alimentación equilibrada y una de las revelaciones de la comida sana y fácil de preparar. En este libro encontrarás veinte recetas con las que elaborar espectaculares batidos: smoothies frescos para recuperar fuerzas en los calurosos días de verano; extraenergéticos para combatir el frío del invierno; bajos en calorías, purificantes e incluso combativos para los efectos de la resaca....



Ficha técnica
Título: Tu bebé de 0 a 3 años
Autores: Candice Rornberg Anzel y Camille Skrzynski
Editorial: Grijalbo
Páginas: 128
Precio: 13,90 €

GUÍA DE SUPERVIVENCIA PARA PADRES IMPERFECTOS

A menudo, los padres primerizos se encuentran en terreno desconocido y buscan soluciones realistas con las que se puedan sentir identificados. Este libro ofrece un sinfín de trucos, consejos y guías para hacer frente a los tres primeros años de tu bebé, siempre desde un punto de vista cercano, real y, sobre todo, cómico.



Ficha técnica
Título: De tapas con Quique Dacosta
Autor: Quique Dacosta
Editorial: Grijalbo
Páginas: 224
Precio: 22,90 €

DE LA TRADICCIÓN A LA MODERNIDAD

El prestigioso chef 3 estrellas Michelin Quique Dacosta nos presenta sus tapas en este nuevo libro, en el que quedan plasmados los diferentes conceptos de sus cuatro restaurantes: desde la tapa tradicional del Mercatbar, pasando por las más innovadoras de Vuelve Carolina y el Poblet y sus tapas de creación en el Quique Dacosta Restaurante.



Ficha técnica
Título: Mi diario de yoga
Autora:Xuan -Lan Trinh y Women's Health
Editorial: Grijalbo
Páginas: 224
Precio: 18,90 €

UN PLAN DE YOGA DE CUATRO SEMANAS QUE CAMBIARÁ TU VIDA PARA SIEMPRE.

El yoga es una disciplina con una filosofía milenaria que se puede aprender, estudiar y practicar y que en los últimos años se ha convertido para muchos en un verdadero estilo de vida. Mi diario de yoga propone un plan de cuatro semanas de duración que incluye posturas y ejercicios de meditación y respiración para ayudarnos a integrar los beneficios de esta práctica en nuestro día a día y desarrollar así un mayor bienestar físico y mental.



Ficha técnica
Título:
Objetivo:Cheesecake perfecto
Autora:Alma Obregón
Editorial: Grijalbo
Páginas: 144
Precio: 15,90 €

UN RECETARIO EXQUISITO Y GOLOSO

Tras el éxito de sus anteriores libros, Alma Obregón nos propone cincuenta recetas sorprendentes de cheesecake, como siempre, facilísimas de hacer y aptas para todos los paladares: recetas básicas, con frutas, súper calóricas, con bizcocho, para compartir, con y sin horno; sin olvidar, además, las opciones sin gluten, sin azúcar, bajas en grasas, híper proteicas o veganas.



Ficha técnica
Título: Lonely Planet Dubai
Autora:Andrea Schulte-Peevers
Editorial: Planeta
Páginas: 160
Precio: 12,90 €

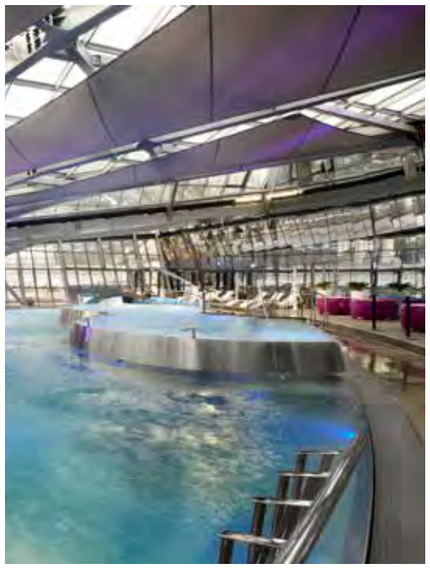
GUÍA DE DUBAI

Rascacielos de la era espacial en un desierto infinito rodeado de una costa esculpida con archipiélagos en forma de palmera: en el Oriente Medio del Siglo XIX, Dubai es un paraíso movido por una ambición y un espíritu de superación inquebrantables. Su lema: "si se puede concebir, se puede hacer", ya sea el edificio más alto del mundo, esquiar en el desierto, islas con forma de todo el planeta... Es un lugar apasionante, con sugerentes playas, sofisticados bares y restaurantes, exclusivos centros comerciales, hoteles de super lujo y asombrosos edificios, como el Burj Khalifa, el más alto del mundo.



CREMAS DE NOCHE
Por varias razones, las cremas son más indicadas por la noche que a primera hora de la mañana o durante cualquier otra del día, cuando se protege de la polución, cambios de temperatura o los rayos solares. Cuando nos acostamos, se encuentra más receptiva y se hace más permeable, además de segregar una cantidad de grasa mayor que la mantiene hidratada por más tiempo.
www.silea.es







SAN VALENTÍN EN LA NIEVE
INÚU, la propuesta de Wellness Attitude complementaria al centro termal de referencia, CALDEA, contempla todos los aspectos del cuerpo y de la mente para daros, a ti y a tu pareja, los cuidados que os merecéis.
Para esta ocasión tan especial, INÚU te propone una alternativa muy completa para disfrutar con tu pareja en un entorno tranquilo y acogedor. Este año, no dejes de sorprender, con el pack especial de San Valentín, que incluye:
* Entrada general al centro INÚU, con acceso a las aguas termales, al espacio de relajación y al área de los sentidos, para lograr tu pleno bienestar.
* Masaje de 60min que podrás elegir entre la extensa carta que te ofrece el centro, para que encuentres tu tratamiento idóneo.
* Acceso al Private Spa U&U durante 30 min, dónde podrás estar a solas con tu pareja en un espacio exclusivo con saunas, hammams, duchas tonificantes cromáticas, jacuzzi y hamacas calefactoras para un reposo total.
* Cena en el restaurante IÖ, con una propuesta de platos que reconcilia gastronomía y salud, para terminar el día con una velada perfecta.
Para que podáis disfrutar del fin de semana completo, el pack incluye la estancia en un hotel 4* con régimen de alojamiento y desayuno, todo por 346€/pareja. Este año, aprovecha el día más romántico del año, para vivir una experiencia única con tu media naranja.
www.inuu.com

¿CUÁL ES EL TUYO?
El año comienza con fuerza y las novedades en cuánto a peluquería se refiere, son muchas, empezando por los colores que más se llevarán durante este primer trimestre. Si quieres por tanto, disponer de una amplia paleta sobre las nuevas tendencias, aquí va el ranking y consejos del estilista David Lesur, propietario del Instituto de Belleza David Künzle:
1. Eggplant. "Uno de mis favoritos, el considerado nuevo negro del invierno, con pigmentos muy intensos y perfecto para las mujeres morenas".
2. Broux. "Lo más nuevo en coloración, una mezcla de marrones y cobres que consiste en una base más oscura que se va aclarando a partir de medios a puntas con el tono cobre. Está pensado para las que tienen el cabello oscuro y la piel clara".
3. Caramel. "El marrón chocolate de siempre, que consiste en un balayage que mezcla y combina mechas marrones con cálidos reflejos de tonos caramelo, de forma suave y muy cuidadosamente degradado, para no crear contrastes fuertes".
4. Silver. "Ya no es sólo un color para "it girls" sino que se va democratizando y es apto para cualquiera que sepa lucirlo. De preferencia, en tonos pasteles ya que son más actuales y por eso, también más fáciles de llevar".
5. Blinger. "Una mezcla sutil de mechas rubias y reflejos de tonos caramelo".
6. Babylights. "Se consiguen depositando el color o decoloración sobre mechas pequeñas y ultra finas, con el objetivo de recrear el rubio de la infancia. Es estupendo para rubias y castaños muy claros".
7. Cobre. "Sin duda, el color más "in" de esta temporada, nada de melenas tristes. Se trata de un tono muy cálidos e ideal para lo que queda de invierno, con reflejos sutiles para crear profundidad. También, muy apropiado para quiénes tienen pieles claras y ojos verdes. Queda igual de bien en pelos cortos o largas melenas".
www.davidkunzle.com







BIOSLIMMING
Se trata de una fórmula única que combina multitud de extractos de plantas y algas, aceites esenciales, una alta concentración en cafeína y termo-agentes calientes y fríos, probados científicamente con el objetivo de comprobar su papel contra la celulitis y los depósitos de grasa. Además, Bioslimming remodela tu contorno consiguiendo una silueta más definida y esbelta, avalado por estudios clínicos y los propios clientes de la marca, que han conseguido reducir de 1 a 4cm por área medida tras una sesión y perdida de peso tras el programa de tratamientos
www.bioslimming.com









NUEVA JIFO DE DAHON

Con la nueva JIFO de DAHON no hay límites en los desplazamientos diarios. No te dejes engañar por el tamaño, porque esta rápida urbana de 16" está construida con nuestro robusto aluminio Dalloy que soporta hasta 105 kg que te garantiza tanto el desplazamiento seguro a través de cualquier atasco, como el viajar con ella cómodamente en el tren y el autobús, entrar en las tiendas para hacer tus compras y tomar un café con las amigas sin temor a que tu bici desaparezca, pues la puedes dejar aparcada en cualquier rincón porque no ocupa nada de espacio. Con la pequeña JIFO de Dahon no hay barreras porque su sistema de plegado es vertical y muy rápido (7 segundos), la bici se queda muy pequeña y es muy ligera a la hora de transportarla.
www.spain.dahon.com







SUGERENCIAS PARA SORPRENDER EN SAN VALENTÍN

Llegan las carreras en busca del regalo perfecto para sorprender a tu media naranja. Sony ofrece varias sugerencias para que no cunda el pánico para encontrar el regalo ideal.
www.sony.es



LISKA

LISKA presenta sus nuevas colecciones femeninas de joyas. Una amplia selección de productos, que responden a las últimas tendencias de moda, estilos y precios, entre los cuales el cliente puede elegir:
CRYSTAL COLLECTION, exclusiva colección de anillos, pulseras y pendientes de plata con cristales de Swarovski diseñados para mujeres atrevidas y alegres que no renuncian a la elegancia.
FEMENINE COLLECTION, pulseras de acero y piel con circonitas y cerámica.
LIGHT COLLECTION, pendientes de plata y baño rosé, con motivos florales.
CERAMIC SILVER COLLECTION, anillos de plata con circonitas.
DREAM COLLECTION, anillos y pendientes de plata, circonitas y detalle de perla.
www.liskajoyas.com



PROTEGE TU TABLET CON ESTILO Y EN 360° CON LA NUEVA FUNDA ROTATORY DE SILVERHT

Silver Sanz, dentro de la división SilverHT, ha lanzado su nueva y original FUNDA ROTATORY. Esta funda universal, se presenta con un novedoso sistema giratorio 360º, que permite función de soporte horizontal y vertical, y en tres colores (negro, rosa y azul) convirtiéndose en el complemento exclusivo de tu tablet con más estilo. Moderna, práctica, con acabados de alta calidad y con ganchos de sujeción que no estropean el dispositivo.



TECLEA CON ESTILO CON EL EXCLUSIVO TECLADO DE BAMBU MULTIPLATAFORMA DE SILVER TH

Silver Sanz, dentro de la división SilverHT, ha lanzado un novedoso y original teclado multiplataforma, hecho de bambú, BAMBOO MULTIDEVICE KEYBOARD. Este teclado presenta la importante y práctica posibilidad de conectar hasta 4 dispositivos a la vez, desde una tablet a un móvil hasta un TV, entre otros.





NUEVO DIFUSOR SWEET HEART

El difusor de calor moderado Sweet Heart de Puressentiel® te aporta todos los beneficios de la aromaterapia de forma limpia, silenciosa y segura. Sin llama, es ideal para usar a diario con total seguridad. Fabricado en cerámica aislante, se puede colocar en cualquier superficie, ya que solamente emite calor la parte superior. La difusión de los aceites esenciales se opera a través de un calor regulado y moderado, lo cual no altera las virtudes de los aceites esenciales. Su diseño cálido se integra de forma original en la decoración de cualquier estancia en casa o la oficina. Precio 40€



REUSCH FITZ ROY: EL GUANTE QUE SECA LAS MANOS

Es uno de los guantes de esquí más innovadores de la temporada. Fabricado en el tejido Polartec Alpha, es capaz de extraer el exceso de humedad de forma constante para mantener las manos secas y a temperatura confortable. En el caso que quede totalmente empapado por la nieve y la humedad, este tejido acolchado sintético es el único en el mundo que mantendrá tus manos a temperatura de confort.PVP. 85€





TURKISH AIRLINES SE ASOCIA CON WARNER BROS. PICTURES Y OFRECE A LOS FANS UN "VUELO" AL MUNDO DE "BATMAN V SUPERMAN: EL AMANECER DE LA JUSTICIA"

Turkish Airlines anunció su asociación con Warner Bros. Pictures en la esperada película de acción y aventura, Batman v Superman: El amanecer de la justicia. Una escena clave de la película se desarrolla a bordo de un avión 777 de Turkish Airlines y fuera de la pantalla, Turkish Airlines está presentando innovadoras experiencias inspiradas en películas que ofrecen a los fans de todo el mundo una mirada al interior del mundo de los icónicos superhéroes que se enfrentarán por primera vez en la pantalla grande con el estreno de la película en los cines de todo el mundo a partir del 25 de marzo de 2016.

www.turkishairlines.com



AEROMÉXICO FORTALECE SU PRESENCIA EN EUROPA

Aeroméxico, la aerolínea de México en el mundo, en el marco de la Feria Internacional de Turismo (FITUR), confirmó la consolidación de su presencia en el mercado Europeo al anunciar el aumento de frecuencias en sus rutas de Madrid y Londres, así como el inicio de operaciones a Ámsterdam a partir de mayo.

Con más de 60 años operando la ruta Madrid – Ciudad de México, hoy Aeroméxico ofrece nueve vuelos directos semanales entre ambas capitales, y a partir de mayo sumarán un total de 11 vuelos semanales operados tanto por equipos Boeing 777 con capacidad para 277 pasajeros — 49 de ellos en Clase Premier— y por Boeing 787 Dreamliner.



QATAR AIRWAYS LANZA LA MAYOR PROMOCIÓN DE SU HISTORIA

Qatar Airways ha lanzado la campaña Travel Festival, la mayor promoción de la historia de la aerolínea, que ofrece a los pasajeros una excepcional variedad de ofertas adaptadas a las necesidades de cada viajero.

La promoción Qatar Airways Travel Festival propone opciones a más de 60 destinos de su red global. Incluye vuelos ida y vuelta a Oriente Medio desde 289 euros, a Asia desde 435 euros, a África desde 349 euros y a Australia desde 695 euros. Incorpora también ofertas para familias y grupos y descuentos especiales en hoteles y alquiler de vehículos, entre otras ofertas que se pueden consultar en la web de la aerolínea.

www.qatarairways.es



AIR EUROPA COMIENZA A VOLAR A MUNICH

Air Europa, la aerolínea española perteneciente al Grupo Globalia, ha comenzado a volar hoy entre Madrid y Munich con dos frecuencias diarias.

El primero de los vuelos despega de Madrid a las 7:20 de la mañana para tomar tierra en el aeropuerto de la ciudad alemana a las 9:55. Su regreso es a las 11:05, llegando a la capital española a las 13:35. Ya por la tarde, la salida se produce a las 15:05 para aterrizar posteriormente en Munich a las 17:40 de donde despegará a las 18:30 para tomar tierra en Madrid a las 21:00.

Esta nueva ruta viene a sumarse a la reciente conexión con Frankfurt que la aerolínea inauguró el pasado mes de abril y que cuenta también con dos vuelos diarios en cada sentido.

www.aireuropa.com



IBERIA VOLARÁ A TOKIO Y A SHANGÁI

Luis Gallego, presidente ejecutivo de Iberia, afirma: "Siempre hemos tenido la vocación de ser una aerolínea global. Con estas rutas a Tokio y Shanghái damos un paso en esta dirección, al mismo tiempo que acercamos nuestro país a dos potencias económicas y turísticas como Japón y China." beria ha programado tres vuelos semanales con Japón a partir del próximo 18 de octubre, los lunes, miércoles y sábados. En total, ofrecerá unas 90.000 plazas al año en esta ruta. Los vuelos se ponen a la venta hoy, sujetos a aprobación gubernamental, con precio de oferta desde 612 euros ida y vuelta.

www.iberia.com



IBERIA OFRECE CERCA DE 50 DESTINOS DESDE ROMA EN CÓDIGO COMPARTIDO CON VUELING

Iberia ha alcanzado un acuerdo de código compartido con Vueling, que le permite ofrecer a sus clientes 50 destinos desde el aeropuerto de Roma y en conexión con sus vuelos directos Madrid-Fiumicino-Madrid.

Dentro del mercado italiano, los nuevos destinos son Catania y Palermo en la temporada de invierno, a los que se sumará Lampedusa en la temporada de verano.

El acuerdo de código compartido comprende también vuelos desde Roma a 16 aeropuertos en Grecia que cubren, prácticamente, todo ese mercado. En la temporada de invierno, Atenas –adonde los clientes de Iberia podrán seguir volando directo desde Madrid o bien vía Roma- y, en la temporada de verano, se suman enclaves tan atractivos como Corfu, Mykonos, Heraklion, Rhodas, Santorini, Karpathos, Kalamata, Dionisios, Aktion, Ippokrattis, Limnos, Kefallinia, Heraklion, Mytilini y Samos.

En el resto de Europa, los clientes de Iberia podrán volar vía Roma a más de 30 ciudades como Malta, Dubrovnik o Split en la temporada de invierno; y en verano a otros destinos como Larnaca –Chipre-, Pula o Zadar –Croacia-, Riga –Letonia-, o Tallín – Estonia-, entre otros.

www.iberia.com

EL A380 PONE RUMBO A MÉXICO



Este invierno, Air France ofrece seis vuelos semanales entre París- Charles de Gaulle y Ciudad de México. Desde el pasado 12 de enero, la Compañía opera tres vuelos semanales con el Airbus A380, el avión de mayor capacidad de Air France. Los otros tres vuelos se efectúan en Boeing 777-300. A partir del 27 de marzo de 2016, el A380 enlazará las dos ciudades diariamente.

A bordo, los clientes disponen de cuatro clases para una comodidad óptima: La Première, Business Class, Premium Economy (turista superior) y Economy.

www.airfrance.es

El Estado está obligado a exigir a AENA que no descuide aeropuertos, servicios y pulcritud en el trato con compañías y viajeros

TURISMO Y LÍNEAS AÉREAS

Trabajan en España más de dos millones de personas en el sector turístico. Dos millones de empleos en un sector que representa el mayor bocado del PIB nacional. Definitivamente, somos el parque de atracciones de Europa y, después de las crisis árabes, el destino viajero de ocio de medio mundo.

Otra cosa es el modo en que llegan esos turistas. Acaba de publicarse que la mayoría lo hace en avión y más de la mitad de ellos lo hacen en compañía low-cost, y que incluso las grandes compañías aéreas han creado empresas low-cost subsidiarias para atender esa demanda. La conclusión apresurada de estos datos es que nuestro turismo no es de alta calidad o de gran poder adquisitivo, pero quizá tampoco sea así y lo único que quieran los turistas sea gastar más en el destino que en el transporte. Quién sabe. Lo único cierto es que llegan decenas de millones de turistas y que a España no le queda más remedio que mejorar continuamente en toda clases de servicios, también los aéreos, para no defraudar a tantos como vienen a visitarnos.



Porque de ellos dependen esos puestos de trabajo y los ingresos en PIB, es decir, lo mejorcito de la economía española. Y como el avión es el modo habitual para llegar, también el Estado está obligado a exigir a AENA que no descuide aeropuertos, servicios y pulcritud en el trato con compañías y viajeros. El gobierno que nos gobierne, cualquiera que sea, que va a ser la derecha en modo interino durante bastantes meses, como se aventura y parece que no sin motivos.

No hacen falta nuevos aeropuertos, pero sí más atención a los turistas, sin engaños. Porque ni Ciudad Real es Madrid-Sur ni Castellón es Barcelona-Costa, por mucho que haya tentación de aprovechar el despilfarro.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



golden

SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
+
Lujos de España
50 euros



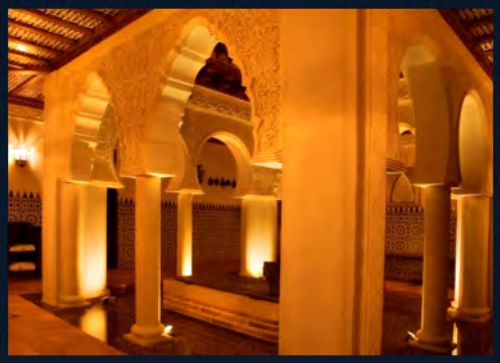
SALIDA ESTACIONAL
4 Mercados Ibéricos
4 Lujos de España
+
1 ejemplar del libro
LUJOS DE ESPAÑA
de regalo (100 PVP)

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