top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VII Nº 68 JUNIO 2016



SERBIA
AVE FÉNIX EN LOS BALCANES

BRASILIA
EL SUEÑO DE LA UTOPÍA

ÁMSTERDAM
PARA ESTUDIANTES

·SORTEO·
ESTANCIA EN UN HOTEL NH DE ESPAÑA

COSTA neoRIVIERA
VIAJA DE NOCHE, VISITA DE DÍA



topVIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@reinodelmo.com

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
J. Felipe Alonso, Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Manuel Charlón, Gabriel Carreño Pérez, Antonio Gómez Rufo, Manena Munar, Carlos Monselet, Fernando Pastrano, Carmen G. Benavides, Juan Echeverría, Julio Fernández, Mónica Pérez

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

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

Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

+34 91 811 75 92

La editora no se hace responsable de los contenidos firmados por cada autor, ni tiene por qué compartirlos. Queda prohibida la reproducción total o parcial de la obra.

FOTO DE PORTADA
Crucero (Costa neoRiviera). Costa Cruceros

No es lo mismo hacer una maleta para un viaje de sol y playa, que para asistir a un congreso profesional. Pero todavía es más distinto verse obligado a hacer las maletas, así, en plural

VISADO DE ENTRADA

Hacer las maletas

Hasta hace poco no me preocupaba demasiado hacer la maleta. Lo consideraba –supongo– el comienzo del viaje, la primera parte de eso que algunos dicen es un triple disfrute: preparar, viajar y contar. Los hay que ya van con todo anotado en su libreta o en la guía viajera o, claro, en versión moderna, con las web más interesantes para moverse sobre seguro desde sus móviles. No es lo mío. Yo sigo fiándome de las recomendaciones de la gente sin necesidad de tirar de tripadvisor.

Pero volvamos a la maleta, porque es indudable que hay notables diferencias sobre lo que hay que llevar como equipaje en función del destino –playa o ciudad–, el clima –invierno o verano, seco o lluvioso–, el transporte –coche, tren o avión– y, sobre todo, el objeto del viaje. Porque ya me contarán si es lo mismo visitar a la familia, que ir a tumbarte en una hamaca playera, asistir a una boda o a una reunión de trabajo. Y no digamos nada si hay que combinar la presencia en ese foro profesional con patear las calles del casco histórico de una ciudad.

A ver, por ejemplo, pongamos que, en pleno invierno, hay que ir a una ciudad lluviosa y fría; en tren y luego autobús; a un congreso de tres días. Necesitaremos un par de trajes, tres corbatas, tres camisas, un abrigo o una gabardina, un paraguas, dos pares de zapatos –como mínimo, porque igual hay que añadir calzado para la lluvia–, tres pares de calcetines, otros tantos calzoncillos, un par de cinturones –a juego con los zapatos–, un par de jerséis, otras dos camisas y otro pantalón más informales para salir a cenar a locales 'normales', un par de pañuelos –sí, ya sé que es cosa de viejos, que existen los de celulosa, pero uno es así–, el neceser, el ordenador, la cámara fotográfica, la máquina de afeitar, el cepillo de dientes eléctrico y los libros –nunca uno solo, no sea que me quede sin lectura a mitad de la estancia–. Seguro que habrá quien eche en falta el pijama, pero es que, afortunadamente –espacio que gano en la maleta–, no uso de esas cosas. ¡Ah!, y los cargadores: del cepillo de dientes, la afeitadora, los móviles –sí, dos–, la cámara fotográfica y el ordenador.

Puf. Es que solo de escribirlo se me quitan las ganas de hacer el viaje con tal de no verme obligado a llenar la(s) maleta(s). No es para menos, ¿verdad?

Sí, todo esto es un poco exagerado. Pero solo un poco. El caso es que cada vez me apetece menos hacer la maleta. Claro que sería mucho peor verme obligado por alguien a hacer las maletas. Así, en plural. No sé si me explico. Vamos, que no sé si se me entiende.



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

"Más importante que el viaje en sí es lo que queda en el espíritu del viajero"MIGUEL DE LA CUADRA SALCEDO (reportero, promotor cultural y atleta español. 1932-2016)

08 VIAJA DE NOCHE, VISITA DE DÍA
El COSTA NEORIVIERA ha adaptado la fórmula del típico crucero por el Mediterráneo a los gustos del viajero español. Los desplazamientos se realizan durante la noche, mientras a bordo se aprovecha para cenar en alguno de sus retaurantes, divertirse en la discoteca y dormir a pierna suelta en las cómodas cabinas





50 PARA SOÑAR CON LA UTOPÍA..
Un paseo por la arquitectura brasileña, en concreto por la de BRASILIA



24 UN AVE FENIX DE LOS BALCANES
SERBIA se encuentra en una encrucijada entre Europa Central, del Sur y del Este, en una zona que siempre ha sido tierra de paso entre Oriente y Occidente

68 THE STUDENT HOTEL
¡Que el estudiante que llevas dentro viva para siempre! reza uno de los slogans de "The Student Hotel" situado estratégicamente a pocos minutos del centro de ÁMSTERDAM



Y ADEMÁS...

03 VISADO DE ENTRADA
JOSÉ LUIS DEL MORAL "Hacer las maletas"

06 SORTEO
Estancia en cualquier hotel NH de España de dos noches, con desayuno y sorpresa para dos personas

88 MÁS DESTINOS
· Volendam y Marken
· Deporte y Naturaleza
· Terrazas

146 HOTELES
· Marari Beach
· Anantara Bangkok
· Noticias hoteles

158 GASTRONOMÍA
· Hard Rock
· Seducción
· Pato Laqueado
· Salmón a la barbacoa
· Noticias

174 ENOLOGÍA
. Glenfarclas
. El hilo de Ariadna
. Chivite
· Noticias

178 SORTEO GANADOR
. Bicicleta Dahon SUV D6

180 BAZAR
. Bazar Belleza
. Bazar

184 VARIOS
. Libros
. Aerolíneas

188 KILÓMETRO 0
ANTONIO G. RUFO "Vuelve Junio"

SORTEO

www.topviajes.net

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de dos noches en el cualquier hotel NH de España, que incluye un desayuno y una sorpresa para dos personas. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 9 de julio 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!

top VIAJES & NH HOTELS

TE INVITAN A

Un fin de semana en NH

Dos personas en habitación doble, con desayuno, y una sorpresa.

Válido para 2 noches, de viernes a domingo, en cualquier hotel NH de España*

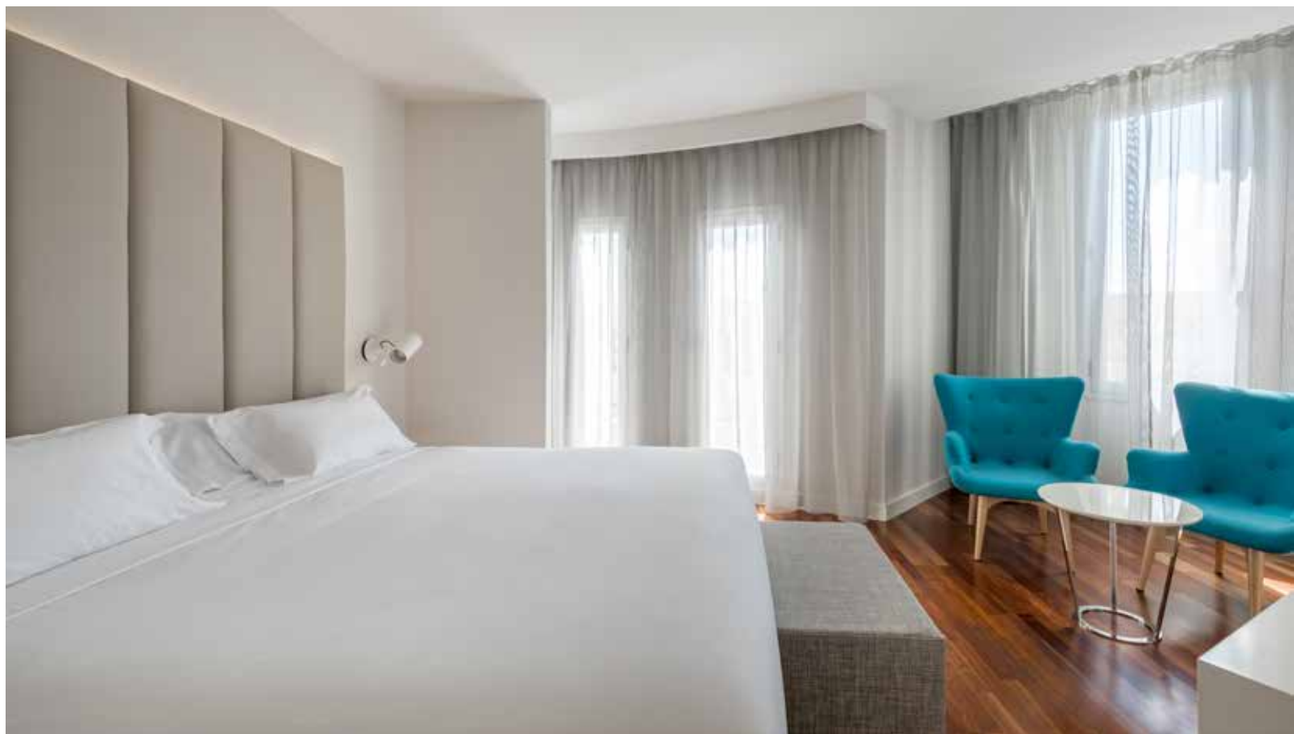
www.nh-hoteles.es

* Sujeto a disponibilidad. Las tasas de la ciudad o turística irán a cargo del cliente. Válido hasta el 25 de mayo de 2017. A excepción de Hesperia Madrid, NH Collection, Hesperia Tower, NH en Salamanca y Resorts.









VIAJA DE NOCHE, VISITA DE DÍA

COSTA CRUCEROS 'ESPAÑOLIZA' SUS PROGRAMAS

TEXTO **GONZALO ALVARADO** redaccion@topviajes.net
FOTOS **ANA REINO** topviajes@topviajes.net

El Costa neoRiviera ha adaptado la fórmula del típico crucero por el Mediterráneo a los gustos del viajero español. Los desplazamientos se realizan durante la noche, mientras a bordo se aprovecha para cenar en alguno de sus retaurantes, divertirse en la discoteca y dormir a pierna suelta en las cómodas cabinas. Al comienzo del día, tras el desayuno, es el momento de visitar el puerto programado cada jornada en los mares Egeo y Adriático. En nuestro caso el itinerario nos llevó a Atenas, Mykonos, Santorini, Argostoli, Dubrovnik y Venecia.











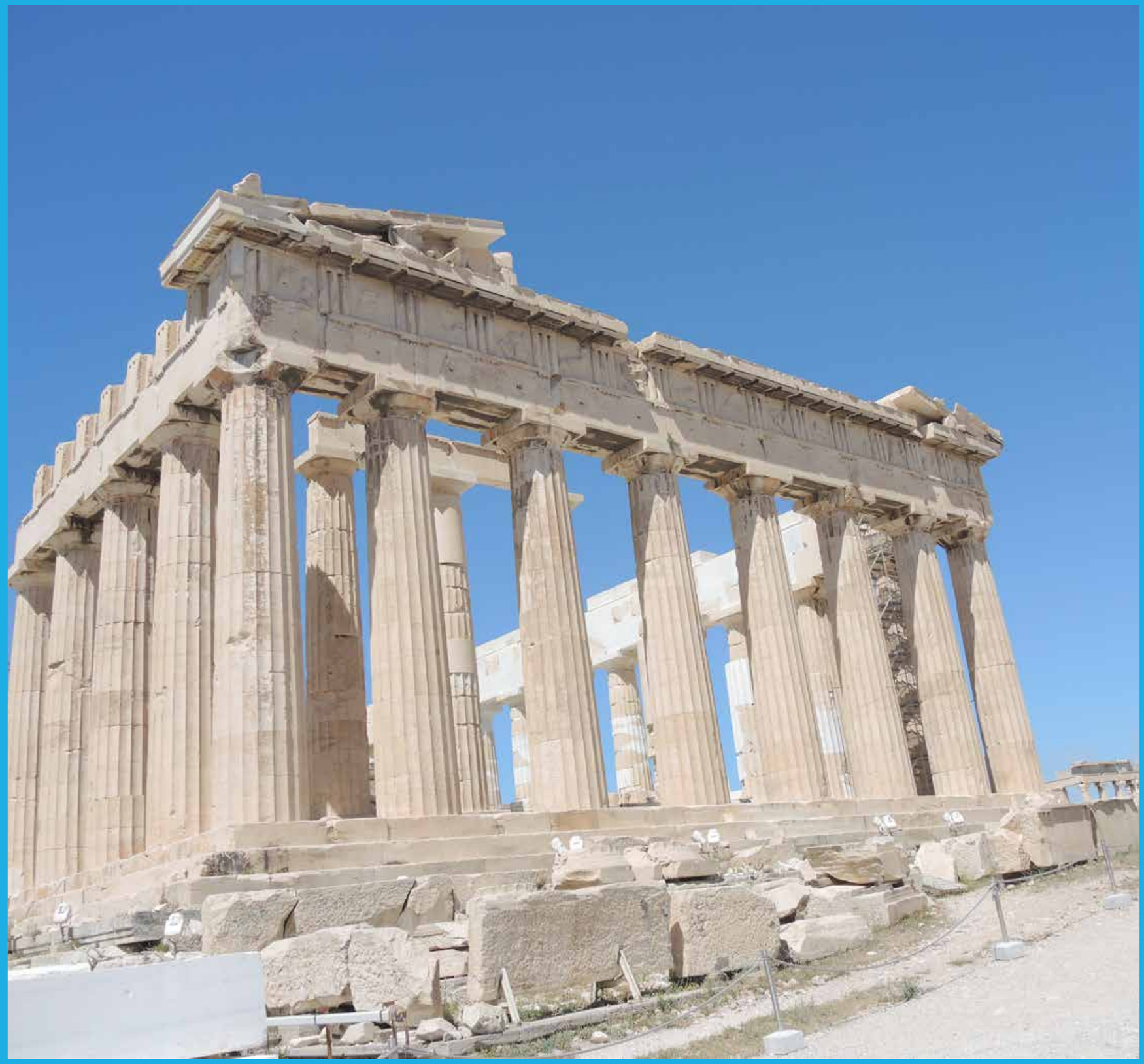

El viaje comienza con el traslado hasta Atenas en un vuelo especial de Iberia. Despreocúpate de las maletas una vez facturadas en el aeropuerto porque te las encontrarás en tu camarote cuando llegues al neoRiviera. Otra ventaja: en todo el recorrido olvídate de hacer y deshacer equipajes, siempre tendrás tu ropa en el mismo armario porque no cambias de 'hotel' pese a hacerlo de ciudad.

Antes de la cena en el restaurante o el bufé y de tomar un primer contacto con los demás espacios comunes en los que vas a vivir durante una semana, como la discoteca, los bares o el casino, todavía podrás aprovechar para pisar la zona más próxima al mítico puerto de El Pireo, aunque ya tendrás tiempo al día siguiente de empaparte del clasicismo de la antigua Grecia. Así es que tal vez te inclines por darte el primer baño en la piscina o relajarte en el jacuzzi de cubierta. La elección es tuya.

A la mañana siguiente, tras desayunar, es el momento de bajar a tierra para hacer la primera excursión del viaje. Puedes regresar para comer a bordo, pero si quieres aprovechar la visita, busca una taberna típica en la zona de Plaka. Por ejemplo Psaras (16, Erechtheos), donde sirven platos tradicionales griegos.

El barco zarpará a las 20:00 horas en dirección a Mykonos, segundo destino del programa de este crucero. Cena conn platos típicos de Puglia y diversión a bordo en la discoteca.





ATENAS

Cuna de la cultura y el pensamiento occidentales, Atenas conserva restos de su impresionante legado arquitectónico. Es solo una muestra de la magnificencia y el exquisito gusto que mostraron los atenienses del siglo V a.C., creadores de los órdenes jónico, dórico y corintio, de los que encontraremos ejemplos en las joyas arquitectónicas que resisten el paso del tiempo en la Acrópolis. Acrópolis significa ciudad alta y era una fórmula común en todas las ciudades de la Grecia antigua, si bien la más representativa es la de Atenas. Tenía una doble función: defensiva y como sede de los principales lugares de culto.

La de Atenas está situada en una colina a 156 metros sobre el nivel de mar desde la que se domina toda la ciudad. La entrada a este conjunto monumental se realiza por una gran puerta, los propileos, a su lado derecho y frontal se encuentra el Templo de Atenea Niké. Más a la derecha se encuentra el Partenón o Templo de Atenea Partenos y a la izquierda y al final de la Acrópolis está el Erecteión, con su célebre fachada sostenida por seis cariátides (no todas originales).

Traspasado el Partenón, en la ladera sur de la Acrópolis, se mantienen los restos de otros edificios, como el Teatro de Dioniso, que se aprecia perfectamente a los pies de la 'ciudad alta' y en el que es fácil imaginarse a los actores interpretando las obras Sófocles, Aristófanes o Esquilo. Junto a este testro, otro edificio visible desde la Acrópolis es el Odeón de Herodes Ático, una construcción de mediados del siglo II d.C. que sirvió de auditorio. Desde la ladera norte se aprecia la reconstruida y emblemática estoa de Átalo. Para hacerte una idea de lo que fue Atenas, visita el Museo Arqueológico y el Estadio Panatenaico, pero no olvides pasear por sus calles y su simbólica plaza Syntagma, donde se encuentra el Parlamento y se hace el famoso cambio de guardia.





El puerto donde amarra el crucero a su llegada a Mykonos se encuentra a unos cuatro kilómetros de Chora, capital de la isla. El traslado, rápido, se hace en autobús lanzadera que se contrata en la oficina de excursiones del neoRiviera o en un pequeño barco.

Es muy importante tener en cuenta que los cruceros son como el AVE y tienen marcada una hora de salida que cumplen a rajatabla, por lo que no conviene despistarse si las visitas se hacen de manera individual. Las excursiones programadas desde el crucero tienen fijados ya sus tiempos de duración. Una de ellas, en esta parada, contempla la visita a la cercana isla de Delos, rica en yacimientos arqueológicos.

A las 22:30 el barco zarpa con destino a la isla de Santorini. Hasta alcanzar el nuevo destino, una noche más habrá espectáculo en el Teatro Ravello, seguido de música y baile en una "noche blanca". O disfruta las bellas vistas de Mykonos de noche.



MYKONOS

Tras abandonar el Pireo, pasando por el estrecho de Saronikos, la nevegación prosigue durante toda la noche a lo largo del mar Egeo hasta ingresar en el archipiélago de las islas Cícladas: Serifos, Sifnos y Rineia están en la ruta, pero solo son avistables si has alargado mucho la diversión nocturna o eres muy madrugador, porque el objetivo es llegar a las ocho al nuevo destino: Mykonos.

Conocida en la mitología griega como la isla donde Zeus, ayudado por los Cíclopes, se enfrentó a los temibles Titanes, su nombre deriva de Mykons, nieto de Febo, apodo del dios Apolo.

La historia y la prosperidad de Mykonos está íntimamente ligada a la piratería. Parece ser que las numerosas iglesias que pueblan la isla –hasta 400, con la de Panagia Paraportiani, situada en el barrio de Kastro de la capital, como el monumento más importante– son fruto de las promesas realizadas por los piratas si salían bien parados de sus incursiones a otras tierras. Las edificaciones, tanto las capillas como las pintorescas casitas que estrechan sus calles empedradas, resaltan por el blanco de sus muros y el colorido –con predominio del azul– de sus cúpulas, puertas, ventanas y escaleras.

La capital de la isla, un pueblo de pescadores homónimo, Mykonos –recibe también los nombres de Hora o Chora–, de apenas 10.000 habitanrtes tiene un encanto especial, al que contribuyen barrios como el de "la pequeña Venecia", así conocido por sus casas de dos y tres pisos y bellas balconadas cubiertas de flores, construidas al borde mismo del mar, hoy casi todas ellas convertidas en locales de ocio: tabernas, terrazas, bares de copas y posadas. El barrio era conocido originariamente como Alevkandra (lavandera), porque es donde las mujeres lavaban la ropa. Desde este emplazamiento se alcanza una preciosa puesta de sol, que resulta más particular al dibujarse las siluetas de los molinos de viento que se levantan al oeste.

La belleza ha ido transformando este pueblecito en un emplazamiento turístico de primer orden, visitado por miles de personas cada año, atraídas por el encanto de sus calles. Pero también para disfrutar de las playas de arena blanca y aguas cristalinas que rodean la isla, que sirven tanto para turismo de sol y playa como para montar fiestas nocturnas al borde del mar.

El encanto de esta isla cíclada ha atraído a numerosos artistas, que se han instalado en ella para disfrutar de tranquilidad en busca de la inspiración. Son muchas las galerías de arte que abren en las calles de Chora exponiendo cuadros de estos artistas, aunque también encontrarás tiendas con las marcas más lujosas de ropa y joyería.

A la hora de la comida es más que recomendable sentarse en cualquiera de los restaurantes con terraza abierta en el pequeño puerto de pescadores para disfrutar de las especialiades de la cocina griega, más baratos que los locales instalados en la "pequeña Venecia". Por ejemplo, el Captain's, donde su dueño, Apolo, te recomendará en español qué tomar ese día. La cosa va de calamares fritos, boquerones marinados, tiras de calabacín frito, albóndigas y un una especie de aperitivo de pepino con yogur para acompañar el resto de los platos; y de bebida, unas cervezas frías: la Nissos, elaborada en la isla, o la muy popular Mythos. Y café griego.

Para hacer una visita a la isla, que se recorre en poco tiempo, o al menos las playas del sur, puedes alquilar un coche.



En Santorini, el crucero fondea en una especie de laguna porque el pequeño puerto no permite amarrar a los grandes barcos y el traslado a tierra se hace en botes. El desplazamiento en la isla se realiza en autobús, teleférico o burro, el medio de transporte histórico y folclórico de la isla.

Como esta vez la parada en el destino es más reducida de lo habitual será conveniente que prepares bien la visita. Thira y Oia son inexcusables y puedes empezar por una u otra indistintamente. Desde el pequeño puerto en el que pisas tierra puedes desplazarte en otro bote hasta el minúsculo puerto que se halla a los pies de Oia, la localidad de casas encaladas construidas en la escarpada ladera y desde la que se aprecian unas vistas bonitas.

Para salvar la distancia que la separa de Thira, la capital de la isla, se utiliza un autobús. El crucero ya está a la vista, pero separado por 300 metros de acantilado. Con tiempo, una buena opción es descender a pie –te llevará una media hora–, lo que te permitirá cruzarte con las recuas de burros preparados para servir de transporte.

A las 14:00 horas ya estamos listos para zarpar al nuevo destino: Argostoli, en la isla de Cefalonia. Es el momento de disfrutar de una copa y/o de la piscina después de comer en el bufé Vernazza o en el restaurante Cetara, o para los amantes de las hamburguesas y los perritos calientes, en el Grill Manarola. Luego es el momento de disfrutar, una vez más, de la diversión nocturna a bordo.





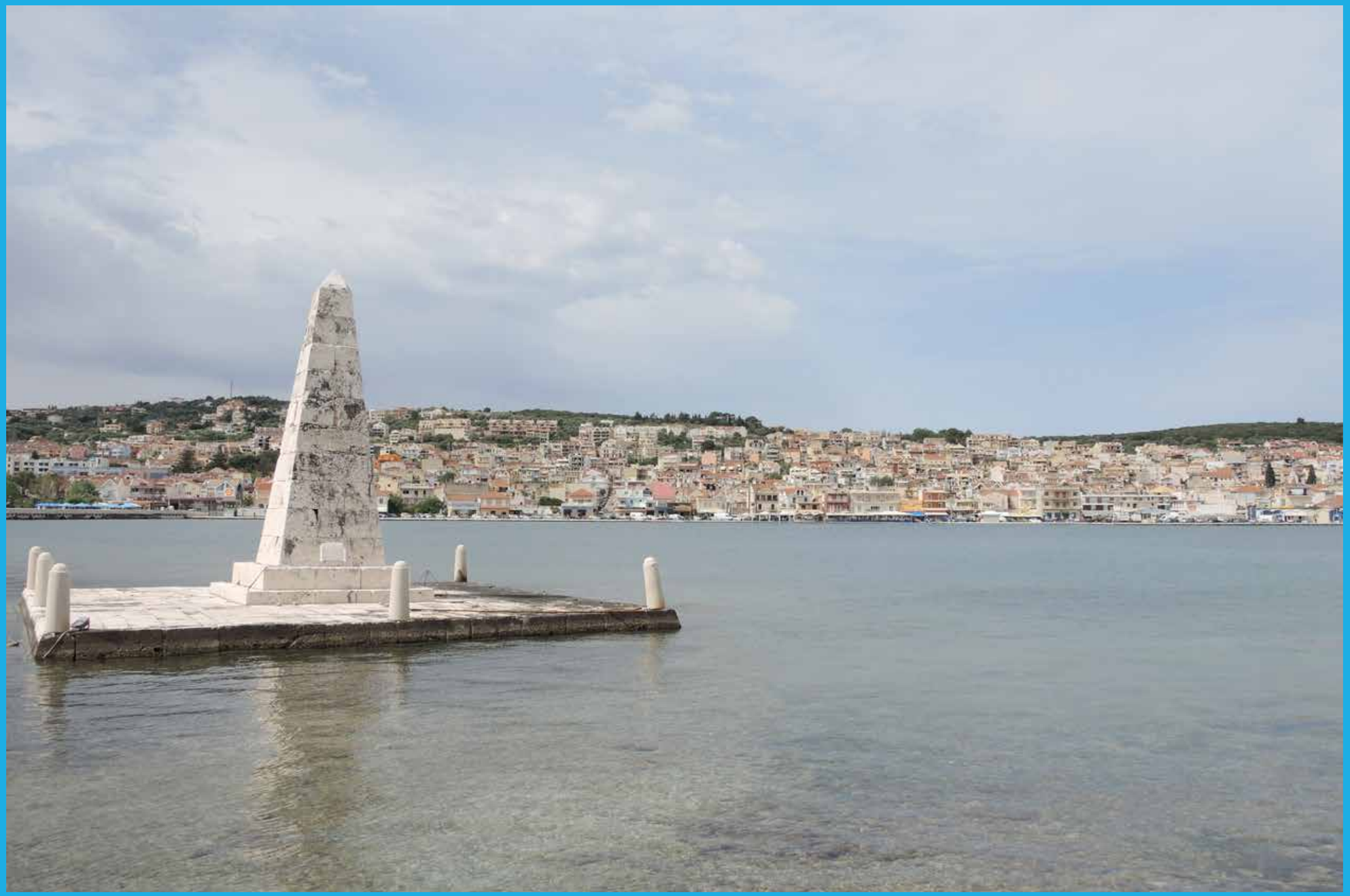
SANTORINI

Santorini es una de las islas del Egeo con mayor tirón turístico. Envuelta en el misterio y la leyenda, esta isla de forma de media luna es el resultado de la erupción y hundimiento de un volcán, cuyo cráter se aprecia desde lo alto del precipicio que existe en su escarpada y rocosa costa occidental, donde se han excavado viviendas trogloditas. En la parte opuesta se encuentran las playas de arena negra de origen volcánico.

La excursión de la jornada lleva a visitar la capital, Fira o Thira, apenas una larga calle en la que se agolpan los tenderetes de los comercios y las terrazas de los bares y restaurantes. Desde este punto, el descenso para salvar el enorme desnivel del precipicio hasta llegar a nivel del mar se puede hacer en teleférico o siguiendo el serpenteante camino a pie o ¡en burro! Decenas de estos animales esperan pacientemente, tanto como sus amos, a los turistas que buscan una foto a lomos de tan exótico medio de transporte.

Esta es una etapa breve y hay que darse prisa para acercarse a la otra población relevante de Santorini y la que ha proporcionado la imagen por la que esta isla es conocida en todo el mundo. Oia, con sus casas encaladas y cúpulas de azul intenso, es un pueblo difícil de olvidar por las vistas que se obtienen desde su escarpada costa, que se encuentra salpicada de esas casas de postal.

Santorini es también isla de playas, de arena negra o roja, y aguas azules, como la de Kamari, rica en tabernas típicas.



ARGOSTOLI

El final de la cuarta etapa de nuestro itinerario por el Mediterráneo Oriental conduce a Argostoli, capital de la isla de Cefalonia situada en la costa occidental, y el puerto más importante de las islas Jónicas. Es una ciudad con un pasado ligado a la etapa más esplendorosa de la República Veneciana, en la que destaca su paseo marítimo de bello mosaico en el suelo y bordeado por palmeras y el puerto pesquero, donde campan a sus anchas enormes tortugas caretas.

De este paseo parte el puente de piedra construido a principios del siglo XIX por el suizo De Bosset, del que recibe su nombre –también conocido como puente de Drapano–, que separa las aguas de la bahía y del lago Koutavos. En el recorrido de este puente, que está considerado el más largo sobre aguas marinas, pero que no exigió grandes obras de ingeniería pues son poco profundas, destaca la presencia de un monolito de forma piramidal que simboliza la libertad cuando la isla se libró del dominio británico. Al otro lado del paseo marítimo se halla Lithostroto, una calle peatonal donde se localizan las tiendas y las terrazas más frecuentadas de la ciudad, lo que puedes aprovechar para tomar una cerveza.

Cefalonia, la isla más grande del Jónico y la sexta más extensa de Grecia, tiene como mayor atractivo turístico el lago subterráneo de Melissani. Este es uno de los enclaves que se visitan en una de las excursiones organizadas para los cruceristas. En autobús se alcanza el monte Ainos para llegar a las cuevas de Drogarati, donde se abre un espacio de varias salas cubiertas de estalactitas y estalagmitas, alguna de las cuales han servido de escenario para la celebración de conciertos, y en las que se han encontrado reliquias de la cultura minoica. Durante el recorrido de regreso se realiza una parada para contemplar y fotografiar la playa de Myrtos.



La llegada a Argostoli se produce a las 9:30 y la hora de salida hacia el siguiente destino, Dubrovnik, se anuncia a las 14:30, por lo que hay tiempo suficiente para conocer la ciudad o lo indispensable de la isla de Cefalonia, en el caso de que optemos por hacer una excursión al interior.

Disponemos de medio día y toda la noche para sacar partido a las muchas propuestas de ocio que hay en el barco. Desde las especialidades gastronómicas –pasta al dente, pizzas artesanas, hamburgesas de autor, chocolate y pastelería–, los bares temáticos –la vinoteca del Porqueroles, los coñacs y martinis del Anacapri, el café del Eze o los zumos naturales del Lido– y ocio variado: actuaciones musicales en vivo, espectáculos de magia y humor, karaoke, baile o concursos como *The voice of the sea*, una recreación del *show* televisivo para descubrir "la voz del crucero".

Para, en el caso de los más marchosos, terminar la larga jornada inmersos en el desenfadado ambiente que se crea todas las noches en el Disco Club Portofino de la mano de un Dj. Hasta que el cuerpo aguante o la cabeza recomiende dirigirse al camarote, porque el barco hará su entrada en Dubrovnik a las 09:30 y será conveniente estar despejado para visitar esta bella ciudad de la Dalmacia croata bañada por el Adriático.



Ya hemos superado con creces el ecuador de nuestro viaje con esta escala en Dubrovnik, cuya visita termina a las 14:00 horas, y nos dirigimos al último destino: Venecia.

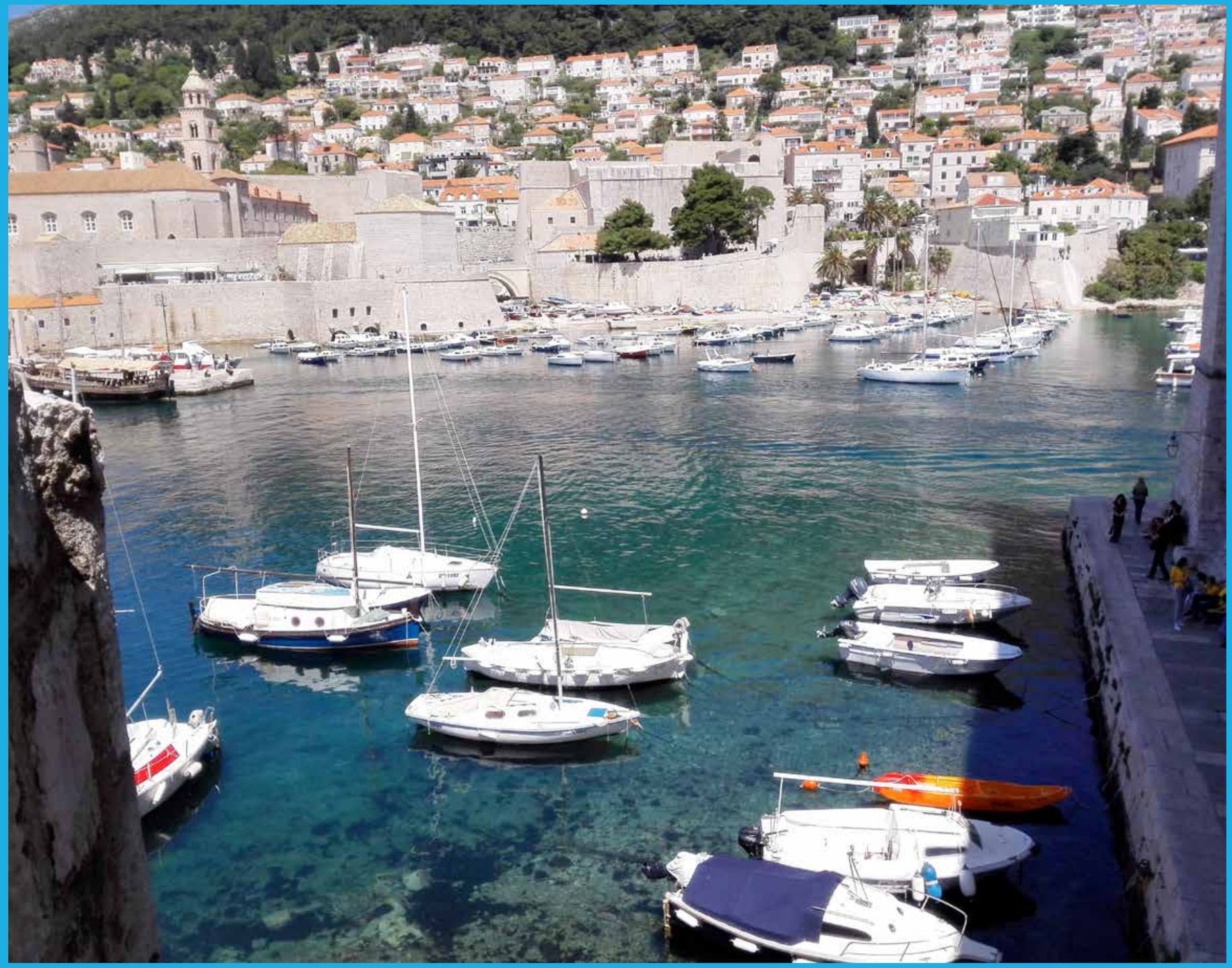
Las acciones a bordo se multiplican, con juegos, demostraciones y clases de maquillaje mágico, estiramientos, los secretos de un afeitado perfecto, tres en raya humano, bailes brasileños y de cha cha cha, el arte de doblar las servilletas o cómo mejorar el metabolismo, entre otras actividades programadas para la tarde.

Para después, tras la cena, anuncian *La notte in maschera*, en el Grand Bar Saint Paul de Vence, y *El club de la comedia* como espectáculo montado en el teatro Ravello.

Por cierto, entre las especialidades anunciadas en la cena de esta noche figuran platos típicos sicilianos. Se nota que nos acercamos a Italia, al fin y al cabo, patria de la compañía propietaria del crucero en el que viajamos.

Hasta es posible que esta noche sea la de la buena suerte, la de probar fortuna en el Casino Saint Maxime o, a media tarde, en el bingo que ha sido montado por el personal del casino en el Café Positano.





DUBROVNIK

Arrasada durante la terrible guerra –como todas las guerras– de los Balcanes, la reconstrucción llevada a cabo posteriormente ha recuperado la belleza que siempre tuvo Dubrovnik, hasta devolverle el sello de Partrimonio de la Humanidad. También conocida como Ragusa, esta ciudad amurallada es un claro ejemplo de los avatares de la historia europea. Ejércitos venecianos, otomanos, napoleónicos y austrohúngaros se apoderaron de la 'Atenas dálmata', que también fue absorbida por la desaparecida Yugoslavia y hoy está integrada en la república de Croacia. Vicisitudes históricas que justifican su condición de ciudad amurallada.

Y en eso reside su mayor atractivo, porque el cogollo central de Dubrovnik es el propio de una ciudad medieval, con una calle principal que sirve de eje para la distribución del resto de las vías.

Es una especie de decorado, pero real. Edificios civiles y religiosos dan grandiosidad a esta villa que merece ser recorrida a ras de suelo, pero también desde la altura que permite el perímetro amurallado que abraza completamente el recinto urbano.

Hay tantos monumentos visitables en torno a la 'stradun' –'gran calle' en lengua veneciana– que un simple paseo por su casco antiguo permite comprobar las maravillas que contiene: farmacias e iglesias centenarias, rincones difícilmente descriptibles y gentes amables.

Así es que, después de todo, resulta absolutamente indicado sentarse en una de las terrazas del viejo puerto para dar buena cuenta de una ración de mejillones, acompañada de una jarra de cerveza.

Porque el encanto de Dubrovnik, de Ragusa, no radica solo en sus piedras; es una ciudad para vivirla.



VENECIA

Pocas ciudades han sido merecedoras de tantos adjetivos elogiosos como la bella capital de la región véneta, con una historia que muestra la influencia que ha tenido en el Mediterráneo a lo largo de los siglos.

Construida sobre un archipiélago de 118 islas que permanecen unidas por 455 puentes, solo hay una forma de acceder a ella desde tierra firme, por el Puente de la Libertad que la une a la cercana Mestre.

No obstante, afortunadamenrte, ese no es el camino que vamos a seguir nosotros para llegar a la ciudad del león alado, porque la entrada por mar es absolutamente espectacular. Es un buen preámbulo al recorrido que nos espera, a pie, por supuesto, porque en el centro de Venecia no existe el tráfico rodado. Si acaso, el tráfico marítimo basado en las archiconocidas góndolas y los no menos populares *vaporettos*.

El tiempo dedicado a este destino es mucho, pero insuficiente, como también lo sería una semana entera, que se quedará corta para disfrutar de las maravillas que ofrece esta ciudad sin parangón. Cualquier rincón, cualquier puente, cualquier callejón o edificio requiere la atención.

Porque Venecia es una ciudad irrepetible en el imaginario de los destinos turísticos e indescriptible por mucho que se intente. La grandeza de San Marco, con su basílica y el palacio ducal, el encanto de los canales, el ambiente de decadencia elegante que se respira en cada una de sus calles, los palacios nobiliarios y edificios surgidos del agua, su interesante barrio judío obligan a pensar en volver una y otra vez para tratar de obtener una mínima idea de lo que fue esta vieja república y es hoy esta incomparable localidad del norte del mar Adriático.

La jornada va a ser intensa, de una gran exigencia porque todo ha de ser visitado a pie. Siempre merece la pena hacer una concesión a un recorrido en la típica góndola que nos permitirá comprobar de cerca el deterioro de muchos edificios. También será necesario hacer un alto para retomar fuerzas, bien en cualquiera de los locales de cómida rápida a base de pizzas, bien en restaurantes, como Queen Venice, de cocina típica y a buen precio.



La maniobra de atraque del crucero en el puerto de Venecia exige la presencia a bordo de un práctico conocedor de las aguas de la laguna y experto en estas operaciones de acercamiento. A la derecha del barco (estribor) encontramos la fortaleza de San Andrea, la escuela naval de Morosini y la impresionante, indescriptible y exclusiva Piazza San Marco, frente a la cual, es decir a babor, veremos la isla de san Jorge.

Son las 12:00 cuando se echan amarras en la dársena del puerto veneciano. Tienes todo el día, incluida la noche, para visitar esta increíble ciudad. Es lógico que se reduzcan las actividades a bordo, lo que no quiere decir que desaparezcan. Hasta un torneo de futbolín o un curso de baile de tarantella se organizan en esas horas en que otros están descubriendo la ciudad de los canales.

Avanzada la noche, tras la cena –quienes han vuelto a esas horas–, llega el momento de la despedida: "bye bye italiano".

GUÍA PRÁCTICA

CRUCERO MEDITERRÁNEO ORIENTAL

CÓMO LLEGAR

Costa cruceros tiene establecido un acuerdo con Iberia para los traslados al destino inicial del itinerario y desde el último –en este caso Atenas y Venecia– al punto de origen en vuelos charter. Los espacios son amplios entre asientos y sirven a bordo un tentempié que se agradece, teniendo en cuenta que el viaje hasta Atenas, de casi cuatro horas, comienza a las 11 de la mañana y al llegar al destino los relojes marcan una hora más.



DÓNDE DORMIR

En este caso, y esta es una de las grandes ventajas de los cruceros, no hay que cambiar de habitación por mucho que visitemos distintos lugares. Nuestro cuarto siempre es el mismo: el camarote que, según nuestra elección, nos ha sido designado en el Costa neoRiviera.



QUÉ Y DÓNDE COMER

La cuestión de la comida también está más que resuelta con la amplia oferta gastronómica que hay a bordo del Costa neoRiviera: Restaurante Cetara, Self Service Vernazza, Pizzeria Monterosso, Grill Manarola, Restaurante Saint Tropez.
Hay todo tipo de cocina, pescados, mariscos y carnes, arroces y pasta, hamburguesas y perritos calientes, ensaladas y guisos de verduras, asados y parrillas... Cada uno puede hacerse el menú más apetecible a sus gustos, acompañado de vinos, cervezas o refrescos como bebida. Se introducen especialidades de la gastronomía del país que se visita.
También los desayunos son abundantes y variados, así como las meriendas que incluyen infusiones de té, bollería, y snacks.

En cuanto a las bebidas, es recomendable hacerse con alguno de los paquetes que se ofertan porque resulta más rentable que pagar cada una de las consumiciones que se hagan a lo largo del crucero. Los hay de distintos precios, según la selección: Piu' Gusto (29,99€/día), Intendintore (45,99€/día) o Brindiamo (26,99€/día).



OTROS SERVICIOS

El crucero Costa neoRiviera es una ciudad flotante en la que cabe cuanto es necesario para disfrutar de unas vacaciones. A los bares, restaurantes, cafeterías y salas de fiesta hay que sumar el casino, una pista de baloncesto, piscina, gimnasio, masajes, biblioteca, lavandería, servicio en el camarote, sala de televisión, servicio médico y hasta guardería infantil.



MÁS INFORMACIÓN

www.costacruceros.es



Con Kikahle Travel un sinfin de posibilidades

Mas de 10 años elaborando grandes rutas. Nuestra pasión por los viajes, el más profundo conocimiento de cada destino que os proponemos, asesoramiento totalmente personalizado, y vuestra satisfacción como principal objetivo, es lo que os queremos ofrecer desde KIKAHLE TRAVEL & ADVENTURES. Si algo nos caracteriza es la perfección en cada detalle para que vuestra experiencia sea única. Alojamientos cuidadosamente seleccionados, viajes en privado, viajes organizados, y guías y acompañantes de habla española en la mayoría de los destinos, son algunas de las ventajas que os ofrecemos para hacer el viaje de vuestros sueños realidad. El exotismo de Indonesia, las aventuras de Costa Rica, la magia de Africa.. multitud de opciones para todos los gustos.











www.kikahle.travel

KIKAHLE
travel & adventures

SERBIA

UN AVE FENIX DE LOS BALCANES

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

Iglesia ortodoxa de San Jorge en Topola.

Serbia se encuentra en una encrucijada entre Europa Central, del Sur y del Este, en una zona que siempre ha sido tierra de paso entre Oriente y Occidente



La iglesia de San Sava, fundador de la Iglesia Ortodoxa Serbia, es para muchos el templo ortodoxo más grande del mundo. Un edificio bellísimo e impresionante con fachada de mármol blanco y granito.

Para comprender a Serbia, para entender su pasado y su presente, hay que fijarse en su situación geográfica (ved el mapa en la Guía Práctica, última página de este reportaje). La Serbia actual comparte fronteras con otros 8 países: Albania, Bosnia-Herzegovina, Bulgaria, Croacia, Hungría, Macedonia, Montenegro y Rumania y no tiene salida al mar. La Serbia actual, pero también la histórica, se encuentra en una encrucijada entre Europa Central, del Sur y del Este, en una zona que siempre ha sido tierra de paso entre Oriente y Occidente. ¿Tierra de nadie? No. Tierra de los serbios.

Y Belgrado, la capital, es su paradigma. Según la Enciclopedia Británica, es la ciudad que más veces ha sido destruida y reconstruida, las crónicas de diversas épocas atestiguan que ha sido devastada 44 veces, que la han conquistado 65 y que ha cambiado de nombre en una decena de ocasiones (Singidunum, Alba Graeca, Nandoralba, Dar Al'Yihad, Velegradhon, Beograd...).

La última gran ofensiva la sufrió hace tan solo 17 años, en 1999. Y aunque aún quedan jirones urbanos y ruinas callejeras mantenidos a propósito para que nadie lo olvide, como en tantas otras ocasiones Belgrado, Serbia, renace de sus cenizas como un ave fénix.

Para ello trata de agarrase a una industria en auge, de desarrollo rápido y limpio: el turismo. La oferta turística de Serbia tiene dos grandes sectores, el del turismo urbano, que se centra en las grandes ciudades como Nis, Novi Sad y el mismo Belgrado, y el del turismo rural y de naturaleza, que se reparte entre las zonas montañosas de Zlatibor, Kopaonik y Tara, y sus múltiples monasterios.

ESTADÍSTICAS

Las estadísticas son frías pero significativas. Según las últimas cifras disponibles, el sector de Viajes y Turismo contribuye directamente con el 1,8 % del PIB en Serbia y supone 32.100 puestos de trabajo directos, que representa un 2,4 % del total del empleo. Y se espera que para 2023 la contribución total de Viajes y Turismo al PIB serbio sea un 6,8 % del total de la economía. El turismo español ha crecido en Serbia más de un 22% en los últimos años.

UN IMPERIO

Echando la vista atrás, vemos como el reino medieval de Serbia fue creciendo hasta convertir-



No se comprende la existencia de Belgrado sin sus dos ríos: el Danuvio y el Sava. En sus márgenes hay hasta 150 restaurantes y cafés, situados en barcos y casas flotantes. Todos los veranos se realiza el "Festival de la Barca" con una regata y el concurso de "El barco mejor engalanado". En la imagen, uno de los ferrys turísticos que recorren el Danubio.

Llamativa terraza del restaurante Manufaktura, en Kralja Petra 13 de Belgrado.



El vino del Titanic
El bermet es un vino de postre que se produce en la región de Fruska Gora. En un principio se usaba como una medicina digestiva, ya que a un vino dulce se le añadían algunas hierbas. Pero poco a poco fue pasando a las mesas. En cierto modo se parece al vermut, un vino en el que se maceran las hierbas que le dan un cierto gusto amargo. Cada productor mantiene en secreto su fórmula, aunque no puede faltar el ajenjo. Pero también puede utilizarse el algarrobo, semillas de mostaza, aulaga, canela, menta, clavo de olor, regaliz, pasas, vainilla... Vamos, que de vino le queda muy poco.
Sin embargo fue una bebida muy apreciada en la corte de Viena y en Francia. También se sirvió en el Titanic, como lo atestiguan varias botellas que fueron halladas intactas en sus bodegas.
Arriba, tres botellas de bermet, blanco, rosado y tinto.



Serbia tiene un componente campesino muy marcado. Aún se pueden ver a los granjeros vender directamente sus productos

se en un imperio que alcanzó su máximo apogeo en el siglo XIV. En el siglo XVI fue conquistado por el Imperio Otomano del que formó parte hasta el siglo XIX. Tras la Primera Guerra Mundial (1914-1918) se creó el Reino de Yugoslavia (País de los Eslavos del Sur) añadiendo a Serbia otros territorios balcánicos, que tras la Segunda Guerra Mundial (1939-1945) pasaron a ser la República Federal Socialista de Yugoslavia. Tras un periodo turbulento de desmembración cruenta, Serbia se convirtió en el actual estado independiente hace solo diez años, en 2006.

UNO DE LOS CANDIDATOS A ENTRAR EN LA UNION EUROPEA
Desde entonces se ha esforzado en integrarse en Europa. Es miembro de las Naciones Unidas y de la Organización para la Seguridad y la Cooperación en Europa y del Consejo de Europa, cuya presidencia ostentó en 2007. Y es uno de los candidatos a entrar en la Unión Europea.

BELGRADO
Belgrado (literalmente Ciudad Blanca) se levanta sobre 15 colinas, lo que le confiere un aspecto muy variado. Debido a su situación geográfica en los límites de los imperios otomano y austrohúngaro, es un nudo de comunicaciones muy importante en los Balcanes y un lugar codiciado por sus vecinos.

El cogollo de la ciudad parece ideado para recorrerse a pie. Conviene empezar por la larga calle peatonal Knez Mihalova (Príncipe Miguel), zona comercial por excelencia, y recorrerla desde la plaza Terazije a la Fortaleza de Belgrado.

TRG REPUBLIKE
La Trg Republike (Plaza de la República) puede considerarse el centro urbano. Aquí están algunos de los edificios públicos más significativos de Belgrado, como el Museo Nacional, el Teatro Nacional y la estatua ecuestre del príncipe Miguel. Muchos de los belgradenses la utilizan como lugar de encuentro con una frase tan simple como habitual: "A tal hora nos vemos debajo del caballo". Todos saben a qué se refiere.

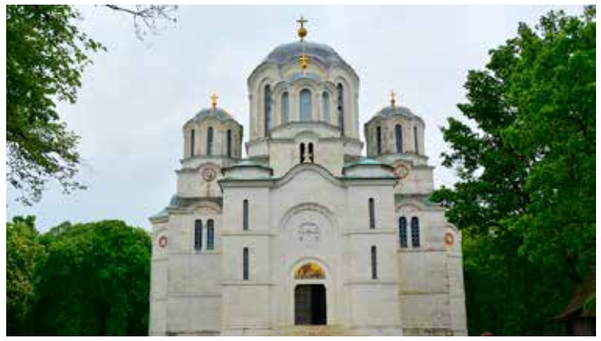
NUEVO BELGRADO
Hace años, el Danubio representaba la línea de demarcación de Belgrado. Hoy, al otro lado de sus aguas se encuentra el llamado Novi Beograd (Nuevo Belgrado) construido tras la Segunda Guerra Mundial, zona más moderna en la que están las oficinas y muchos de los hoteles de lujo. Su interés arquitectónico radica en que fue construido siguiendo los principios de Le Corbusier. Si lo atravesamos, llegamos a supervivientes de la época socialista, la capital serbia es la ciudad de las terrazas. En cuanto llega el buen tiempo aparecen por todas partes como setas después de la lluvia. E incluso cuando hace frío acurrucadas al calor de estufas de gas tipo seta.



Terrazas para todos
Desde las sofisticadas terrazas de Knez Mihailova (la principal calle peatonal de Belgrado), a las rústicas de Skadarlija; desde las más elegantes de los hoteles de 5 estrellas, hasta las que parecen improvisadas en alguna azotea de edificios



Unos 100 km. al sur de Belgrado, en Topola, el rey Pedro I mandó construir la iglesia de San Jorge a principios del siglo XX como panteón real. Es un impresionante edificio con unos fantásticos mosaicos de estilo bizantino









remos al barrio de Zemun, en realidad una aldea encantadora entre cuestas que ha sido engullida por el gran Belgrado.

Si toda Serbia está experimentando un resurgir turístico, Belgrado disfruta de él desde hace unos quince años. A partir del 2000, con el fin de las guerras yugoslavas y la apertura diplomática hacia Occidente, se ha visto como aumentaba significativamente por estas tierras el número de turistas extranjeros.

DOS RÍOS

Dos ríos, el Danubio y el Sava, delimitan la ciudad actual. Especialmente cuando se "besan" a los pies de la Fortaleza de Belgrado, es decir, cuando el Sava confluye en el padre Danubio y forman la Isla de la Guerra, que paradójicamente es el actual lugar de encuentro de muchas aves migratorias. Un reducto silvestre en medio de la ciudad. La Fortaleza de Belgrado y su Parque de Kalemegdan (en turco, Fortaleza) fueron declarados Monumento de Cultura de Excepcional Importancia en 1979. Un lugar ideal para pasear en días soleados que no sean fiesta nacional, pues entonces se atiborra de visitantes y lo que en principio iba a ser un recorrido tranquilo se convierte en un bullicioso trajín.

Entramos por el puente que salva el foso de Kalemegdan, hoy seco y con varias piezas de artillería y tanques históricos, y nos encontramos con un pozo y otras reliquias arqueológicas de la Singidunum romana, parques, museos, iglesias... Ideal para estar con niños y/o perros.

En el subsuelo existe una red de túneles de varios kilómetros de longitud que han servido de inspiración a cineastas como Alfred Hitchcock, o Emir Kusturica, que rodó allí en 1995 su "Underground". Hoy se encuentran algunos de los bares de copas más famosos de la ciudad.

No olvidar llegar hasta la punta desde la que se domina el lugar donde el Sava se introduce en el Danubio. No tiene pérdida pues allí se levanta sobre una gran columna la estatua de Victor (Vencedor), un hombre desnudo que en su mano derecha sujeta una espada y en la izquierda un águila. Originalmente esta obra característica del escultor croata Ivan Mestrovic se situó en el centro urbano de la ciudad, pero la bienpensante sociedad de

Arriba, la armónica fachada de la iglesia de San Jorge revestida de mármol blanco y con cinco cúpulas simétricas. Mosaicos bizantinos de la nave central. Techo de la cripta donde están enterrados los reyes serbios. Y Museo de la Familia Real. A la derecha, algunos mosaicos.

Collage que muestra la nave central de San Jorge.



Iconostasio de la iglesia del monasterio de Krusedol. A la derecha, su nave principal.

principios del siglo XX no toleraba la exhibición de la desnudez y la relegó a este parque, entonces solitario. Hoy es el símbolo (icono, dicen algunos) de la capital serbia.

LA IGLESIA DE SAN SAVA

La iglesia de San Sava, fundador de la Iglesia Ortodoxa Serbia, es para muchos el templo ortodoxo más grande del mundo. Otros dicen que le gana la Catedral de Cristo Salvador de Moscú. Depende de cómo se mida. De lo que no hay duda es de que esta es bellísima, impresionante y uno de los edificios más singulares de Belgrado. Fachada de mármol blanco y granito, cúpulas verdosas, la mayor de 70 metros de altura rematada por una cruz dorada de 12 metros, lo que hace un total de 82 metros. Tiene otras 18 cruces más pequeñas.

Parece recién construida, pero no es verdad. Lo cierto es que aún no se ha acabado. La idea de levantar un templo en el centro de Belgrado dedicado a este hijo de un príncipe serbio empezó a tomar cuerpo a finales del siglo XIX, pero fue imposible por el estallido de las dos Guerras de los Balcanes (1912-1913) y de la Primera Guerra Mundial (1914-1918).

Por fin empezaron las obras en 1935 en la loma en la que los otomanos quemaron sus restos en 1595, pero su verdadero impulso no llegó hasta 1985 financiado exclusivamente por donaciones populares, por lo que hay quien lo llama la Sagrada Familia de Belgrado. Cuando esté acabado, en su interior decorado con mosaicos, cabrán casi 11.000 personas.

"KAFANA"

Kafana es una palabra que deriva de café. Un término utilizado en los Balcanes para designar a unos locales tipo bistró o cafetería en el que se sirve café y bebidas alcohólicas, especialmente la rakia (o rakija), un aguardiente de alta graduación destilado de frutas. Por la noche suelen ofrecer actuaciones de músicos folclóricos.

En Belgrado hay muchos kafanas, especialmente en la empedrada y peatonal calle Skadarlija, considerada la zona bohemia de la ciudad. Y así fue desde finales del siglo XIX, pero hoy es un lugar eminentemente turístico y cuenta con restaurantes realmente buenos. Esta calle es un reducto que ha sobrevivido a todas las vicisitudes que ha sufrido Belgrado. Incluso cuando visité la ciudad por primera vez en los años 80, época en la que todavía existía Yugoslavia y la capital serbia no tenía ambiciones turísticas, Skadarlija ofrecía un aspecto muy parecido al de hoy y era parada obligada para los invitados del gobierno comunista.

Se ha dicho que fue una especie de Montmartre local, lugar en el que se reunían artistas y escritores bohemios, dada la cercanía con el Teatro Nacional y el famoso café Dardaneli, derribado en 1901 para construir el Museo Nacional.

UNA CIUDAD CON MUCHA MARCHA

Y Belgrado, ¡quién se lo iba a imaginar!, es una ciudad con mucha marcha, tanto que hay quien la llama (otra vez el símil catalán) "La Barcelona del Este". De ciudad gris bastante aburrida típica del bloque del Este ha pasado en muy poco tiempo a ser una bulliciosa urbe comparable con Berlín o Praga, por ejemplo. Sobre todo desde el atardecer, cuando hace bueno y se llenan las terrazas, hasta bien entrada la madrugada.

Tanto es así que muchos turistas jóvenes, especialmente de las vecinas Eslovenia, Croacia y Bosnia y Herzegovina, llegan en tropel sobre todo los fines de semana para aprovechar el ambiente festivo que se vive junto al Danubio y en los muelles reconvertidos del río Sava en el medio millar de estableci-





Diademas de flores
La víspera del Domingo de Ramos, según el calendario juliano utilizado por la Iglesia Ortodoxa, se celebra la Resurrección de Lázaro, la exaltación de la vida, es decir, de los niños. Es tradicional que en este día se estrene ropa y, sobre todo las niñas, luzcan coronas hechas con ramitas de sauce entrelazadas con flores naturales. Sus padres compran las guirnaldas en los puestos que hay en la entrada de los templos. También unas pequeñas campanillas metálicas que simbolizan el triunfo de la vida joven frente a la vieja parca, que cuelgan al cuello.



Según la tradición ortodoxa, la víspera del Domingo de Ramos las niñas serbias lucen coronas de ramas de sauce y flores naturales

mientos cool. Pero también los suecos, alemanes, italianos... atraídos por los buenos precios de Serbia.

De la marcha al recogimiento. Porque el gran potencial turístico de este país, lo que le hace diferente, son sus numerosos e interesantes monasterios. Singularidad arquitectónica, belleza hiperbarroca en su interior y, muy a menudo, ubicación espléndida en el interior de frondosos y serenos bosques. De los muchos que se construyeron en la Edad Media, entre los siglos XII al XVI, quedan más de doscientos, 54 de ellos declarados monumentos culturales. Para visitarlos todos, aunque solo fuera someramente, necesitaríamos al menos dos meses de viaje. Imposible. Así que no hay más remedio que escoger.

FRUSKA GORA
Al noroeste del país, se encuentra la región denominada Fruska Gora (Montaña Santa) y en sus valles hay hasta 18 monasterios que fusionan con marcada personalidad los estilos bizantino y barroco. Hermosos paisajes verdes que conducen a la vecina Croacia. Conjuntos religiosos construidos con carácter hospitalario para acoger a los peregrinos cuando la vida cultural serbia fue desplazada hacia el norte, hacia el vecino Imperio Austrohúngaro, presionada por la expansión del Imperio Turco. Los principales monasterios de esta zona se concentran en un perímetro de 500 km², y entre todos ellos destaca el de Krusedol, legado de la familia Srem Brankovic, dueños y señores del estado despótico que gobernó Serbia en el siglo XVI. Fue construido entre 1509 y 1514 como mausoleo de la familia y de los patriarcas de la Iglesia Ortodoxa de la época.

Dedicado a la Anunciación de la Virgen, conserva en muy buen estado unos frescos que datan de 1545 en las columnas de la iglesia y el interior de la cúpula, y otros en el exterior, en la parte oeste de la entrada, pintados en el siglo XVIII.

TOPOLA
Unos 100 km. al sur de Belgrado se encuentra Topola, que significa Álamo. Región del famoso vino de Oplenac y zona de abundante caza. Dice la leyenda que allí, justo donde se cruzaban dos caminos, bro-









Étnicamente eslavos
La proporción entre hombres y mujeres en Serbia es prácticamente del 50%. El censo oficial dice que en el país hay 8,8 millones de habitantes, a los que hay que sumar un importante número de población flotante formada, sobre todo, por refugiados de otras ex repúblicas yugoslavas que se han desplazado a Serbia y no constan en ningún censo.
Aunque la religión mayoritaria es el cristianismo ortodoxo, los serbios son en su mayoría étnicamente eslavos.
La población decrece un -0,5% anual ya que su tasa de natalidad es muy baja, sobre el 9‰.



Skadarlija es la zona bohemia de Belgrado desde finales del siglo XIX. Aquí están algunos de los mejores restaurantes



tó y creció frondoso un álamo. En 1804 en Topola, el líder revolucionario serbio Karadjordje, fue designado caudillo del primer levantamiento contra el Imperio Otomano. Seguramente por ello, fue elegido como lugar para construir un gran mausoleo que albergase a la Familia Ducal y Real de Serbia y Yugoslavia, la dinastía Karadjordjevic.

IGLESIA DE SAN JORGE

Para ello se erigió la iglesia de San Jorge entre 1903 y 1912 por orden de Pedro I. El arquitecto Kosta J. Jovanovic levantó un edificio muy armónico y elegante gracias a sus cinco cúpulas simétricas, revestido de mármol blanco procedente de la ciudad serbia de Vencac, el mismo que se usó en la Casa Blanca de Washington. El suelo del interior es de mármol multicolor, esta vez de la ciudad alemana de Munich. Pero no nos dejemos deslumbrar por el piso y levantemos la vista. Descubriremos un iconostasio de mármol verde con incrustaciones de nácar, una gigantesca lámpara metálica, y sobre todo una impresionante nave central cuajada de mosaicos, que según los expertos que están elaborados con piedras de más de 15.000 tonalidades. Algunos visitantes desprecian este conjunto porque dicen que no es antiguo, otros valoramos su belleza y su singularidad más que su edad.

Bajando unos escalones, en la cripta vemos las tumbas de una veintena de miembros de la Casa Real y aún queda espacio para más inhumaciones. Muy cerca se encuentra una casita que sirvió para alojar a los artistas que decoraron el interior del templo. Nada especial si no fuera porque luego pasó a ser la residencia del modesto rey Pedro I (1844-1921) y su familia, y hoy alberga un museo de todos ellos.

SREMSKI KARLOVCI

A 70 kilómetros de Topola está Sremski Karlovci, una pequeña localidad a orillas del Danubio, joyita del barroco. Muchos turistas pasan de largo pero es aconsejable hacer un alto para visitar su seminario, uno de los más antiguos del cristianismo ortodoxo, ya que esta ciudad fue sede de la Iglesia Orotodoxa serbia; la Capilla de la Paz; el Palacio de Stefaneum y la Fuente de los Cuatro Leones... dicen que el que bebe sus aguas tarda menos de un mes en casarse. ¿Y si bebe un casado?

También es conveniente pasarse por alguna de sus bodegas para probar el vino Bermet, producido en esta región durante siglos (ver despiece). Y por una confitería para comprar un kuglof, un pastel de origen alemán que data del siglo XVII y que aquí se hace, según registros, de 400 formas diferentes a base de cacao, pasas, almendras,

Arriba, la calle Skadarlija, peatonal y empedrada con cantos rodados. Es la arteria principal del barrio bohemio de Belgrado. Aunque eminentemente turística, conserva el sabor del siglo XIX y algunos de los mejores restaurantes. A la derecha, el Palacio Nuevo, sede del Parlamento con una pancarta que recuerda los bombardeos de la OTAN.



Edificio nuevo de la televisión en Belgrado. Al lado el antiguo tal y como quedó tras los bombardeos de 1999.







Entre dos ríos
Belgrado se asienta junto a la confluencia de los ríos Sava y Danubio (foto de arriba), donde se ha formado la Isla de la Gran Guerra. Al fondo, Nuevo Belgrado y la torre de la Puerta del Oeste. En la pág. de la izquierda, un pescador junto a una casa flotante en Zemun. Al lado, bandera serbia y el puente Ada financiado por China e inaugurado en 2012.

El Hotel Moscú, construido en 1906 y aún en funcionamiento.



Iglesia de San Marcos, Belgrado.

avellanas y otros frutos secos. Todos los años en junio celebran el "Kuglof Festival" en el que rivalizan varios pasteleros.

NOVI SAD

Cinco kilómetros más al sur está Novi Sad (Nuevo Jardín), también a orillas del Danubio y a solo 100 km. de Belgrado. Capital de la provincia autónoma de Voivodina y segunda urbe más grande de Serbia (después de Belgrado), es considerada la ciudad de la cultura, además de un importante centro industrial, lo que la hizo blanco preferente de los bombardeos de la OTAN en 1999. Sin embargo, pasear hoy por sus tranquilas calles, muchas de ellas peatonales, es un auténtico placer. El Ayuntamiento, la Catedral Ortodoxa, la Fortaleza de Petrovaradin, sin contar sus restaurantes y cafés, nos pueden ocupar muy bien una jornada. No en vano desde hace siglos se ha considerado a esta ciudad como la frontera con Oriente, lugar donde acababa el Imperio Austro-húngaro y comenzaba el Imperio Otomano.

Un viajero del siglo XVIII definía a Novi Sad como "una ciudad libre, ejemplo destacado de lo que la tolerancia y el comercio pueden hacer". Y como para demostrar que la descripción sigue vigente, cada año a principios de julio (en 2016 del 7 al 10) se celebra el festival EXIT, que reúne a jóvenes de medio mundo seguidores de la música rock, electrónica y dance,metal, hip hop, reggae, punk, drum and bass...

GUÍA PRÁCTICA

SERBIA



CÓMO LLEGAR

No hay vuelos directos. Nosotros volamos con Lufthansa a Fráncfurt en un Airbus A321: 2h 30m. Y de Fráncfurt a Belgrado en un Airbus A319: 1h 45m. Es decir 4h 15m en el aire más el tiempo de conexión. En la imagen el avión en el aeropuerto Nicola Tesla de Belgrado.
www.lufthansa.com



DÓNDE DORMIR

El Radisson Blu Old Mill Belgrade (en la foto) es un 4 estrellas situado a unos 2,5 km de la céntrica Plaza de la República (centro de Belgrado), pero no importa pues los taxis son muy baratos.



Está construido en lo que fuera un viejo molino del s. XIX perfectamente reconstruido e integrado con dos torres más modernas en las que se encuentran la mayoría de sus 236 habitaciones. Predominan los colores y texturas del ladrillo, la madera con una decoración moderna. Es el primer hotel serbio que tiene el certificado Green Key (gestión sostenible y ecológica).
www.radissonblu.com/

QUÉ Y DÓNDE COMER

Más por razones históricas que geográficas, la gastronomía serbia tiene fuertes influencias de la mediterránea: griega y turca. También de la húngara y la alemana. Las comidas son abundantes y generosas en especias: pimentón, albahaca, rábano, eneldo...



La base son las carnes. Rostilj, parrillada de carne, chorizo, salchichas... (en la foto). Pecenje, carne asada. Cevapi, carne picada a la parrilla, que se suele acompañar con el popular kaymak (queso fresco de vaca, oveja o búfala) que se come sobre una rebanada de proja (pan de maíz). Pljeskavica, una especie de hamburguesa que suele venderse en puestos callejeros. Aún no teniendo mar, es muy buena su riblja corba, sopa de pescado tipo bullabesa a base de especies de río.
La bebida nacional es el rakia o rakija, un aguardiente obtenido por destilación de frutas fermentadas. Bastante fuerte, 60% de contenido alcohólico, pero digestivo.
A la hora de elegir un restaurante me inclino por el Druga Prica (en la imagen). Se trata de una casa flotante, un barco

anclado permamentemente en la orilla del Danubio muy próximo a la desembocadura del Sava y al histórico Hotel Yugoslavia. Frente a la isla de la Gran Guerra.
El comedor cubierto está en los camarotes decorados estilo vintage y con ventanales al río. Cuando hace buen tiempo se puede disfrutar de sus terrazas de la "cubierta".
Además de las especialidades serbias tradicionales, "bordan" el serbian sushi, que no tiene nada de pescado: carne picada con queso, enrollada en bacon.
Otro restaurante recomendable es el Mali Vrabac, en mitad de la calle Skadarska del barrio bohemio belgradense. Por su aspecto y ubicación podría parecernos que se trata de un restaurante para guiris, sin embargo su cocina serbia e italiana es excelente. Sala interior y terraza sobre la calle empedrada con cantos rodados. Música en vivo.
www.restorandrugaprica.com
www.malivrabac.rs

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo:
www.es.serbia.travel



BRASILIA

...para soñar con la utopía

Texto
GABRIEL CARREÑO PÉREZ
Fotos
MANUEL CHARLÓN



UNA TARDE,
UN GOBERNANTE
INVITÓ A UN
ARQUITECTO A
SER DIOS. Y CREÓ
UNA CIUDAD TAN
ARTIFICIAL COMO
DEBERÍA SER EL
MUNDO CUANDO
FUE ENGENDRADO.



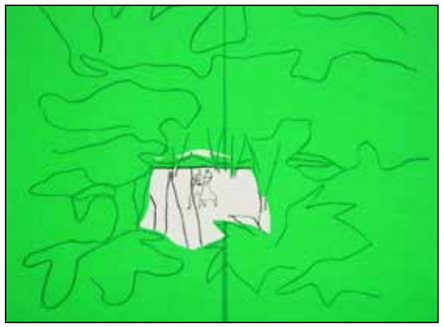


UNA PLEGARIA AL INFINITO

CATEDRAL METROPOLITANA NOSSA SENHORA DA APARECIDA

Oscar Niemeyer, ateo y comunista según amigos y enemigos, ideó una edificación que emanara pureza racional y constructiva. Creía que proyectar una catedral era uno de los desafíos más atractivos para un arquitecto. Su creación permite una mayor libertad de diseño, dada la simplicidad del programa con respecto al ritual sagrado. A diferencia de una iglesia gótica, la rampa de entrada conduce deliberadamente a los fieles a recorrer un espacio de sombra antes de llegar a la luminosa nave, lo que acentúa el contraste de los efectos de la luz. Son muchas las personas que al verla desde la lejanía imaginan una corona de espinas. Sin embargo, Niemeyer se refiere al desarrollo de la fachada como una composición de ascensión al infinito. La catedral de Brasilia tiene cuarenta metros de altura y capacidad para cuatro mil personas. Fue el primer monumento erguido en la ciudad y su primera piedra fue colocada en septiembre de 1958. La estructura quedó lista en 1960, pero sólo hasta mayo de 1970 fue inaugurada.





ESTE DIBUJO Y TODOS LOS QUE APARECEN EN EL REPORTAJE FUERON REALIZADOS POR OSCAR NIEMAYER DURANTE LA PREPARACIÓN DE SUS CREACIONES.

NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA

Doña Sarah, esposa del entonces presidente de Brasil Juscelino Kubitschek, hizo una promesa a su dios para que curara a su hija enferma. Como en un diálogo salido de un relato del realismo mágico suramericano, habló con Niemeyer con voz pausada y le rogó que, en el plazo de 100 días, levantara esta pequeña capilla a la que todos llaman "la iglesita".

Después de colocar la primera piedra el 26 de octubre de 1957, la iglesia se construyó en cien días, aunque fue inaugurada el 28 de mayo de 1958.

El pintor y escultor brasileño Athos Bulcão y el pintor Alfredo Volpi colaboraron también en ornamentar la iglesia. En esta obra, el arquitecto imprimió al hormigón el espíritu de las tiendas de telas. Se inspiró también en un antiguo proyecto suyo: la casa de Canavelas en Pedro do Rio.

El templo tiene una forma triangular que se asemeja el sombrero de una monja vicentina. La cubierta ondulada cubre un área que se asemeja a un óvalo. La iglesia consta sólo de una nave y de la sacristía como espacios interiores. En el exterior, la cubierta forma un amplio voladizo que rodea todo el espacio interior. Parte de este gran voladizo perimetral forma el acceso.

La nave sólo se abre en el acceso. Todo el perímetro restante está cubierto por una composición de azulejos realizada por Bulcão. Los ángeles y las estrellas de los azulejos representan el Espíritu Santo y la Estrella de la Natividad.







En 1960 parecía futurista. Hoy, lo es. Un terreno baldío y desértico. Un gobernante deseoso de construir su centro administrativo lejos del pasado. Un urbanista inspirado por Europa. Un arquitecto amante de la sensualidad. La tormenta perfecta. 80.000 trabajadores manos a la obra. Y nació Brasilia.

Lúcio Costa y Oscar Niemeyer crearon un plan con forma de avión, pájaro o mariposa, según quien lo explique. El cuerpo es el Eje Monumental, la Plaza de los Tres Poderes es la cabeza y las alas son residencias y comercios. Oficialmente, se construyó en apenas cinco años, a ritmo desenfrenado para levantar una ciudad de la utopía, sin clases, limpia de sucios pretéritos y llena de esperanza. Crearon también de la nada el lago Paranoá, un enorme embalse que genera atardeceres que parecen de mar y permite incrementar la humedad y la vegetación de una región casi desértica. 12.000 veleros le surcan.

Costa y Niemeyer jugaron con las ideas. De la línea moderna a la curva tropical. De la frialdad del hormigón a la alegría del diseño. Apabullante pero orgánica. El Congreso y el Senado, como boles curvados rotos por las torres gemelas, la foto eterna. La Catedral, que se abre al infinito. El Ministerio de Asuntos Exteriores, con su elegante escalera volada; cemento y hierro que flotan. Luego, ves la fachada del Ministerio de Justicia, de cascadas y espejos de agua, y escuchas *bossa nova*.

UN OÁSIS DE CEMENTO ARMADO

Entre mayo y septiembre casi no se registran lluvias, hace mucho calor y la humedad relativa del aire puede alcanzar niveles desérticos. Debido a la falta de precipitaciones, la vegetación tiene apariencia de quemada.

Es una ciudad de fin de semana. Los precios de los hoteles se reducen considerablemente, el tráfico pesado de la semana disminuye y es fácil aparcar en casi cualquier sitio, si se alquila un vehículo.

La mayoría de los hoteles de Brasilia están concentrados alrededor de los llamados Sectores Hoteleros Norte y Sur, dos barrios próximos entre sí, junto a la torre de televisión y bien situados para recorrer la ciudad. Se alquile un coche o no, conviene recordar que las distancias son cortas para cubrirlas usando el transporte público pero largas para hacerlas a pie.

Como toda ciudad planificada, orientarse fácil. La mayoría de los lugares de interés turístico están en el Eje Monumental o junto a él. La pega es que en Brasilia las calles no tienen nombres. La dirección de un hotel puede ser *SHN Qd. 01 Lote A – Asa Norte* y la de un restaurante *SCES, trecho 2, conjunto 36, 2*. A la hora de elegir tanto unos como otros, recomiendo visitar tripadvisor o la web oficial visitbrasil.com.

Sueños, esperanzas, utopía. La otra Brasilia desgarra el alma. Igual que la otra Río, Sao Paulo, México D.F., Caracas, Bogotá... Los miserables rodean los centros urbanos turísticos y monumentales de Suramérica como una corona de espinas de olvido y hacinamiento. En la ciudad con mayores espacios verdes del planeta el dolor se hace si cabe más intenso. Solo su intensa belleza artificial me reconcilia, apacigua e ilusiona. De nuevo.

EL ARTE DE LA CULTURA

MUSEO Y BIBLIOTECA NACIONALES

Una vez en la Explanada de los Ministerios se avista una gran plaza de donde brota una gigantesca cúpula blanca. Es el edificio del Museo Nacional Honestino Guimarães, más conocido como Museo de la República o Museo Nacional. El monumento forma parte del Conjunto Cultural de la República, edificación inaugurada en 2006 y diseñada por Niemeyer. Además del museo, el lugar alberga la Biblioteca Nacional de Brasilia, y su construcción fue un homenaje a los 99 años de edad de Niemeyer. El Museo tiene un auditorio con capacidad para 700 personas y su área de exposiciones está dividida en tres plantas conectadas por rampas. El espacio es usado para muestras de artes visuales, presentaciones de libros, seminarios y otros eventos. Cuando se entra al edificio, parece que no existe nada, ya que lo único que se ve es el inmenso techo de hormigón formado por la cúpula. Conforme se va caminando, aparece el enorme espacio interno.

DEL PUEBLO, POR EL PUEBLO Y PARA EL PUEBLO

MINISTERIO Y CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO

Avenida de desfiles y plaza militar. La sobriedad monumental de un triángulo equilátero. Su principal preocupación fue la flexibilidad, una construcción que mantenga la relación esencial entre los volúmenes y los espacios abiertos. El edificio preserva el espíritu inescrutable de una construcción destinada a un ejército, con la apertura de todas las partes para el interior. La residencia del ministro está contenida en una pendiente de hormigón, por lo que es impenetrable e íntima, como es apropiado. El monumento a Caxias está formado por una escultura y una gran placa de hormigón con un mural de su vida militar.



PALACIO DE PLANALTO (TRIBUNAL SUPREMO)

Primero se imaginó caminando entre columnas. Creyó entonces que debería buscar nuevos puntos de vista. Las reglas limitantes de la pureza estructural no le preocupaban. Una libertad plástica le poseyó y sintió como las puntas de los palacios habían de tocar el suelo.



EXPLANADA DE LOS MINISTERIOS (OFICINAS)

Se encuentra al este del eje monumental, en el área dedicada a los órganos del Gobierno Federal, junto a la plaza de los Tres Poderes. En el gramado localizado en la parte oriental, se acostumbra a realizar diferentes eventos, como espectáculos y concentraciones públicas.



PALACIO DE ITAMARATY (ASUNTOS EXTERIORES)

Diseñado por Lúcio Costa, en su Plan Piloto, a Niemeyer le corresponde la concepción arquitectónica de los edificios. La primera piedra fue colocada en 1960 y su construcción concluyó en 1970, debido a las dificultades técnicas que implicaron las innovaciones del proyecto.



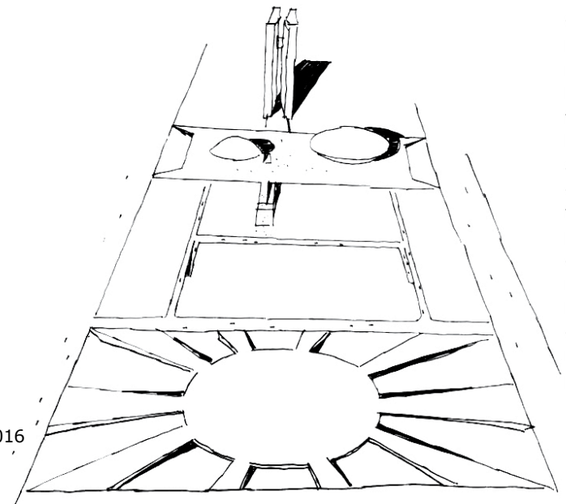
PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

En la práctica, estas oficinas forman un conjunto de seis bloques, conectados por pasarelas y túneles. Pertenecen al llamado Plan Piloto de Brasilia, catalogado por Naciones Unidas como patrimonio de la humanidad. Aunque fue planificado en 1960, se inició en 1996 y abrió en 2002.









CONGRESO NACIONAL

La idea era cubrir todos los servicios relacionados con la Cámara de los Diputados y el Senado, y reunir ambos foros en un solo edificio. Se optó por la solución más racional y económica, sin perjuicio de la independencia, esencial para el desarrollo de la función legislativa. El diseño final permite gestionar los servicios comunes (garaje, biblioteca, salas de restaurante, etc.).
Esas bóvedas circulares, que ya usaron egipcios y romanos, se intervienen, modifican e invierten, para dotarlas de plasticidad, ligereza y visibilidad.

MEMORIAL JK

Situado en uno de los puntos más altos de Brasilia, el Memorial JK preserva la memoria de Juscelino Kubitschek, presidente del país entre 1956 y 1961. Además de incentivar la industrialización de Brasil, JK dejó como mayor legado la construcción de la nueva capital de Brasil.
El lugar tiene jardines diseñados por el paisajista Burle Marx y una cámara mortuoria con los restos mortales de JK. El acervo reúne objetos personales del expresidente, como medallas y otras pertenencias que cuentan su historia. También hay en exposición fotografías de la construcción y de la inauguración de Brasilia.
Una de las salas que componen el Memorial es el Auditorio, usado para espectáculos de música, exhibición de documentales y otros actos culturales. Al fondo, existe un panel con imágenes de momentos históricos de JK en la política.
También hay una exposición de fotos de JK con personalidades mundialmente famosas, como el actor Marlon Brando y el expresidente de Estados Unidos John F. Kennedy.



LA PLAZA DE LOS TRES PODERES CONTIENE ALGUNOS DE LOS EDIFICIOS MÁS SIGNIFICATIVOS DE LA OBRA DE OSCAR NIEMEYER Y LÚCIO COSTA, LOS CREADORES DE BRASILIA. EN SU AMPLITUD MEDITADA DESTACAN TRES ESCULTURAS: POMBAL (DE NIEMEYER), LA JUSTICIA (DE ALFREDO CESCHIATTI) Y LOS GUERREROS (DE BRUNO GIORGI).



LOS GUERREROS
Entre las diversas obras del modernista Bruno Giorgi, es esta de dos guerreros la que más páginas ha llenado. Popularmente es conocida como *Los Candangos,* que era el nombre que los africanos utilizaban para referirse a sus colonizadores portugueses, término peyorativo que significa "persona ordinaria, mezquina." Sin embargo, en Brasil, la palabra cambió su connotación al referirse de forma positiva a las personas que trabajaron en la construcción de la capital. La escultura fue erigida en 1959 como un homenaje a esos 80.000 trabajadores contratados. Mide ocho metros de altura y está toda hecha de bronce. También en Brasilia se puede ver *Meteor,* en el espejo de agua en frente del Palacio de Itamaraty. Otra de sus obras, *Herma Tiradentes*, está a la izquierda de la rampa de acceso al Panteón de la Patria Tancredo Neves, un justo homenaje a Tiradentes. Uno de sus últimos trabajos fue el monumento *Integración* (1989), en el Memorial de América Latina en Sao Paulo.



ERIC GABA / STING



LA JUSTICIA
En 1961, el escultor Alfredo Ceschiatti recibió un bloque de granito de Petrópolis (la llamada Ciudad Imperial) para cumplir el pedido de representar a la justicia. El resultado está situado frente al edificio del Tribunal Supremo. La escultura representa al sistema judicial como una mujer con los ojos vendados y una espada en su regazo; simboliza la imparcialidad de la justicia y la fuerza, el valor, el orden y la regla, necesarias para hacer cumplir la ley.



POMBAL
La llama eterna de la libertad y la independencia arde en lo alto de la torre. Estamos en un panteón que no es mausoleo. Es un cenotafio dedicado a los héroes nacionales. Fue concebido tras la muerte en 1984 de Tancredo Neves, el presidente civil elegido por primera vez después de veinte años de dictadura militar.
Reconoce Niemeyer que tuvo que preparar numerosos bocetos al verlo rodeado de edificios oficiales. Al final se decidió: el panteón no sería tan grande que desmereciera la escala de la plaza, ni tan pequeño que escapara a la escala de un panteón. Y la gran sala tendría un ambiente oscuro, casi cósmico, donde sólo el Libro de Acero (donde se graban los nombres de los héroes de la patria), la pared y las vidrieras fuerán resaltados con haces de luz blanca.

¿UN PUENTE O UN BALLET?

PUENTE JUSCELINO KUBITSCHEK

Al contrario de lo que se cita en muchas fuentes, el puente no es obra de Oscar Niemeyer, sino del también brasileño Alexandre Chan, y fue inaugurado en 2002. La dinámica que genera la interacción visual con los arcos es sorprendente. Aunque se puede cruzar a pie, en coche uno deja que la visión le lleve del primero al segundo y de éste al tercero, como si de una piedra rebotando en el lago se tratara. Poco antes de entrar en el puente, viniendo de la Plaza de los Tres Poderes, hay un pequeño espacio donde poder parar y realizar una buena foto del puente.



PARQUE DA CIDADE

Sus 420 hectáreas le convierten en el parque urbano más grande del mundo. Fundado en 1978, cuenta con pistas deportivas, lagos artificiales, un parque de atracciones, un centro de equitación y bellísimas rutas de senderismo. Hay registradas 433 especies de aves.



LAGO PARANOA

Un lago artificial creado para elevar la humedad de la ciudad, que es naturalmente seca, pero también es un punto turístico por su belleza y por las actividades ofrecidas. Se pueden ver capibaras, pequeños caimanes y tortugas. Hay restaurantes y cafeterías.



OLHO D'AGUA

Cerca del Catetinho, residencia temporal de Kubitschek hasta la finalización del Palacio da Alvorada, está el Olho d'Água, nacimiento que inspiró a los compositores Vinícius de Moraes y Tom Jobim a crear *Agua de beber*, famosa canción de bossa nova cantada por Astrud Gilberto.



SANTUARIO DE DOM BOSCO

El santuario que homenajea al patrón de Brasilia es una de las pocas grandes obras de la ciudad que no tiene la mano de Niemeyer. Se destaca por las maravillosas vidrieras diseñadas por Cláudio Naves y realizadas por Hubert na Doorne. Se encuentra al otro lado del Puente JK.
Está abierto de lunes a sábado, de 7 de la mañana a 7 de la noche. La entrada es gratuita.

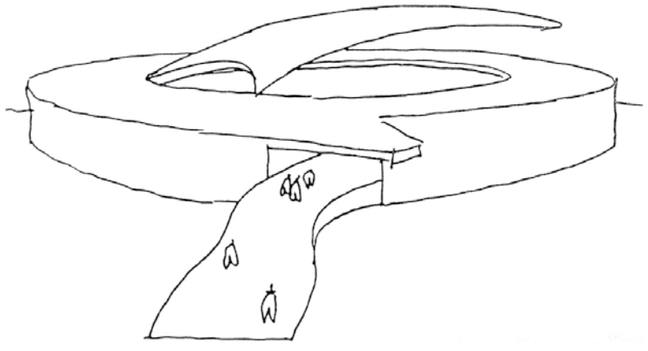






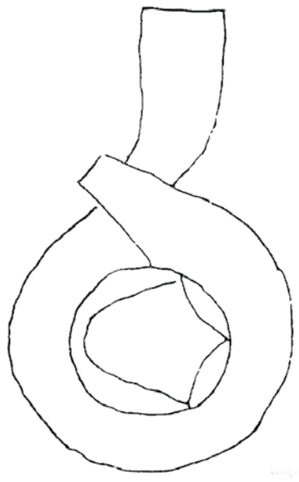


El Memorial cuenta con piezas representativas de numerosas tribus indígenas, como arte y objetos cotidianos realizados con plumas o madera; máscaras, objetos musicales, etc. Un detalle interesante es que el museo está dirigido por un indígena nativo brasileño, lo que viene a demostrar un poco más su compromiso con la cultura original del país.



MEMORIAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS

Niemeyer se inspiró en las *malocas,* construcciones típicas de los indígenas *yanomani* de la Amazonia. Una estructura circular con una abertura importante en el centro que funde lo nativo con lo moderno. Es humilde por principios. Y porque fue un sueño del arquitecto. Niemeyer anhelaba la integración de las culturas americanas y en este Memorial, al igual que en el Memorial de América Latina de Sao Paulo, se fomenta la integración de las culturas autóctonas de todo el continente. Desde nativos de Canadá hasta los indígenas *yámana* del estrecho de Magallanes.



CONSEJOS FOTOGRÁFICOS



LA FOTOGRAFÍA DE ARQUITECTURA

Cuando hablamos de fotografía de arquitectura es probable que pensemos en fotos de casas, rascacielos o cualquier otro edificio que vemos. La fotografía de arquitectura es una fotografía fundamentalmente técnica, con una serie de ideas muy claras. No requiere iluminación artificial y no es compleja, ya que se suele realizar *in situ* y aprovechando la luz natural. Eso sí, esa luz es la que tenemos que manejar para dar profundidad y vida a este tipo de foto.

Para realizar este tipo de foto necesitamos fundamentalmente ópticas con la menor distorsión posible (objetivos angulares) un buen trípode (para utilizar en exposiciones largas) que tenga burbuja de nivel para poder equilibrar las fotos. Por último, un filtro polarizador, que es un accesorio fundamental para eliminar reflejos y contrastar cielos.

Una de las claves es no distorsionar la foto, es decir que el edificio que estamos fotografiando no este torcido ni inclinado; hay objetivos especiales para este tipo de foto, pero son muy caros. Como tenemos que trabajar con angulares estándar y estos suelen distorsionar, la solución es no picar mucho la foto, intentar buscar altura para tener un plano más centrado y así evitar un picado excesivo.Para evitar esto hay que alejarse del edificio, en muchas ocasiones esto será imposible y la siguiente solución es arreglarlo en el ordenador.

Podéis recurrir a la corrección de perspectiva que ofrece Lightroom o Photoshop, aunque evidentemente, no es lo ideal. Lo deseable es hacerlo con la propia óptica y no tener que postprocesar las fotos para conseguir imágenes sin distorsión.

Lightroom 5 incluye una interesante nueva función llamada Upright que automatiza este proceso. Básicamente nos va a permitir enderezar las fotos de forma automática, gracias a un algoritmo que analiza y corrige la inclinación de la foto detectando las líneas horizontales y verticales, pudiendo corregir la perspectiva mediante cuatro métodos diferentes. Perfecto para fotos de arquitectura. Funciona incluso aunque el horizonte no esté visible. Podéis ver un vídeo de su funcionamiento en *https://www.youtube.com/watch?v=x4-V2hLgf7Q&feature=player_embedded*

Es muy aconsejable ser orientados por un arquitecto al principio; ellos saben ver diferente y nos pueden ayudar a entender mejor este tipo de foto. En cuanto a la importancia de la luz, la fotografía y la arquitectura tienen mucho en común. Sin luz, no hay fotografía ni hay arquitectura. Cuando hablamos de fotografiar espacios, la luz es fundamental. La habilidad del fotógrafo en saber aprovecharla y sacar el máximo partido en cada espacio es la clave de la fotografía de arquitectura. Tanto en el exterior como en los espacios interiores juega con las luces y las sombras, estudia los diferentes momentos del día y aprovecha aquel donde se entienda mejor lo que quieres fotografiar. Aprovecha el amanecer y el atardecer para tener sombras suaves, y las horas centrales si quieres sombras duras y definidas. Y por supuesto, aprovecha la hora azul, es un momento mágico para las fotos de exteriores.

Brasilia es una ciudad con un fuerte componente arquitectónico y paisajístico; veremos arquitectura por todos los lugares; las líneas y luces nos ayudaran a componer verdaderas fotos interesantes; recordad que la noche también guarda fotos y las sombras nos darán un juego espectacular en las horas de fuerte luz. Sin duda es un destino para enamorarse de los materiales y Niemeyer nos ayudará a entender una arquitectura compleja y simple en materiales.

Buen viaje y mejores fotos.
www.manuelcharlon.com
mchfoto.blogspot.com.es

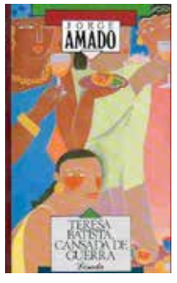
LITERATURA RECOMENDADA

ADOLFO BIOY CASARES
Unos días en el Brasil
Diario de viaje
Páginas de espuma(2010)



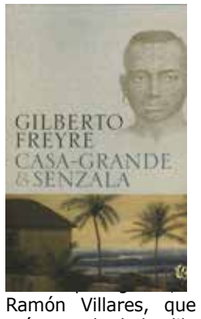
Bioy fue invitado a una reunión del PEN Club en Brasil, un Brasil que estrenaba nueva capital, Brasilia. A pesar de no estar muy convencido en un principio y sin ser amigo de esa vida extra literaria, decidió embarcarse en el viaje y durante esos días escribió este aleccionador diario Vemos al Bioy humano, con sus dudas, sus filias y fobias y hablando y opinando con libertad de todo bicho viviente. Opina sobre los congresos de escritores, sobre el carácter de los brasileños y hasta se atreve con el quehacer de los diplomáticos argentinos.
Un elemento aglutinador de este diario es el deseo que tiene Bioy de encontrase con Ophelia, una chica brasileña que le robó el corazón en 1951 en París, un final que vale la pena que disfruten.

JORGE AMADO
Teresa Batista cansada de guerra (1972)
Losada (1994)



Jorge Amado es uno de los escritores brasileños más icónicos. Sus novelas pintan de lleno a esa tierra colorida y llena de magia, envuelta en misterio, cruce de culturas e historias apasionadas características de su Bahía natal. Teresa Batista, cansada de guerra es una de sus novelas más emblemáticas y bellas.
Teresa Batista es una historia cruda, que eriza la piel y absorbe en ese torbellino de tormento, diversidad y pasiones que suelen llevar consigo las tierras latinas. Es pura literatura, no solo por conocer un poco más de cerca el interior de Brasil, como lo conocía tan a profundidad Amado, sino por emanar belleza del estilo, lo habitual en este gran escritor.

GILBERTO FREYRE
Casa-grande & senzala
(1933)
Marcial Pons (2010)



Ramón Villares, que es el más grande de los libros brasileños y el más brasileño de los ensayos que podamos leer. "Creo que podríamos pasar sin cualquiera de nuestros ensayos y novelas, incluso de los que fuesen lo mejor que se ha escrito en Brasil, pero no pasaríamos sin *Casa-grande y senzala* sin dejar de ser nosotros. Gilberto Freyre, en cierta forma, estableció o por lo menos reflejó el Brasil en términos culturales, como Cervantes en España, Camões en Portugal, Tolstoi en Rusia, Sartre en Francia".

Vuela a Brasilia con TAP desde 529 euros ida y vuelta: www.flytap.com



AMSTERDAM
THE STUDENT HOTEL

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR www.laventanademanena.es

Situado en las antiguas instalaciones del diario Trouw y Parool.

¡Que el estudiante que llevas dentro viva para siempre! reza uno de los slogans de "The Student Hotel" situado estratégicamente a pocos minutos del centro de Ámsterdam



Restaurante The Pool un referente gastronómico de Ámsterdam.

¿Puede haber un enclave mejor para este novedoso tipo de hospedaje que una de las ciudades más vanguardistas, atrevidas, jóvenes y bellas de Europa?

Sí algo salta al primer vistazo en la capital de Holanda es su ambiente desenfadado en donde todo y todo el mundo es bienvenido, la cantidad ingente de bicicletas con las que hay realmente hay que estar ojo a avizor para no sucumbir entre sus radiales ruedas, y el ambiente juvenil en el que se mueve la ciudad independientemente de las edades de sus habitantes y visitantes. Gabarras varias navegan por sus canales. Flores, arte, quesos, cerveza y curiosas coffe shops ofreciendo cannabis en formas heterogéneas que empiezan llenando un papel de fumar y terminan en un apetitoso helado, forman la cotidianidad de la urbe. Color tampoco le falta a la ciudad holandesa, ya llueva el brille el sol, las flores de temporada, los tonos vistosos de las bicicletas y las barcas, y las fachadas pintureras son solo un aperitivo ante la cantidad de museos, y galerías llenas de color y arte que se pueden encontrar en Ámsterdam.

Desde el centro de la ciudad y siguiendo la senda marcada por las bicicletas y los scooters, a golpe de pedal se llega The Student Hotel en diez minutos, quince minutos a pie. El Hotel está situado en las antiguas instalaciones donde se imprimía el periódico Trouw y Parool, dentro de lo que hoy es uno de los barrios más dinámicos de Ámsterdam, lleno de locales donde se cuecen creativos eventos.

CHARLY MACGREGOR FUNDADOR DE "THE STUDENT HOTEL".

La idea de The Student Hotel surgió cuando el escocés Charly MacGregor, tras fundar un hotel pequeño pero entrañable en Escocia a los 25 años y venderlo diez años después decidió viajar y observar el mundo del hospedaje. Charly llegó a la conclusión que hacía falta un modelo nuevo,



Sabores exóticos de la Ruta de la Seda en el restaurante The Pool.

En las oficinas de diseño de The Student Hotel se trabaja sin tregua para innovar y mejorar instalaciones, eventos, y restauración



Bed Talks en The Student Hotel.
Charly MacGregor.



flexible, que oscilara entre un buen hotel y una residencia de estudiantes. Un término medio entre las comodidades de un hotel de ciudad y las necesidades y el desenfado de un alojamiento universitario. Y así nació el primer The Student Hotel en Rotterdam en 2012.

El éxito no tardó en llegar, de hecho fue como si la sociedad europea lo hubiera estado esperando, y actualmente existen siete hoteles distribuidos porl Europa, dos de ellos en Barcelona. Charly habla de abrir unos cuarenta más para el año 2020.

Este Abril de 2016 The Student Hotel inauguró su sede en la ciudad de Ámsterdam junto con el restaurante The Pool obra de Bunmi Okolosi , formador de Heston Blumenthal que cuenta con una estrella michelín. Nada más entrar en el lobby del local se palpa un ambiente diferente a lo conocido hasta entonces, en cuanto a hospedaje se refiere. Parte se debe al diseño de The Staat, cuyo lema" Haz un icono del día a día" se ha vuelto una realidad en The Student Hotel y parte a la atmósfera cordial que se respira nada más traspasar el umbral de la puerta. Haciendo gala del transporte holandés por excelencia, una enorme bicicleta a modo de sombra chinesca preside la barra de recepción donde el staff vestido y peinado acorde con ambiente estudiantil, recibe a sus huéspedes intentando explicarles los pormenores del establecimiento a pesar de que al recién llegado se le van los ojos tratando de captar un sinfín de atractivos motivos como puedan ser los rótulos luminosos , los focos que forman el apartado del Stage, listo para interpretar, la librería con títulos interesantes, la entrada al restaurante The Pool con largos tableros de madera para sentar a todo aquel que quiera compartir mesa y conversación.



Carteles, anuncios y tonos inquietantes protagonizan las zonas comunes de The Student Hotel.

Caneles, barcos y fachadas de la hermosa capital holandesa.

Un hotel muy diferente donde todo el mundo se sienta como en casa.









Llega el momento de entrar en la habitación tras subir en un ascensor cuyos carteles hablan de actos culturales y sociales y recorrer los inquietantes pasillos de tonos oscuros y luces de neón. Una cómoda y amplia cama protagoniza el espacio elegante y moderno , en el que no faltan las máquinas de café , los productos de tocador , acogedoras luces y todo tipo de letreros, postales y folletos informativos sobre las noticias y eventos que organiza The Student Hotel , perfectos para conocer al resto de huéspedes o de estudiantes que lo habitan durante el periodo universitario. Una de las prioridades y motivos de The Student Hotel es ofrecer a los viajeros una alternativa al hotel de toda la vida, un lugar donde estudiar, y conectar socialmente ya sea con el resto de los estudiantes o con los viajeros que recalan por unos días en el hotel, bien para ver a sus familiares o conocidos , o por motivos de trabajo o de ocio, estableciendo una serie de lazos y contactos que nunca hubieran soñado en un alojamiento tradicional.

HUÉSPEDES Y ESTUDIANTES...

Mientras los nuevos huéspedes recorren las curiosas instalaciones del hotel, los estudiantes hacen su vida. Unos ejercitan en las máquinas del gimnasio, otros cuecen pasta en la cocina destinada a los pupilos, y los hay que estudian en sus habitaciones, o en los acogedores espacios, donde los jarrones con flores, tulipanes muchos de ellos, los carteles y las máximas como "Gracias por leer" ... decoran las estancias. Según Charly MacGregor a estas instalaciones se añadirán una piscina olímpica y un club deportivo, áreas de co-working y un auditorio para 200 personas.

Como preludio al intercambio de ideas llamado Ted Talks (Tecnología, Entretenimiento, y Diseño... entre



Detalles vanguardistas en cada rincón.





Cae la noche sobre el Rijksmuseo. de Amsterdam.

A orillas del canal en Amsterdam.



otros argumentos) que se suceden habitualmente las cabinas del hotel, durante la inauguración de su sede en Ámsterdam se organizaron los llamados Bed Talks sobre temas sociales, culturales, artísticos, a gusto de la elección del oyente que, sentado en la cama de la habitación al lado del conferenciante, escuchará al experto en el asunto escogido, al que podrá preguntar y con el que tendrá la ocasión de compartir opiniones .

LAS BICICLETAS DEL HOTEL.

Uno de los puntos álgidos del recorrido hotelero es un garaje diáfano donde perfectamente instaladas se apiñan centenares de bicicletas, diseñadas por VANMOOF, que tanto estudiantes como huéspedes podrán utilizar en cualquier momento para acercarse a la gran ciudad que tienen al alcance de la mano, en este caso al alcance del pedal.

Y al cabo de un corto y agradable paseo ciclista, los canales de Ámsterdam se ofrecen al visitante para recorrerlos a bordo de una barcaza, el bullicio de los cafés tienta con deliciosos dulces y chocolates y el Voldenpark abre sus rejas para, sin salir del centro de la ciudad, disfrutar de una vegetación espectacular y el silencio del bosque .

De vuelta al Hotel , The Pool empieza a animarse y se llena de comensales, que no solo son los huéspedes, gente de fuera llega atraídos por su gastronomía inspirada en La Ruta de la Seda en la que combinan cinco o seis ingredientes y un enfoque saludable.

Un cine con historia a orillas del canal de Ámsterdam.





Lo retro y lo moderno conviven de maravilla en The Student Hotel.





Escenas de Ámsterdam





La filosofía de The Student Hotel," joven para siempre"



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Iberia Express tiene vuelos directos y asequibles a Ámsterdam todos los días del mes.
www.iberiaexpress.com

KLM tiene vuelos directos Madrid Ámsterdam
www.klm.com

DÓNDE DORMIR



The Student Hotel
Wibautstraat 129
Ámsterdam

Cuenta con 571 habitaciones de diferente tipos, sencillas, dobles, suites, mini apartamentos con cocina ... Las tarifas varían ya sean para estudiantes, Hotel , o para visitantes en estancias cortas. Precios que oscilan entre 50-250 Euros.
www.thestudenthotel.com



DÓNDE COMER

The Pool
Sombras y luces, colores tenues y brillantes, mesas para dos y bancos para sentar a grupos. Esto y mucho más entraña el bar restaurante de The Student Hotel, The Pool, que se ha convertido en un auténtico referente culinario en Ámsterdam. Su gastronomía, inspirada en las especias de la Ruta de la Seda incluye sabores mediterráneos y africanos.
www.thepoolrestaurant.com



IMPRESCINDIBLES

-Recorrer Ámsterdam navegando por sus canales es una forma relajada y completa de ver la ciudad, observando sus fachadas, la gente que cruza por los románticos puentes , las casas-bote apar-cadas a orillas del canal, las bicicletas...
www.lovers.nl

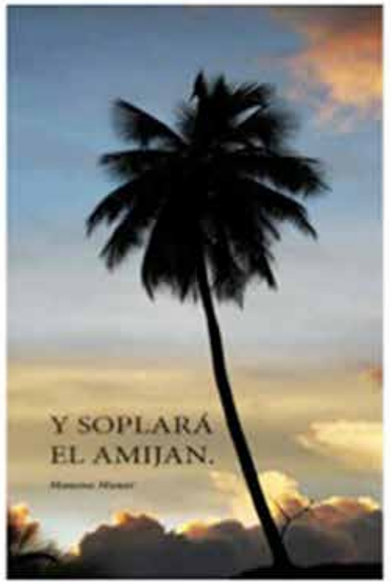


-Los museos de Ámsterdam.
www.musement.com/es/amsterdam/museos-c/

-Voldenpark , el parque más céntrico de la ciudad.
www.amsterdamdo.com/vondelpark

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de turismo de Amsterdam:
www.iamsterdam.com/es/
Oficina de turismo de Holanda: www.holland.com/es/
The Student Hotel: www.thestudenthotel.com



Narra dos historias paralelas, una en tiempos de la insurrección filipina contra la corona española, en 1896, y otra en la actualidad. Una curiosa trama- la de una mujer, Beatriz, que viaja a Filipinas a indagar sobre la vida de un antepasado- para dar cuenta de lo que fue, lo que es y lo que queda.

Nuria dibuja cómics. Víctor, un joven serio, educado a la antigua usanza, se enamora de la volátil y fantasiosa Nuria y viajan a Hong Kong.; todo marcha viento en popa hasta que..... por juegos del azar, Jaime que ha vivido en Hong Kong y está punto de volver a España, encuentra una memoria de fotos en el suelo y se enamora virtualmente de Nuria. Borra de la foto a Víctor y se añade él en su lugar. Poco después publica la imagen cambiada en un folleto de Hong Kong que, una vez más por juegos del azar, Víctor ojea en el avión en un viaje de trabajo a Hong Kong, no dando crédito a la fotografía de Nuria abrazada a un desconocido.

Comienzan los celos, la desconfianza y la trama de ***Parece que va a abrir....*** situada entre Madrid y Hong Kong.



Si quieres leer las novelas de Manena,
entra en libros en
http/www.laventanademanena.es

VOLENDAM Y MARKEN

DOS PUEBLOS HOLANDESES CON ENCANTO

TEXTO Y FOTOS FELIPE ALONSO



Las casas de tamaño unifamiliar se unen para formar un paisaje urbano equilibrado en torno a los canales que cruzan sus calles. Canales que están poblados por patos, acompañados por sauces llorones y con una amplia cantidad de puentes elevadizos, que hacen mucho más pintoresco el entorno



A poco más de cuarenta minutos de Amsterdam se encuentran dos pueblos con un encanto especial, que por su especial situación, al borde del agua y la singularidad de sus calles y casas, así como de la travesía de sus canales y puentes levadizos, llevan al visitante a un mundo de ensueño. Tan ensueño que hubo alguien que escribió tras visitarlos "quien quiera ver lo más bonito de Holanda tiene que ir a Volendam y Marken".

PUEBLOS CON SABOR A TRADICIÓN

La carretera discurre por un entorno de llanura que se extiende por el horizonte y siempre cerca del agua, viendo molinos, centrales de energía eólica, casas de diferentes colores, y la sensación de encontrarse en un lugar que ha nacido para ser protagonista de multitud de cuentos, donde la imaginación se desborda, y, quién sabe, si hasta el punto de poder soñar con encontrarse en un mundo diferente, de recordar que en un momento del pasado la naturaleza no estaba siendo atacada por hombre y tecnología.

¿QUIÉN SABE?...

Cogiendo el autobús en la Estación Central de Amsterdam, no se tarda más de cuarenta minutos en llegar hasta el final de la línea en Volendam, una población fundada en el siglo XIV y que tuvo su importancia en las guerras de Flandes, y que hoy en día se ha convertido en un destino turístico de primer orden, con una población de algo más de 20.000 habitantes, pero que no hay perdido esa diferenciación que le otorga su estructura, su belleza natural, y la que ha aportado el hombre sin estropear nada de lo pasado.

Las casas de tamaño unifamiliar se unen para formar un paisaje urbano equilibrado en torno a los canales que cruzan sus calles. Canales que están poblados por patos, acompañados por sauces llorones y con una amplia cantidad de puentes elevadizos, que hacen mucho más pintoresco el entorno.

Siguiendo uno de los canales se llega al puerto, verdadero punto de encuentro de los visitantes. Un puerto dedicado a la pesca, que ahora ofrece varias posibilidades más. Jalonan longitudinalmente un gran número de tiendas de recuerdos. En su calle Djik, pegada al mar, se puede encontrar de todo. Incluso hay una fábrica de queso, de ese famoso queso holandés que es conocido en todo el mundo.

También se puede degustar un buen pescado bastante barato en proporción con los precios que hay en el país de los tulipanes, visitar el museo dedicado a los trajes tradicionales, hacerse una foto vestido con esa usanza...Pero sobre todo, pasear cerca del agua, y...

LAGO MARKENEER

Cogiendo el Marken Express, el barco que va a Marken, hacer una travesía deliciosa viendo un pueblo en la lejanía, mientras se va alejando la proximidad de Volendam.

Media hora de trayecto para llegar a la pequeña isla de Mar-







ken, que se encuentra en medio del lago Markeneer.

Marken
Un puerto más pequeño recibe al Express, y la paz inunda la llegada del viajero. No tiene nada que ver con la populosa peregrinación de turistas por las instalaciones de Volendam. Aquí todo es mucho más pausado.
Justo a la entrada del puerto hay un par de tabernas, modernas, pero con una cierta aroma tradicional y antigua, donde se puede reponer fuerzas, antes de adentrarse por alguna de las calles de esta pequeña población, donde se funde la mano del hombre con la naturaleza.

Canales de nuevo dando su impulso mágico a las casas de colores que forman Marken; cruce de puentes levadizos. Prados verdes entre algunas de las calles, y en ellos nada mejor que ver pacer a las ovejas. Es una imagen pastoril de las que ya pocas se encuentran en este mundo globalizado y excesivamente tecnologíco.

UNA FÁBRICA DE ZUECOS
Es un recorrido rodeado del silencio, de la paz. Y al final del camino nada mejor que visitar una fábrica de zuecos, donde el artesano muestra cómo se puede y debe fabricar ese calzado tan típicamente holandés. La casa, anunciada con un gran zapato en su fachada, invita a curiosear y quién sabe si a llevarse un par de ellos para usarlos en casa, o a modo de recuerdo del viaje.

Recorriendo sus calles, parece mentira aquellas historias de rivalidad que se cuentan entre estas dos poblaciones en siglos pasados, y todo en base a las disputas religiosas. Volendam era católica, mientras que Marken estaba en el lado protestante.

CARRETERA CONSTRUIDA SOBRE EL AGUA
Y de la casa de los zuecos a la carretera tan sólo cincuenta metros hay que recorrer. Porque no hace falta volver a subirse al Marken Express si no se desea. Desde mediados del siglo pasado hay una carretera construida sobre el agua que permite regresar a la Estación Central de Amsterdam en autobús y cerrar así el ciclo de conocer y recorrer dos de los pueblos más "bonitos" que tiene Holanda, como son Volendam y Marken.

Poco más se puede contar de ellos, ya que no hay mejor que la visión de cada visitante, lo que sí se puede decir es que cualquier parte de ellos que se destaque no hace sino empequeñecer su belleza. No hay más remedio que apuntar en el carnet de viaje a Amsterdam, un paseo por ellos.

¡Ahi y con más tiempo también está muy cerca Edam, conocido por su queso, pero eso es, como dijo el poeta, "otra historia".•

DEPORTE Y NATURALEZA

EN EL DELTA DEL EBRO

TEXTO CARMEN G. BENAVIDES carmenbenavides@aprensamadrid.com
FOTOS JUAN ECHEVERRÍA www.juanecheverria.com

Excursiones a caballo y piragua, rutas en bicicleta, paramotor, kitesurf, y recorridos por los canales y desembocadura del Delta del Ebro son algunas de las actividades que se pueden realizar en un lugar dónde espejismos y dunas desérticas conviven con el cultivo del arroz, el protagonista que determina el cambio paisajístico de cada estación. El Delta del Ebro, uno de los hábitats acuáticos más importantes del Mediterráneo occidental, en la provincia de Tarragona, fue declarado Parque Natural en 1983.



Desembocadura del Ebro. Por el canal de L'Esquerra de L´Ebre hasta la Punta del Galaxto se llega a un mirador con forma de zigurat de la época asiria, una especie de torre de Babel de madera. El canto de los pájaros alivia la llegada a la parte alta de la torre de vigía desde dónde se atisba una magnífica panorámica general de la desembocadura. Algunos aprovechan para practicar la pesca en la zona, hacer un recorrido por el canal en coches a pedales, bicicleta barcas y piraguas.







Pequeñas casas salpican los campos entre el laberinto de canales y caminos que recorren el delta. Estas edificaciones en las que antiguamente vivían los agricultores, se han convertido ahora unas en casas de recreo, y otras se utilizan para guardar los aperos de labranza. Muchas permanecen abandonadas, y la mayoría tienen junto a ellas palmeras y eucaliptos para indicar su ubicación.





Los monjes cistercienses de Benifassá fueron los que introdujeron el cultivo del arroz en el año 1607. Aunque, al comienzo, esta iniciativa no tuvo éxito, más adelante se desarrolló de manera muy rápida y expansiva, produciendo una transformación radical del paisaje.







Poble Nou, enmarcada por unas inmensas palmeras, es una pequeña localidad de casas bajas y encaladas, construida en la década de los cincuenta para acoger a los nuevos colonos. Desde el Ayuntamiento y frente a la iglesia Parroquial, el Domingo de Resurrección los cazadores lanzan disparos al aire en todas direcciones para festejar la procesión del Encuentro.

A partir del 12 de Octubre, cuando se abre la veda, cazan pollas de agua y patos en una zona pantanosa llena de otras especies como garzas reales, flamencos, garcillas, ánades...

José, 95 años. Este experto pescador en San Carlos de la Rápita realiza nasas con varillas de madera. Se trata de una de las artes más antiguas y tradicionales, que se utilizan en la pesca pasiva. Estas nasas se utilizan para la captura de la pesca pasiva, y en ellas se coloca un cebo que incita a los peces a introducirse dentro y de las que luego no pueden salir. Aunque las de madera ya no se utilizan, se venden a los turistas que visitan la zona.











En primavera el agua inunda el terreno donde se cultivará el arroz. Un inmenso espejo refleja el entorno, las casitas, la fauna y las numerosas aves de la zona. En verano el lienzo de agua se transforma es un manto verde, cuando la planta del arroz se encuentra en su plenitud y el otoño dará paso a un campo amarillo. Durante el invierno la zona se convierte en una enorme extensión de barro.

La plantación de eucaliptos se utilizó para la lucha biológica contra la presencia del mosquito Anopheles en las aguas estancadas. Ahora esta zona en la que se encuentran es recorrida por numerosos extranjeros atraídos por la belleza del paisaje, entre los que son mayoría los europeos en sus autocaravanas perfectamente acondicionadas. **www.benimar.com.es**







El río Ebro en su desembocadura proporciona imágenes de enorme plasticidad, tanto en su cauce como fuera de él, con llamativos contrastes de luz.









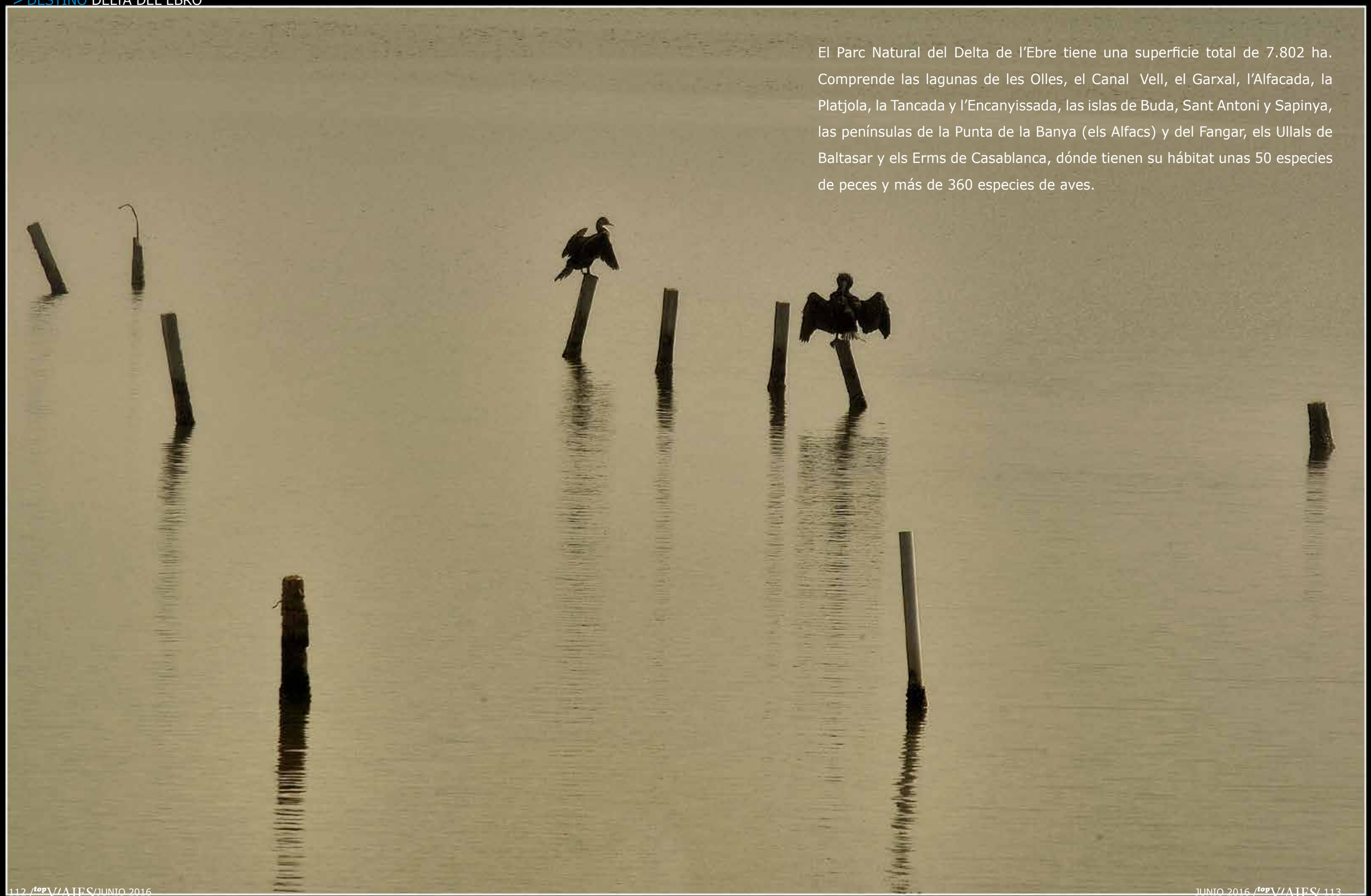
LA BARRA DEL TRABUCADOR

Es una larguísima lengua de playas flanqueada a un lado por el Mediterráneo y al otro por el Port Dels Alfacs, y que finaliza en la Reserva Natural Parcial Punta de la Banya, cuyo acceso está restringido al turismo.

Gracias al viento reinante en la zona es un lugar idóneo para la prática del kitesurf.

Por la playa de la Marquesa hasta la punta del Fangar hay un recorrido al borde del mar donde los "comelimos" picotean en la orilla en busca de alimento. Hasta llegar al faro, con vistas al golfo de Sant Jordi, un inmenso desierto de dunas de arena finísima, ahora protegidas con un prohibido el paso, bordean las mejilloneras en la bahía del Fangar.

El Parc Natural del Delta de l'Ebre tiene una superficie total de 7.802 ha. Comprende las lagunas de les Olles, el Canal Vell, el Garxal, l'Alfacada, la Platjola, la Tancada y l'Encanyissada, las islas de Buda, Sant Antoni y Sapinya, las penínsulas de la Punta de la Banya (els Alfacs) y del Fangar, els Ullals de Baltasar y els Erms de Casablanca, dónde tienen su hábitat unas 50 especies de peces y más de 360 especies de aves.







El paisaje llano del Delta favorece el recorrido en bicicleta por las diferentes rutas que invitan a descubrir la naturaleza. **www.bhbikes.com**











La malaria, transmitida por los mosquitos, y las inundaciones provocadas cada cierto tiempo por el Ebro favorecieron que la zona del Delta haya estado tradicionalmente poco habitada.

Ahora, gentes procedentes del Ampurdán gerundense y de pueblos del interior de Lérida y Tarragona han contribuido a poblar el Delta, que quedó prácticamente deshabitado a mediados del siglo XIX.

Actualmente hay una gran presencia de inmigrantes de diferentes procedencias y razas atraídos por la riqueza de la zona.



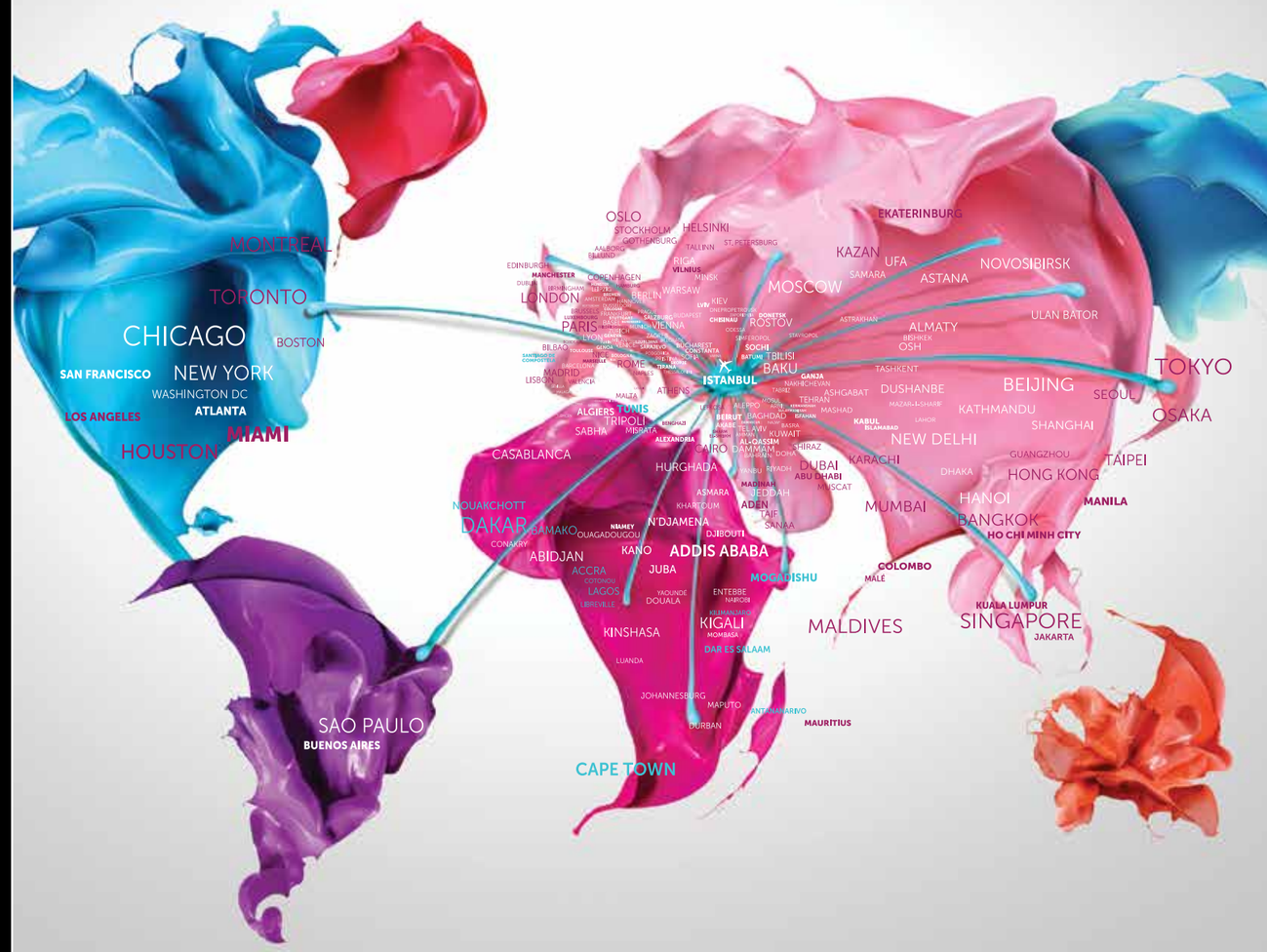
CON LA COLABORACIÓN
•Autocaravanas Benimar, Nº 1 en España **www.benimar.com.es**
•Para recorrer el Delta Carburante BP Diesel con tecnología Active. 56 kms más en cada repostaje. **www.bp.com**
•Rutas en bicicleta con BH eléctricas. **www.bhbikes.com/web/es/ebikes.html**
•Para pernoctar, área de autocaravanas L'Encayissada, la Casa de Fusta. (Gratuito) Facilita la carga y vaciado de aguas.
40º 39´30,63´´ N / 0º 40´ 29,09´´ E **www.lomasdelacuixota.com**



La mejor Aerolínea de Europa

A STAR ALLIANCE MEMBER

DESCUBRE TODOS LOS COLORES DEL MUNDO CON LA MEJOR AEROLÍNEA DE EUROPA.



TURKISHAIRLINES.COM
Votada como la Mejor Aerolínea de Europa 2015 en Skytrax Passenger Choice Awards.

WIDEN YOUR WORLD | TURKISH AIRLINES

TERRAZAS

LAS MEJORES TERRAZAS PARA EL VERANO 2016

TEXTO MÓNICA PÉREZ redaccion@topviajes.net
FOTOS AGENCIAS DE COMUNICACIÓN / ARCHIVO

5 CUCHARAS

Infanta Mercedes, 115 - www.5cucharas.com

Un coqueto restaurante con una oferta sencilla y de mercado, es decir, producto, producto y más producto, el que compra cada día en el Mercado Maravillas su chef y propietaria, Diana Hermo. Una oferta que a la hora de terracear saca su lado más informal con propuestas como Filete de Anchoa de la casa Don Bocarte, Boquerones en escabeche de hierbas o sus originales y deliciosos quesos, expuestos 'en bodegón' con 14 variedades. También hay un pincho 'del día', que como toda la carta, dependerá de lo que Diana compre. Con los combinados, refrescos, vinos por copas, su café de pota o lo que cada uno desee tomar, no faltan las tapitas, por supuesto, con su personal 'toque': Oliva gordal macerada en naranja, vermut y aceite; Palomitas al curry; Yuca frita; Nuestras gominolas... Sugerencias perfectas para disfrutar en sus mesas altas. Porque esta pequeña y singular 'terraza', 'semicubierta', está formada por dos acogedoras barras con sus correspondientes taburetes. Sentarse en uno de ellos es un placer... porque #tetuantambienmola.

HOTEL CASA FUSTER***** GL

Passeig de Gràcia, 132 - www.hotelescenter.es/hotel-casa-fuster/

Uno de los hoteles más exclusivos de Barcelona no podía dejar pasar la posibilidad de ofrecer, enmarcado en el ambiente de belleza modernista, el espacio más apetecible para las noches de verano y la brisa del mar. Con su carta de cócteles más sofisticados y las mejores vistas de Barcelona, este balcón pone a los pies del cliente el Paseo de Gracia y las vistas de la montaña del Tibidabo desde lo alto de un edificio barcelonés emblemático con una piscina que abre todo el año.



NIÑA DE PAPA

C/ Alcalde Sáinz de Baranda, 63 - 91 299 09 79

En su recién inaugurada terraza, acaban de instalarla sobre el arbolado bulevar de Sáinz de Baranda, uno de los espacios de paseo y descanso favoritos de los vecinos del barrio desde hace décadas. Allí, de la mañana a la noche, se puede desde tomar uno de los seleccionados vinos de la carta (Mo, Bailarina, Eremus, Finca Caraballas…), un café o refresco, hasta comer o cenar plácidamente a la carta.

NEW YORK BURGER

Paseo de la Castellana, 89 - www.newyorkburger.es

Caracterizado por rendirle culto al producto más americano, el secreto de su éxito está en la carne. Además, su paso por el horno de carbón, no sólo transmite el inconfundible aroma de las brasas manteniendo la hamburguesa jugosa y al punto exacto que pide el cliente, sino que da como resultado un alimento saludable, libre de grasas y aceites. Realmente tentador... además, los incondicionales del terraceo, pueden difrutar de toda su carta, en la que tampoco faltan ensaladas, sandwiches, nachos y carnes –también a la parrilla- en las agradables mesas al aire libre del local de Castellana, en plena zona de AZCA

COMALA

Plaza de la Lealtad, 3 - www.restaurantecomala.es

Es el espacio donde saborear una cuidada cocina de fusión con matices mexicanos a través de una carta apetecible de principio a fin. Su agradable terraza, con capacidad para 30 personas, tiene una ubicación privilegiada, en la señorial Plaza de la Lealtad, entre los edificios del Hotel Ritz y La Bolsa, con un ameno hilo musical, para que sentarse en una de sus mesas resulte aún más atractivo para los sentidos. Quienes se adentren en Comala, no pueden perderse sus Tacos de ropavieja, auténtica fusión para el paladar. Para beber, no hay que perderse su coctelería y más aún ahora que llega el calor..

LOS GALAYOS

Botoneras, 5 - www.losgalayos.net

Pura magia en el centro histórico de Madrid. Un restaurante con más de 120 años de historia y que demuestra cada día que la Plaza Mayor no es sólo para extranjeros, sino también para madrileños y visitantes de cualquier rincón de España. En sus amplias terrazas (la de la Plaza Mayor con capacidad para 70 personas y la de Botoneras para 24), se pueden disfrutar clásicos de la casa como Torreznos ibéricos, Puntillitas con huevo de corral y pimientos, Ensaladilla rusa o Cochinillo asado a baja temperatura con su guarnición. Además, una buena sobremesa está garantizada gracias a su cuidada carta de Gin tonic y Vodka tonic.

SANDÓ Y SU TERRAZA 'SUNSET LOOKERS'

Plaza de Santo Domingo, 13 - www.sunsetlookers.es

Situada en la séptima planta del Hotel Santo Domingo, en pleno centro de la capital, ofrece una espectacular vista de 360º de la ciudad desde su coqueto solarium. Al paisaje urbano se suma una selección de cocteles y una apetecible carta de picoteo. Durante el mes de mayo, y siempre y cuando el tiempo lo permita, la terraza abre desde las 14:00 horas a cierre y desde junio lo hace de 20:00 a 02:00h. Será un acierto seguro para ver atardecer desde el mismo cielo...



VI COOL AGUAS DE IBIZA

Salvador Camacho, 9. Santa Eulalia del Río. Ibiza

Este mágico espacio con la firma de Arola en el Hotel Aguas de Ibiza, está instalado íntegramente en el ático de una exclusiva terraza con vistas al puerto deportivo y sus maravillosas puestas de sol, tumbonas y zona chill out. Relax, buena comida y buen tiempo asegurado. Es Vi Cool Ibiza y te espera de mayo a octubre.

THE MINT ROOF

Gran Vía, 10 - www.vinccihoteles.com/themint

Vincci THE MINT estrena su terraza: THE MINT Roof, un ambiente diseñado por Jaime Beriestain inspirado en la frescura de la menta. Sus "tardeos" y las jornadas gastronómicas en su foodtruck son los principales atractivos de este nuevo punto de ocio para sobrellevar las altas temperaturas de la capital.

EL VELÁZQUEZ

Velázquez, 17 - www.elvelazquez17.com

Con una ubicación privilegiada, en pleno Barrio de Salamanca, la terraza de El Velázquez 17 es el punto de encuentro para "ver y ser visto" en uno de los locales más cosmopolitas de la capital.

La temporada estival es perfecta para disfrutar de la gastronomía internacional de El Velázquez 17 al aire libre.

Destacan las Pastas (trofie con pesto o pasta con ragú de ternera picante) y Risottos (de setas con espárragos), así como platos de carne o pescado como el Medio pollo con puré de patatas gratinado, o el Tartar maya de atún salvaje cortado en daditos con aguacate.

STEAK BURGER

Luchana, 17 - www.steakburger.es

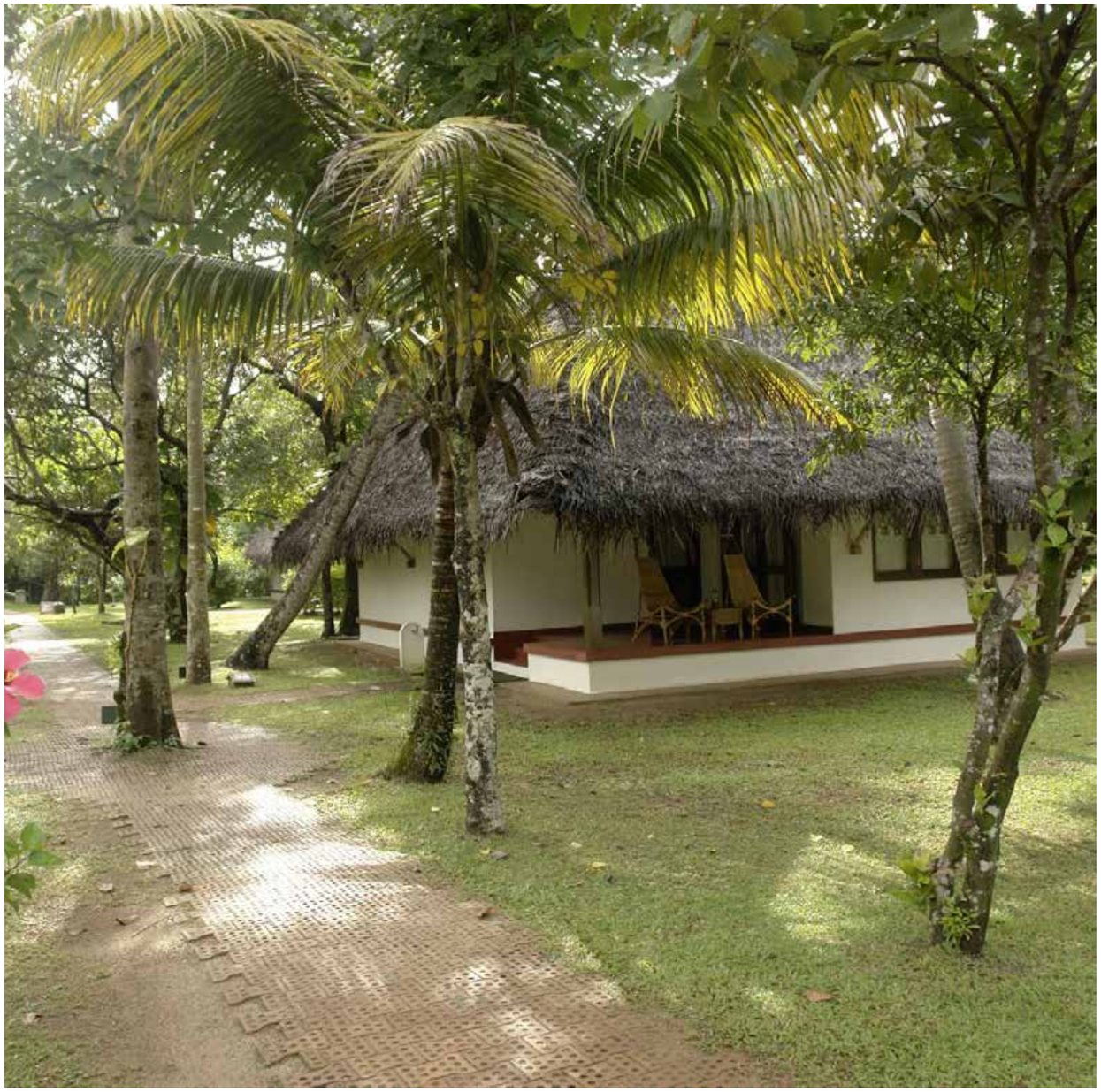
Los meat lovers disfrutarán, además, con todos y cada uno de los platos que pidan en SteakBurger. Destacamos la hamburguesa Made in Spain con queso manchego y jamón ibérico, y el Costillar de cerdo de 500g macerado con salsa barbacoa dulce.

EL MENTIDERO DE LA VILLA

Almagro, 20 - www.mentiderodelavilla.es

Tanto por su ubicación, en pleno centro de Madrid, como por su gastronomía y cuidada decoración, quienes acudan a la terraza de El Mentidero de La Villa se encontrarán en un entorno privilegiado y disfrutarán de una experiencia first class.

Además, este año, coincidiendo con su 18 aniversario, El Mentidero de la Villa ha elaborado una carta especial con los best seller que les han acompañado durante todos estos años. Esta nueva carta de sugerencias se podrá disfrutar por las noches hasta el 20 de junio.









El exterior de las villas conservan la estructura de los edificios típicos de la zona, con sus tejados de paja, pero el interior ofrece todas las comodidades de un resort de lujo. Clase de yoga y vista de la piscina exterior.

Marari Beach Resort (Kerala)
Sol y playa de lujo en India

Pocos son los que tienen la imagen de India asociada al turismo de sol y playa. Pero existe, porque Marari, en el estado de Kerala, en pleno océano Índico, tiene una playa kilométrica de arenas y aguas limpias, bordeada por altas palmeras. Junto a ella se levanta el Marari Beach Resort, un complejo hotelero de solo 62 habitaciones muy especiales, tanto como la filosofía que inspira a este establecimiento, basada en la ecología del aprovechamiento razonable de la naturaleza y en el reciclado de todo tipo de materiales; por ejemplo, las bolsas de la tienda y las que envuelven los detalles del baño o las zapatillas están hechas de papel de periódicom mientras que rechaza la utilización de materiales contaminantes, como el plástico.

Esa filosofía es la misma que mantienen los 16 hoteles que el grupo CGH Earth, al que pertenece este resort, tiene repartidos por toda la India, algunos de ellos también en Kerala, como el Coconut Lagoon y el Burton Boadyard Hotel de Cochin, de los que ya he escrito en anteriores números de topVIAJES.

COMPROMISO ECOLÓGICO

Su dedicación a la naturaleza se demuestra por la existencia de un mariposario con más de 40 especies de estos lepidópteros y un jardín orgánico de dos hectáreas en la que se cultivan una variedad de frutas, verduras, especias y plantas medicinales con las que se elaboran los aceites para los tratamientos y masajes ayurvédicos que se hacen en todos los resorts de CGH. Este huerto tiene además la particularidad de que los huéspedes pueden recolectar personalmente los productos que luego cocinarán con la ayuda del chef, si así lo desean, claro.

La otra premisa sobre la que se sustentan los valores del Marari Beach Resort es la relajación elevada a su máxima expresión. Quien lo desee puede

DIRECCIÓN
North S.L Puram, Mararikulam, 688549 Mararikulam, India
WEB
www.cghearth.com/marari-beach
HABITACIONES
Cuenta con 62 habitaciones en forma de villas, construcciones tradicionales de techos de paja con todas las comodidades, a excepción de televisor.
SITUACIÓN
A 88 kilómetros del aeropurto de Cochin, en plena playa de Marari.







El té de las cuatro de la tarde, servido por el vavachan *en su carrito típico, la llegada de los pescadores de una aldea cercana y vista de la playa del lujoso resort.*

ver la televisión, pero solo en el club expresamente dedicado a ello porque en las habitaciones no existe este aparato absorbente, con la idea de que la tranquilidad y el acercamiento a la naturaleza no tenga obstáculos. Tampoco podrá hacer motonáutica, surf ni asistir a fiestas playeras.

AIRE LIBRE Y GASTRONOMÍA

Pero eso no quiere decir que no haya actividades al aire libre, porque sí se puede jugar al tenis en pista de hierba o, mejor aún, disfrutar de las ventajas de una clase de yoga, o de su gran piscina exterior rodeada de césped.

Como al aire libre están instaladas las mesas a modo de terrazas para tomar una cerveza Kingfisher, una de las más populares en India, o un cóctel a mediodía o a la caída del sol.

La gastronomía es otro valor de la placentera estancia en el Marari Beach Resort, donde se cocinan especialmente platos de Kerala, aunque también internacionales. Buena parte de la gastronomía de Kerala tiene claras influencias portuguesas, al haber sido colonia la vecina Cochin. Entre las recetas típicas de la zona destaca el curry del pescador, elaborada con marisco y pescados, servido en una olla de barro y con una hoja-cuchara tradicional como cubierto para su degustación. Es cierto que la comida india es muy especiada y picante, pero solo hay que hacer una indicación al chef para que se rebaje el grado de picante en nuestros platos. Chakara, que significa banco de peces, es el nombre del restauranrte principal del resort, aunque muchos preferirán el Beach Grill, donde se sirven mariscos a la plancha. Y para tomar una copa está The Long Verandah, un bar elegante e íntimo. El apartado de postres es copioso, pero tal vez merezcan la pena destacar el *payasam*, una receta similar al arroz con leche, pero hecha con fideos, o el *umali*, especialidad de Kerala. Y, finalmente, un perfumado té masala.

62 VILLAS INDIVIDUALES

El resort dispone de 62 habitaciones, en realidad amplias villas de dos formatos –23 y 51 metros cuadrados–, algunas de ellas con piscina privada o vistas al jardín. Son edificios tradicionales, con tejados de paja, en cuya construcción se respetó al máximo el entorno. De hecho, el complejo reúne hasta 20 estanques naturales –uno de ellos bautizado con el nombre de India, debido a su peculiar forma, que recuerda la del país–, más de cuarenta especies de árboles y arbustos diferentes que han creado un ecosistema convertido en el refugio para 30 especies de aves que pueden ser avistadas

AYURVEDA Y CURIOSIDADES

En el apartado de la relajación que se vive en este resort tienen especial relevancia los masajes ayurvédicos –uno de los capítulos de la filosofía ayurveda–, en los que se utilizan los aceites extraídos de las plantas que se cultivan en su jardín.

Por cierto, es tradicional tomar el té a las cuatro de la tarde, acompañado de pastas y servido por el *vavachan*, una figura típica de la cocina popular de Kerala que es quien cocina esas infusiones especiales y traslada hasta las inmediaciones del hotel en unos carritos tan llamativos como útiles.

Aparte de esta escena servida por el *vavachan* y su carrito de té, hay otra también peculiar que se disfruta en una aldea cercana, cuando los pescadores vuelven con sus barcas y ponen a la venta las capturas de la jornada. Es un espectáculo interesante porque permite conocer infinidad de especies propias de esas aguas y absolutamente desconocidas para los occidentales.

Pescados y mariscos son ingredientes comunes en la gastronomía del Marari Beach Resort, donde se imparten clases de cocina.

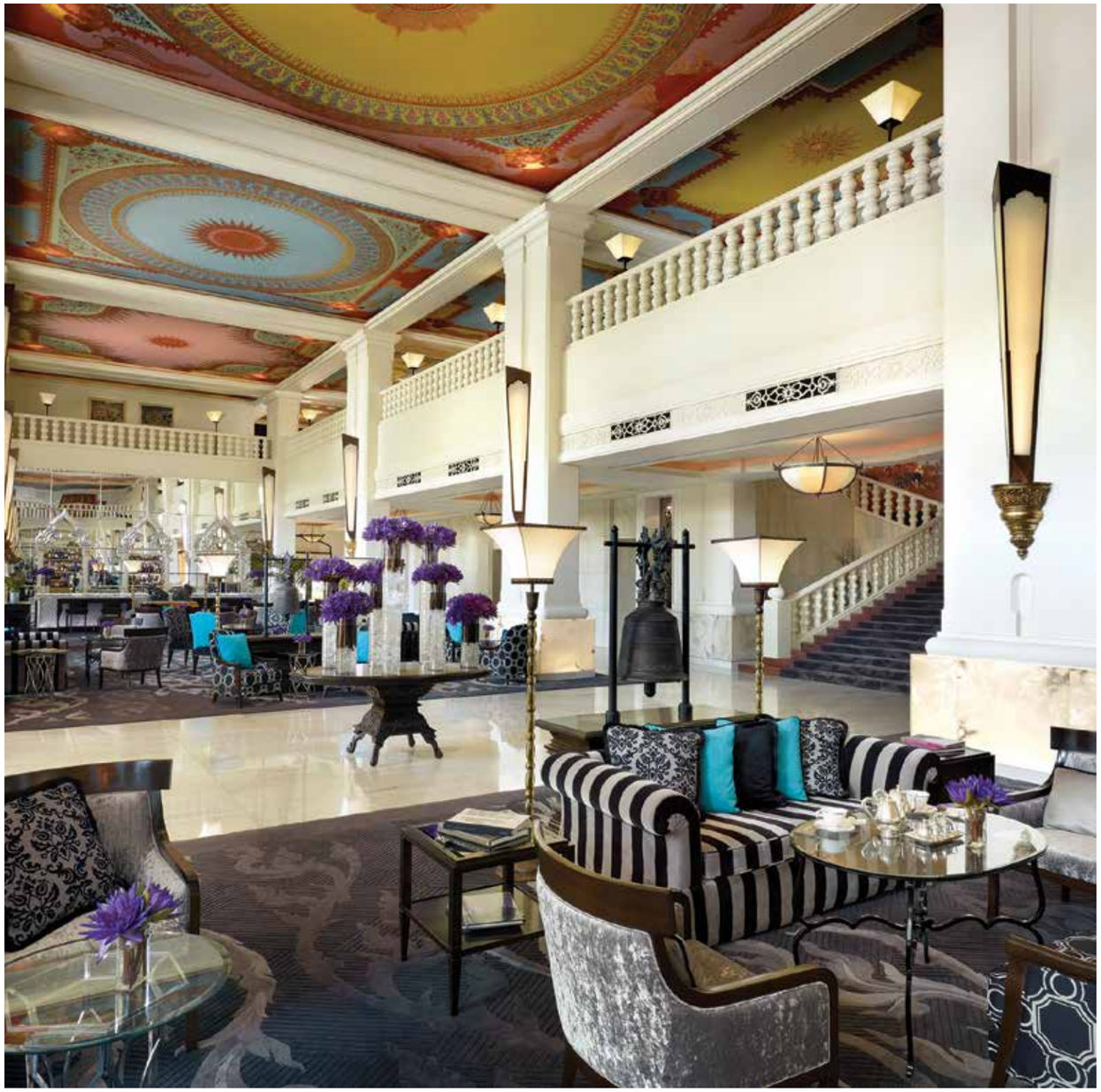






DETALLES

- Jardín
- Yoga y meditación
- Clases de cocina
- Business center
- Wifi gratuita
- Piscina
- Bicicletas
- Badminton / Tenis / Voley playa
- Servicio de té a la carta
- Demostración de Kalaripayattu, arte marcial originario de Kerala
- Lecciones de música india
- Demostración de uso del sari y el dhoti
- Piscina al aire libre
- Avistamiento de aves
- Servicio de habitaciones
- Mariposario
- Tiendas
- Rincón de lectura
- Charlas sobre la filosofía ayurvédica
- Recorrido ecológico
- Servicio de lavandería y tintorería





El lujoso acceso al Anantara Siam Bangkok es solo la antesala de lo que se encontrará el huésped tanto en las habitaciones como en las zonas comunes del emblemártico hotel.

ANANTARA SIAM BANGKOK HOTEL

Lujo oriental, elegancia internacional

Tal vez lo de hablar de lujo asiático empezara en Bangkok, pero de no ser así, visto el Anantara Siam bien podría aplicarse desde este mismo momento. Pocos establecimientos ofrecen los servicios, la decoración, el ambiente y la gastronomía de este céntrico hotel que cumple las más elevadas exigencias del mercado internacional sin por ello minimizar su decidida vocación por la tradición tailandesa.

El Anantara Siam dispone de 354 habitaciones y suites decoradas al gusto tailandés, en las que mandan la seda y la teca. Camas amplias, ventanas y paredes insonorizadas (lo que no se puede decir de muchos hoteles que presumen de sus cinco estrellas) y entre sus muchos detalles, como las flores naturales, el televisor de pantalla plana o el reproductor de DVD, destaca por encima de todos el uso gratuito de un Smartphone 3G con conexión wifi para otros dispositivos móviles y llamadas locales e internacionales ilimitadas gratuitas a diez países (entre ellos no está España).

En los baños, con amenidades de la mejor calidad, no se deja escapar detalle alguno, pero llaman la atención su bañera *king size* y especialmente sus elegantes muebles de madera tallada.

En las zonas comunes sobresalen, en el interior, el spa by MSpa, que da acceso a una suite con una pequeña piscina privada, así como su centro de bienestar con una sala de vapor y el gimnasio donde se dan clases de fitness. En el exterior cuenta con una cuidada piscina y un jardín de vegetación exuberante.

NUEVE RESTAURANTES.

Hay todavía una forma de disfrutar más de la estancia en este lujoso hotel: combinando dos placeres corporales, el del masaje y el de la gastronomía.

DIRECCIÓN
155 Rajadamri Road
10330 Bangkok, Tailandia
Teléfono: +66 2 126 88669
WEB
www.siam-bangkok.anantara.com
siam@anantara.com
HABITACIONES
Las 354 habitaciones y suites disponen de TV de pantalla plana, reproductor de DVD y un amplio baño con muebles de madera tallada y *amenities* de calidad.
COMODIDADES
Piscina exterior, *lounge bar*, jardín, nueve opciones gastronómicas, teléfono móvil gratis para llamadas interiores, internacionales e internet.













Una de las grandes bazas del Anantara de Bangkok es la rica y variada gastornomía que ofrece en sus nueve restaurantes y salones. En la otra página, vistas de la cuidada piscina exterior y del intimista spa.

Puedes optar por una oferta que incluye un masaje tailandés y una cena de la especialidad que más te guste.

El espacio reservado para los masajes es especialmente bonito e íntimo, solo superado por la exquisita delicadeza y profesionalidad de las masajistas. La música, los olores, la decoración… todo ayuda a transportarte a una dimensión distinta, a olvidarte de los problemas y del bullicio de las calles bangkokianas.

En cuanto a esa cena –que puedes degustar en tu propia habitación– que sirve para rematar la jornada las opciones son muchas. Hasta nueve restaurantes completan la oferta gastronómica del Anantara Siam, muchos de ellos abiertos en el jardín central. Tal vez lo más aconsejable es dejarte llevar por las recetas de la cocina thai, especiada y delicada en sus preparaciones y presentaciones (que el restaurante Spice Market cumple a la perfección), pero puedes darte un capricho en forma de comida italiana o japonesa, española (hasta jamón ibérico hay en su taberna mediterránea, junto a salamis, cecinas, chorizos o mortadelas) o china. Va a ser difícil que te decidas porque tendrás que elegir entre erizos de mar, concha fina, langostinos, sushis, pasta, salmón, atún… Para comer de una manera informal siéntate en The Terrace, en Mocha and Muffins o en Acqua Lounge. Para el maridaje de las distintas especialidades culinarias dispones de una amplia carta de vinos de calidad y de toda suerte de tés.

Y si dicen que el desayuno es la comida más importante del día, en Anantara se han hecho eco de esta máxima hasta cumplirla con creces, porque el desayuno de este hotel es espectacular, pero espectacular de verdad, con un bufé inagotable de platos de la cocina asiática e internacional: sopas orientales, tallarines chinos, frutas tropicales, huevos Benedictine, embutidos, carnes, pescados, pastas, bollería, embutidos, cereales… Todo un espectáculo para comenzar el día con los ojos bien abiertos ante la abundancia de posibilidades que muestra el desayuno.

UBICACIÓN Y SERVICIO

Todo lo dicho hasta ahora valdría de poco, más bien de nada, si no fuera porque el servicio del personal alcanza el sobresaliente. Desde el mismo momento de poner el pie en el vestíbulo del hotel –impresiona la escalinata frontal–, decorado con profusión de plantas y flores frescas que se cambian casi cada día, la atención es inmejorable. Lo mismo da que sea un botones, el recepcionista o un camarero de paso, todo es amabilidad y cortesía hacia el huésped, que no se sentirá incómodo en ningún momento, porque la permanente sonrisa sincera elimina cualquier duda de servilismo o falsedad en quienes nos atienden. Hasta la forma en que llevan las maletas a la habitación, cómo explican el funcionamiento de los múltiples utensilios que hay en ella –incluido el teléfono móvil–, el cambio de moneda, las indicaciones para dirigirte a la inmediata estación de metro de Ratchadamri –el transporte más cómodo, limpio, barato y rápido de la ciudad–, el restaurante más típico, la mejor zona de compras… todo por el mismo precio, sonrisa incluida.

Y esa proximidad del metro no es la única ventaja que conlleva la buena ubicación del Anantara Siam, distante a solo 25 kilómetros del aeropuerto internacional de Suvarnabhumi, y lo que para muchos es lo más importante, en pleno Pathumwan, el barrio de las compras, donde podrás encontrar todo tipo de artículos, desde electrónica a relojes, ropa de marca, recuerdos típicos de artesanía…

Anantara Siam es seguramente el hotel más interesante de Bangkok por cuanto ofrece al viajero. Como me comentaba un huésped de nacionalidad indefinida, aunque europea, tirando a francesa, "todo es bueno en el Anantara, pero para mí lo mejor es el recuerdo que te queda de la estancia, hasta el punto de que cada vez que vuelvo a esta ciudad tengo que alojarme de nuevo en él. ¡Y ya van cinco veces!".

Me temo que es el resumen más acertado e ilustrativo de cuanto encierra este maravilloso hotel de la capital tailandesa.





DETALLES

- Jardín
- Aparcamiento gratuito
- Habitaciones decoradas con teca y seda
- Aparcamiento gratuito
- Muebles de baño de madera tallada
- Televisor de pantalla plana / DVD
- Piscina exterior
- Spa by MSpa con suite de piscina privada
- Admiten mascotas
- Nueve restaurantes
- Sauna / gimnasio / squash / masajes
- Smartphone gratuito en la habitación
- Zona de juegos infantil
- Bañera de hidromasaje / jacuzzi
- Servicio de habitaciones
- Servicio de tintorería, lavandería y planchado
- Servicios de canguro o guardería
- Traslado al/del aeropuerto (de pago)
- Tiendas
- Wifi gratuita



NH COLLECTION COLÓN: DESEMBARCO EN LA MILLA DE ORO DE MADRID

Después de siete meses de reforma, el antes conocido como NH Sanvy, da paso a la marca Premium de NH Hotel Group y se presenta en plena Milla de Oro de la capital como NH Collection Colón: un verdadero homenaje al glamour de la década de los cincuenta.

Concebido en 1946 por el prestigioso arquitecto madrileño Luis Gutiérrez Soto, autor de edificios tan emblemáticos como el Cine Callao o el Ministerio del Aire, el hotel nació en la primera manzana de la calle Goya de Madrid como parte del Complejo Carlos III, paradigma de la arquitectura española de los años cincuenta. Su excepcional ubicación, unida a su nueva línea de interiorismo, excelente servicio y renovada propuesta gastronómica, convierte a NH Collection Colón en un excelente punto de partida para conocer el lado más sofisticado de Madrid.

NH Hotel Group ha querido convertir a NH Collection Colón en emblema de la elegancia de antaño. Para ello, de la mano de la interiorista Mercedes Isasa (TBC interiorismo), ha planteado una nueva línea de interiorismo que refleja el carácter de antaño, sin prescindir de la comodidad y aptitudes del diseño más actual. Mobiliario, texturas y formas, desprenden la personalidad única de los años cincuenta a través de una visión contemporánea. Así mismo, al tratarse de un edificio histórico, zonas protegidas como la escalera principal y la fachada, se conservan exactamente igual que cuando el hotel abrió por primera vez sus puertas.

De esta manera, NH Collection Colón renace tras la reforma como la perfecta conjugación entre el esplendor de las décadas pasadas y la excelencia del presente. Un hotel único en una de las zonas más importantes de la capital que se convierte en imprescindible para los amantes del shopping.

www.nh-hoteles.es

VINCCI HOTELES ELEGIDA LA EMPRESA HOTELERA MÁS ATRACTIVA PARA TRABAJAR



Vincci Hoteles ha recibido el premio Randstad Award como la empresa más atractiva para trabajar del sector hotelero en nuestro país. Este galardón reconoce la labor de las compañías en la captación del talento en base a las aptitudes reales de atracción laboral y la notoriedad de las empresas, y se entrega en base al resultado del informe anual "Randstad Employer Branding", el mayor estudio internacional independiente en atractivo laboral, realizado por ICMA Group.

www.vinccihoteles.com





NH HOTEL GROUP PRESENTA SU MARCA NH COLLECTION EN ALEMANIA

NH Hotel Group ha presentado oficialmente en Alemania su marca upper-upscale, NH Collection, con la exitosa apertura de cuatro hoteles de la insignia en Berlín, Frankfurt, Hamburgo y Dresden. Estas aperturas, enmarcadas en el Plan Estratégico a cinco años que está llevando a cabo el Grupo, demuestran el fuerte compromiso de NH Hotel Group con su marca más exclusiva, que persigue incrementar la satisfacción del cliente con experiencias memorables.

NH Collection quiere superar las expectativas de los huéspedes que buscan "ese pequeño extra" en sus viajes, ya sean por negocios o placer. La marca está dirigida a los consumidores que buscan un servicio excelente y, por encima de todo, una experiencia exclusiva única e inolvidable en enclaves urbanos estratégicos de los principales destinos internacionales. NH Collection ofrece experiencias extraordinarias que combinan una atención cuidada por los detalles, servicios excepcionales, productos innovadores, la última tecnología y una excelente gastronomía, para que cada estancia sea incomparable.

La presentación de NH Collection en Alemania supone un hito clave en los planes de desarrollo de NH Hotel Group. "Esta inauguración nos acerca un poco más a nuestra ambición, que es que un día, cuando alguien planifique un viaje o una reunión a una ciudad, por negocio o por ocio, siempre se pregunte si hay un NH en su destino", ha declarado Federico J. González Tejera, Consejero Delegado de NH Hotel Group. La Compañía operará 68 hoteles NH Collection en todo el mundo a finales de 2016.

www.nh-hoteles.es





PUROBEACH MARBELLA INAUGURA SU TEMPORADA 2016

Situado en una de las costas más bellas del Sur de España, Purobeach Marbella es el lugar perfecto para disfrutar de la mejor gastronomía y ambiente enmarcado entre su zona de playa, zona lounge y sus impresionantes piscina y terraza. Desde el día hasta la noche, los clientes podrán disfrutar de un ambiente distendido con DJ's residentes en Purobeach, mezclando música para amenizar el día además de disfrutar de eventos especiales durante toda la temporada.
Los clientes de Purobeach pueden entregarse al relax más absoluto eligiendo entre sus 100 tumbonas en su zona de playa, 90 de teca en la terraza de la piscina o sus 7 camas nómada.
Para esta temporada Purobeach ha diseñado una carta de experiencias para dar respuesta a todas las demandas. Disfrutar de un masaje y un cóctel junto a la piscina con la opción "Luxury Pool Day" o liberar adrenalina con la opción "Fun Beach Day" que incluye actividades acuáticas que van desde el paddle Surf al Kayaking para los más aventureros.
Purobeach ofrece a sus clientes una nueva carta de tratamientos diseñada en colaboración con la firma de cosmética orgánica SeaSkin. Diseñada para sumergir a los clientes en un oasis de paz y bienestar, gracias a este nuevo concepto espiritual que aúna los prestigiosos masajes de Purobeach con elementos holísticos para armonizar y embellecer cuerpo, mente y espíritu.
Deliciosos tratamientos como 'Seawave Scrub & Massage' para renovar la piel y la mente y el 'Thai Seakin Massage', un masaje que repone la energía perdida mediante masajes, estiramientos y presiones precisas.
Cada año Marbella acoge a algunos de los más espectaculares y lujosos yates del mundo, por ello Purobeach Marbella ofrece la posibilidad de disfrutar de sus instalaciones y carta desde su punto de amarre, una lujosa cena y las atenciones de un miembro del equipo de Purobeach dedicado en exclusiva a su atención y servicio.
www.purobeach.com



PURE SALT LUXURY HOTELS, LA NUEVA MARCA DE HOTELES DE LUJO Y GRAN LUJO EN MALLORCA

El segmento de los hoteles de lujo y gran lujo en Mallorca crece este año con el lanzamiento de una nueva marca, Pure Salt Luxury Hotels. Esta exclusiva marca, propiedad de la experimentada familia de hoteleros mallorquines Amengual, englobará, de momento, dos de los hoteles de 5 estrellas más prestigiosos de Mallorca: Pure Salt Port Adriano, en Calvià y Pure Salt Garonda, primer y, hasa el momento, único hotel de 5 estrellas en Playa de Palma.
Pure Salt Luxury Hotels será la marca bandera en Mallorca del concepto mediterráneo de lujo. Ambos hoteles son hoteles sólo para adultos en los que la serenidad, el relax y la luz serán elementos clave, y en los que se garantizan la total privacidad y la excelencia en el servicio que se espera de este tipo de hoteles.
www.puresaltluxuryhotels.com





EL PELÍCANO. EL NUEVO PUNTO DE ENCUENTRO DE LA ZONA NORTE DE MADRID

De los creadores de Casa Lobo, Martinete, Ateneo y Casa Mono -restaurantes que marcan tendencia en la capital-; El Pelícano abre sus puertas dentro del hotel Meliá Castilla para dinamizar la oferta de ocio de la zona de Cuzco. Un espacio que, como el resto del Grupo, cuenta con la magia del interiorista Lázaro Rosa-Violán en su decoración y que, fiel a la filosofía conceptual de los restaurantes del grupo hostelero, apuesta por un ambiente moderno y acogedor partiendo de una oferta cuidada al detalle, actual y adaptada a cualquier momento del día. Para conseguirlo, este nuevo espacio cuenta con un horario ininterrumpido y una oferta dinámica y versátil pensada para dar respuesta a las demandas de un público ávido de novedades en la zona.
Así, El Pelícano se presenta como una apuesta segura para acertar con todo tipo de públicos. Desde los vecinos de la zona norte de Madrid que encontrarán en El Pelícano una opción divertida, fresca y muy diferente, hasta los turistas que se alojan en el hotel y los ejecutivos de la zona que cuentan con un menú de mediodía por 15 euros y una completa oferta de destilados para disfrutar de un afterwork animado. Un público que también hallará en El Pelícano el lugar donde hacer networking tanto por su ubicación en una de las zonas de mayor concentración de oficinas de Madrid como por estar dentro de un hotel que acoge multitud de congresos.
www.melia.com



LA DELICADA Y DELICIOSA TERRAZA-JARDÍN DEL HOTEL ORFILA

Hablamos de la terraza con más encanto de Madrid, un jardín de estilo inglés escondido y rodeado de vegetación, flores y plantas de Afloremio.
El hotel Orfila es sinónimo de elegancia y comodidad. Su terraza es el lugar perfecto para sorprendentes almuerzos en completa tranquilidad, cócteles de diseño o las cenas más románticas a la luz de las velas.
Una carta llena de manjares, platos veraniegos pero contundentes y productos de la máxima calidad como el Salmorejo de mango con huevas de arenque, Ensalada de pulpo con vinagreta de patata y tomate, Cococha de atún, tomate de árbol y fruta de la pasión…
Abierta desde las 8h00 la terraza del Orfila es un lugar cautivador donde disfrutar de la primavera y el verano.
www.hotelorfila.com

 TEXTO **CARLOS MONSELET** carlos.monselet@gmail.com



La iniciativa World Burguer Tour llena la carta de hamburguesas creadas especialmente por chefs de distintos locales Hard Rock. Se complementan con cócteles que se adaptan a cada receta.







Hard Rock Café Madrid

Hamburguesas con un toque especial









Nadie puede negar que hay hamburguesas y… hamburguesas. La calidad de la materia prima va a marcar las diferencias entre unas y otras. Una carne de calidad, sin mezclas extrañas, y hecha en su punto puede ser tan exquisita como el mejor *steak tartar*.

Es algo que los visionarios emprendedores de Hard Rock entendieron desde un principio, cuando hace 44 años abrieron su primer establecimiento en Londres. Hoy, la cadena cuenta con locales, incluidos hoteles, casinos y cafés, en 68 países, perfectamente identificables por una decoración en la que manda el mundo del rock: guitarras, fotos de grupos, ropa fetiche…

Y el de Madrid, que ha seguido la misma pauta, acaba de llevar a su carta hamburguesas con toques característicos de cada una de las gastronomías a las que representan y que han sido elaboradas por los chefs de los Hard Rock correspondientes, en lo que denominan World Burguer Tour.

En mayo fue el turno de Aloha Burger (Honolulu, EE UU), Greek Burger (Atenas, Grecia), Schnitzel Burger (Colonia, Alemania) y Atomic Burger (Las Vegas, EE UU), y ahora, en junio, les toca a Tandoori Chicken Burger (Mumbai, India), hamburguesa de pollo sazonado con especias y hierbas, pepino y mayonesa de menta; Java Lava Burger (Seattle, EE UU), hamburguesa de ternera con salsas espresso y lava, cebolla crujiente, bacon, cheddar fundido y jalapeño; Giardiniera Deli Burger (Chicago, EE UU), hamburguesa de carne rematada con roast beef, provolone fundido, pimientos y mayonesa Sriracha, y Jamaican Jerk Burger (Montego Bay, Jamaica), hamburguesa de carne con anillos de plátano picante, crema de queso de mango jalapeño y mayonesa jerk. Y se acompañan de cócteles especialmente creados para cada hamburguesa.

DIRECCIÓN
Paseo de la Castellana, 2,
28046 Madrid
914 36 43 407
WEB
www.hardrock.com/cafes/madrid/es/
HORARIO RESTAURANTE
De 12:30h a 02:00h
No cierra ningún día
HORARIO TIENDA
De 10:00h a 01:30h
COCINA
Comida tex mex: hamburguesas, nachos, alitas de pollo, tortillas de maíz, aros de cebolla, guacamole, tupelo de pollo, rollitos de primavera estilo Southwest, fajitas…









Seducción a la carta

Una cocina sugestiva en un ambiente original

Dicen que la unión hace la fuerza y en el caso de la asociación de Buenaventura García y Ángel Sánchez surge una original y sugestiva propuesta gastronómica. Una auténtica Seducción a la carta, nombre que han dado al restaurante abierto a finales de 2015 estos emprendedores amantes de la buena comida y esmerada atención.

Se nota y agradece la veteranía de estos profesionales de brillantes trayectorias –El Amparo e Higinio's en el caso del sumiller Ventura, y en Casa Matías, Aspen o el Hotel Palace por parte del metre Ángel– a la hora del trato dispensado a los comensales en este local dividido en dos zonas bien diferenciadas: el comedor a la entrada, con una decoración original y mesas bien vestidas, y el chill out o espacio de cócteles al fondo, separadas por un pasillo en el que destaca una sugerente vinoteca.

La cocina es ciertamente seductora, sea cual sea la preferencia del degustador pues en los fogones se abordan platos sencillos y de siempre como la ensaladilla, los callos a la madrileña, las anchoas del Cantábrico sobre pan de cristal, el tartar de atún rojo o las carnes rojas, con otros menos frecuentes como los corazones de alcachofas confitados, el risoto de hongos y trufa, los huevos con carabineros al aceite de tufa o la perdiz roja escabechada. En cualquiera de los casos mandan la calidad y estacionalidad del producto, así como ese toque que introduce una sutil diferencia a las recetas más tradicionales .

La bodega es más que suficiente con algunas referencias muy interesantes, y a precios contenidos como el Ayala Brut (42€) en champán, el Gramona Imperial (21€) en cava, el Bolo (16€) de Valdeorras o el Pie Franco (18€) de Rueda en blancos, y el ribera Raíz (24€), el extremeño Habla (31€) o el Licinia (30€) de Madrid, en tintos.

Un capítulo interesante y destacable es el dedicado a la coctelería servida en el espacio destinado a ello, con una amplia oferta en mezclas que tienen de iingrediente el champán y otras atrevidas mixturas como en las muchas versiones del martini practicadas por el joven mixólogo Fernando López.

DIRECCIÓN
C/ Infanta Mercedes, 31.
28020 Madrid
Tel. 915 99 64 96
608 790 896
WEB
www.seduccionalacarta.com
info@seduccionalacarta.com
MENÚS
Las exposiciones marcan los variables menús, así en la colección de lencería de Lily Blossom el denominado *menú fetiche*, constó de cinco platos (terrina de foie; tartar de atún rojo; huevos con carabineros y trufas; solomillo a la parrila, y pastel de cinco quesos, acompañados de champán y vinos blanco y tinto por 45€.
HORARIO
De 12:00 a 02:00
Cierra las noches de domingo y lunes













Pato Laqueado de Pekín

Sorprendente y auténtica comida imperial china

Hablar de la cocina china no es fácil en una ciudad sometida a la tiranía de los locales de infames arroces tres delicias que han proliferado como setas en la restauración madrileña. Y tampoco es fácil porque si la gastronomía española es tan variada como diferente, en un país veinte veces más grande que España, los ingredientes y platos a que dan lugar también se multiplican por veinte.

De la cocina de Sichuan a la de Shandong o de Hunan hay notables diferencias, tanto en los productos utilizados como en el tratamiento que se les da, y una buena representación de todas ellas hay en el medio centenar de platos de la carta de este Pato Laqueado de Pekín, restaurante al que da nombre la receta estrella de la cocina imperial.

Porque este coqueto, cómodo y amplio local que ya ha cumplido quince años de andadura en Madrid llena su carta con sofisticadas recetas del viejo imperio chino, desde la lubina al vapor, al bogavante con jengibre o las ostras fritas con salsa de soja.

Cocina china auténtica, bien elaborada, sin grasas, respetuosa en el trato dado a los productos que enriquecen y dan color a los platos, ya sean en fritura, como unas excelentes algas, el cangrejo de cáscara blanda o los gyozos (empanadillas), o en cocciones suaves, como los jakao (langostinos al vapor) o los dim sum, esas empanadillas chinas de masa delicada que pueden ir rellenas de verduras, pescados o carnes, sin olvidar el fino rebozado de la tempura y que en este restaurante dignifican tanto en su versión de langonstino como en la de verduras frescas.

No dejan de lado en su carta las sopas, con preparaciones tan sugestivas como la de aleta de tiburón, la *agripicante* de Sichuán o la de miso acompañado de algas wakame y tofu, ni los postres, entre los que sobresalen los rollitos de chocolate con mango fresco.

Para acompañar estos platos lo suyo sería disfrutar de las distintas variedades de tés que mejor se adaptan a cada uno: oolong o verde para el pescado, jazmín o ahumado para las carnes… pero hay una lógica concesión a los gustos de por aquí y se sirven buenos vinos.

DIRECCIÓN
Calle de San Benito, 3 (esquina Paseo de la Castellana, 191)
Madrid
Tel. 913 14 59 95
WEB
www.patolaqueadodepekin.es
HORARIO
11:30 - 16:30 /
19:30 - 24:00
No cierra ningún día.
PRECIO MEDIO
25 - 35 euros
MENÚS PARA GRUPOS
De 15, 18, 23 y 35 euros (este último, más que recomendable).
Hay también un menú vegetariano (15€).
OTROS
Terraza en verano



Salmón a la barbacoa

¡Qué invento!

BROCHETAS DE SALMÓN NORUEGO CON MARINADO DE CÍTRICOS Y MIEL

Ingredientes para 4 raciones:

720 g Salmón Noruego en dados, sin piel ni espinas (para 8 brochetas)
Zumo de 1 naranja y su ralladura
Zumo de 1 limón y su ralladura
4 cucharadas de miel
4 cucharadas de eneldo picado
4 cucharadas de aceite de oliva
Sal, pimienta negra molida al gusto

Elaboración:

Colocamos en un bol el zumo de los cítricos. Añadimos el aceite de oliva y la miel. Introducimos los dados de Salmón Noruego y dejamos marinar durante 20 minutos. Después, los ensartamos de dos en dos en los palos de brocheta (si usamos de madera, sumergirlos en agua para evitar que se quemen). Disponer sobre la parrilla de la barbacoa y asar por todos los lados. Salpimentar y servir, decorados con las ralladuras.







Arriba a la derecha, los invitados disfrutando de la exhibición. Debajo, Hung Fai con el embajador de Noruega, Johan Vibe.

En España, la barbacoa veraniega se asocia a la carne. A pesar de los sublimes rodaballos a la parrilla de Guetaria o a las memorables rodajas de bonito coronadas de foie que asaba un conocido hotel de San Sebastián, apenas un 40 por ciento de los españoles se atreve a echar pescado, y solo de vez en cuando, sobre las brasas.

Pero esto puede cambiar súbitamente si llegara a cuajar la iniciativa que el Consejo de Productores del Mar de Noruega (NORGE) ha traído a nuestro pais bajo el pintoresco nombre de Marbacoa, y que trata de popularizar el uso de la carne de salmón como ingrediente principal de una parrillada. El resultado es un manjar tierno, entreverado de grasa buena, rica en Omega 3, que cuida la salud y procura digestiones mucho más llevaderas.

Hace unos días, en la madrileña Masía de José Luis, asistimos a una demostración de lo que puede dar de sí este gran pescado cuando una mano experta, como la de Hung Fai Chiu Chi se encuentra tras las brasas. Hung Fai, reconocido maestro de la gastronomía oriental al que muchos de ustedes recordarán por su programa en el Canal Cocina, creó para la ocasión seis formas diferentes de preparar en la barbacoa la rosada carne del salmón noruego. Y las seis resultaron exquisitas.

En sus recetas se combinan especias y aditamentos venidos de los cinco continentes, como cabía esperar de un chef cosmopolita, sabio y lleno de curiosidad por los sabores que ofrece la vida. Hung Fai demostró que la impresionante calidad del salmón noruego marida a la perfección con ingredientes tan diversos como las hojas de bambú, el curry, el aceite de sésamo, cítricos varios, miel, eneldo, y un sin fin de aromáticas

¿Es la Marbacoa una barbacoa sofisticada? Sin duda, exige algo más de atención si queremos ponernos exquisitos, aunque nada que no se pueda hacer con algo de paciencia y una pizca de cariño hacia los invitados. El resultado es deslumbrante. Este verano, mi próxima barbacoa será de salmón. Estáis avisados.

TIC TAC CONVIERTE EL INTERCAMBIADOR DE MONCLOA EN UN TÚNEL DE SENSACIONES



El intercambiador de Moncloa del Metro de Madrid da servicio a más de 400.000 viajeros al día, que utilizan las líneas 3 y 6 del metro, además de los más de 4.000 autobuses de EMT Madrid.
Así, la marca pretende que todos los usuarios disfruten de una experiencia única a través de sus cinco sentidos, recreando las sensaciones que se producen al saborear un Tic Tac.
☐ Olfato: Los asistentes podrán apreciar los matices frescos y dulces creados por el profesor Pedro Navalles, director del máster de Neuromarketing de la Universidad Autónoma de Barcelona, exclusivamente para Tic Tac.
☐ Vista: El túnel contará con luces de los colores de los sabores de Tic Tac y un impactante visual que invitará a los pasajeros a entrar en el túnel.
☐ Oído: El inconfundible y divertido sonido de Tic Tac, además de una música divertida acompañarán a los pasajeros durante su recorrido por el túnel.
☐ Tacto: A través de las formas únicas de los caramelos Tic Tac: la capa lisa y dura y la forma pequeña y ovalada.
☐ Gusto: los asistentes podrán degustar el sabor dulce y fresco de los sabores de Tic Tac de forma gratuita.



CIRO. LA NUEVA TABERNA DE ALMAGRO

Ciro es la apuesta personal, el primer proyecto propio y el sueño y el homenaje a su abuelo de Senén Alcalde. Un solvente profesional de la sala con 14 años de experiencia durante los cuales ha trabajado en los dos mejores japoneses de Londres (Nobu y Zuma), en los hoteles marbellís Marbella Club y Puente Romano y en la dirección de los cuatro locales de Rosa María Esteva y Tomás Tarruella en Madrid: Bar Tomate, Luzi Bombón, Ana La Santa y Bosco de Lobos.
www.elrincondeciro.es



NESPRESSO FORMA 'EQUIPO GASTRONÓMICO' Y RINDE TRIBUTO A LA GASTRONOMÍA CATALANA

Nespresso ha elegido la ciudad de Barcelona para reafirmar su pasión por el mundo de la alta gastronomía en la semana de Sant Jordi, en la que también tuvo lugar el prestigioso torneo de tenis 'Conde Godó' donde la marca volvió a estar presente un año más como Café Oficial. La segunda edición del Nespresso Atelier tuvo lugar los días 20, 21 y 22 de abril y reunió en esta ocasión tan especial a los chefs Pepe Solla, Fernando Canales y Paco Pérez, los cuales han presentado un menú de edición limitada inspirado en la gastronomía catalana.

Martina Klein ha sido la madrina elegida por Nespresso para conducir el evento en el que se ha presentado el restaurante efímero de la marca, así como el menú degustación que supondrá un 'doble reto' para Pepe Solla, Fernando Canales y Paco Pérez. Y es que los chefs Michelin no sólo han trabajado 'en equipo' para configurar juntos un menú tributo a la gastronomía catalana y donde ha quedado a su vez plasmada la esencia de cada uno, sino que además han tenido que incorporar el café como ingrediente en todos los platos, un requisito imprescindible para trabajar en los fogones del Nespresso Atelier.

www.nestle-nespresso.com

LA TORTILLA DE PATATAS PUNK BACH LLEGA PISANDO FUERTE



El chef Iñaki Rodaballo ha preparado la auténtica tortilla de patatas Punk Bach. Como en toda elaboración culinaria, la técnica y la calidad de los ingredientes son fundamentales para conseguir el mejor resultado y se ha atrevido a darnos todas las claves de la que es la última tortilla en incorporarse a la propuesta de la capital. Este restaurante de cocina mediterránea, saca su lado más vasco para esta temporada en la
que incluyen nueva propuesta de pinchos y tostas para la terraza, en pleno Paseo de la Castellana, 74. El pasado mes de febrero, se renovó la carta de Punk Bach tanto para la terraza, como para el interior del restaurante, barra o comedor.
www.punkbach.com

HACIENDA GÚZMAN PRESENTA SU NUEVA EDICIÓN LIMITADA Y NUMERADA

En Hacienda Gúzman (La Rinconada, Sevilla) se respira la pasión que la familia Guillén siente desde hace cuatro generaciones por el mundo del olivar, por el conocimiento en torno a su cultivo, por el respeto al medio ambiente y a todos y a cada uno de los procesos.
Hacienda Gúzman es el resultado de años de experiencia y saber hacer. Es un espacio único por su olivar, el clima, terroir, y también por la selección manual de aceitunas, molturación en verde que tiene lugar el mismo día y en el mismo lugar en el que se produce la recogida. Los AOVES que se cosechan y envasan son de producción limitada y numerada y su crecimiento va acorde a la incorporación de nuevas ediciones y de la producción de las distintas variedades de la hacienda.
En este entorno de clima mediterráneo con influencias semiáridas, y un suelo arenoso y calizo, nos encontramos con el protagonismo de la variedad Hojiblanca, olivos que se caracterizan por el color claro y que que cuentan con una edad media de 25 años. Aquí nace el HG Reserva Familiar HojiBlanca (**PVP 18,00 euros**).
Para elaborar los 5.000 litros de esta edición han sido necesarios 33.000kg de aceituna Hojiblanca procedente de una doble selección (en el campo y en la almazara) recogidaa mano y en verde. La molturación el mismo día de su cosecha, el 1 de octubre, logra que el aceite conserve la esencia de la variedad.
www.haciendaguzman.com





LAS PRIMERAS ANCHOAS CURADAS EN SAL ROSA DEL HIMALAYA

Conservas Codesa presenta una Edición Limitada de anchoas curadas en Sal Rosa del Himalaya, un producto único en el mundo, aún más saludable y gourmet, que mantiene todas las propiedades organolépticas de las mejores anchoas del Cantábrico.
Las anchoas Serie Rosa favorecen una buena salud nerviosa y muscular por su alto contenido en calcio y magnesio, propiedades avaladas por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria.
www.codesa.es







LAS UVAS DULCES, UN AGRADABLE RESPIRO EN EL MADRID DE LOS AUSTRIAS

Este restaurante fresco y versátil es el mejor escape al bullicio para poder tapear, tomarse unas copas e incluso celebrar algún evento especial, fiesta o cumpleaños en la íntima sala de la planta de abajo, porque además su cocina es non stop y se puede disfrutar también en la terraza.
www.lasuvasdulces.com





SUSHITA CAFÉ ABRE UN NUEVO RESTAURANTE EN LA CALLE MIGUEL ÁNGEL

Tras el rotundo éxito de sus hermanos mayores en la calle Alberto Aguilera, 52 y su local en el Centro Comercial Parquesur (Leganés), el grupo desembarca en el número once de la céntrica calle Miguel Ángel aportando una nueva e interesante oferta gastronómica a la zona, situada a escasos metros de las glorietas de Rubén Darío y Alonso Martínez.



ALEJANDRO MONTES ABRE UN NUEVO PUNTO DE VENTA EN LA NUEVA ZONA GOURMET DE CARREFOUR

El chef pastelero Alejandro Montes, creador de Mamá Framboise y defensor de la tendencia de "gastronomía de mercado", sigue ampliando su propuesta y acaba de abrir nuevo espacio de Mamá Framboise en el Carrefour de Alcobendas, dentro de su nuevo espacio gourmet, "El mercado de Alcobendas". Con una propuesta para llevar a casa o degustar in situ.
www.mamaframboise.com





REVUELTA, EXQUISITA TRADICIÓN HELADA DESDE 1922



Hay pocos productos tan fascinantes como los helados. En la antigüedad, sus recetas se guardaban casi como un tesoro, y hoy en día los hay que brillan en la oscuridad… ¡y hasta que cambian de color al lamerlos! Pero los que más gustan siguen siendo los tradicionales, esos que se preparan con mimo de forma artesana y eligiendo cada ingrediente para que su sabor sea único. Eso es justo lo que ocurre en REVUELTA (**www.heladosrevuelta.es**), una empresa familiar con 94 años de historia que también distribuye sus helados a restaurantes, pastelerías, tiendas delicatessen, etc.
Todo se remonta al año 1922, cuando el barquillero pasiego Lisardo Revuelta y su mujer, Virginia Saiz, instalaron un pequeño obrador junto a su vivienda en la preciosa localidad asturiana de Llanes y comenzaron a vender helados con los carritos de toda la vida.
Hoy en día la tercera generación continúa con el negocio de la familia, que llega a todos los rincones del país gracias a su tienda online. Ahora tienen un nuevo y moderno obrador y "furgonetas heladeras" último modelo, pero mantienen las míticas de los años 60-70 puestas a punto y también sus preciosos carritos heladeros de coleccionista; adaptándose a los tiempos modernos sin olvidar sus orígenes. No se ha perdido ni un ápice de la esencia de los primeros helados, ni de su extraordinaria calidad.
Tanto es así que se elaboran de forma totalmente artesana siguiendo la receta magistral del abuelo Revuelta, aunque incorporando nuevos ingredientes y toques creativos, así como las técnicas más punteras. Cada día reciben leche fresca (ordeñada del día), yogur y nata, y se seleccionan cuidadosamente las mejores materias primas para su elaboración: frutas naturales, frutos secos, etc. Los hermanos Revuelta procuran que sean siempre de la zona, pero hay sabores -como el mango, el pistacho o la piña- cuyos ingredientes hay que traer de otros lugares (los pistachos, por ejemplo, vienen de Italia).



TOQUE PRESENTA LA PRIMERA COLECCIÓN DE CÍTRICOS DESHIDRATADOS PARA COCTELERÍA

Toque, la marca que ha revolucionado el mundo de la botánica aplicada a la mixología de la mano de Pepe Orts, continúa trabajando al servicio del hostelero con nuevas propuestas con las que sorprender a su clientela y ofrecer "el toque diferencial" en sus copas. La ultima innovación, fruto de un intenso proceso de I+D+i, es una gama de cítricos deshidratados en la que se ha buscado obtener la máxima calidad tanto en las cualidades organolépticas como en la estética final del producto que presenta una imagen muy cuidada, acorde con el universo Toque. Bergamota, pomelo rosa, naranja sanguina y lima en rodajas, piel de kumquat, limón persa (entero) y tiras de yuzu, limón y naranja valenciana componen una gama pensada para aportar notas ácidas, melosas, dulces, florales y frescas tanto a cócteles y combinados como a lácteos, ensaladas, cocciones, infusiones o, incluso, a un simple vaso de agua mineral.









5 CUCHARAS, UN LUGAR DIFERENTE PARA EVENTOS UNICOS

5 Cucharas Restaurante, Bar & Tasting Room (Infanta Mercedes, 115. Madrid. Tel. 91 023 35 48. **www.5cucharas.com**) es un local con "cuerpo" moderno, actual y funcional, ya que está dividido en dos plantas; en la baja, mesas altas corridas y en la superior un coqueto comedor... y espíritu de auténtica casa de comidas, ya que de sus fogones vistos salen sencillas creaciones, de esas que siempre apetecen. Así que, cualquier momento es bueno para sentarse –o quedarse de pie- en la mesa o en las barras y disfrutar desde el aperitivo hasta una experiencia máxima para el paladar.... Capitaneado por la joven Diana Hermo, arquitecta reconvertida a chef y con las cosas muy claras a la hora de dar de comer: "calidad, mimo y respeto por el producto y los productores, un mimo que también transmitimos a nuestros clientes", y que traslada a la hora de organizar cualquier evento, desde un coffee break hasta un almuerzo elaborado paso a paso con el cliente; es su experiencia máxima, es el Tasting Room. Una experiencia que puede disfrutarse de miércoles a sábado tanto en horario de comidas como de cenas, de 6 a 16 personas sentadas y hasta 40 de pie. Y siempre disponible y por supuesto, adaptándose también a las necesidades del cliente, el Tasting Bar, una opción más informal y económica, pero igualmente deliciosa, entre las opciones del día a día, el Menú Hoy de Maravillas (27 €) será un acierto.



EL 38 DE LARUMBE ABRE LA DESPENSA DE PRIMAVERA

Días cada vez más largos de tardes soleadas. Abrigos y bufandas desterrados en los armarios hasta el año próximo. La primavera se ha instalado en la capital y, con ella, llega la nueva carta de El 38 de Larumbe. Con sus dos zonas, bistró y restaurante, este establecimiento situado en el corazón del distrito financiero de Madrid sigue fiel al espíritu que anima a su propietario, Pedro Larumbe: diseñar propuestas gastronómicas que mantengan viva la cocina tradicional pero en constante actualización. (**www.pedrolarumbe.com**)



MEJILLÓN 'MOULES • FRITES • BIERES', EL CONCEPTO BELGA QUE TRIUNFA EN EUROPA, ATERRIZA EN MADRID

Mejillón 'Moules • Frites • Bieres' trae por primera vez a Madrid su propia versión del concepto gastronómico belga por excelencia: 'Moules Frites', una nueva forma de disfrutar de los mejillones acompañados de patatas fritas caseras y cerveza, y desde sólo 10€. Este concepto que triunfa en el norte de Europa y Estados Unidos, llega por fin a España y en MEJILLÓN podrás degustarlo, siempre de la mano de las mejores recetas internacionales, y durante todo el día gracias a su cocina ininterrumpida.

LAS MEJORES SETAS ABREN LA TEMPORADA DE PRIMAVERA

Las setas son desde hace siglos uno de los alimentos más apreciados por los gourmets de los cinco continentes. Ligeras y polivalentes, podemos encontrarlas en platos tanto dulces como salados y en cualquier época del año, aunque sean precisamente las que aparecen durante la primavera las que tienen alguna de las variedades más sabrosas, aromáticas y delicadas. Jorge Vico, chef del restaurante Montes de Galicia (Azcona, 46) nos hace un repaso por las que considera más interesantes desde el punto de vista gastronómico:

"Aunque hay setas durante todo el año, quizás sea el otoño la época en que se hacen más visibles en platos y recetas, sin embargo es la primavera el momento ideal para disfrutar de ciertas variedades silvestres que no es posible encontrar en otras estaciones, como puede ser el perrechico o seta de San Jorge, y de la criadilla de tierra, por ejemplo. Estos hongos son muy especiales, con un sabor muy peculiar y bastante intenso, por lo que los micólogos las consideran auténticas delicias para el paladar".

El perrechico (o perretxico) debe su particular nombre al euskera y significa 'con una bella cabeza o sombrero'. Es un hongo mucho más frecuente en la cornisa cantábrica y ciertas zonas de Aragón y Navarra, pero también podemos encontrarla en Burgos o Cataluña, donde se la conoce como moixeró. Se trata de una de las variedades más apreciadas entre los amantes de las setas y no diremos que llegue a alcanzar los precios astronómicos de la trufa, pero al principio de su temporada, allá por mediados del mes de marzo, no es difícil encontrarla a más de 150€ el kilo. Afortunadamente, a medida que van pasando las semanas su precio baja sensiblemente. Pero tan caras como deliciosas, hay que decir que el motivo de estos precios está justificado por el









sabor, olor y textura de estos hongos de primavera. "Tienen un aroma muy especial, inconfundible, como a harina fermentada, a pan recién amasado, a levadura. Sin embargo su sabor podría recordar ligeramente al del champiñón aunque más fuerte. Es una seta perfecta para muchos platos porque además tiene una textura muy agradecida. Su carne es carnosa y firme, no se deshace con facilidad ni queda babosa" nos comenta Jorge.

www.losmontesdegalicia.com



NUB, RETORNO A LOS ORIGENES

Su nombre ya promete un viaje inolvidable (repleto de libertad creativa) a las alturas, y por supuesto no es fruto de la casualidad... Porque Nub (Antonio Zerolo, 2. San Cristóbal de La Laguna. Tenerife. 922 077 606. **www.nubrestaurante.com**) descansa sobre una pastelería llena de historia -"La Princesa", fundada en 1927-, en el piso de arriba de una casa colonial de finales del siglo XIX. En alto, y siempre acechado por la humedad, las nubes y el encanto de estar en el casco histórico de San Cristóbal de La Laguna (patrimonio de la humanidad, nombrada por la UNESCO desde 1999). Este sugerente restaurante propone un apasionante viaje a los orígenes gastronómicos de sus creadores.

El Chef italiano Andrea Bernardi y su mano derecha, la Chef chilena Fernanda Fuentes Cárdenas, responsable de la cocina dulce, comparten la filosofía de que su creativa y estudiada cocina es un auténtico puente cultural entre sus países de procedencia y la esencia de la tierra tinerfeña. Estos dos viajeros incansables cuentan una historia, rescatando orígenes, entrelazándolos en cada uno de sus platos que merece la pena descubrir (y saborear).

Es el caso, por ejemplo, de su Infusión de legumbres, bacalao, judión y papa trufa Canaria, que nos traslada en su esencia al pueblo mapuche -del sur de Chile-, cuyo profundo respeto a la tierra les lleva a cocinar solo con lo que esta les entrega.



ÔVEN RECIBE AL BUEN TIEMPO CON LOS NUEVOS PLATOS DEL CHEF FABIO MORISI

Ôven, el primer mozzarella bar de Madrid, apuesta por la renovación y
la evolución de su cocina y tan sólo seis meses después de su apertura en la Gran Vía madrileña amplía su carta con nuevas recetas que mezclan a la perfección las mejores y más representativas materias primas de Italia y España.
Las ideas del asesor gastronómico del restaurante, el conocido chef Fabio Morisi, han dado como resultado siete innovadores platos (una mozzarella, dos burratas, tres platos de pasta y una pizza) que sorprenden por su sabor, aroma y textura y, además, se ajustan a la filosofía culinaria del local: se basan en ingredientes de alta calidad, 100% frescos y naturales, y se cocinan al momento de forma artesanal.
En definitiva, siete originales platos que se suman a la oferta de cocina italiana rústica y honesta de Ôven y que ya están disponibles para disfrutar esta nueva temporada de primavera-verano.
Al grupo de las mozzarellas, todas ellas de queseros de la Denominación de Origen protegida de Campana y elaboradas exclusivamente con leche de búfala, se une la Mozzarella Cantábrico (acompañada con anchoas de Santoña, aguacate, aceite virgen extra y reducción de módena).
www.oven.es

¿SABÍAS QUE QUILICUÁ ES UN CATERING CON ESTILISMO INCORPORADO?



Quilicuá no es un catering al uso. Su propuesta de servicio gastronómico integral de una oferta culinaria de autor con una puesta en marcha de montajes efímeros o pop up recreando el ambiente deseado por el cliente, ¡no tiene parangón!
Además de disponer de un espacio propio, la Abadía de Párraces, en la provincia de Segovia, también montan eventos en cualquier localización, y por supuesto, como apuntábamos antes, la decoran.
Ahora, que llegó el momento de los eventos al aire libre, Quilicuá apuesta por la belleza y la elegancia tanto en platos como en ambientación. Los precios son a medida, estudiándose las necesidades de cada cliente y ofreciéndose un presupuesto exclusivo. Si hablamos de banquetes, hay menús completos a partir de 95 euros por persona.
Se idean las ambientaciones más variadas con distintos carritos temáticos (mexicano, ceviches, quesos, ibéricos, sushi live cooking, italiano, carnes, pescados y postres) ideales para eventos informales al aire libre.
¡Imagínate tu BBC (boda, bautizo o comunión) con adornos y elementos que recreen tus sueños! ¡Inenarrable! **www.quilicua.com**





URKO MUGARTEGUI Y ARATZ MENDIETA, CLAVES EN LA SALA DE CENADOR DE AMÓS

Cenador de Amós finaliza un proceso de renovación de los nombres fundamentales en su equipo, con la incorporación de Aratz Mendieta como Head Sumiller. La clave de esta renovación se inició hace dos años con la incorporación de Urko Mugartegui como director de sala.
Ambos han entrado a formar parte del equipo que el chef Jesús Sánchez y su mujer Marian Martínez capitanean en Cenador de Amós, restaurante que abrieron juntos en Villaverde de Pontones en el año 1993 y que en menos de dos años consiguieron el reconocimiento de la prestigiosa Guía Michelin que les concedió su primera estrella. **www.cenadordeamos.com**



EL ATÚN ROJO, `DESEMBARCA' EN PONZANO POR CUARTO AÑO CONSECUTIVO

Empiezan a llegar los grandes atunes rojos a nuestras costas, y algunos de los mejores acabarán en el restaurante Ponzano (Ponzano, 12. Madrid. Tel. 91 448 68 80. www.restauranteponzano.com), en el epicentro gastronómico de moda. De elegirlos con muy buen ojo y bien temprano se encarga Paco García, y de sacarles todo el partido con un respeto máximo, el equipo de cocina. El resultado, espectacular como siempre, se podrá saborear entre el jueves 19 de mayo y el domingo 3 de julio en diferentes formas: en crudo, en sopa fría, con salsa… bien sea obtenido del lomo, la parpatana, el solomillo, la ventresca, el mormo o las migas ¡Lo difícil será saber cuál elegir!
Y es que un buen atún recién pescado, después del ronqueo tiene múltiples posibilidades y además es uno de los bocados más buscados del momento, no solo por lo saludable que es, sino porque está buenísimo.
De entre las espinas por ejemplo, sale un pequeño manjar que triunfa en cada edición: las migas que acompañan al Salmorejo y al Ajoblanco o tal cual, solo con aceite.
www.restauranteponzano.com

BRASAYLEÑA SE CONSOLIDA COMO LA MAYOR CADENA EUROPEA DE RESTAURANTES ESTILO RODIZIO

La cadena de churrascarías BrasayLeña ha consolidado su posición como mayor cadena europea de restaurantes al estilo rodizio tras anunciar la próxima apertura de su establecimiento número 23.
La compañía, 100% española, cuenta asimismo con interesantes planes de desarrollo. La cadena, ha reforzado recientemente su estructura en una clara apuesta por la calidad y con el objetivo de centralizar todos los servicios de apoyo y soporte a su red de restaurantes.
BrasayLeña ha optado por un desarrollo mixto: el 55% de sus establecimientos son en propiedad mientras que el otro 45% son gestionados en régimen de franquicia.
La compañía está presente en los principales centros comerciales del país, -Madrid (10), Barcelona (3), Galicia (3); Castilla-León (1), País Vasco (2), Valencia (2) y Navarra-, con una media de dos establecimientos por franquiciado.
Recientemente BrasayLeña ha abordado un proceso de renovación de la imagen de sus establecimientos, adecuando su decoración a las últimas tendencias de los interioristas de más éxito, tanto nacionales como internacionales. Siete restaurantes con la nueva imagen en el mes de octubre.
La compañía cuenta con un ebitda promedio en sus unidades propias cercano al 18% y la rentabilidad sobre recursos propios es superior al 50% anual.
www.brasaylena.com







LA REINVENCIÓN DEL CEVICHE

En el restaurante madrileño Montes de Galicia, le han dado una vuelta al tradicional ceviche para conseguir una fusión perfecta de tradición y modernidad, partiendo de productos tradicionales gallegos como es el caso de las vieiras u otros procedentes de climas más cálidos como son el mango o el ají. "A pesar de que en un principio el ceviche pudiera parecer pescado crudo, no es así", nos dice Jorge Vico, chef del restaurante Montes de Galicia. Al igual que ocurre cuando marinamos los boquerones para prepararlos en vinagre, cuando se macera el pescado en el zumo de un cítrico como la lima o el limón, éste actúa sobre las proteínas del producto subiendo su nivel de pH hasta llegar a los niveles de los ácidos con lo que se consigue una desnaturalización de las proteínas, o lo que es lo mismo, logramos la coagulación**. www.losmontesdegalicia.com**

LA DESTILERÍA FAMILIAR GLENFARCLAS ES PREMIADA COMO 'MEJOR DESTILERÍA DE WHISKIES DE MALTA'



La destilería escocesa Glenfarclas, la última destilería familiar que queda en la famosa región de Speyside, ha sido premiada con seis Medallas, dos de ellas de Doble Oro, en la XVI edición de la Competición Mundial de Espirituosos de San Francisco (Estados Unidos), convirtiéndose así en la Destilería de whiskies de Malta más galardonada.

El whisky Glenfarclas 105 Cask Strenght Highland ha sido reconocido como 'Mejor destilado de Malta sin límite de edad' entre 1.899 candidaturas que fueron valoradas por 39 expertos en una cata a ciegas.

Glenfarclas ha ganado un total de seis medallas, incluyendo dos de Doble Oro (Glenfarclas 105 Cask Strenght Highland y Glenfarclas Highland Single Malt 21 Years), dos de Oro (Glenfarclas Highland Single Malt 12 Years y Glenfarclas Highland Single Malt 17 Years) y dos de Plata (Glenfarclas Highland Single Malt 10 Years y Glenfarclas Highland Single Malt 25 Years), además de la denominación de 'Mejor Destilería de Whiskies de Malta'.

"Es un gran honor ser reconocido entre los mejores destilados de la competición", comenta George Grant, 6º generación y actual Director de Ventas de Glenfarclas. "Nos sentimos muy orgullosos y no podríamos estar más contentos con estos resultados".

Para más información de la Competición Mundial de Espirituosos de San Francisco 2016, puede consultar los resultados completos en el siguiente enlace: **http://sfspiritscomp.com/results/browse.**
www.diprimsa.es



EL "EL HILO DE ARIADNA " CONDUCE POR LOS CALADOS DE LAS BODEGAS YLLERA A SU MITOLOGICA HISTORIA UNIDA A SOBERBIOS CALDOS









TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR

La visita a las bodegas del grupo Yllera, a una hora y media de Madrid por carretera, no es solo una forma de conocer la historia de la familia y el vino de Yllera, es también una propuesta enoturística que bajo el legendario epíteto del "Hilo de Ariadna" adentra al visitante en el mundo de la mitología griega y su relación con el vino, a través del Laberinto donde el rey Minos, padre de Ariadna , encerró al Minotauro, y siguiendo el hilo del que se serviría la joven para desentrañar el misterio...

Marcos y Carlos Yllera fueron los anfitriones y responsables de una jornada diferente en la que la cata y el recorrido de los calados estuvo amenizada por dioses y heróes griegos, por el Mito del Minotauro, y por la inprescindible figura de Ariadna, hija del rey Minos de Creta y madre de Enopión el primer vinatero en la tierra.

En la cata-aperitivo se saboréo el Verdejo del que la familia Yllera es pionera y miembro fundador del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda, la primera de Castilla y León. A sus vinos de toda la vida Sauvignon Blanc o Verdejo Vendimia le siguieron los nuevos y elegantes blancos Yllera Chardonnay e Yllera Verdejo Barrica. Pero lo que realmente supuso una refrescante novedad dentro de sus frizzantes fue el Yllera 5.5. El punto álgido de la cata se lo llevó el primer vermú de Yllera denominado "El Hilo de Ariadna" que elaborado de forma artesanal entraña los mejores vinos blancos añejos de las uvas de Rueda.

Al descender por la cueva cuya firma en hierro forjado reza "Al Hilo de Ariadna", la luz se vuelve cada escalón más ténue y se agudiza el silencio. No por ello se deja de observar el esmerado trabajo de restauración que encierran los calados de ese laberinto subterráneo de dos kilómetros de longitud y veinte metros de profundidad en alguno de sus corredores. Y allí, del rincón de una cueva escondida llega el inconfundible aroma a un cordero asado a fuego lento que hará las delicias del que lo pruebe. Durante el kilómetro visitable del recorrido se atraviesan diez salas, cada una de ellas bautizada con un nombre griego que alude a la relación cretense con el preciado caldo y al simbolismo de cada episodio con un tipo de vino. La sala I llamada Creta es el punto de partida de historias para ser oidas y vinos que esperan ser catados, mientras en la V sala aparece Ariadna representando esa juventud y frescura de la que gozan los tintos jóvenes como Cuvi Tinto, Boada Joven.. En la IX Naxos, representa la isla donde de la unión de Dionisios y Ariadna nacerá Enopión, lo que hay que celebrar con caldos de gran reserva como Yllera Gran Reserva. El término de la aventura lo protagoniza Dionisios , el Dios del Vino que criándose en el monte de Nisa plantó viñas y propagó la viticultura allende los mares. No podía ser otro que el Yllera Dominus, la joya de la bodega , el Dios del Grupo Yllera quien le haga los honores a Dionisios en la sala X.

Tras éste singular y bello viaje por las entrañas de Rueda y por la historia cretense, Carlos Yllera conduce al boquiabierto convoy hacia una nueva sorpresa. Un restaurante representando el Palacio de Cnosos, hogar del rey Minos de Creta y de su hija Ariadna, que preparado para cualquier tipo de evento o celebración, deleitara a los comensales con especialidades de la tierra vallisoletana, vease el cordero que se deshace, la presa escabechada con aguacate y vinagre de mostaza, el pulpo a la brasa, o el bacalao con verduras a ese maravilloso horno de leña que se agazapa en la bodega. De postre casero, un tiramisú, tarta de queso o brazo de crema y un orujito de la casa.

Información:
www.elhilodeariadna.es
ariadna@grupoyllera.com



LA NUEVA CERVEZA MADRÍ, MOLA!!

En tan solo un par de semanas de vida, la cerveza Madrí ya ha conquistado a los paladares más castizos.
Madrí es una cerveza artesanal independiente, rubia, ligera, con notas afrutadas y un toque de amargor final. Está elaborada con amor y chulería y el que la prueba repite. Porque Madrí mola!!
Por eso, para los amantes de la buena cerveza que todavía no la hayan probado, Cerveza Madrí quiere invitarles a descubrirla. . A partir del pasado 15 mayo se puede degustar en su versión de barril en los grifos de:
FOGG BAR birras and cheese
CERVECERÍA L´EUROPE
SIETE COPAS CAFE
100% malta de cebada española.
Estilo Cervecero: PILSNER. 5,0 % Vol.



LUIS THE MARINERO LANZA SUS MINIATURAS RED SANGRÍA PARA ESTE VERANO

Como sucediera el pasado verano con el lanzamiento de las tres variedades de sangría
(Red Sangría, White Sangría y Rosé Sangría) y durante el invierno con las dos
variedades de vermut (Vermut Blanco y Vermut Rojo), Luis The Marinero no deja de sorprendernos y lanza para este verano su versión más mini.



LAURENT-PERRIER, BICENTENARIOS EN EL MUNDO DEL CHAMPAGNE, APUESTAN POR ESPAÑA

Laurent-Perrier rinde homenaje al conjunto de la restauración española, representados por empresarios y sumilleres Premios Nacionales de Gastronomía, en la ceremonia celebrada por L`Ordre des Coteaux de Champagne en Madrid, con la presencia de Alexandra Pereyre de Nonancourt.

Fueron nombrados "Caballeros del Champagne":
Walter Cramer, director regional de exportación Laurent-Perrier
Lucie Pereyre, tercera generación de Laurent-Perrier
Sergio Tejedor, director general del grupo de restauración La Máquina
Gema Vela, sumiller del Hotel Ritz Madrid

Ascendieron al rango de "Oficial del Champagne":
Mª José Huertas, sumiller de la Terraza del Casino Madrid
José Luis Muguiro, director general de ventas de Marqués de Riscal, distribuidor Laurent-Perrier España
David Robledo, sumiller de Santceloni

"Todos ellos son ejemplos de la búsqueda permanente de la excelencia. Visión compartida con la manera en la que elaboramos cada una de nuestras cuvées, simbolizando la pasión infinita por el vino, el testimonio de un estilo y de un espíritu único en Champagne." comentó Alexandra Pereyre de Nonancourt.

La tercera generación de la Maison, eligió España para ser entronizada en la figura de Lucie Pereyre, nieta de Bernard de Nonancourt, figura mítica en Champagne, por su espíritu independiente y audacia creativa impulsó en pocos años Laurent-Perrier a la cima de los rankings de mejores casas de champán. Generación tras generación, continua siendo una de las grandes casas sinónimo internacional del lujo.

www.laurent-perrier.com

MAR DE FRADES PRESENTA SU AÑADA 2015

Ya está aquí la nueva añada de Mar de Frades 2015. Puntual a su cita, tenemos ante nosotros un Mar de Frades que hace honor a su nombre: un vino marino. Nada más abrir la botella, se escapa esa brisa marina que en los atardecederes recorre los viñedos del valle del Salnés. Mar de Frades 2015 es jovial, con intensa fruta, aromático y expresivo. Todo enmarcado en el inconfundible sello salino tan único de Mar de Frades.
Precisamente el mar, aunque el del Mediterráneo, también baña el Restaurante Miramar de Paco Pérez, uno de los mayores exponentes de la alta cocina progresiva y de vanguardia: "Es lo que observamos cada día, su luz, su aroma… y, además, nos proporciona productos maravillosos".
El chef cinco estrellas Michelin, que en mayo abrió un Bao Taberna y el año que viene otro espacio en S'Agaro, ha sido el encargado de presentar la nueva añada de Mar de Frades con un menú inspirado íntegramente en el mar: "Es fantástico poder maridarlo con este albariño frutal y floral a la vez, con sus aromas salinos, muy presentes en nuestras elaboraciones. Mar de Frades nos permite disfrutar de un frescor marino pocas veces reflejado en una botella de vino", no duda en confesar.

www.mardefrades.es





EL GAITERO… ¡EN LATA! LA REVOLUCIÓN DE LAS SIDRAS

lLa revolución de las sidras ya está aquí. Y es que El Grupo El Gaitero presenta su apuesta más transgresora: El Gaitero… ¡en lata! Un formato joven, único y rompedor, ideal para disfrutar solo o acompañando las propuestas gastronómicas más clásicas y también las más inusuales.
LA LATA DE SIDRA EL GAITERO es la primera sidra en lata elaborada en su totalidad por manzanas frescas prensadas (asturianas, por supuesto), y eso la hace todavía más especial.
Mantiene su inconfundible sabor (la receta es la misma que la de EL TERCIO DE SIDRA EL GAITERO) y todos sus matices, pero con la ventaja de poder transportarla a cualquier parte con mayor comodidad.
Desde luego, una apuesta rompedora reflejo de una de las señas de identidad de la firma: la capacidad de concebir productos que aúnan tradición y modernidad sin perder la esencia. Y, sin duda, en su última apuesta, lo dejan clarísimo. Porque que, a pesar de haber cumplido 125 años, esta empresa familiar siempre ha sabido adaptarse con maestría al paso del tiempo y a las tendencias del mercado.
Esta sidra es amarilla y muy limpia, con la burbuja bien integrada. Presenta una atractiva complejidad en nariz -con aromas a fruta madura-, y su final largo y elegante descubre un equilibrio redondo entre acidez y dulzor.
Una refrescante tentación que armoniza a la perfección con los aperitivos más clásicos: quesos, embutidos… Y que además sorprende con una frescura que funciona genial como contrapunto del picante y las especias: sushi con un extra de wasabi, pollo cabreado, enchiladas… Así que es el complemento perfecto en cualquier fiesta temática que se precie, ya sea un cumpleaños "japonés" en la piscina o una barbacoa tex-mex en el jardín. **www.sidraelgaitero.com**



MUGA BLANCO 2015, CÍTRICO, MINERAL Y SEDOSO

La familia Muga presenta Muga Blanco 2015 fermentado en barrica de roble francés, un vino estimulante, cítrico, con marcadas notas frutales, característico dulzor y textura sedosa.
Los quesos, las aceitunas, las pizzas, la pasta, los arroces de carne, los pescados a la parrilla o al horno, los guisos mar y montaña y las aves asadas, conforman un universo de sabores acorde con las características del Muga Blanco 2015.
Este vino está elaborado con uva de la variedad viura de edad avanzada (90%), y un toque de malvasía riojana (10%). Se trata de un vino de color amarillo-verdoso pajizo, brillante y límpido.
En nariz uno detecta las frutas ácidas, principalmente cítricos y manzana verde, "dulcificada" por bollería procedente de lías finas y especias de roble Nevers.
En boca la entrada es mineral y sedosa a la vez. En retro-olfacción se mantienen algunos cítricos, aparece la piña y termina tenuemente con monte bajo y vainillas
PVP.9,50€ www.bodegasmuga.es









CARLOS SÁNCHEZ REDONDO, GANADOR DEL SORTEO DE LA REVISTA NÚMERO 65, UNA BICICLETA DAHON MODELO SUV D6, RUEDAS 20”

Tras probarla, me ha parecido una bicicleta muy versátil válida para diferentes tallas ya que al tener el manillar regulable en altura hace que se adapte a cualquier usuario. La postura es muy cómoda y el funcionamiento de todos sus componentes es excepcional. El plegado de la bicicleta es rápido y sencillo haciendo que se pueda transportar fácilmente en cualquier sitio. En definitiva Dahon es una marca líder en este tipo de bicicletas y gracias a TopViajes he podido disfrutar del modelo Suv D6 de la marca.



CHIVITE LAS FINCAS 2015, EL ROSADO CON MÁS TALENTO

Es la segunda cosecha de Chivite. Las Fincas, el nuevo vino rosé que tras el éxito de su primera añada -que se agotó en menos de tres meses- llega al mercado con su singular botella y su atractivo y característico color rosa pálido.

Criado durante cuatro meses sobre sus propias lías, Chivite Las Fincas presenta su característico color rosa pálido y un aroma intenso, muy frutal, con final a pétalos de rosa. En el paladar es suave y agradable, equilibrado y untuoso, muy persistente y con notas de cereza en el retrogusto. De esta segunda añada se han elaborado 60.000 botellas de 75 cl. (PVP.9,90 €) y una edición limitada de 800 magnum. Este vino está acogido a la IGP Vino de la Tierra 3 Riberas.

Chivite Las Fincas es un vino único que procede de la selección de fincas de Legardeta. La Finca de Legardeta es una de las zonas para el cultivo de la vid más septentrionales en la Península Ibérica por lo que presenta una tipicidad muy personal en lo climático, geográfico y lo edáfico, siendo un enclave personal y único para el desarrollo de la vid, con un potencial extraordinario. Es un verdadero “terroir”. Y aquí es donde se cultivan las variedades Tempranillo y Garnacha con que se elabora este nuevo rosado.

La idea de crear esta nuevo rosado surge de la relación entre las familias Chivite y Arzak, que comenzó hace muchos años, y de las tertulias y los momentos que han pasado en torno a una buena mesa y un buen vino. Así, de las conversaciones, encuentros y desencuentros nació la idea de hacer un vino, mano a mano, que sirviera al mismo al tiempo como homenaje al saber hacer de una saga, los Arzak.

El Grupo Chivite refuerza con esta nueva referencia su posicionamiento como marca líder elaboradora de vinos rosados.





LOS SECRETOS DE UNA MARCA PIONERA

Las siglas PCH dan nombre a la temporada de verano de este año. Significan Pacific Coast Highway, lo que conocemos como la Ruta Estatal 1 de California, toda la carretera principal que pasa por Los Ángeles, con lo cual hay una profunda carga de influencia de toda esa zona: amarillo, verde, rosa, naranja, rojo… que darán vida a esta colección que esperamos guste mucho también en España.

El producto revolucionario de cara a este año, es la primera BB cream para uñas, tratamiento y color al mismo tiempo y con un look natural como si no se llevase esmalte. Además, perfecciona el aspecto de las uñas naturales, maquilla, hidrata, ilumina, alisa y suaviza su apariencia, y gracias a sus filtros UV mantiene vivo el color. Entre los ingredientes clave, el hialuronato de sodio que ayuda en la hidratación y actúa como agente alisador o el dióxido de titanio con su efecto blanqueante, sin olvidar el ácido ascórbico, un potente antioxidante que protege la uña de los radicales libres y que gracias a sus micro-partículas de cristal, fortalece la uña.

Si hay un tipo de color que nunca pasa de moda es la famosa manicura francesa. ORLY fue su creador hace 40 años, dato que muy poca gente conoce. Pues bien, su gran gama de colores y productos para este tipo de manicura, es razón suficiente para decantarse por ORLY. La trabajan en la línea natural, en el semipermanente y en el esmalte de larga duración de acabado gel. Y con 15 colores para la base y 5 blancos, uno de ellos de punta fina.

www.premiumlacquer.es





ANA G. RODRÍGUEZ EXPLICA QUÉ ES EL BIOSLIMMING

Ana G. Rodríguez es la distribuidora oficial de BIOSLIMMING en España, uno de los tratamientos más eficaces y reconocidos por los profesionales del sector para luchar contra la celulitis, quemar calorías, acelerar la pérdida de peso, reafirmar y tonificar, dando resultados visibles y duraderos en el tiempo. Según Ana G. Rodríguez, "es un tratamiento integral a nivel corporal que nos permite remodelar, reafirmar y reducir la celulitis de una manera notable. Está completamente demostrado y los datos nos avalan como uno de los más efectivos gracias a su combinación de algas marinas, aceites esenciales y cafeína, que permite tratar los problemas que llevan a la aparición de la celulitis y la retención de una manera global, ya que combinan acciones diferentes de carácter detoxificante, drenante y lipolítico, lo que nos permite también ver resultados desde la primera sesión, pero lo ideal y lo que siempre recomendamos es realizarse seis sesiones para consolidar los resultados."

¿Dónde probarlo?

Madrid: Carmen Navarro, Centro de Estética y Salud Alba, Montserrat Quirós, Applewoods, Mercedes Herranz, Bethsabee. **Valencia:** C.E Rosa Montañana, Vanessa Vendrell, Mireya Pujol. **Sevilla:** Carmen Navarro. **Las Palmas:** Centro Estético Médico Noly.





SUGAR SHINE SYSTEM, LO NUEVO DE BIOLAGE PARA UN MAYOR BRILLO CAPILAR

El brillo es el primer beneficio que desean las mujeres en su cabello, razón por la que Biolage, la línea botánica de la firma Matrix, lanza este nuevo tratamiento inspirado en el cuidado de la piel. Formulado con cristales de azúcar que exfolian suavemente la fibra capilar para quitar las impurezas del cabello, lo que conseguirás es una melena más vital y radiante gracias también a sus humectantes naturales, que ayudan a suavizar y acondicionar el cabello. Las propiedades del azúcar en el mundo de la cosmética son bien conocidos por todos, desde peelings faciales para abrir y limpiar poros a su uso como suavizante para el pelo, al que deja con más brillo y volumen.

www.davidkunzle.com

RESVERATROL, EL SECRETO DE LA ETERNA JUVENTUD

El resveratrol es una molécula perteneciente a la familia de los estilbenos con una enorme capacidad antioxidante, presente en las uvas, el vino tinto, las nueces, los arándanos, las frambuesas o las moras, por citar algunos alimentos. Demostrado científicamente, es un gran aliado para combatir el envejecimiento, que como nos comenta la doctora médica, dermatóloga y experta anti-edad Christine Schrammek, es inevitable pero se puede controlar: "La investigación en la cosmética moderna ya conoce casi todos los estados del proceso de envejecimiento de la piel. Todo comienza en el corazón de nuestras células, no en la superficie donde primero lo notamos. Por eso nuestra línea de cuidado de la piel derma.cosmetics es perfecta en este sentido, ya que trabaja directamente en múltiples capas, ayudando así a prevenir los factores de envejecimiento en numerosos niveles y también a repararla". www.schrammek.es







CÓMO Y CUANDO APLICAR UN SERUM FACIAL

Adela Rodriguez, fundadora y responsable de la firma Sileä Cosméticos, destaca la cantidad (dos o tres gotitas es suficiente) y no olvidarse al tratar el rostro, de zonas cercanas a este como cuello o escote: "Aunque lo ideal sería durante el día y la noche, es en este último caso cuando las células se regeneran, por lo que es preferible aplicar el serum pocas horas antes de irnos a dormir. El número de veces, también dependería de nuestro tipo de piel, pues las hay más deshidratadas o con acné y pequeñas manchas". "Los masajes siempre deben ser suaves y complementarse con un liposoma o crema específica según las necesidades de cada tipo de piel" www.silea.es





VACACIONES A LA VUELTA DE LA ESQUINA
La POP de Dahon es el modelo ideal para usar durante las vacaciones porque te la puedes llevar a cualquier parte, sin importar lo lejos que esté el destino. Un modelo plegable de 16" con el que podrás moverte con total libertad con todas las garantías y que puedes almacenar en muy poco espacio. La POP se adapta a cualquier situación. Para todos aquellos que disfrutan de sus vacaciones navegando, pero que cuando llegan a puerto necesitan un medio de transporte para hacer recados, algo de compra o visitar la localidad en la que han atracado su barco.
PVP. 275 euros





PILMA TE PROPONE UNA SELECCIÓN DE LAS MEJORES MARCAS PARA VIAJAR POR EL MUNDO
RIMOWA BOSSA NOVA Maleta de policarbonato con acabados en piel Color verde y beige. Desde 839 euros.
BRIC'S BOLSO FIRENZE En piel Color crema.PVP 289,00 €
www.pilma.com



SUMMERS FESTIVALS WITH MR.BOHO
Comienza la temporada de festivales MRBOHO quiere ser testigo de los buenos momentos que se viven en ellos. Planes con amigos, complicidad, música, calor, buen ambiente y sol.. el escenario perfecto para presumir de los nuevos modelos MRBOHO.
www.mrboho.com



PURO ROMANTICISMO A GOLPE DE PEDAL
La nueva Brownie Wildflower es toda una declaración de romanticismo. Su estilo vintage con un toque print floral en tonos rosas la convierten en un modelo muy femenino. El romanticismo esta más de moda que nunca durante esta temporada, gracias a los tonos pastel y los estampados florales, y Bobbin se sube a esta tendencia a golpe de pedal de la mano de la Brownie Wildflower. La Brownie Wildflower no es solamente una bonita bicicleta, es un modelo que invita a salir a la calle a pedalear sin prisas y lucirse como nadie. Con la Brownie Wildflower los trayectos estresantes por la ciudad se convierten en plácidos y reconfortantes paseos. Un modelo único y exclusivo que todas van a querer y que no dejará indiferente a nadie. Si quieres darle un toque más personal, también puedes complementarla con alguna cesta de mimbre, ideales para este modelo Brownie Wildflower.
PVP. 695EUROS - www.introiberica.com





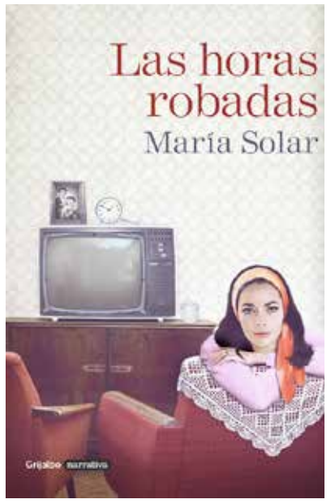
JOSEF AJRAM, IMAGEN DE SCALPERS DURANTE ESTE AÑO, LANZA "EL PEQUEÑO LIBRO DE LA SUPERACIÓN PERSONAL"
La firma de moda masculina Scalpers ha escogido como imagen al ultra-deportista y trader español Josef Ajram, un hombre que representa el espíritu de inconformismo y superación que la firma lleva en su ADN desde sus inicios y en los que basa su posicionamiento de marca, "todo el mundo debería tener objetivos constantemente y de esta manera poder decir que jamás encontraremos el límite. Hay que agotar todos los recursos para hacer realidad los sueños antes de decir que no podemos lograrlo. El conformismo es una trampa en la que no hay que caer. Mi filosofía no es ganar sino sentir que he dado el cien por cien de mis posibilidades", afirma Ajram. www.scalpers.com



Ficha técnica
Título: Los bosques imantados
Autor: Juan Vico
Editorial: Seix Barral
Precio: 17,50 €

UNA FINA CRÍTICA A LA MANIPULACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Francia, 1870. En el bosque de Samiel se reúnen centenares de curiosos, devotos, médiums y magos, y también la prensa, dispuesta a cubrir los fenómenos que se esperan para la noche del 10 de julio. Locusto, un misterioso mago al que nadie ha visto el rostro, ha anunciado su aparición en el bosque, coincidiendo con el eclipse lunar que tendrá lugar en la noche de Samiel y que propiciará el despertar de poderosas fuerzas. Hasta allí viaja Victor
Blum, periodista embarcado en una cruzada personal contra la superchería y el fraude. Dos hechos inesperados, la profanación de una iglesia y un asesinato, pondrán a prueba la investigación de Blum. Un análisis de la fascinación por los fenómenos paranormales y de la necesidad de poner a prueba la fe y la superstición.



Ficha técnica
Título: Las horas robadas
Autora: María solar
Editorial: Grijalbo
Precio: 15.90 €

UNA HISTORIA DE AMOR QUE INCENDIA TODOS LOS MISTERIOS

Es una tarde de enero de 1949 y Carol se acerca caminando con desgana al cine Delicias. Lleva tacón alto, medias negras y una gabardina a medio abrochar. La platea está abarrotada: en los carteles se anuncia la reposición de Gilda, y hay cola para disfrutar de ese cuerpo de mujer hecho de curvas y sonrisas, pero a Carol eso poco le importa. En vez de sumarse al público, sube a la cabina de proyección. Allí la espera Fermín Sicart, el encargado, que a cambio de unas monedas y una triste merienda, va a disfrutar de sus encantos.
No es la primera vez que Carol y Fermín se encuentran entre bobinas y vasos sucios, pero hoy algo se tuerce y Carol no saldrá viva del encuentro.



ESTAMPAS URBANAS DEL JAPÓN

Las historias de La bailarina de Izu constituyen una autobiografía velada de los atribulados años de juventud de la autora. Marcado por la pérdida de los parientes más cercanos, las ceremoniasdel duelo y el fantasma de la memoria, el autor logra, con su estilo elegante y al mismotiempo perturbador, componer escenas inolvidables a partir de los recuerdos dolorosos. Los escritos van acompañados, en esta edición, por varias «historias en la palma de la mano» que no habían sido publicadas anteriormente. Estampas urbanas del Japón previo a la segunda guerra mundial, nuevas versiones de motivos folklóricos orientales, percepciones intensamente vividas, fábulas modernas y poco morales sobre el amor, el deseo y la sexualidad completan esta obra del «maestro de la desilusión» de la literatura del siglo XX.

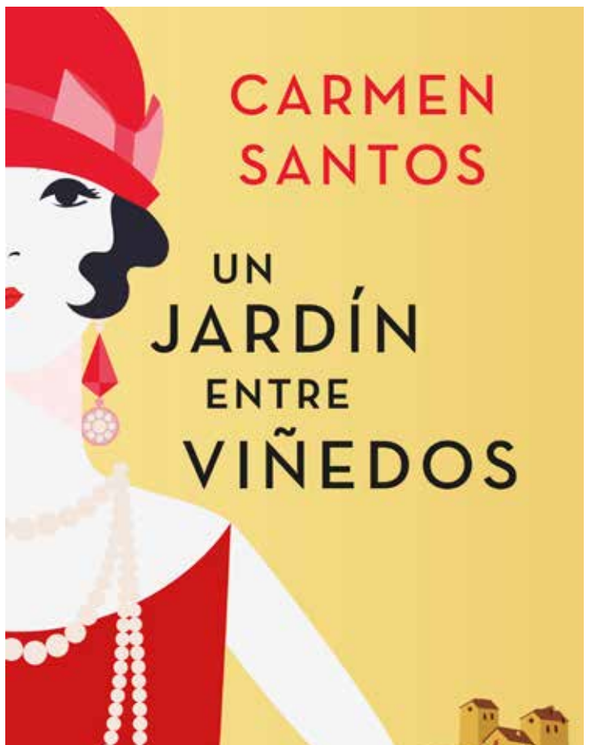
Ficha técnica
Título: La Bailarina de Izu
Autora: Yasunari Kawabata
Número de páginas: 240
Editorial: Seix Barral
Precio: 19 €



DESDE DONDE MENOS TE LO ESPERAS ALGUIEN ESTÁ DECIDIENDO LOS ACONTECIMIENTOS DE TU VIDA

Damián se siente confuso desde que perdió su trabajo. Un día comete un pequeño hurto en un mercado de anticuarios y se esconde en el interior de un armario. Antes de que pueda salir, el armario es vendido y trasladado a la habitación de matrimonio de Lucía y Fede, donde Damián termina instalado, como si formara parte del mueble.La habilidad con que se lleva hasta las últimas consecuencias una premisa imposible, aunque verosímil, imprime a esta novela una tensión extraordinaria. Así, desde su escondite, Damián observa a esta familia.Así, se irá acercando al corazón de Lucía, a sus temores y a sus sueños, y al hacerlo se sabrá por fin respetado y comprobará de todo lo que es capaz al sentirse vivo.

Ficha técnica
Título: Desde la sombra
Autor: Juan José Millas
Editorial: Seix Barral
Número de páginas: 208
Precio: 18,50 €



AMOR, TRAICIÓN Y SECRETOS FAMILIARES

Cariñena, 1927. A la muerte de su padre, víctima de un misterioso accidente, Rodolfo Montero debe regresar de París y tomar las riendas de los negocios vinícolas familiares. Le acompaña su joven y bonita esposa, Solange, a quien conoció en la capital francesa.
El ambiente parisino, vibrante y bohemio, frecuentado por artistas y escritores, ha supuesto para Rodolfo una experiencia única y una época dulce sembrada de cálidas emociones. En tierras aragonesas, sin embargo, el frío arrecia y se cuela por las ventanas de la Casa de la Loma, la mansión de los Montero que ahora se revela ante los ojos de la feliz pareja como un caserón inhóspito que deben compartir con Dionisio, el hermano de Rodolfo.

Ficha técnica
Título: Un jardín entre viñedos
Autora: Carmen Santos
Número de páginas: 544
Editorial: Grijalbo
Precio: 19.90 €



COSTA CRUCEROS E IBERIA PRESENTAN SU ACUERDO DE COLABORACIÓN MÁS AMBICIOSO

Costa Cruceros e Iberia estrechan su colaboración con un nuevo acuerdo que pone a disposición de los viajeros de sus cruceros en Europa diferentes novedades para disfrutar de la mejor experiencia también antes y después de su estancia a bordo.

Este acuerdo generará más de 130.000 asientos a lo largo de los tres años y mejorará la conectividad de España y Europa con los diferentes puntos de inicio de los cruceros de Costa en el continente.

El acto de presentación de este acuerdo ha tenido lugar el pasado 10 de mayo en el puerto de Barcelona a bordo del barco Costa Favolosa, con la presencia de Mario Zanetti, Vicepresident Revenue Management, Air&Sea, Itinerary planning Costa Cruises, María Jesús García, Directora General de Costa Cruceros España y Portugal, Marco Sansavini, Director Comercial de Iberia, y Víctor Moneo, Director de Ventas España.

www.iberia.com

PESQUERA MILLENIUM DESPEGA CON EMIRATES

La aerolínea de los Emiratos Árabes Unidos, Emirates, repite por segunda vez con Pesquera Millenium Reserva. Un clásico de la prestigiosa bodega Tinto Pesquera, que ha vuelto a ser seleccionado entre los mejores del mundo. Una elección en representación exclusiva del vino español y sobresaliente a nivel internacional, al ser el único tinto que no es de origen francés, para su disfrute en Business y Primera clase. Una exquisita wine list a la que sólo tienen acceso los mejores vinos del mundo. Esta es la razón por la que el comité de cata de Emirates ha seleccionado nuevamente a Pesquera Millenium.

www.emirates.com



NUEVA CLASE PREMIUM ECONOMY DE CATHAY PACIFIC AIRWAYS

La compañía aérea con sede en Hong Kong Cathay Pacific Airways amplía sus servicios con la nueva clase Premium Economy para sus vuelos de largo recorrido. Esta nueva clase, que ofrecerá a los viajeros amplias comodidades para hacer un viaje más placentero, estará disponible en el vuelo directo Madrid-Hong Kong que el próximo 2 de junio conectará la capital española con el Lejano Oriente con cuatro vuelos semanales con el Boeing 777-300ER.

www.cathaypacific.com/es



QATAR AIRWAYS INCORPORARÁ EL A380 EN SU RUTA ENTRE DOHA Y GUANGZHOU A PARTIR DEL 1 DE JULIO

Qatar Airways incorporará el A380 en su ruta entre Doha y Guangzhou a partir del 1 de julio. Tras Londres, París y Bangkok, la ciudad china se convertirá en el cuarto destino del A380 de Qatar Airways, la primera aerolínea en operar el súper-jumbo al Aeropuerto Internacional de Guangzhou Baiyun. Los pasajeros que viajen a y desde Guangzhou podrán disfrutar de una experiencia de viaje única, a bordo del avión comercial más grande del mundo, el A380, diseñado para ofrecer el característico servicio Premium de la aerolínea.

www.qatarairways,com



EASYJET CELEBRA SU NUEVA RUTA BARCELONA-BURDEOS CON UNA CATA ABORDO

easyJet, la aerolínea de tarifas económicas líder de Europa, ha querido dar la bienvenida a su nueva conexión Barcelona-Burdeos compartiendo con sus pasajeros una cata a bordo de la mano de uno de los sumillers más reputados de España: Ferrán Centelles. Durante el vuelo, Ferrán Centelles ha mostrados las principales diferencias y curiosidades que existen entre los vinos de Burdeos y los vinos catalanes, así como los conocimientos básicos para realizar una cata de vino. Gracias a esta cata, además de celebrar la llegada de esta nueva ruta, los pasajeros han podido aprender como catar un vino para disfrutar de ello en su llegada al destino.

www.easyjet.com



EUROWINGS, PATROCINADOR OFICIAL DEL BORUSSIA DORTMUND PARA LA PRÓXIMA TEMPORADA DE LA CHAMPIONS

La aerolínea alemana Eurowings, que forma parte del grupo Lufthansa, se convierte en el nuevo patrocinador oficial del equipo nacional de fútbol alemán, Borussia Dortmund, para la próxima temporada de la Champions. el equipo del BVB volará con Eurowings cada vez que jueguen fuera de casa. Para ello la compañía ha desarrollado un diseño exclusivo en uno de sus Airbus A320, cuya característica más visible es el tributo a los colores del equipo alemán: negro y amarillo.

www.eurowings.com



AIR CANADA EXTIENDE SUS VUELOS ENTRE ESPAÑA Y CANADÁ HASTA ENERO DE 2017

Air Canada, la compañía aérea más grande de Canadá a nivel doméstico e internacional, sigue apostando por el mercado español incrementando su capacidad y frecuencias, no sólo en la temporada de verano sino también en invierno. Este aumento de capacidad representa un valor añadido para el desarrollo de las relaciones entre España y Canadá. La operativa entre Madrid y Toronto se extenderá hasta el 7 de enero de 2017, alargando la temporada de vuelos de la compañía, prevista inicialmente hasta el 28 de octubre. A partir de esta fecha, operará con el Boeing 767, donde ofrecerá una capacidad de 187 pasajeros en clase turista y 24 en clase International Business Class.

www.aircanada.com

El verano se inventó para solear las noches y exagerar los días

VUELVE JUNIO

Para muchos, junio es el mejor mes del año. Para mí también. Imagino que será porque las temperaturas son las mejores y todo lo que sucede se convierte en una víspera: de vacaciones, de viajar, de sol y playa, de ese verano español que es un milagro universalmente reconocido. Por lo menos, millones de forasteros lo piensan así y no dudan en pasarlo en nuestro país.

Además de lo habitual de junio, como son la Feria del Libro de Madrid y los días más largos del año, en esta ocasión acabará el festejo con unas elecciones repetidas en las que a nadie le apetece participar. A fin de cuentas se repetirá el resultado de diciembre, más o menos, y esta vez no habrá excusa para que alguien no forme gobierno. O la derecha, o la izquierda, o un mixto. Pero habrá que tener gobierno, a ver si no.



Aunque, para esas alturas de finales de mes, con julio ya a la vista, los ciudadanos estarán más atentos al contenido de sus maletas que a las disquisiciones y pactos de los políticos. Llegará la hora de buscar destino o de prepararse para recibir a los turistas que alborotarán nuestras costas y nuestras noches, con nuestra colaboración en la algarabía. Y es que el verano se inventó para eso, para solear las noches y exagerar los días.

Por eso me gusta tanto junio. Tanto por el espíritu alborotador como por la afición a la noche y al buen tiempo. Y, este año, porque se cierra un capítulo de un largo invierno que no lo ha parecido para adentrarnos en un estío que tiene toda la pinta de volver a ser tan sofocante como el del año pasado. O sea, que habrá que vivir de noche y dormir de día, mientras podamos.

Qué maravilla.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

ANTONIO GÓMEZ RUFO

MADRID

LA NOVELA

RELATO DE UNA GRAN CIUDAD A TRAVÉS DE LOS SIGLOS.

ESTA ES LA GRAN NOVELA DE MADRID. SU HISTORIA, SU ÉPICA, SU VIDA COTIDIANA.
EL LIBRO COMBINA EL RIGOR DE UN GRAN ENSAYO HISTÓRICO CON LA EMOCIÓN Y LA FLUIDEZ DE UNA ADICTIVA TRAMA DE FICCIÓN



TODO SON MOMENTOS.
Y LOS MOMENTOS SON EFÍMEROS.

CAZANDO ESTRELLAS FUGACES

POR ORDEN DE APARICIÓN

JAVIER BAÑAS
MARTA DONAMARÍA
MIGUEL SORÁ
ARIANA CALAHORRO

TEXTO Y DIRECCIÓN

SERGIO VILLANUEVA



ABRIL
8, 15, 22 Y 29
22:30 H

JUNIO
2, 9, 16, 23 Y 30
21:00 H

AMBAR
CERVECEROS INDEPENDIENTES

ATRAPALO.COM
ocio al mejor precio

CALLE SAN MARCOS, 19
CHUECA
MADRID

AZarte