top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VII Nº 71 OCTUBRE 2016



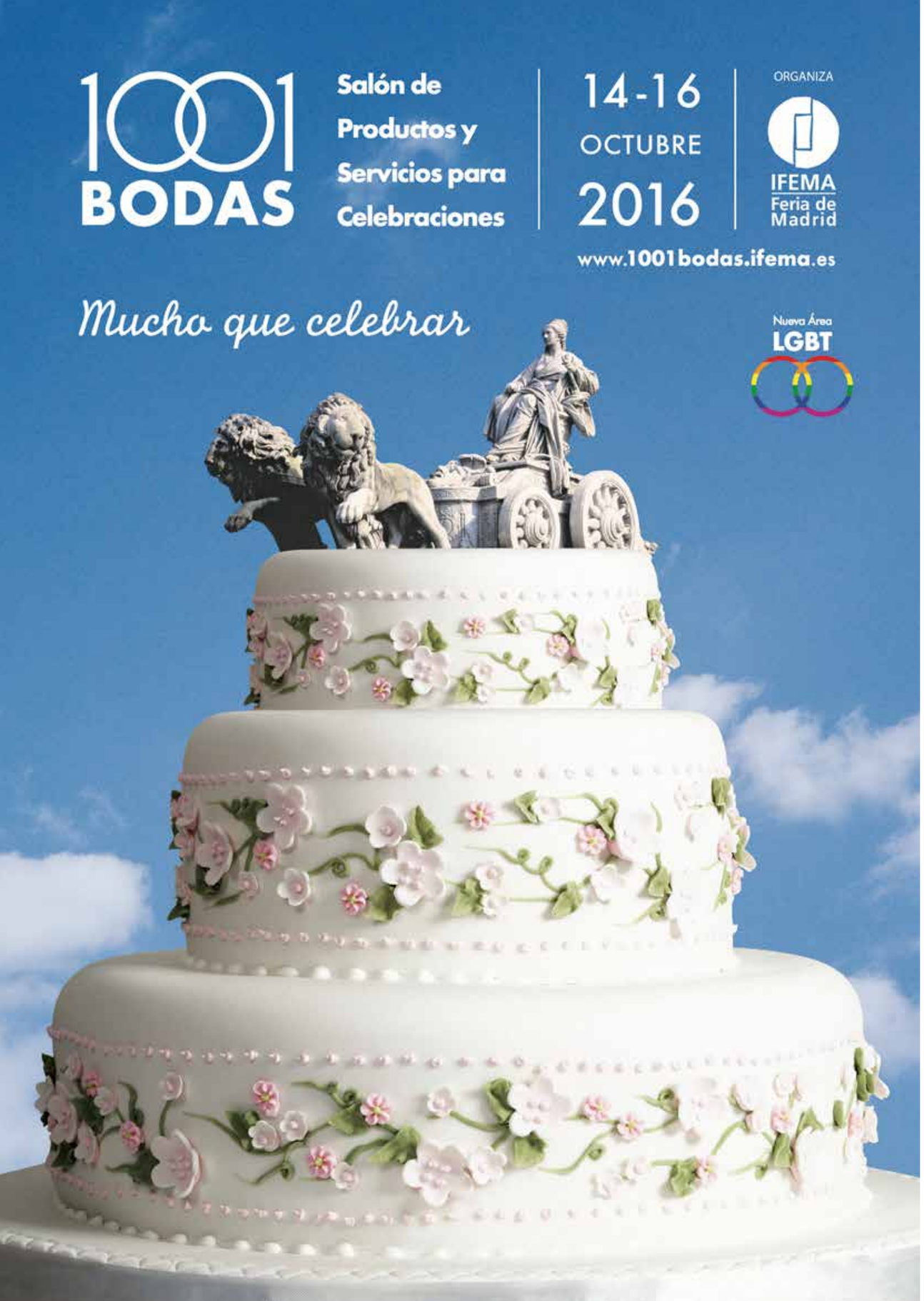
LA MAGIA DE QUERÉTARO
EL MÉXICO DESCONOCIDO

MARRAKECH Y LA MAMOUNIA
UN SÉPTIMO SENTIDO

LA PROVENZA
DE PABLO PICASSO

·SORTEO·
7 NOCHES PARA DOS PERSONAS
EN MOMBASA

PATAGONIA CHILENA
NATURALEZA QUE HAY QUE CONSERVAR



topVIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

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

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

EDITA
Reino & Delmo Marketing y Comunicación, SL

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

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

FOTO DE PORTADA
La Patagonia Chilena. Pilar Arcos

La luna de miel no es imprescindible, pero sí necesaria, no importa que sea a un destino exótico o a otro más habitual a ojos de los demás

VISADO DE ENTRADA

Lunas de miel

El número de bodas en España repunta. Los datos provisionales facilitados por el Instituo Nacional de Estadística –los definitivos se publicarán en diciembre– revelan que 166.248 parejas –3.677 de ellas del mismo sexo– contrajeron matrimonio en 2015, hasta 3.694 más que durante el año 2014, lo que representa un incremento del 2,3 por ciento. Estos datos elevan la tasa hasta 3,5 matrimonios por mil habitantes, una décima más que en el año anterior.

También aumenta la edad media de los contrayentes, hasta los 37,3 años para los hombres y los 34,4 años para las mujeres, una tendencia creciente que se viene repitiendo desde 1990, cuando las edades medias eran de 27,8 y 25,6 años, respectivamente.

Ya sin datos estadísticos en la mano, esta elevada edad media de las parejas que se casan –es decir que muchas superan con creces esta cifra– permite aventurar que en numerosos casos al menos uno de los contrayentes no será novato en estas lides y que es repetidor por segunda o tercera vez. También es lógico sospechar que a esas edades la vida no sea una aventura, como por desgracia lo es para los más jóvenes, y disfrutarán de una situación económica holgada o cuando menos desahogada.

Y sea la primera, segunda o tercera vez, el comienzo de una vida compartida bien merece una celebración, con viaje de iniciación incluido, que puede ser a un destino todo lo exótico que se quiera, pero que en nada desmerecen a otros cercanos y más habituales. La cosa está en hacerlo extraordinario para uno mismo, aunque a ojos de otros no sea excepcional. Y en eso de hacer especial un viaje nupcial son especialistas quienes a mediados de este mes se reúnen en el Ifema madrileño bajo el paraguas de la feria Mil y una bodas, que, digo yo, estarán contentos con los datos facilitados por el INE, porque son cifras que mantienen viva esta parte del sector viajes dedicada a buscar destinos y alojamientos diferenciados para quienes dan el paso del matrimonio.



La luna de miel, eso que el diccionario de la RAE define como la “temporada de intimidad conyugal inmediatamente posterior al matrimonio”, no es imprescindible pero sí necesaria. Es el primer paso en una relación que se recordará siempre, pase lo que pase luego y aunque algunas de estas nuevas parejas pasen con el tiempo a engrosar la estadística de casos de nulidad, separación y divorcio, que en 2015 alcanzaron un total de 101.357, un descenso del 4,3 por ciento respecto al año anterior. Dice el INE que entre el sí matrimonial y el sí de la separación median 16,2 años de convivencia. Al menos que el arranque sea dulce y el viaje de luna de miel, inolvidable.

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

"Un viaje es como el matrimonio. La manera certera de estar errados es pensar que tenemos el control" JOHN STEINBECK (escritor estadounidense ganador del Premio Nobel de Literatura en 1962. 1902-1968)

08 NATURALEZA QUE HAY QUE CONSERVAR
Naturaleza salvaje que adquiere formas espectaculares a base de paisajes abruptos de cordilleras jóvenes, bosques singulares, ríos impetuosos, lagos alpinos, pampas infinitas, glaciares de hielos milenarios...





44 UN SÉPTIMO SENTIDO
Los cuatro colores de MARRAKECH destacan en el pequeño gran universo de "La Mamounia". Entre las ventanas de los muros ocre del Hotel se divisa el verde vivo de las palmeras del jardín, el azul rabioso del cielo marroquí y como telón de fondo el blanco inmaculado del Atlas cubierto de nieve.



34 LA MAGIA DE QUERÉTARO
Nuestro fotogáfo y nuestro escritor nos hacen un pequeño recorrido por el MÉXICO desconocido.

68 LA PROVENZA DE PABLO PICASSO
La PROVENZA francesa está ligada para siempre a la Historia del Arte. En su luz y en sus fantásticos paisajes se inspiraron los grandes maestros de la pintura del siglo XX, de Matisse a Cézanne, de Derain a Gauguin, de Braque a Picasso. El artista español buscó refugio en esta bella y soleada zona del sur de Francia, buscando la luz del Mediterráneo.



Y ADEMÁS...

03 VISADO DE ENTRADA
JOSÉ LUIS DEL MORAL "Lunas de Miel"

06 SORTEO
7 noches para dos personas en Mombasa en el hotel Baobab Beach Resort

86 HOTELES
· Hotel Anantara Layan Phuket
· NH Calderón
· Noticias varios
· Publireportaje SALLÉS HOTEL & SPA MAS TAPIOLAS

100 GASTRONOMÍA
· Noticias

104 ENOLOGÍA
· Noticias

106 SORTEO GANADOR
. Estancia de dos noches en el hotel Casas do Côro

108 BAZAR
. Bazar
. Bazar Belleza
. Libros

114 AEROLÍNEAS
. Noticias

116 KILÓMETRO 0
ANTONIO G. RUFO "DESTINO ESPAÑA"









Baobab BEACH RESORT AND SPA - DIANI

top VIAJES

TE INVITAN A

Siete noches en habitación en régimen Todo Incluido en el Baobab Beach Resort en la playa Diani Beach Mombassa en la Costa Sur de Kenia para dos personas + un trolley de regalo de Kikahle Travel*

www.baobab-beach-resort.com



* Para disfrutar de este premio, los billetes de avión tendrán que ser adquiridos a través de la agencia Kikahle Travel. Sujeto a disponibilidad, excepto Julio, Agosto, Navidad y Semana Santa.

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia en MOMBASSA y un trolley de Kikahle Travel.El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 5 de noviembre 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!

PATAGONIA CHILENA

NATURALEZA QUE HAY QUE CONSERVAR

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

Guanacos salvajes en un valle.

Naturaleza salvaje que adquiere formas espectaculares a base de paisajes abruptos de cordilleras jóvenes, bosques singulares, ríos impetuosos, lagos alpinos, pampas infinitas, glaciares de hielos milenarios...



Los Cuernos o Torres del Paine son tres gigantescas moles rocosas puntiagudas como agujas, lo que evidencia que se trata de formaciones relativamente jóvenes. Cumbres nevadas que dan origen a muchos cursos fluviales.

Generalmente cuando se habla de viajes de luna de miel se piensa en destinos tropicales de playas blancas, aguas turquesa y verdes palmeras, pero no siempre es así. Cada día son más los recién casados que optan por lugares más fríos, de montaña, y tan vírgenes y solitarios como una remota cala de las Seychelles.

Junto con el desierto reseco de Atacama, las playas de Punta de Choros, los balnearios de Viña del Mar y el misterio de la Isla de Pascua, en Chile está cobrando especial importancia en los últimos años la Patagonia como destino de luna de miel. Paisajes únicos con cerros y bosques infranqueables, llanuras infinitas abatidas por los vientos, y pleno contacto con la naturaleza, ofrecen múltiples alternativas para todos los gustos.

UNO DE LOS DIEZ MEJORES DESTINOS DE SUDAMÉRICA PARA DESPUÉS DE LA BODA

La red social norteamericana Matador Network, especializada en el mundo de los viajes, ha elegido a la Patagonia como uno de los Diez Mejores Destinos de Sudamérica para después de la boda. Y aunque siempre es mejor viajar por libre, para los más comodones, para los que no quieren sorpresas desagradables, muchas agencias de turismo ofrecen paquetes específicos que incluyen el traslado a Punta Arenas y Puerto Natales, excursiones a las Torres del Paine y alrededores, a los glaciares Balmacesa y Serrano, tarjeta de asistencia y, por supuesto, hotel. La estancia media es de 4 días, 3 noches, pero se puede y se debe de ampliar. En muchas ocasiones al viaje se añade un recorrido por la vecina Patagonia Argentina, complemento ideal.

Eso sí, no será una luna de miel contemplativa de playa y tumbona, aunque también es cierto que la actividad se puede planear para dejar tiempo al descanso y a la actividad favorita de los recién casados.

EL CLIMA

Lo primero que hay que tener en cuenta es que en el Hemisferio Sur, donde se encuentra Chile, las estaciones están invertidas con respecto a las del Hemisferio Norte, donde está España. En octubre en Europa estamos entrando en el otoño, pero en la Patagonia empieza la primavera. La temporada alta austral va de enero a agosto, la más baja es precisamente octubre



Excursiones con guías llegan hasta estos hielos milenarios por los que se puede acceder utilizando crampones ajustados a las botas. El color grisáceo del hielo no se debe a ninguna suciedad, sino a la mayor o menor concentración de fragmentos rocosos arrastrados por la abrasión producida sobre el lecho del glaciar.

Glaciar Serrano.





Un perezoso de 3 metros
Muy cerca de Puerto Natales están las Cuevas del Milodón, tres enormes cavernas descubiertas en 1896 en las que se han encontrado restos de tigres de dientes de sable y de un gran mamífero de la familia de los perezosos llamado milodón. Grandes herbívoros de más de 3 metros, cubiertos por largos pelos rojizos con los que combatían el frío, que se extinguieron hace unos 10.000 años y que podrían haber coexistido con los primeros seres humanos. Además de sus huesos y su dura piel, los expertos estudian sus coprolitos (heces fosilizadas) que abundan en las cavernas. Arriba, una mujer posa junto a la estatua de un milodón a la entrada de las cuevas, foto de la derecha.

En las Cuevas del Milodón se han encontrado restos de estos animales que se extinguieron hace unos 10.000 años

y noviembre. Así pues, ahora mismo estamos en una situación perfecta: primavera con poca gente.

DOS PATAGONIAS

La Patagonia es una región geográfica situada en la parte más austral de América, y comprende territorios del sur de Argentina y Chile. Políticamente, la región se divide en dos: la Patagonia argentina, al este, y la Patagonia chilena, al oeste. Aunque las actuales líneas fronterizas son discutidas, podemos decir que tres cuartas partes de la Patagonia pertenecen a la Argentina y el resto a Chile.

Toda la Patagonia cubre un área de más de un millón de km² con una población de unos 2,5 millones habitantes. Es decir, muy baja densidad de población, lo que constituye uno de sus muchos encantos.

LA PATAGONIA CHILENA

La Patagonia chilena, en la zona austral del país, abarca la Provincia de Palena, la Región de Los Lagos, la Región de Aysén y la Región de Magallanes. Naturaleza salvaje que adquiere formas espectaculares a base de paisajes abruptos de cordilleras jóvenes, bosques singulares, ríos impetuosos, lagos alpinos (aquí prefieren llamarlos andinos), pampas infinitas, glaciares de hielos milenarios... Lugar en el que existieron culturas hoy ya extintas (los selknam u onas, los aonikenk o tehuelche) y donde aún podemos disfrutar de antiguas estancias ganaderas.

Una zona con una atmósfera increíblemente limpia, sin contaminar, donde se puede beber directamente de muchos de sus ríos y torrentes, que parten de los últimos campos de hielos continentales, algunos con una antigüedad de más de 20.000 años.

LA FAUNA Y LA FLORA

El 43% de la superficie de la Patagonia chilena está formada por regiones silvestres protegidas, lo que favorece la existencia de una gran diversidad biológica no alterada por el ser humano, repletas de especies endémicas. La flora local es la más meridional del continente americano, adaptada a condiciones de vida muchas veces extrema, aunque la abundancia de lluvias en algunas zonas hace que aparezca una vegetación exuberante y en muchos casos tan densa que es prácticamente impenetrable. Nombres exóticos como el coigüe magallánico, el ñirre y la lenga, conforman un tipo de bosque muy característico de la zona.

En el mundo animal destaca el guanaco, un mamífero de la familia de los ca-



Puerto Natales

En Puerto Natales instalamos nuestro “campamento base” para recorrer la Patagonia Chilena. Población pequeña (unos 17.000 habitantes), agradable y tranquila, es paso obligado para acceder al Parque Nacional Torres del Paine, que se encuentra a solo 112 km. Plano de cuadrícula clara con edificios no demasiado altos y de colores vivos. Arriba, el hotel boutique Noi Indigo Patagonia. Bajo estas líneas, el Hotel Costa Australis, en el mismo puerto.



La voz “Paine” procede del aonikenk, idioma de los tehuelches, y significa Azul, pues de este color aparece el macizo según le ilumine el sol o la falta de él, ya que las montañas están más tiempo escondidas que visibles









mélidos, como la llama, la vicuña y la alpaca. En algunas cordilleras sobreviven los pumas y los huemules, un tipo de ciervo. Y entre las aves, además del majestuoso pero lejano cóndor, sobresale el ñandú, bastante parecido al avestruz.

A estas tierras llegó Fernando de Magallanes en el siglo XVI y aquí tomó contacto con los pacíficos indios tehuelches. Las enormes huellas dejadas en la nieve por sus pies y la confirmación más adelante de que se trataba de aborígenes de gran talla hizo que el descubridor los llamara en portugués, su lengua materna, “patagao” (pata grande), que enseguida se convirtió en “patagón”.

Me gusta esta versión, aunque si bien es cierto que los aborígenes eran corpulentos, también lo es que se calzaban con gruesas botas de pieles para protegerse del intenso frío, lo que explicaría el tamaño de las pisadas. Pero hay otras leyendas. Una dice que a Magallanes le recordaron al gigante Pathoagón, personaje de la novela de caballerías El Primaleón, de Amadís de Gaula, muy famosa en España por aquellos años. Sin embargo cuesta trabajo creer que el rudo marinero que desde muy joven anduvo enrolado en las naos tuviera afición por la lectura. Quien sabe. Lo innegable es que desde entonces la Patagonia ha pasado a formar parte de esos lugares míticos, de ensueño, hasta convertirse hoy, gracias al transporte aéreo, en uno de los destinos preferidos por muchos turistas aventureros o no.

PUERTO NATALES

En Puerto Natales instalamos nuestro “campamento base” para recorrer la Patagonia Chilena. Población pequeña (unos 17.000 habitantes) y tranquila es paso obligado para acceder al Parque Nacional Torres del Paine, que se encuentra a solo 112 km., y los glaciares de Balmaceda y Serrano, las joyas de la corona de la Patagonia chilena.

En la Nochebuena de 1894, dos exploradores alemanes llegaron aquí y bautizaron Natalis al río, en cuyas orillas crecería la ciudad que vivió durante muchos años de las vacas y las ovejas en estancias gestionadas por baqueanos, los gauchos que en vez de en la pampa trabajan en las montañas. Hasta que llegó el turismo.

El Parque Nacional Torres del Paine tiene una superficie de 181.414 hectáreas y está situado

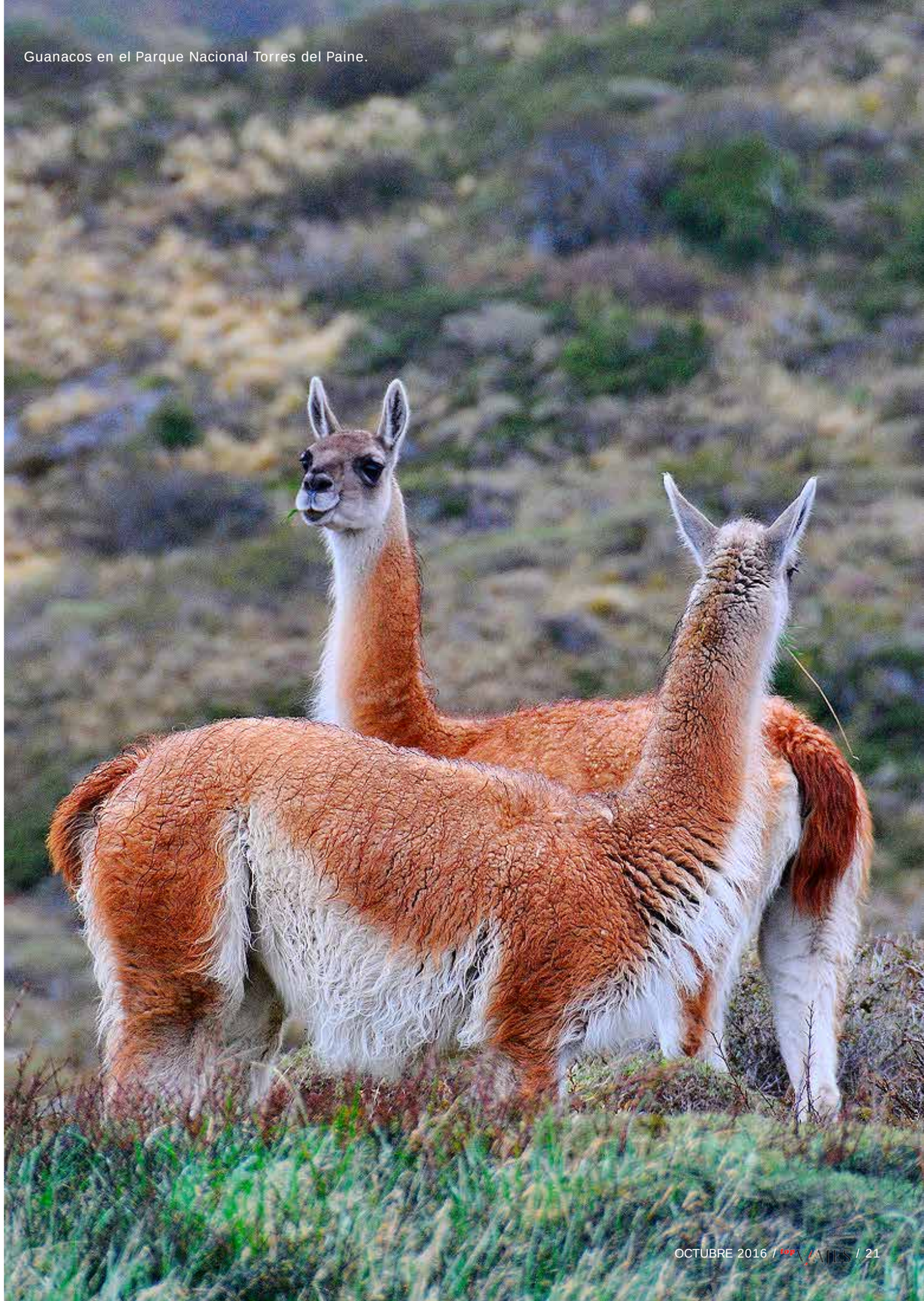


El Parque Nacional Torres del Paine está situado entre la Cordillera de Los Andes y la estepa, en la provincia Última Esperanza. Azul, blanco y gris de la lengua de hielo; marrón de las montañas; verde lechoso de los lagos... toda una paleta de colores difícil de olvidar.

Cogiendo hielo del glaciar para hacer cubitos que enfríen el whisky.



Enormes témpanos de hielo en el Lago Grey.



Guanacos en el Parque Nacional Torres del Paine.



Más fino que el cachemir
El guanaco es un mamífero silvestre de la familia de los camélidos, como la llama, la vicuña y la alpaca, y aunque solo existe en cinco países de Sudamérica, su proliferación es tal que algunos lo consideran casi una plaga, sin embargo podría ser un buen negocio. Su pelo, más fino que el del cachemir o la alpaca, podría ser una importante fuente de ingresos. Se ha llegado a pagar 160 € por un kilo de su pelo, mientras que la lana de oveja (el principal ganado de la Patagonia) vale unos 5,3 €. También se acusa a las alpacas de acabar con los pastos, pero su forma de comer es más "ecológica", ya que cortan la hierba en vez de arrancarla (como hacen las ovejas). Y al tener almohadillas en las pezuñas deterioran menos el suelo.



Aunque solo existe en cinco países, el guanaco, un camélido parecido a la llama, la vicuña y la alpaca, no está en peligro de extinción

entre el macizo de la Cordillera de Los Andes y la estepa, en la provincia cuyo nombre lo dice todo de los exploradores que la descubrieron: Última Esperanza.

La voz "Paine" procede del aonikenk, idioma de la tribu de los tehuelches, y significa Azul, pues de este color aparece el macizo según le ilumine el sol o la falta de él, ya que las montañas están más tiempo escondidas entre las nubes que expuestas a las miradas. Los Cuernos o Torres del Paine son tres gigantescas moles rocosas puntiagudas como agujas, lo que evidencia que se trata de formaciones relativamente jóvenes. Cumbres nevadas que dan origen a muchos cursos fluviales. El Río Paine forma una espectacular cascada en el sector de la Laguna Amarga, junto a la senda que lleva a la Laguna Azul.

GLACIAR GREY

En la parte occidental del parque, dentro de los llamados Campos de Hielo Sur, se encuentra el glaciar Grey, seguramente el más concurrido por los turistas ya que hay varias compañías de ferries que llegan hasta él. Es una enorme masa de hielo de 6 km. de ancho y más de 30 metros de altura dividido en dos frentes. Actualmente se encuentra en retroceso, según indican los estudios realizados a partir de 1996, cuando tenía una longitud de 28 kilómetros.

Presenta una característica coloración azulada, debido a un fenómeno por el cual el hielo absorbe las longitudes de onda de luz roja mientras que dispersa las de la azul.

Excursiones con guías llegan hasta estos hielos milenarios por los que se puede acceder utilizando crampones ajustados a las botas. El color grisáceo del hielo que aparece bajo nuestros pies no se debe a ninguna suciedad, sino a la mayor o menor concentración de fragmentos rocosos arrastrados por la abrasión del hielo al deslizarse sobre el lecho del glaciar.

Azul, blanco y gris de la lengua de hielo; marrón de las montañas; verde lechoso de los lagos… toda una paleta de colores difícil de olvidar.

PARQUE NACIONAL BERNARDO O'HIGGINS

El Parque Nacional Bernardo O'Higgins con sus más de 3,5 millones de hectáreas es el más extenso de Chile. Se caracteriza por sus grandes extensiones de hielo y por los vestigios de la cultura alacalufe (nómadas que utilizaban canoas para desplazarse).

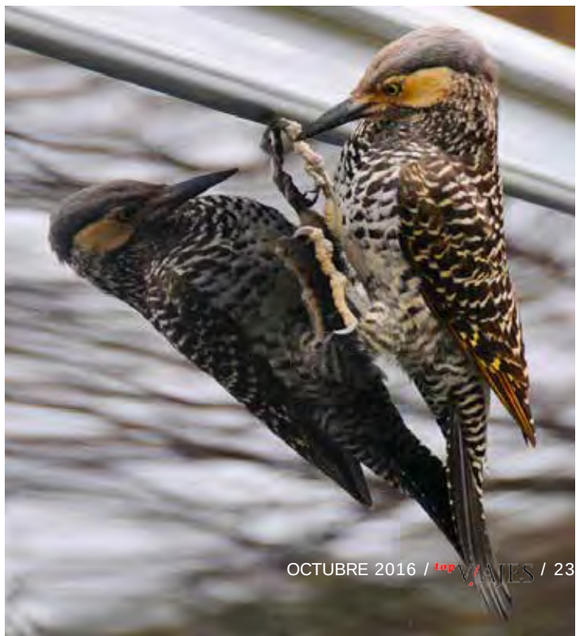






Fauna muy peculiar
El 43% de la superficie de la Patagonia chilena está formada por regiones silvestres protegidas, lo que favorece la existencia de una gran diversidad de flora y fauna. En esta página arriba a la izquierda, un carancho cordillerano, de la familia de los halcones. A su lado un lobo marino u ontario de la Patagonia. A la izquierda, un cóndor junto a las Torres del Paine. Abajo, un ñandú, el avestruz americano. Y a su lado, un pitío o pitigüe (pájaro carpintero) se refleja en la luna de un todoterreno.





También hay pampa en la Patagonia. Extensas llanuras surcadas por ríos caudalosos con antiguas estancias ganaderas



Dentro del parque se encuentra el Glaciar Pío XI, el más grande del Hemisferio Sur, que es una excepción con respecto a los otros, pues está creciendo. Se ha constatado que en los últimos cincuenta años ha aumentado más de diez km. a un ritmo de unos 20 cm. diarios. La última medición revelaba una longitud de casi 64 km. con un frente de unos 75 metros de altura. Es especialmente sobrecogedor asistir al desprendimiento de algunos de sus témpanos de proa, lo que provoca un ruido atronador y enormes olas dignas de un tsunami.

EL GLACIAR BALMACEDA

El Glaciar Balmaceda, por su parte, está en la pendiente oeste del Monte Balmaceda. Se trata de un impresionante glaciar colgante de más de 2 km. Su visita de una jornada se puede realizar a bordo de cómodos barcos que parten por la mañana de Puerto Bories, cerca de Puerto Natales. Después de unas dos horas de navegación por el Fiordo de Última Esperanza contemplando altas montañas, cascadas aves y lobos marinos, bajamos a tierra para dirigirnos a los pies del Glaciar Serrano por un camino que atraviesa frondosos bosques de coihues (que recuerdan a los robles) y ñirres (parecido a las hayas), también alguna que otra mata de calafate.

Mientras los turistas hacen trekking, un miembro de la tripulación se acerca al lago para recoger hielo milenario que, debidamente troceado, servirá de cubitos para refrescar un whisky que se ofrece a la vuelta a bordo del ferry.

Pero no hay que abusar, una cosa es coger unos cubitos y otra robar descaradamente un tesoro. En 2012 la prensa local publicó que la policía se había incautado de un camión frigorífico en el que encontraron más de cinco toneladas de hielo guardadas en bolsas de plástico y procedentes del glaciar Jorge Montt, en el Parque Nacional Bernardo O'Higgins. Su destino no era otro que un bar de copas de Santiago de Chile.

LA ESTANCIA PERALES

La siguiente parada es en la Estancia Perales, una antigua hacienda reconvertida en centro turístico, en donde almorzamos. La comida es típicamente patagónica: carbonada (sopa de carne y verduras), cordero magallánico asado al palo (a la brasa abierto en canal). Los vegetarianos que no se asusten, también hay comida para ellos.

De regreso en Puerto Bories, aún queda tiempo antes de volver a Puerto Natales para dirigirnos a la Cueva del Milodón, un enorme herbívoro parecido a un perezoso que vivió hace unos 10.000 años, y del que hablo específicamente en un despiece dentro de este reportaje.

UNA ESPECIE DE PARAÍSO



Arriba, la estancia Perales, a 51 km. de Puerto Natales, antigua explotación ganadera hoy dedicada al turismo. A la derecha, puente colgante de madera sobre el Río Pingo.

Sendero en el Parque Nacional Bernardo O'Higgins.







Baqueanos
El baqueano es el gaucho de las montañas, personaje que conoce como nadie el terreno y que se compenetra profundamente con su caballo. En la página de la izquierda, un baqueano en la estancia Puerto Consuelo, fundada en 1893. Sobre estas líneas, Juan Cárdenas, un baqueano histórico, “grave, modesto y reservado como una tapia”. A la izquierda, preparando el cordero en la Estancia Perales.

Rápidos del Río Paine, poco antes de la cascada.



Hielo de glaciar para enfriar el whisky.

La Patagonia Chilena es, ya lo hemos visto, una especie de paraíso... pero en la tierra. Y como tal no está exenta de peligros. El Parlamento chileno aprobó en 2011 la ley de concesiones eléctricas que allanaba el camino a la construcción de cinco grandes embalses en la región de Aysén, en la Patagonia. Con ello se ponía en peligro una de las zonas más bellas del planeta y de las menos contaminadas.

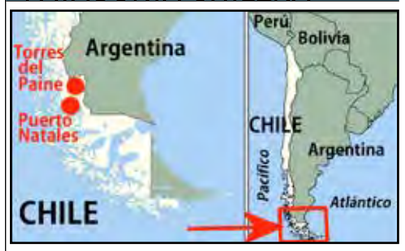
La idea era producir en ellas electricidad destinada a abastecer a la capital chilena, Santiago y a las empresas mineras del cobre situadas a unos 3.5000 km. Los embalses en proyecto inundarían una extensión de unas 6.000 hectáreas. Y el tendido eléctrico necesario para transportar la electricidad hacia el norte sería el más largo de la tierra con una longitud de 2.300 km., con multitud de torres (cerca de 4.000) de unos 70 metros de altura (como casas de 23 pisos) que atravesarían parques nacionales con el consiguiente impacto medioambiental, humano y turístico.

Evidentemente, una tragedia como la que provocarían las represas hizo que estallasen las protestas de grupos ecologistas o simplemente conservacionistas de Chile y del mundo entero, muchos de los cuales se unieron en la plataforma "Consejo de Defensa de la Patagonia Chilena".

La presión local e internacional logró que en junio de 2014 el proyecto global fuera rechazado por un comité de ministros. Pero la controversia está lejos de zanjarse y la amenaza sigue en el aire. Los socios de HidroAysén han manifestado queinsistirán en su proyecto.

GUÍA PRÁCTICA

PATAGONIA CHILENA



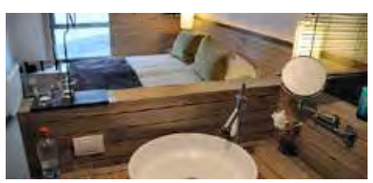
CÓMO LLEGAR

Las aerolíneas que vuelan actualmente desde Madrid a Santiago son **LATAM (www.latam.com)** con un vuelo directo en su **Boeing Dreamliner 787,** que dura unas 13 horas**,** e **Iberia** con vuelo directo también. En mayo **Alitalia** inauguró esta ruta con escala en Roma. **Air France** vuela con escala en París.
LATAM (en la imagen) conecta de manera directa y diaria la capital, Santiago, con Punta Arenas (3:20 horas). Y desde allí a Puerto Natales hay 248 km.
Hasta febrero, **LATAM** opera servicio dos veces por semana desde Santiago directo a Puerto Natales.



DÓNDE DORMIR

El hotel **The Singular Patagonia** (5 estrellas, **www.thesingular.com**) en Puerto Natales es uno de los mejores de Chile.



Otra opción es el **Noi Indigo Patagonia** (en la foto, 4 estrellas **www.noihotels.com**) un coqueto hotel boutique de 29 habitaciones, 23 de ellas con excelentes vistas al fiordo de Última Esperanza y el glaciar Balmaceda. Muy confortable, sábanas de 400 hilos, edredón de plumón y almohadas de pluma de ganso. Restaurante Pez Glaciar con especialidades marinas.

QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía patagónica se basa en los productos de la zona: carnes, pescados y mariscos, siempre sanos y naturales, cien por cien orgánicos ya que los pastos y las aguas están libres de pesticidas y contaminación.
Es muy característico el "pebre", pequeños trozos de tomate, sazonados con perejil, cebolla, ajo y chile, que se come con pan antes de almorzar o para acompañar los platos principales.
Entre las carnes sobresale el cordero magallánico asado al palo, de raza corriedale, un cruce de merina y lincoln (en la foto).



Sus vinos merecen capítulo aparte. El clima de la Patagonia, con un amplio abanico térmico, y las peculiares condiciones de un suelo pedregoso y aluvial, junto a las excelentes condiciones fitosanitarias, la notable luminosidad, las escasas lluvias y la baja humedad, crean unas condiciones inmejorables para la vitivinicultura.
Los mejores vinos se producen en los valles de los Ríos Negro y Colorado, zonas frías especialmente aptas para cepas blancas como la torrontés, sauvignon, Pedro Ximenez, etc. y tintas como cabernet sauvignon, merlot, syrah, malbec, bonarda...
Uno de los mejores restaurantes es **Ancestros Patagonia (www.ancestros-patagonia.com)** especializado en comida criolla. Muy frecuentado por turistas pues ofrece un espectáculo folclórico basado en la cultura selknam.



También en Puerto Natales está el **Afrigonia** (Eberhard, 343, en la imagen), mi preferido. Un pequeño local en lo que fuera un banco, del que guarda su caja fuerte. Decoración ecléctica con algún guiño lejano a África, como en los servilleteros que son animales de madera. Fusión criolla e internacional con buen gusto. Centolla con salmón ahumado, gambas al vino blanco, pescado con callampas (hongos), y asiento de cordero (ambos lomos unidos) al espeto..

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Chile **http://chile.travel/**
Turismo de Patagonia :
http://patagonia-chile.com/site/



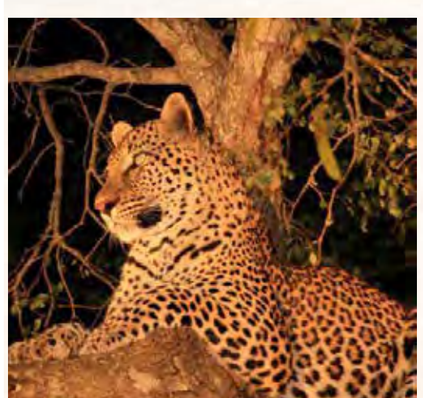


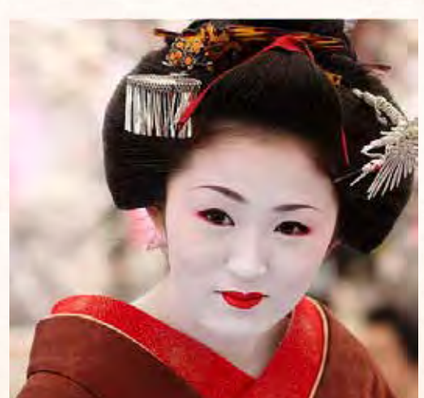
KIKAHLE
—travel & adventures—

Como todos los años en breve se celebrará la feria 1001 Bodas, y estamos listos para que vengáis a visitarnos y conocernos. Estaremos presentes en el stand 6A51B del 14 al 16 de Octubre, para ayudaros a elaborar el viaje de vuestros sueños a cualquiera de nuestros múltiples destinos. Además podréis participar en un sorteo para dos personas a Mombasa, en el Baobab Beach Resort.
¡No dudéis en venir a vernos!

Para más información:
www.kikahle.travel









LA MAGIA DE QUERÉTARO

EL MÉXICO DESCONOCIDO

TEXTO GABRIEL CARREÑO PÉREZ
FOTOS MANUEL CHARLÓN



Ubicada en la parte central de México, esta región aloja una hermosa ciudad colonial, cuatro pueblos mágicos, una reserva de la biosfera, cuatro sitios declarados Patrimonio de la Humanidad y un sinfín de paisajes a lo largo de Sierra Gorda y sus alrededores. No tiene playa y sus visitantes son mayoritariamente mexicanos. Es como era el mundo antes del turismo de masas: tiendas humildes y bien surtidas que abastecen a la población y a los visitantes nativos de los productos tantas veces comprados y consumidos en familia, museos recoletos que hablan de ellos y de su pasado, muchas fiestas religiosas y algunas paganas que son ceremonia, no solo espectáculo… Y una gastronomía singular, derivada de su situación geográfica medio desértica y medio montana, con quesos contundentes, vinos correctos, sabrosos cactus y hasta insectos, cocinados se entiende.













BERNAL

Al llegar al pueblo mágico de Bernal, una imponente peña que dicen es el tercer monolito del planeta resplandece con los últimos rayos de sol. Abajo, la oscuridad tiñe de ocre las calles adoquinadas que huelen a barbacoa y a esas empanadillas rellenas llamadas gorditas. Parejas de nativos pasean de la mano mientras algunas mujeres hacen compras apuradas por la hora antes de regresar a casa. El silencio sustituye al alboroto vespertino que crearon los escolares uniformados de brillantes azules al salir de la escuela. Suenan campanas llamando a misa. Bernal es mágico no solo por decreto estatal. Al igual que Jalpan de Serra, Tequisquiapan y Caldereyta de Montes, pertenece a esa clase de destinos que invitan al paseo sosegado, a la visita curiosa y a tomar un plato de buen queso con un vino local de producción ecológica.

Jalpan de Serra es naturaleza y religión. Es el centro de una reserva de la biosfera donde el desierto se funde con el bosque tropical, los pastizales y la alta montaña. La sima de Sótano del Barro, de 400 metros, alberga una flora densa en la que se refugian jaguares y guacamayos. Al regresar al casco urbano, se impone una parada en la iglesia de Santiago Apostol. Esta fue la primera de las cinco misiones que fray Junípero Serra fundó en la zona a mediados del siglo XVIII. Su fachada azafranada está atiborrada de adornos, como ninguna otra iglesia: angelitos revoloteando, santos, plantas con frutos, escudos, conchas y hasta un águila bicéfala, como la de los Habsburgo, pero devorando una serpiente... Lo que faltan son algunas cabezas, arrancadas con odio durante las Guerras Cristeras.





CADEREYTA DE MONTES

Cadereyta de Montes aloja los dos viveros más importantes de América Latina para el estudio y conservación de distintas especies de cactáceas. La Quinta Fernando Schmoll fue fundada en 1920 y cuenta con más de cuatro mil tipos de cactus provenientes de todo el continente y algunos ejemplares traídos de Africa. El Jardín Botánico Regional cuenta con 3.000 especies y desde hace más de 25 años se dedica al estudio de la diversidad vegetal del estado de Querétaro. Novenarios, procesiones, misas y rosarios diarios alivian el alma católica de la pesadez sensual de la barbacoa de carnero, el guiso de nopal y el guisado de xoconotsle, siempre engullidos con un vaso de espeso pulque. Para quien desee aventura culinaria, las tantarrias son chinches cocidas en limón y sal, que se guisan para comerse en tortillas de maíz o como relleno de albóndigas.

Y ahora... El glamur. Viajes en globo y ultraligero, seductores balnerios y hoteles de cuatro y cinco estrellas.
Tequisquiapan es una invitación abierta para dejarse invadir por los colores y las formas de la naturaleza. Calles adoquinadas, atardeceres puros, jardines inundados de púrpuras buganvilias y una impactante arquitectura. En sus alrededores se levantan las bodegas que nutren de los mejores caldos de la región a los restaurantes de todo el país. Y a 15 minutos se encuentra La Trinidad, una comunidad minera dedicada a la extracción de ópalo en medio de este semidesierto omnipresente. Hay tours interesantes que permiten profundizar en el proceso de explotación: desde el picado de la piedra hasta su transformación en joya.'

MARRAKECH Y LA MAMOUNIA

UN SÉPTIMO SENTIDO

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR www.laventanademanena.es

La Mamounia.

Los cuatro colores de Marrakech destacan en el pequeño gran universo de “La Mamounia”. Entre las ventanas de los muros ocre del Hotel se divisa el verde vivo de las palmeras del jardín, el azul rabioso del cielo marroquí y como telón de fondo el blanco inmaculado del Atlas cubierto de nieve



Oleo de Winston Churchill.

La historia de La Mamounia comenzó gracias al acierto de un padre, el rey Sidi Mohammed Ben Abdellah que tenía la costumbre de regalarle a sus hijos por su boda, un jardín ¿Sería su intención que cultivaran su matrimonio con el mismo esmero que se cuida una flor, que tuvieran su lugar en el mundo, o que disfrutaran de espléndidas fiestas , las famosas “nzaha” como hizo el dueño del jardín de la “Mamounia”, su hijo Mamoun? De los cuatro jardines “arsats” que tomaron el nombre de sus dueños, Abdessalam , Moussa, Hassan y Mamoun solo ha pervivido el jardín del último, que tras fiestas épicas, curiosas anécdotas y cambios, aloja hoy al carismático Hotel La Mamounia en Marrakech.

POR SIEMPRE, LA MAMOUNIA...

La Maumonia ha supuesto un mundo en sí mismo desde su fundación como hotel en los tiempos del protectorado francés cuando los arquitectos Prost y Marchisio, allá por el 1923, supieron transformar esas quince hectáreas en un oasis en el centro de la ciudad.

A mediados de siglo Marruecos se consideraba como la primera experiencia africana para muchos europeos que querían conocer otro mundo sin alejarse demasiado de casa. El exotismo y los contrastes de Marrakech atrajeron a gente cosmopolita que encontraba en la ciudad africana una forma placentera de vida y una sensualidad nueva para la mayoría. Todos estos encantos en grado superlativo los ofrecía La Mamounia que incluso, antes de la segunda guerra mundial, permitía a una clientela escogida llevar sus propios muebles para que se sintieran como “en casa”. No es difícil imaginar las noches de La Mamounia de aquel entonces cuando los huéspedes se vestían de etiqueta, ellos con sombrero de copa y frac, ellas con trajes de noche y joyas deslumbrantes, y se reunían para la cena en el restaurante, no sin antes dar un paseo por el jardín por el que asoma el alminar de la Koutoubia del s.XII. Y no muy lejos de aquellas noches deslumbrantes, a pocos metros de los muros de La Mamounia, el panorama cambiaba radicalmente y la Plaza de Jamaa El Fna hacía su acto de aparición.

FOTO DE MAMOUNIA



Los aromas y los colores de Marrakech.

Las cestas rebosantes de sabrosos condimentos son el punto álgido del zoco. Embellecen el mercado con su colorido y de sus efluvios varios se auguran apetitosos guisos



Los cafés de Marrakech.



LA PLAZA DE JAMAA EL FNA

Para hablar de la imponente Plaza no hace falta remontarse a un pasado cargado de romanticismo; la plaza y su escenario son intemporales. Hay que verla por partes, pues de un primer vistazo es imposible ya que más que una plaza, Jamaa El Fna, es casi una aldea compuesta por muchos y diversos de aquellos ambientes que cautivaron a Hitchcock para el rodaje de“ El hombre que sabía demasiado”. El colorido es lo primero que atrae la atención, las túnicas largas de los hombres en tonos marrones y negros contrastan con las de las mujeres de vivos y alegres colores. Marruecos es un deleite para los sentidos y el sentido del oído se agudiza en la Plaza con el tamtam de tambores, con el sonido agudo de la flauta del encantador de serpientes, del parloteo de la multitud y de cuando en cuando con el monótono murmullo del Muecín llamando al rezo. El “gusto” tiene su momento al paladear los deliciosos dátiles, los frutos secos, los zumos de naranja o los “pinchos morunos” de alguno de los puestos de la plaza, regados por un sabroso té en el que predomina el sabor a hierba buena. Restaurantes caros y baratos, cafés legendarios como el Francia o el Argana, donde sentarse a observar esa tremenda humanidad que supone la plaza y que le ha hecho merecedora por la UNESCO del “Patrimonio oral de la humanidad” en 2001. Tiendas de alfombras, teteras, cerámica y las sinuosas calles del zoco que van a desembocar a la plaza componen el universo de la Plaza de Jamaa El Fna que se impone recorrer antes de cruzar el muro de La Mamounia y así poder contrastar dos aspectos diferentes de un mismo Marrackech.

La sensualidad de esta ciudad marroquí ha atraído durante siglos a gente variopinta que la ha convertido en su hogar. La fragancia del jazmín mezclado con los aromas de carbón quemado, canela y hachis envuelven el aire. La belleza de su flora: buganvillas, palmeras, hibiscos... el color ocre de sus muros y la viveza de sus tintes alegran la vista. Un paseo por la famosa plaza de Jemaa el Fna y por el zoco es una provocación continua para los sentidos. Tanto, que parece como si



Las sabrosas y coloridas especias del zoco de Marrakech.

Cae la noche en la Plaza de Jamaa El Fna.

Escenas de La Mamounia.









antes hubieran estado dormidos.

Los músicos amenizan la plaza tocando melodías de las que se traslucen los múltiples orígenes de la ciudad. En sus notas se adivinan tonos andalusíes, bereberes, y africanos. Mientras, los encantadores de serpientes manejan al reptil a su antojo y los echadores de la buenaventura tratan de cantarle su suerte a los numerosos turistas que contemplan absortos el espectáculo de la enorme plaza, degustando un té con hierbabuena en algún "cafecito", de los muchos.

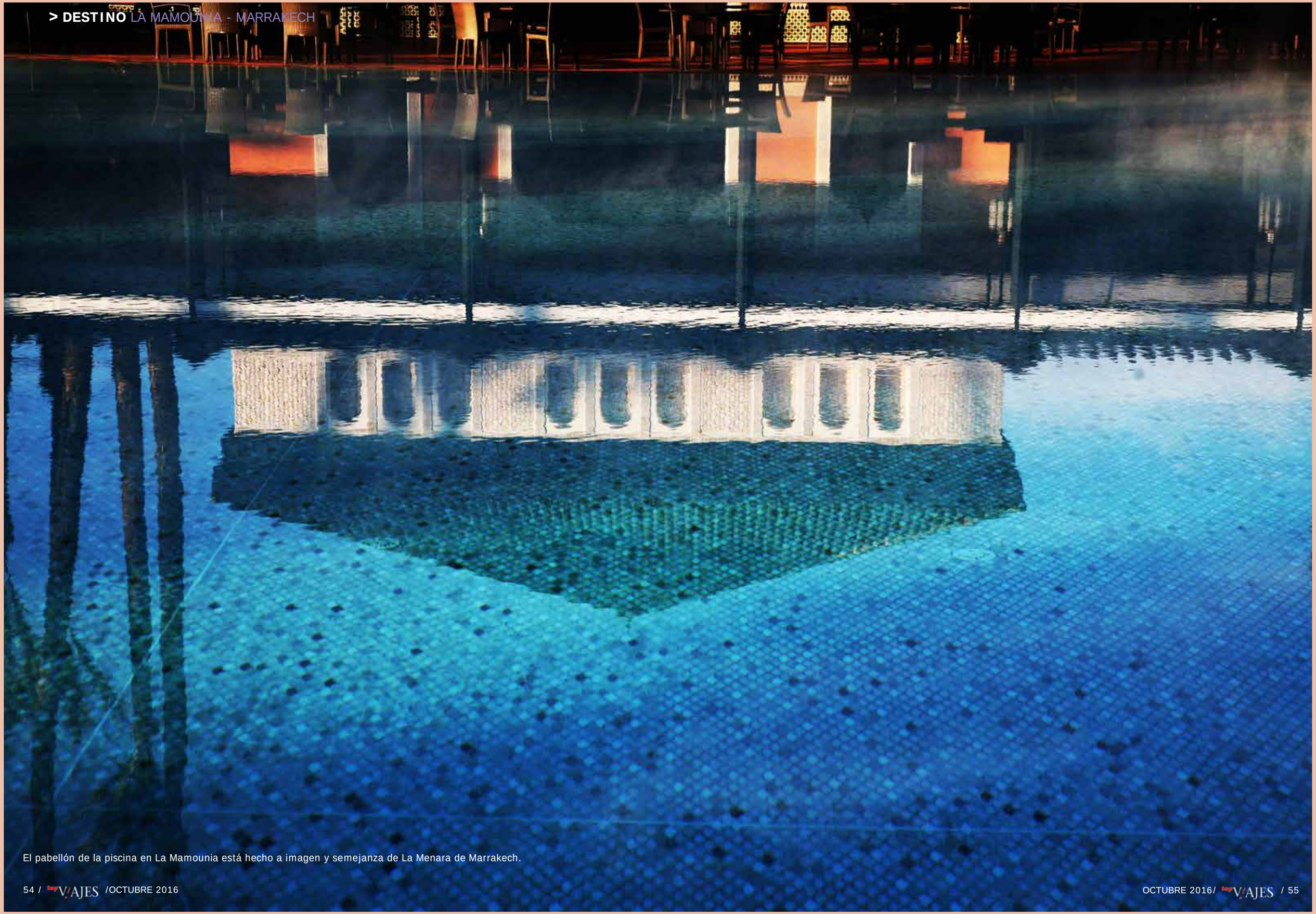
Jamaa El Fna es un espacio abierto que parece no tener fin. Sin embargo el zoco que bordea la plaza entraña un laberinto de callejuelas con arcos sinuosos por los que a duras penas se cuela algún rayo de luz, que lucha por brillar entre los tenderetes de pieles, artesanía, alfombras... Alli el griterío es constante. Los puestos se suceden uno a otro, el murmullo no cesa y la pituitaria se activa al pasar por la zona de curtidores, en la que solo se ven hombres, o al llegar al gremio de los tintoreros con fragancias de la páprika que utilizan para teñir de rojo o añil si trabajan con azul.

Las farmacias compiten en variedad y colorido con los puestos de especias, y en sus estanterías múltiples botes de cristal con hierbas y ungüentos, contienen el secreto para curarlo casi todo, si se sabe como utilizarlos. La mandrágora por ejemplo, tomada en pequeñas cantidades es un afrodisíaco que se transforma en adormidera si se va la mano...

EL MÁS BELLO DE LOS OASIS.

Al pasar bajo el arco de la muralla del s.XII y entrar en las ocho hectáreas del parque de La Mamounia, se escucha el silencio. Una puerta de marquetería escoltada por dos elegantes ujieres con capas rojas da paso al interior del hotel, cuya última renovación a cargo de Jacques García, tras tres años y 100 millones de euros, se dio por concluida en el otoño del 2009, siendo un rotundo éxito gracias a la sabiduría del aclamado diseñador al recrear y exaltar el estilo arábigo-morisco que prevalece en todos y cada uno de los detalles del hotel, con patios que recuerdan al "Patio de los Leones" de la Alhambra granadina. Las paredes son de estuco marroquí, los arcos de herradura y el granate sobresale entre los colores. El anagrama del árbol de la vida se encuentra en cabeceros, fuentes, en rincones insospechados, y piezas ultramodernas como la escultura del niño marroquí le dan una pincelada de modernidad a la tradición. Cristalería y vajilla son las mismas en los cuatro restaurantes variando el color a juego con la decoración. Estos son algunos

El azul añil pinta las paredes del Spa de La Mamounia.



El pabellón de la piscina en La Mamounia está hecho a imagen y semejanza de La Menara de Marrakech.

La Koutoubia es hermana gemela de La Giralda de Sevilla.



de los deliciosos pormenores con los que Jacques García ha conseguido crear un ambiente único.

Cae la noche y los tonos bermellones de cielo iluminan la piscina cuyo pabellón, hecho a imagen y semejanza del palacete de La Menara, se refleja en el agua.

Las luces de La Mamounia están pensadas para alumbrar sin deslumbrar. Predomina la lámpara de cristal colgante andalusí en la que varían los colores a juego con la estancia , de suave alumbrado, siguiendo la tradición de Marruecos que encuentra descanso en la iluminación leve de las casas, tras la luz cegadora del sol. Un aroma apenas perceptible y sin embargo evocador se aspira en cada rincón . Será ya para siempre jamás, el perfume de La Mamounia, con ligeras fragancias de cedro, aroma de naranja y dátiles, preparado única y exclusivamente para el hotel. La música también goza de exclusividad y acentúa la ya de por sí , tremenda sensualidad del palacio. Estas son solo las primeras impresiones, cuando saliendo del aeropuerto con el cansancio del viaje y, llegados de otros mundos, se entra en éste oasis, los músculos se reblandecen y se avivan los sentidos. Entre los claro oscuros de la luz destacan los colores fuertes que Jacques García ha elegido para sus telas: rojo, negros, granates... y entre las notas musicales se escucha la melodía del agua que como indudable protagonista de mundo árabe tiene su importante papel en La Mamounia, brotando de fuentes y surtidores, estratégicamente situados para que en ningún momento se deje de escuchar su gorgoteo.

De camino a la habitación se observa el esmero que Jacques García ha puesto hasta en el mínimo elemento de la decoración Una fila de luces a modo de antorchas férreas cortejan el pasillo hasta llegar a la cerradura de hierro labrado que abre la puerta a una suite en la que imperan belleza y comodidad. Elaborada marquetería, almohadones, arcos, celosías, cristal y mármol son algunos de los motivos decorativos e una habitación desde cuya terraza se divisa el palmeral que con la iluminación nocturna se vuelven un bello pasaje de “Las Mil y una noches”. El trino de los pájaros y el burbujeo del agua anuncian el amanecer. Un sol radiante hace que al correr las cortinas, la vista del Atlas nevado en los picos, los limoneros y las flores , se convierta en un momento único en el que la grandeza de La Mamounia se presenta con el aire limpio de la mañana y azul impecable del cielo.

DESCUBRIENDO LA MAMOUNIA.

En el “Pabellón de la Piscina” se sirve un buffet de desayuno combinando las delicias europeas y las marroquíes. Frutas, zumos, pastelillos de hojaldre, aceitunas, quesos de cabra y leche de camello dan paso a los tradicionales huevos con

Entrada al mundo de La Mamounia.

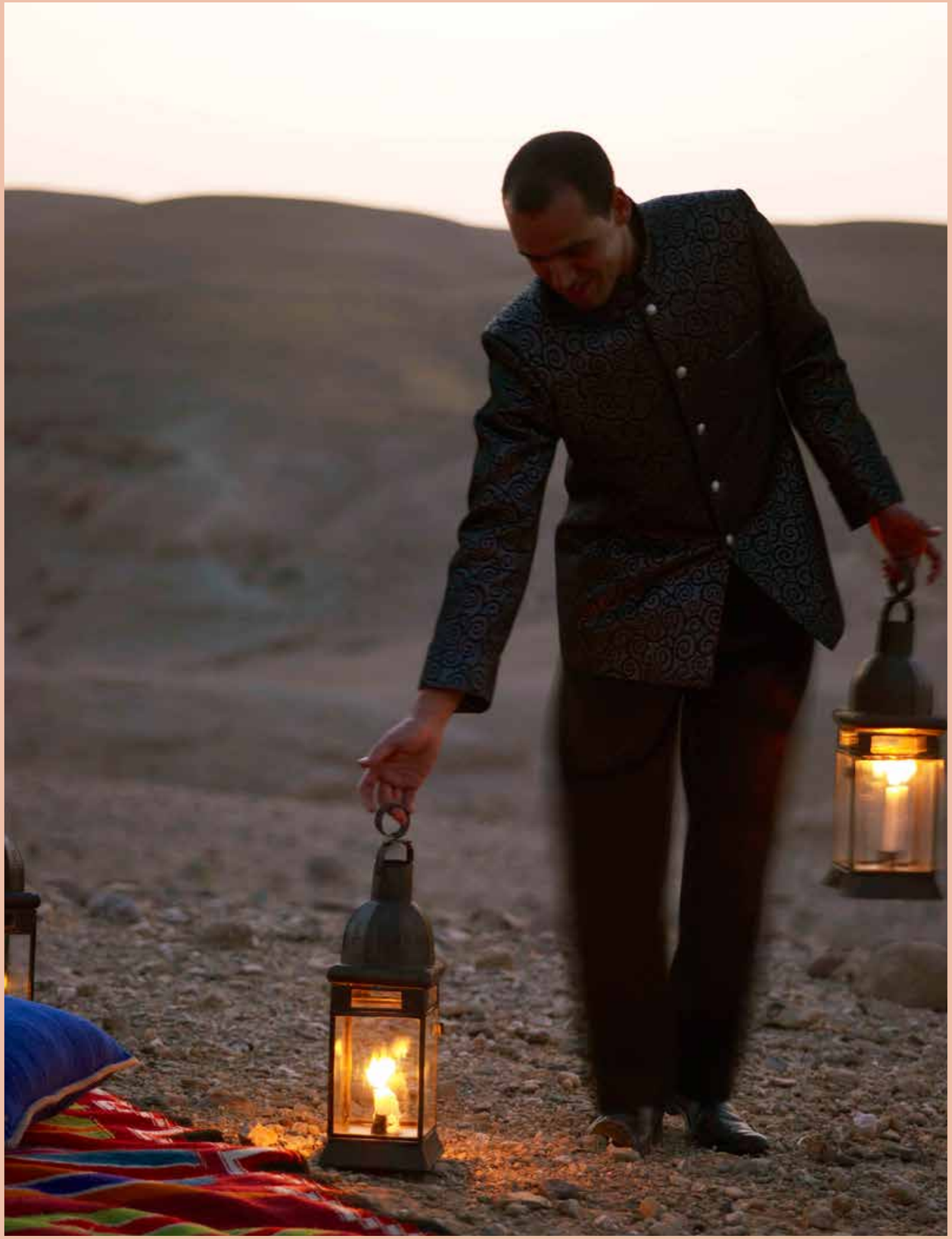
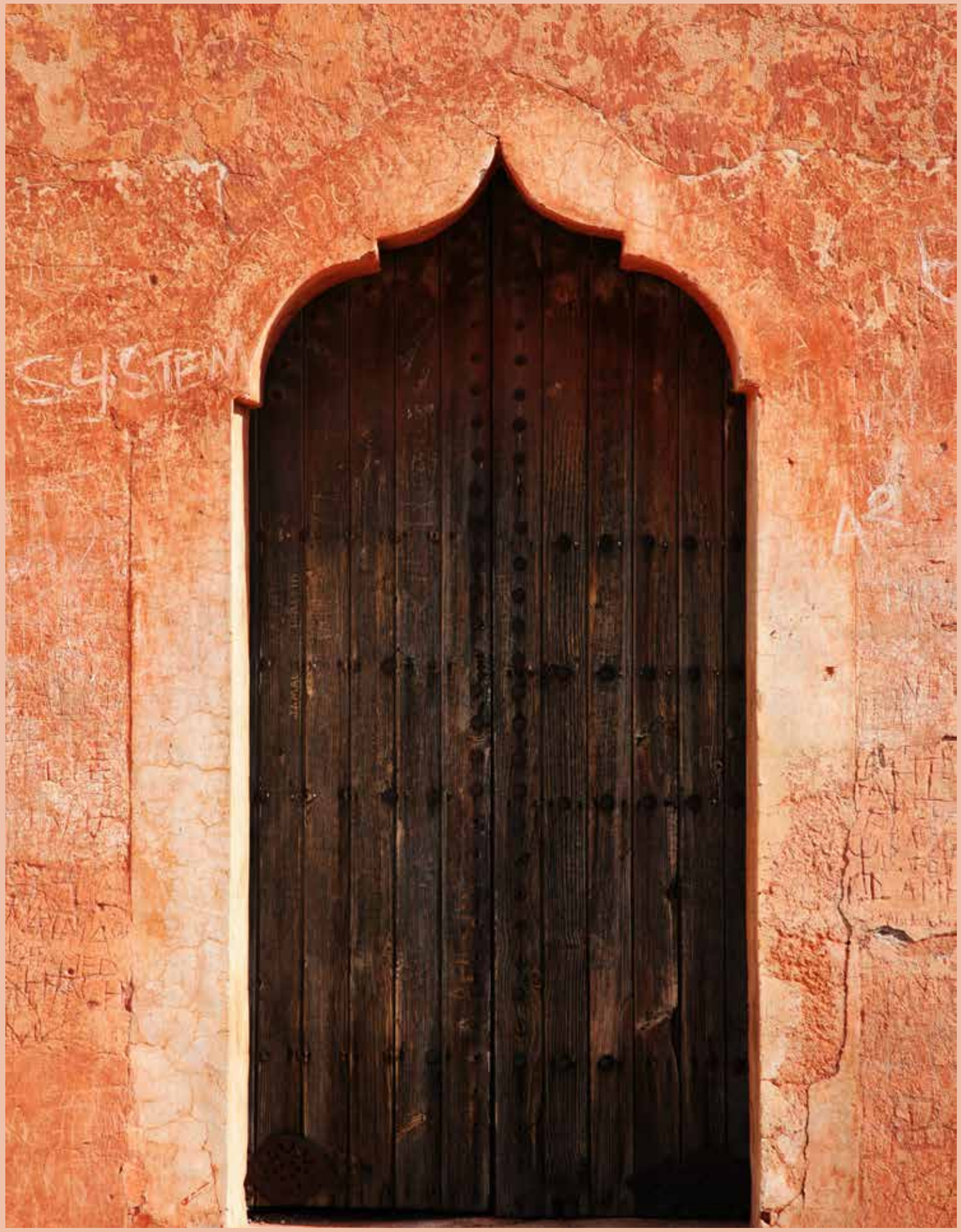


FOTO DE MAMOUNIA



El tono rosa de Marrakech.





Escenas de Marrakech.

bacon, a los saludables cereales o al salmón ahumado. Desde allí se observa una hermosa panorámica del edificio del hotel, del mismo tono de los rosales color palo de rosa que adornan el jardín. Los arcos de las ventanas y puertas tienen el verde de la exuberante vegetación; colores marroquíes que Winston Churchill adicto a La Mamounia, reprodujo en sus lienzos que tuvieron su primera exposición en La Mamounia en 2014 . Tras el desayuno, un agradable paseo por el museo botánico que supone el jardín, donde un sendero de olivos centenarios de siete metros de altura conduce al palacete original donde Mamoun organizaba sus juergas. Después se llega al huerto que da paso a la joya de la Mamounia: su Spa.

UNA AVENTURA SENSORIAL.

Desde tiempos inmemoriales, el cuidado del cuerpo, el relax y la limpieza han ido unidos a la cultura árabe. El "Hammam" o baño turco más que un ritual es una forma de vida, incorporada en la cotidianidad. Cada barrio de las ciudades marroquíes cuenta con sus baños donde practican el Hammam por lo menos una vez a la semana. Jaques García ha hecho del Spa de 2.500 m2 de La Mamounia un paraíso sensorial en donde el cuerpo y la mente encuentran bienestar y descanso rodeados de una atmósfera mágica en la que prevalecen los motivos marroquíes y orientales en los azulejos, mármoles, marqueterías y los claro oscuros entre los que se adivinan tonos añiles y ocres. Al entrar en el Spa, el primer paso es entregarse al personal que entre sonrisas cálidas y una actitud protectora toman a su cargo a su huésped, le lavan con jabón negro, le untan de arcilla de ghassoul , le exfolian con pepitas de aceituna y le hidratan con aceite de oliva y limón en cada una de las salas destinadas a estos menesteres hasta dar por finalizado un completísimo "hammam" y hacerle reposar en una estancia más bien fresquita para que se cierren los poros, al son de una música suave, con luces bajas y un poder magnético gracias al cual el mundo se queda fuera para dar paso a la paz y al placer.

Los productos utilizados en el Spa son de origen artesanal y creados exclusivamente para La Mamounia: jabón negro, ghassoul, aceite de argán, agua de rosas y agua de azahar. Desde 2015 impera la marca alemana Amala precursora de lo orgánico, basada en la naturaleza y respeto al medio ambiente y aclamada por famosos expertos como Kate Hudson, Julianne Moore ... El Spa ofrece un "Menú" con más de 80 tratamientos, entre ellos el tradicional Hammam de maroc Maroc .





> DESTINO LA MAMOUNIA - MARRAKECH

Las mil y una noches de La Mamounia.



FOTO DE MAMOUNIA



Experiencias de La Mamounia (foto hecha por La Mamounia)

LOS MANJARES DE LA MAMOUNIA.
Al terminar una sesión de al menos una hora en el Spa, con el cuerpo limpio, el alma tranquila y un apetito voraz, se puede optar por el restaurante "Le Marocan" situado en pleno parque , donde el Chef Rachid Agouray hará maravillas con la cocina marroquí. El restaurante "Le Français" de marmol claro y ambiente cálido es especialista en la gastronomía delicada y exquisita del chef Aurelien Poirot que recibió el galardón de Chef del Año 2010 por la revista Time Out. Con dos estrellas Michelín, Alfonso Iaccarino, que abrió con su esposa Livia en 1973 el restaurante "Don Alfonso 1890" y viajó allende los mares en busca de diferentes culturas gastronómicas, hoy vuelca su sapiencia culinaria en el restaurante "L´Italien de Don Alfonso" en La Mamounia. El gran Chef pastelero Richard Bourloun endulza los más exigentes paladares de sus huéspedes en su pastelería "Menzeh" con deliciosos postres, chocolates , helados y su especialidad, las milhojas. Dulces que elabora con poco azúcar, frutas y productos frescos de temporada.

MÁS ALLÁ DE LA MAMOUNIA.
No hay más remedio que salir del hechizo embriagador del hotel para seguir explorando nuevos rincones de Marrakech. Una vez vista la plaza, una buena opción es irse al polo opuesto de la ciudad, al barrio de Guéliz. Allí están algunos de los más famosos "Riads", antiguas mansiones o casas solariegas donde vivía toda la familia que en términos marroquíes incluye abuelos, hijos, tíos, hermanos.... y que ahora se han convertido muchas de ellas en hoteles, restaurantes o casas privadas como la de Yves Saint Laurent que tuvo el detalle de dejar parte de su "Jardín Majorelle" abierto al público o la casa de Jean Paul Gaultier y de otros muchos que han hecho del "Riad" su hogar. En Guéliz se siente el paso del tiempo en Marrakech y su adaptación a la modernidad. Por sus amplias avenidas como la de Mohamed V se encuentran boutiques de marcas cotizadas, agencias de turismo y tiendas selectas de artesanía berebere. Las noches de Guéliz suenan a música árabe y a notas electrónicas. Bajo el amparo de un "cielo protector" que escribiría Paul Bowles , lleno de estrellas y de aromas en el aire se prolija las fiestas y se apura la noche hasta el primer rayo de luz.

LA RIQUEZA DEL CONTRASTE
Chiquillos que persiguen a los turistas se ofrecen como guías; conocen el puesto más barato, el restaurante mejor... Son imprescindibles, según ellos. Mujeres con burkas, hombres de chilabas, beréberes de rasgos algo más claros, extranjeros. La calle es una mezcolanza de gentes y de tiempos. El coche más lujoso y moderno se codea con el borrico de las alforjas y las costumbres más ancestrales conviven con los últimos adelantos. Así es la ciudad de Marrakech que le dio su nombre a Marruecos. La fundó el jefe almorávide Youssef Ibn Tachfin en el 1062 al considerarla un punto estratégico al lado del Gran Atlas, pero el origen de ésta región está vinculado al pueblo berebere. El hijo de Youssef llevó a la ciudad la flor y la nata de la sociedad, pensadores, artistas... La embelleció, desarrollando sistemas de riego y la defendió contra las múltiples tribus que la reclamaban, hasta que el jefe de una de ellas Abd al-Mumin se declaró "príncipe de los creyentes" y se instaló en Marrakech. De esta época procede La Koutoubia, hermana gemela de la Giralda de Sevilla. Cenetes y benimerines fueron sucesivos tribus beréberes que rigieron el país. Testigo de la era benimerín es la Madrasa, la más famosa escuela coránica. Con el paso de las tribus, el Reino fue decayendo, hasta la llegada, a mediados del s. XV de los saadies, de origen árabe, constructores del suntuoso Palacio de Badi y las tumbas saadies.

UN TOQUE EUROPEO.
El periodo colonial europeo lo protagonizó Francia pero la presencia de españoles y portugueses tuvo gran importancia, legitimándose el "Protectorado de Marruecos" con el Tratado franco-español de Algeciras en el 1906. Conceptos urbanos europeos llegaron a Marrakech con la colonización francesa como el barrio de Gueliz. Se abren bancos y comercios, se levantan hoteles como La Mamounia. Francia reconoce la independencia de Marruecos el 2 de Marzo de 1956 dejando oficialmente Marruecos, aunque extraoficialmente nunca lo han abandonado. A pocas horas de vuelo sigue siendo un oasis para Europa y una ciudad glamorosa con un encanto especial que la hizo en los años ochenta aparecer en las revistas de lujo, desde que el decorador americano Bill Willis la popularizó con "el concepto Marrakech" mezcla de orientalismo y lujo en la decoración y en la forma de vivir.

Otro rincón exquisito es "La Menara". Levantada en el 1870 sobre un estanque almohade del s. XII para albergar las citas de los sultanes, tiene un sistema hidráulico que canaliza el agua desde el Gran Atlas .Los tonos pasteles del atardecer realzan su belleza y añaden un toque misterioso a la magia de Marrakech.

VIVIR LA NOCHE DE LA MAMOUNIA.
Antes de dar el día por finalizado hay que tomar una penúltima copa en el Bar Churchill del hotel que Jacques García ha conservado prácticamente igual que en aquellos tiempos cuando Winston Churchill casi había hecho de La Mamounia su hogar y por ella y por el bar desfilaban personajes legendarios como Eric Von Strohein que rodó allí su "Alerte au Sud" , Charles Chaplin, Kirk Douglas, , Versace, Valentino, Jaques Brel , Nelson Mandela, el Príncipe de Asturias y otros tantos que se encontraron en la barra del "Bar Churchill" imantados por las paredes negras, los sillones tapizados con motivos de piel de leopardo, las luces rojas , por el ambiente refinado y bohemio del bar. El lugar idóneo donde terminar una muy especial velada en el la seductora Mamounia.



En el zoco de los Alfareros de Marrakech.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

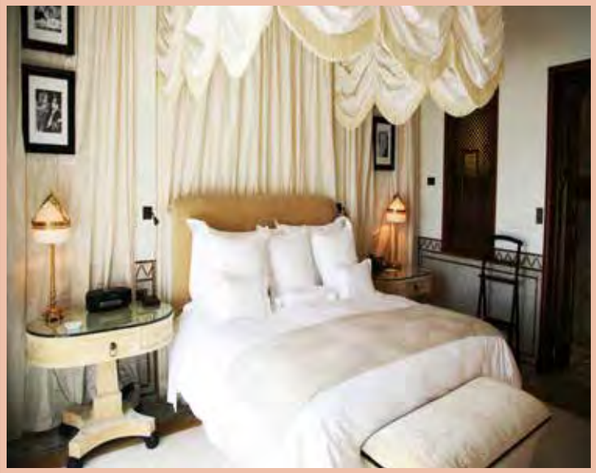
Iberia vuela diariamente . **www.iberia.com**
EasyJet tiene varios vuelos Madrid-Marrakech. **www.easyjet.com**
En Menara International Airport (RAK) espera un "Jaguar" para trasladar a los huéspedes a La Mamounia.

HABITACIONES



La Mamounia tiene 136 habitaciones , 71 suites, incluyendo 7 suites "estrella" especiales y 3 Riads en una esquina del jardín cada uno con 3 habitaciones, salones marroquíes, piscina, terrazas... y mayordomo privado.

Hay una suite nupcial de tapicerías claras y cama con dosel, adornada con fotografías de parejas famosas que se alojaron en la habitación, como Richard Burton y Elizabeth Taylor en alguna de sus varias lunas de miel, Humphry Bogart y Lauren Bacall....



INSTALACIONES

La Mamounia cuenta con cuatro restaurantes escogidos cuyos chefs tienen prestigio mundial:

Le Marocain con capacidad para 117 personas en el interior y 60 en los jardines, perfecto para recrear el ambiente marroquí y degustar su sensual gastronomía.

Le Français de cocina francesa contemporánea con capacidad para 58 personas en el interior y 80 en la terraza.

L´Italien de Don Alfonso, en cuyo restaurante se pueden degustar especialidades suyas de tradición familiar como pez espada con tomillo y garbanzos, salmonetes con romero y pepino, o pasta con cangrejo de río y calabacín.

El Pabellón de la Piscina es perfecto para desayunar y disfrutar del "buffet" en la piscina exterior.

Spa con dos Hammams tradicionales mas uno privado, jacuzzi, piscinas, cabinas de tratamiento...



Centro de Fitness.
Boutique con accesorios de Bárbara Rihl, entre los que se encuentran velas, incienso, y perfumes de Maison Fragonard.

EXPERIENCIA "LUNA DE MIEL"

Esta experiencia de 3 noches incluye :
•Traslados del/al aeropuerto en Daimler Jaguar o Range Rover
•Masaje relajante a su llegada (30 min)
•Desayuno buffet
•Visita guiada de Marrakech con un artista fotográfico profesional
•Un Hammam Evasión (60 min)
•Cocktails en la Galería Majorelle y cena a la carta en L'Italien par Don Alfonso
•Un almuerzo buffet en Le Pavillon de la Piscine
•Un almuerzo en un lugar romántico (Incluidos las traslados)
•Una cena a la carta en Le Marocain
" Las bebidas no están incluidas con las comidas "

MÁS INFORMACIÓN

La Mamounia
Avda. Bab Jdid 40040- Marrakech-Marruecos.
Tél.: 00 (212) 524 388 600
informations@mamounia.com-mamounia.com
www.mamounia.com/es

SOL DE INVIERNO
Manena Munar
laventanademanena.es

La pianista Anna Jakubowicz es una mujer cauta y sensible, cuyo sueño es participar en el Premio Internacional de Piano Frederick Chopin. Anna siempre ha estado inmersa en su propio mundo, hasta que el momento político de Polonia le obliga a vivir una realidad , hasta entonces , muy ajena a ella.



Muy cerca de Cézanne

Picasso fue un admirador ferviente de Paul Cézanne y de la montaña Sainte-Victoire que tanto pintó el artista francés. Por esta razón le encantaba visitar Aix-en-Provence y pasear por la arteria principal de la ciudad, el Cors Mirabeau. En la terraza de la brasserie Les Deux Garçons, el autor del "Guernica" pasó veladas muy agradables.

LA PROVENZA

DE PABLO PICASSO

TEXTO Y FOTOS MARÍA ORTEGA

La Provenza francesa está ligada para siempre a la Historia del Arte. En su luz y en sus fantásticos paisajes se inspiraron los grandes maestros de la pintura del siglo XX, de Matisse a Cézanne, de Derain a Gauguin, de Braque a Picasso. El artista español buscó refugio en esta bella y soleada zona del sur de Francia, buscando la luz del Mediterráneo. Aquí falleció en 1973 y aquí reposan sus restos mortales y los de su esposa Jacqueline. Recorremos los enclaves por los que transitó el genial malagueño



Se convirtió en un paraíso para los artistas de las vanguardias y nutrió la creatividad de algunos nombres fundamentales del arte del siglo XX. Su intensa luz, sus hermosos paisajes, su historia y su cultura alimentaron su genio. Picasso también cayó rendido a sus encantos. La Provenza francesa, cuyo nombre evoca por sí solo el olor a la lavanda, invita hoy a recorrer los escenarios por donde transitó el pintor malagueño. La ruta puede trazarse a gusto del viajero, pero hay algunos enclaves que resultan imprescindibles para empaparse del irresistible influjo que esta región de Francia ejerció sobre el autor del "Guernica".

MARSELLA.
Es la puerta de entrada a la Provenza, una de las ciudades más antiguas de Francia y la segunda más grande en cuanto a tamaño. Aquí a Picasso se le despertó un inmenso amor por la artesanía y no tardó en encontrar maestros, y amigos, que le adiestraron en el manejo de la madera (Paco Durrio), la cerámica (Suzanne y Georges Ramié), la orfebrería (François Hugo), el linograbado (Hidalgo Arnéra), el cine (Robert Picault), el textil (Marie Cuttoli) y la chapa recortada (Lionel Prejger). Con aquellas lecciones y su genio, Picasso dio a luz infinidad de obras en unos años de esplendor creativo.

Hay mucho luz en esta ciudad que mira al Mediterráneo. Más de 300 días al año luce el sol en esta ciudad que cuenta con un patrimonio natural de primer orden que va salpicando la urbe de parques y refugios verdes. El punto de partida de la ruta picassiana debe ser, más

La armonía de Aviñón
No se sabe quién dijo que la Provenza es una tierra bendecida por los dioses, pero lo cierto es que la calma y la paz que transmite este región del sur de Francia es casi religiosa. Por ejemplo, Víctor Hugo atribuyó a Aviñón, la ciudad de su mujer, palabras cargadas de admiración. "Llegar a Aviñón con una hermosa puesta de sol de otoño es algo admirable. El otoño, el sol poniente y Aviñón forman una perfecta armonía", escribió sobre esta ciudad que, desde hace 70 años, se ha convertido en la meca de los "teatreros". Durante tres semanas de julio, lo mejor de la escena mundial se concentra en torno al mítico festival de teatro que puso en marcha, nada menos que en 1947, el cómico Jean Vilar. En la actualidad, lo dirige Olivier Py y en su programación siempre aparecen los nombres más prestigiosos del teatro contemporáneo.



Un decorado de cine
Encaramado en un promontorio rocoso, Les Baux-de-Provence fue uno de los destinos que frecuentó Picasso. Aquí se puso a las órdenes de su amigo Jean Cocteau, quien rodó en este bellísimo pueblo la película "El testamento de Orfeo". No le resultó difícil su papel, porque el malagueño interpretaba a un pintor en las canteras de luces, un espacio que hoy se utiliza para exposiciones multimedia realizadas con imágenes de arte digitalizadas que se mueven al ritmo de la música.

En 1971, cuando el Museo Réattu dedicó a Picasso una exposición, el artista decidió regalar a la ciudad de Arles 57 dibujos como muestra de afecto. Le encantaba asistir aquí a las corridas de toros e intuir “el fantasma” de Van Gogh que, según él, deambulaba por las tranquilas callejas de la urbe.









Uno de los grandes atractivos de Aviñon es su puente medieval popularizado por una canción infantil que se ha ido transmitiendo de generación en generación. También conocido como el puente St. Bénézet, fue construido entre 1171 y 1185 y forma parte del Patrimonio de la Humanidad desde 1995

ARLES, un nido de artistas
Además de a Picasso, la armonía y la luz de los parajes de Arles atrajeron a otros muchos artistas. Van Gogh es otro de los grandes símbolos de la universalidad arlesiana. Se instaló en la ciudad en 1888 y en sólo 15 meses pintó más de 300 cuadros. Evidentemente, fue uno de los periodos más fecundos de su vida de pintor. Por eso, en abril de 2014, y para rendirle homenaje, se inauguró la Fundación Vincent van Gogh Arles, uno de cuyos objetivos es explorar la influencia del artista holandés en el arte contemporáneo. En su sede se puede ver, hasta el 11 de septiembre, la exposición “Van Gogh en Provenza: la tradición modernizada”, con 31 lienzos del artista, la mayoría llegados de Ámsterdam y Otterlo.
Pero no sólo de pintores vive Arles. Por aquí anduvieron el modisto Christian Lacroix, los músicos Gipsy King, Chico y los Gypsies, el fotógrafo de moda Peter Lindbergh… Y el también fotógrafo Lucien Clergue, quien conoció a Picasso en 1953 y desde entonces fue alimentando una amistad con el malagueño que duró 20 años. En 1969, puso en marcha el festival “Les rencontres photographiques”, que todavía hoy, cada verano, sigue siendo una cita mundial para los amantes de la imagen.

allá del maravilloso Puerto Viejo, el moderno Museo de Civilizaciones de Europa y el Mediterráneo (MuCEM), un magnífico centro de arquitectura imposible que hasta el 29 de agosto rindió homenaje con una exposición a Pablo Picasso. La ciudad aprovechó la designación de Capital Europea de la Cultura en 2013 no sólo para levantar museos como éste (www.mucem.org), sino para remozar la infraestructura urbana y cultural de la ciudad y, así, lo que antes era un barrio degradado, sucio y marginal ahora se ha transformado en una zona de paseo, de restaurantes y de ocio.

Si hay tiempo, merece la pena adentrarse en el cercano macizo de los Calanques, con sus cristalinas calas de color turquesa, que invita a practicar, durante todo el año, actividades deportivas en plena naturaleza.

AVIÑÓN.
Picasso descubrió muy pronto, en 1914, la ciudad de los papas, si bien ya había intuido el encanto de la Provenza dos veranos antes, cuando se instaló temporalmente en Sorgues “para refugiarse del mundo” junto a sus amigos Braque y Derain. Comenzó entonces su historia de amor con una tierra que sólo se acabaría con la muerte del artista en 1973.

También designada Capital Europea de la Cultura (año 2000), Aviñón conserva numerosas obras de Picasso en el Museo Angladon Dubrujeaud, un viejo palacete donde también están representados otros artistas geniales como Van Gogh, Cézanne, Degas, Modigliani, etc.

Desde luego, el viajero debe admirar el recinto amurallado de la ciudad y visitar el Palacio de los Papas que, con su imponente presencia, seguramente admiró Picasso. Esta mole arquitectónica recuerda que Aviñón fue durante la Edad Media la capital de la cristiandad, pues no en vano albergó a siete representantes de la Iglesia Católica entre los años 1305 y 1378. También se hace imprescindible visitar el mítico puente Saint Bénezet, construido en el siglo XII y más conocido como “el pont d’Avignon”. Hoy, gracias a una canción infantil, es uno de los grandes símbolos de este enclave de la Provenza que cada verano acoge uno de los más grandes festivales de teatro del mundo.



La última morada de Picasso
El Castillo de Vauvenargues fue adquirido en 1958 por Picasso cuando ya tenía en mente huir del bullicio de Cannes, donde estaba su anterior residencia, La Californie. El inmueble, del siglo XVII, fue remodelado por el artista y por su esposa Jacqueline, quienes lo habitaron sólo de 1959 a 1961, hasta que, en un arrebajo de los suyos, el pintor decidió mudarse a la cercana Mougins para tener a mano un médico, si bien no se deshizo de él. De hecho, los restos mortales de Picasso y de Jacqueline descansan aquí. El genial malagueño fue enterrado en abril de 1973 en Vauvenargues envuelto en una capa española regalo de su esposa. Y ella fue inhumada junto al pintor cuando se quitó la vida en 1986.









Marsella, una ciudad renovada

Con motivo de la capitalidad cultural en 2013, Marsella ha remozado su tejido urbano. El nuevo museo de arte contemporáneo MuCEM ha rendido homenaje a Picasso en 2016 con una gran exposición que ha incidido en la influencia que las artes y las tradiciones populares tuvieron en Picasso. Ubicado a orillas del Mediterráneo, en la confluencia del Puerrto Viejo y el barrio de la Joliette, sus paredes de hormigón parecen, desde la lejanía, hechas de encaje.





Además de su impresionante Puerto Viejo, Marsella cuenta con un buen número de museos, desde el de Historia, que da fe del esplendor de su pasado griego y romano, hasta el de Bellas Artes y el Museo Cantini, que posee también algunas obras de Picasso.





Arles fue una de las ciudades que más inspiró a Picasso, seguramente por las corridas de toros a las que tan aficionado era y que se celebraban en su monumental anfiteatro romano. De aquí surgió su mítica pintura “L’Arlesienne”

ARLES.
No es difícil imaginar que Picasso se quedara prendado de este enclave de origen romano que cuenta con siete monumentos y espacios declarados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Situada en la desembocadora del Ródano, fue una de las ciudades de la Provenza que más le inspiró, seguramente por las corridas de toros a las que tan aficionado era, que se celebraban en su monumental plaza, construida por los romanos en el siglo I de nuestra era. De aquí surgió su mítica pintura “L’Arlesienne”, así como una serie de excelentes retratos. Tan querida le resultó la ciudad que, ya en vida, legó 57 dibujos y dos pinturas al Museo Réattu (www.museereattu.arles.fr).

El teatro antiguo, que data de los primeros años del reinado de Augusto; las termas de Constantino, la necrópolis de Alyscamps y el Parque Natural Regional de la Camarga son algunos de los atractivos de este destino “picassiano” tan vinculado a Van Gogh, quien vivió durante más de un año en la célebre “casa amarilla”.

AIX-EN-PROVENCE.
Es la ciudad natal de Cézanne, en cuyas proximidades se yergue la mítica montaña Sainte-Victoire, tantas veces retratada por el artista francés. Picasso llegó aquí atrapado por la belleza del lugar y fue tal la pasión que le despertó la zona que, en la vecina localidad de Vauvenargues, se compró un castillo en 1958. Aquí descansan sus restos, junto a los de su última mujer, Jacqueline.

Aix invita a dar un paseo tranquilo, una caminata apacible por la principal arteria de la ciudad, el Cours Mirabeau, siempre animado con sus cafés, mercados y tiendas de multicolores jabones y perfumes artesanos con olor a lavanda. El taller de Cézanne, en medio de un paisaje arbolado, se ha convertido en un lugar de peregrinación para los admiradores del artista en esta ciudad que, cada año, desde 1948, acoge un Festival de Arte Lírico que presta especial cariño a las óperas de Mozart (www.festival-aix.com). A él acudía Picasso –“Yo soy el nieto de Cézanne”, decía- y le gustaba hacer una paradita en la terraza de la popular y céntrica brasserie “Les Deux Garçons”.

Atención: no hay que dejar de visitar el Museo Granet y la capilla de los penitentes blancos con su importante colección de arte del siglo XX (www.museegra-





net-aixenprovence.fr).

LES BAUX DE PROVENCE.
Aupado sobre el macizo de los Alpilles, está catalogado como “uno de los pueblos más bellos de Francia”, donde en su tiempo las canteras vaciaron una buena parte de las hermosas montañas calizas de la zona. Precisamente, en una vieja cantera conocida como “la catedral de las imágenes” o “la cantera de las luces”, se proyectan en la actualidad, en un alarde de la técnia, documentales impresionantes por su singular y fantástico escenario. Picasso visitó este pueblo en numerosas ocasiones y aquí se estrenó como actor, en 1959, de la mano de Cocteau, al encarnar a un pintor en la película “El testamento de Orfeo”.

Este abrupto y caprichoso paisaje inspiró a numerosos artistas. Por poner sólo un ejemplo, en la vecina localidad de Saint-Rémy de Provence, donde existen numerosos vestigios romanos, Van Gogh pasó los últimos años de su vida.

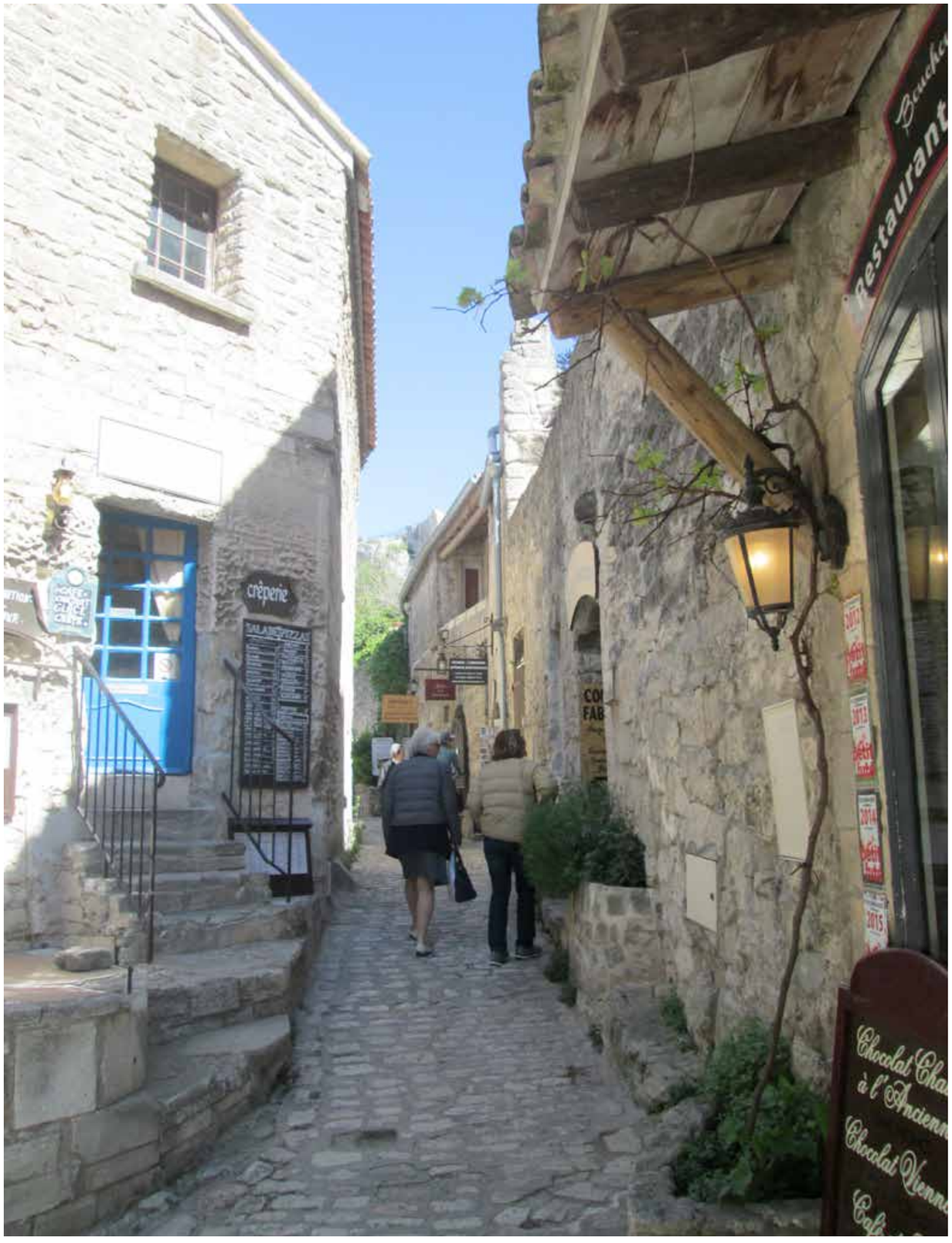
MÉNERBES.
Situado a 40 kilómetros de Aviñón, es el escenario del romance de Picasso con Dora Maar, que se convirtió en su modelo en el verano de 1936. Más tarde, el artista le regaló, tras la ruptura de la relación, la casa que había adquirido a cambio de una de sus obras. Posteriormente, el malagueño regresó a esta localidad con su nueva compañera, François Gilot.

Ménerbes está también catalogado como uno de los pueblos más hermosos de Francia. Es muy pequeño, pero tiene lugares de interés, como la Ciudadela, una pqueña fortaleza del siglo XVI, o el Chateau du Castellet. Sus estrechas calles, plagadas de casas de época, conducen hasta la plaza del Ayuntamiento, con edificios del siglo XV. Para los amantes de las curiosidades, tiene un singular Museo del Sacacorchos.

En sus inmediaciones, se halla el Parque Natural Regional del Luberon (www.parcduluberon.com), declarado Reserva de la Biosfera por la Unesco.







GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Los trenes de alta velocidad de **Renfe-SCNF** en Cooperación permiten al viajero descubrir en poco tiempo las huellas de Picasso y sumergirse en Aviñón, la ciudad de los papas, en Aix-en-Provence, en Arles o en la cosmopolita Marsella.



Hasta el 10 de diciembre, todos los días sale un tren de Madrid, de la Estación Puerta de Atocha, en dirección a Marsella a las 13.25 horas. El trayecto dura algo más de siete horas y, ya en territorio francés, tiene paradas en Narbonne, Béziers, Montpellier, Nimes, Aviñón y Aix-en-Provence antes de alcanzar el destino final. El precio: a partir de 50 euros por trayectos en clase turista.
En avión, hay vuelos diarios desde Madrid a través de **Iberia, British Airways y Air Nostrum** a partir de 62 euros el trayecto.

DÓNDE DORMIR

Hotel McGallery Grand Hotel Beauvau. 4 Rue Beauvau. MARSELLA. Teléfono: +33 4 91 54 91 00
www.sofitel.com.
73 habitaciones. Desde 139 euros.
Situado en el corazón del Puerto Viejo, es el lugar de alojamiento perfecto para disfrutar de una inolvidable escala en Marsella. Renovado en 2016 con un diseño contemporáneo, este histórico establecimiento conserva el espíritu de sus más ilustres huéspedes: George Sand, Frédéric Chopin, Paganini, Lamartine y Mérimee. Desde las ventanas de sus habitaciones, se puede contemplar el Puerto Antiguo, el alma de los más de 2.500 años de historia de la ciudad. Y, en el horizonte, Notre Dame de la Garde y el legendario Château d'If.

Grand Hotel Negre Coste. 33 Cours Mirabeau. AIX-EN-PROVENCE. Teléfono +33 4 42 27 74 22
www.mercure.com.
38 habitaciones. Desde 139 euros
Situado en una de las principales arterias de la ciudad, en el Cours Mirabeau, muy cerca de la Place des Prêcheurs, se trata de un hotel de tres estrellas que ofrece wifi gratis y que cuenta con ascensor y lavandería. La recepción, abierta las 24 horas, ofrece atención en varios idiomas y presta asistencia turística. Muy cerca se halla la catedral de Saint-Sauveur.

Hotel Mercure Palais des Papes. 1, rue Jean Vilar. AVIÑÓN. Teléfono +33 4 90 80 93 00. 86 habitaciones. 162 euros.
Con una excelente ubicación en el centro de la ciudad y acceso directo a la Place de l'Horloge, se encuentra a dos pasos del Palacio de los Papas, a dos minutos del mítico puente de Aviñón y cerca de la estación de tren. Este hotel de cuatro estrellas ofrece unas cómodas habitaciones y un acogedor entorno..



Hotel Nord Pinus. 14 Place du Forum. ARLES. Teléfono +33 4 90 93 44 44 y **www.nordpinus.com.** 26 habitaciones. 190 euros
En este glamuroso establecimiento se alojó Picasso. Conserva su exquisita decoración. Se halla muy cerca del anfiteatro romano Las Arenas y del claustro de la iglesia de San Trófimo. Todas las habitaciones presentan las comodidades propias de un hotel moderno, como TV de pantalla plana vía satélite y conexión wifi gratuita. El personal de la recepción está siempre dispuesto a ayudar a los huéspedes a organizar su estancia en Arlés. Se proporciona aparcamiento privado bajo petición y por un suplemento.

DÓNDE COMER

En Aviñón, el restaurante del **HOTEL DE LA MIRANDE** (4, place de l'Amirande). Varios días a la semana el chef Séverine Sagnet dirige una demostración privada de cocina provenzal seguida de una cena gourmet de tres platos y degustación de vinos. Pocos saben que tiene un pasadizo secreto que conduce hasta el Palacio de los Papas. Se halla en un antiguo palacio de un cardel del siglo XIV. Tiene además una escuela de cocina que ofrece clases para niños y adultos. Otro nombre imprescindible en la restauración de Aviñón es **LA CUISINE DU DIMANCHE** (31, rue de la Bonneterie).

En Marsella, el restaurante **TREIZE EN VUE - PHILIPPE POETTE** es una de las grandes referencias gastronómicas. Es exigente con la calidad de sus productos. Es imprescindible degustar la tarrina de foie y el tartar de salmón.
En Aix-en-Provenza, **la brasserie LES DEUX GARÇONS (www.les2garcons.fr),** con su animada terraza y sus salones clásicos, ofrece una carta discreta, pero el establecimiento tiene mucho encanto. Aquí Picasso compartió tertulia con Cocteau y sus amigos de Aix.

En Arles, **LE CAFÉ DE LA NUIT** (11, Place du Forum) es un clásico. Su terraza de intenso color amarillo fue inmortalizada por Van Gogh en un lienzo. Las autoridades del turismo dicen que sus actuales propietarios viven de esa renta.



MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Francia y Turismo de la Provenza abren sus puertas al visitante para ofrecer todo tipo de ayuda y colaboración. Para acceder a una información general, se pueden visitar las webs **www.tourismepaca.fr y http://es.france.fr/**
Las principales ciudades de la región tienen su propia oficina de turismo:
Turismo de Avignon: www.avignon-tourisme.com
Turismo de Arles: www.arlestourisme.com
Turismo de Aix-en-Provence: www.aixenprovencetourism.com
Turismo de Marsella: www.marseille-tourisme.com
Festival de Teatro de Aviñón: www.festival-avignon.com





La mejor Aerolínea de Europa

A STAR ALLIANCE MEMBER

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

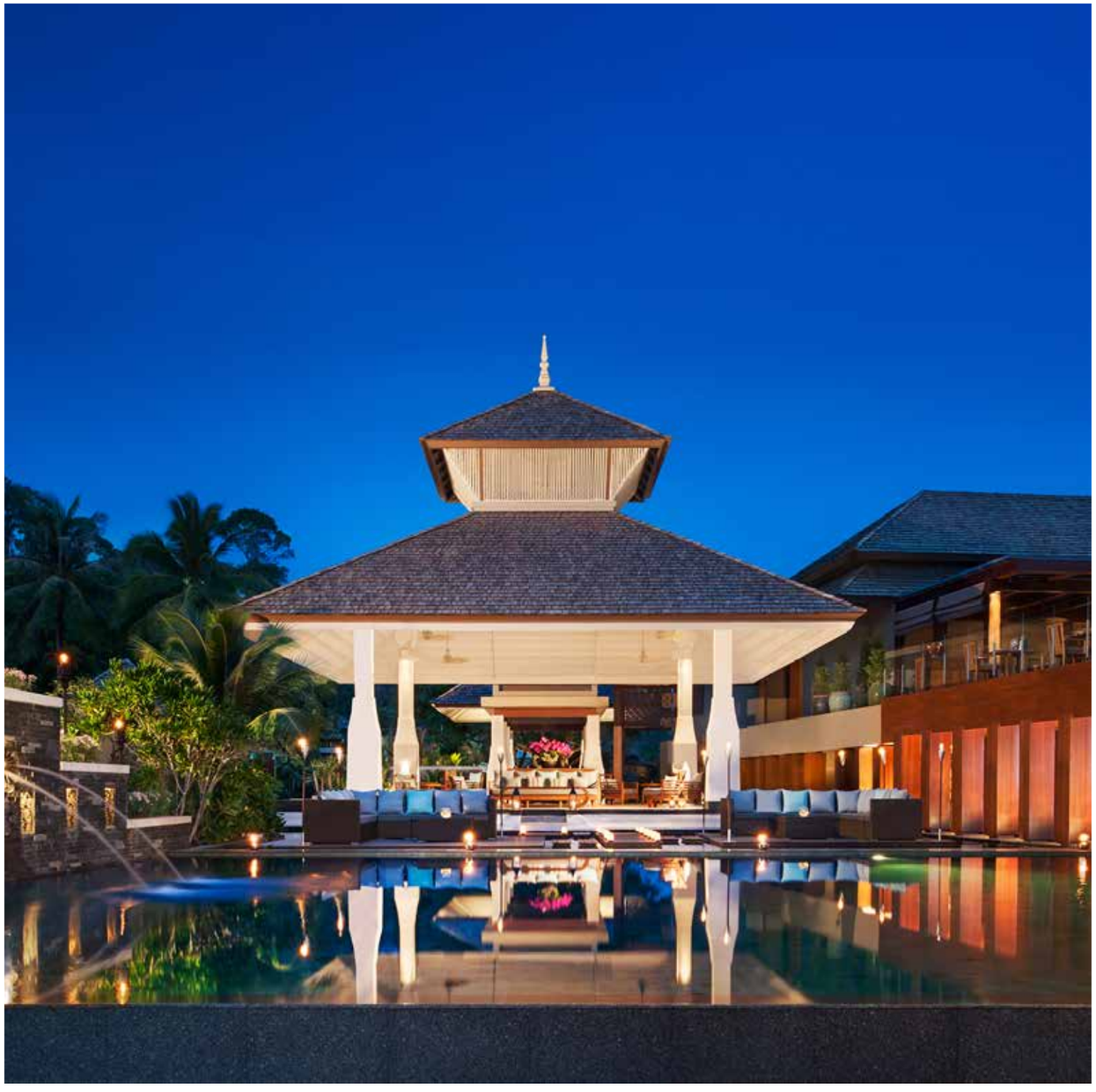


TURKISHAIRLINES.COM
Votada como la Mejor Aerolínea de Europa 2015 en Skytrax Passenger Choice Awards.

WIDEN YOUR WORLD

TURKISH AIRLINES

ARITA 23x29.7cm_ISPANYOLCA.indd 1 01/02/16 16:





Vista cenital del Anantara Layan Phuket Resort, con la piscina como eje central. Sobre estas líneas, la cuidada recepción al aire libre del complejo hotelero.

ANANTARA LAYAN PHUKET RESORT (TAILANDIA)

Todo frente al mar

La tranquila bahía de Phuket (Tailandia) sirve de asentamiento al Anantara Layan Phuket Resort, un lujoso complejo hotelero de esta cadena internacional que tiene repartidos sus exclusivos establecimientos por el sudeste asiático y África.

La extensa superficie que ocupa el resort permite disfrutar de todas las instalaciones con holgura en un ambiente relajante y tranquilo. Dispone de 30 habitaciones y suites y 47 villas con piscina que facilitan la elección más adecuada en cada caso, para el aljomaniento de dos a seis personas.

Las 20 suites deluxe, por ejemplo, tienen una superficie de 79 metros cuadrados que incluye un balcón privado. En el caso de las Villas con piscina deluxe, los 100 metros cuadrados se reparten entre los 45 m^2 de un interior con cama tamaño king size y baño, y un exterior de 55 m^2 en el que hay una piscina de 15 metros cuadrados, solárium y bañera al aire libre, además de tumbonas.

Los distintos tipos de villas crecen en tamaños que van desde los 220 a los 485 m^2 con capacidades para dos adultos y dos niños o seis adultos, respectivamente.

Ocio activo y pasivo

Las posibilidades de ocio también abarcan un amplio abanico, desde deportes acuáticos no motorizados a gimnasio y excursiones para descubrir las bellezas de la fauna y la flora terrestre y marina.

Para los más tranquilos está el spa, desde el que se disfrutan unas maravillosas puestas de sol, la piscina frente al mar, los cursos de cocina tailandesa

DIRECCIÓN
168 Moo 6, Layan Beach Soi 4, Tambon Cherngtalay, Thalang Phuket 83110, Tailandia
Teléfono: +66 76 317 200
phuketlayan@anantara.com

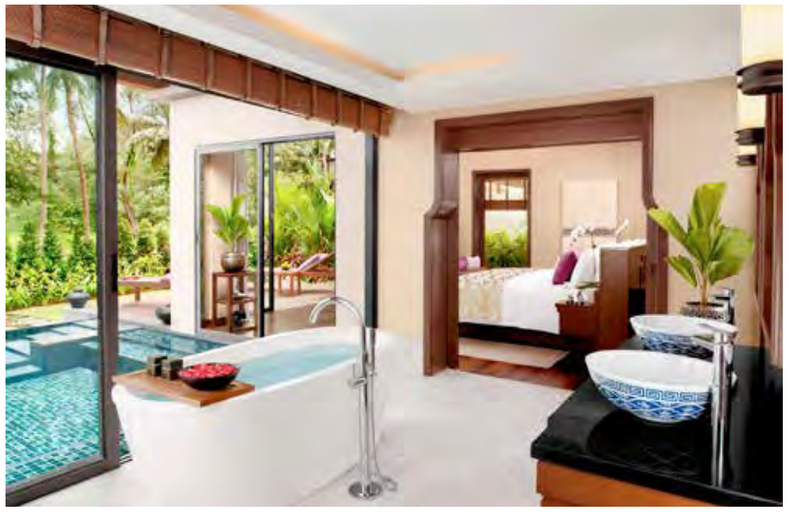
WEB
www.phuket-layan.anantara.com

HABITACIONES
30 habitaciones y suites y 47 villas con piscina y solárium privados. También cuenta con 15 residencias para el alojamiento de familias o grupos.

DECORACIÓN
Elegante de estilo oriental, con mobiliario de madera y detalles étnicos. Bañera y ducha exteriores en las villas. Espacios amplios, tanto en la habitación como en las zonas exteriores, con cama king size o dos camas.







o la oferta gastronómica de los tres locales de restauración, en los que se mima la cocina tradicional del país, y que incluye una experiencia de cata de vinos internacionales, pero también autóctonos, que los hay.

La cocina, con claras influencias chinas e indias, y reminiscencias portuguesas, ofrece platos sofisticados como la pechuga de pato con litchi y reducción de oporto o la lubina al vapor con hierbas y salsa de soja. Por supuesto, no faltan los dim sum, esos típicos aperitivos adaptados del recetario chino, ni los postres a base de coco y frutas tropicales, como el mango. Pero hasta llegar a ellos encontrarás el panaeng muú, carne con leche de coco, hojas de lima y curry rojo picante. Esa es una de las características de la cocina tailandesa: su afición por las especias y el picante, que en el caso del Anantara Layan es fácil de solucionar, con solo indicar al camarero el punto de picante que deseamos. O, también si optamos por la cocina mediterránea que se prepara en uno de los restaurantes del complejo hotelero: la sala Layan.

Residencias

Además de las habituales habitaciones, suites y villas, en Layan hay también un tipo de alojamiento menos usual: las residencias. Se trata de 15 grandes viviendas con todo lo necesario y entre dos y siete dormitorios, entre 1.000 y 2.600 metros cuadrados, todas ellas con vistas al mar. Disponen, por ejemplo, de piscina de más de 20 metros, ducha y terraza al aire libre, y, según el modelo escogido, incluso barbacoa.

Son auténticas mansiones, amplias y generosas en sus espacios tanto en la zona habitable como en el exterior, con todo lo imaginable a disposición del inquilino con opciones incluso de mayordomo.

Las posibilidades de alojamiento en este lujoso resort aumentan con la incorporación de magníficas residencias, a los apartamentos con piscina y las villas con piscina privada. En la otra página distintos ejemplos de la gastronomía del Anantara Layan (de izquierda a derecha): burrata con tomate y pepino; frutas servidas en el desayuno y dim sum. Debajo, vista de un apartamento exterior con piscina.



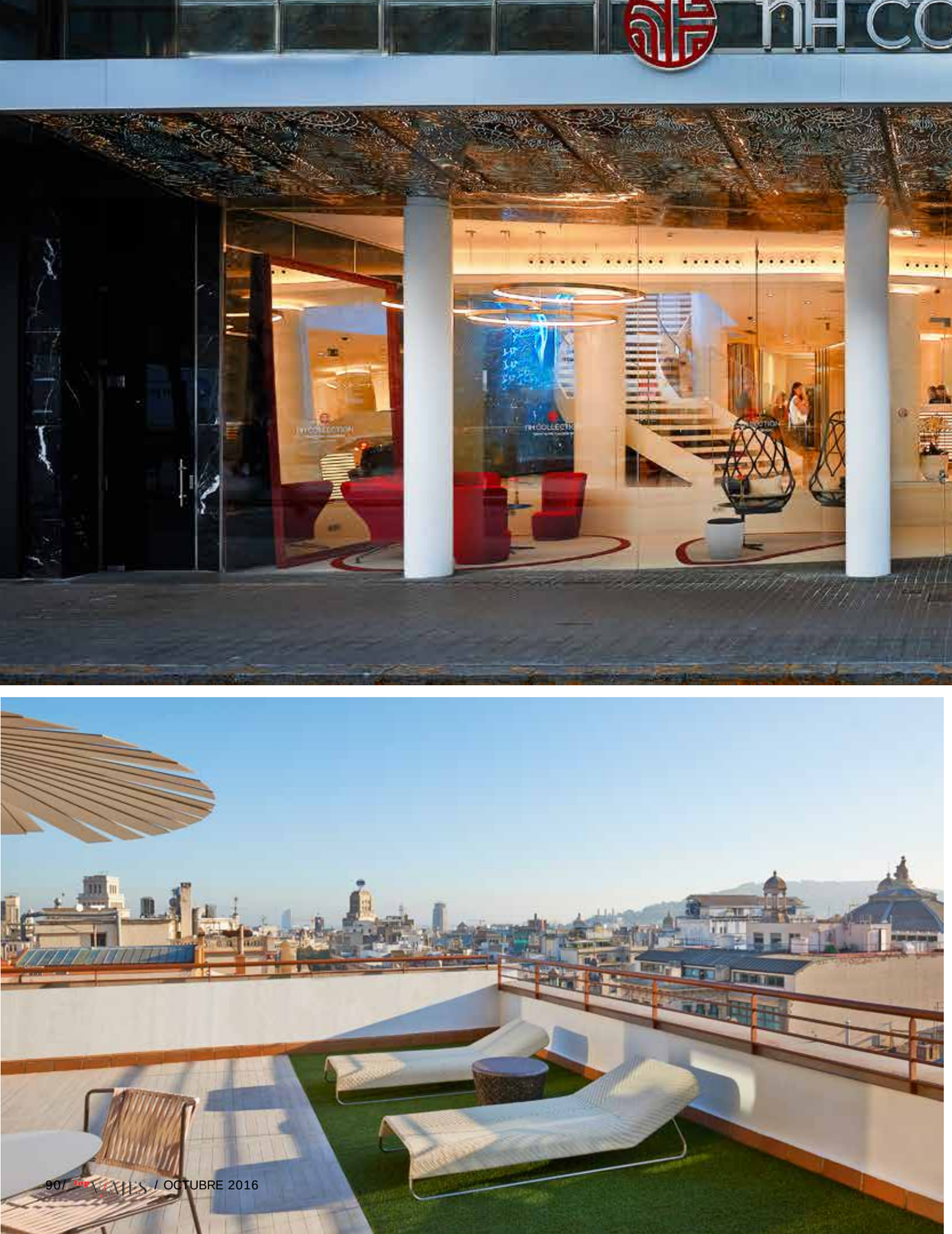






DETALLES

- Jardín
- Bar en la piscina, frente al mar
- Spa
- Gimnasio
- Club para niños
- Servicio de canguro (bajo petición)
- Capilla para bodas
- Servicio de comidas en la playa con mayordomo
- Tres restaurantes y/o cafeterías
- Escuela de cocina tailandesa
- Deportes acuáticos no motorizados
- Boutique
- Piscina al aire libre
- Servicio de habitaciones
- Servicio de tintorería
- Ventilador de techo
- Wifi gratuita



Entrada al nH Gran Calderón y su exclusiva azotea, con piscina, desde la que se alcanza una vista impresionante de Barcelona.

nH Gran Hotel Calderón

Barcelona a tus pies

Si la ubicación en que se encuentra, en plena Rambla de Catalunya, es envidiable, la altura que le conceden sus once plantas es inigualable. El Gran Calderón, incluido en la selecta gama nH Collection, ofrece una de las mejores vistas de la ciudad: Barcelona a los pies del viajero.

Reabierto en la primavera de 2016 tras una remodelación total, este hotel de cinco estrellas dispone de 255 habitaciones con una decoración moderna y de tonos relajantes, con distintas opciones de camas y servicios en función del tipo: superior, superior con terraza, junior suite y junior suite con terraza. En cualquier caso cuentan con selección de almohadas, cafetera, ducha efecto lluvia, disponibilidad de cama adicional, wifi gratis, televisión de pantalla plana grande y canales internacionales, entre muchos otros complementos de un auténtico hotel de lujo.

Como también es extraordinaria su azotea con piscina, que muy pronto será climatizada, y solárium, y la coctelería con que completará en la próxima primavera la oferta de ocio a muchos metros de altura del nivel de la calle con unas vistas espléndidas que

DIRECCIÓN
Rambla Catalunya, 26
08007 Barcelona
Teléfono: +34 93 3010000
nhcollectionghcalderon@nh-hotels.com
WEB
www.nh-hoteles.es
RESERVAS
+34 91 6008146
HABITACIONES
255 habitaciones y junior suites distribuidas en 11 pisos; las más altas, con vistas panorámicas de la ciudad.
DECORACIÓN
Elegante y moderna, en colores neutros que ayudan a la relajación. Los suelos son de madera y las camas, según el tipo de habitación: 'king', 'queen', 'double' o 'twin', y en algunas hay también sofá cama.







terminarán siendo de 360º en cuanto se finalice el proyecto de adecuación de esta singular azotea. Y del cielo al suelo, porque en 2017 también contará frente a su fachada con una terraza de calle en el paseo central de la Rambla.

El nH Gran Calderón cuenta también con todas las instalaciones necesarias e imprescindibles para la celebración de banquetes y reuniones en sus ocho salas acondicionadas para todo tipo de actos sociales con capacidad desde cinco a 170 personas y con menús personalizados, según las necesidades, desde cafés y almuerzos de trabajo a cenas de gala.

Gastronomía

Si la remodelación de las instalaciones ha cambiado la imagen del Gran Calderón lo de su cocina ha sido una auténtica revolución. En esta ocasión nH ha apostado por la creatividad de Andrea Tumbarello para ofrecer una carta de platos italianos, pero italianos de verdad. Hasta Colón cambiará de posición para señalar con su dedo hacia Don Giovanni, el restaurante de este mago de la trufa, un nuevo mundo en la forma de entender la cocina italiana, que prepara pizzas, sí, y pasta, sí, pero es que ofrece mucho más.

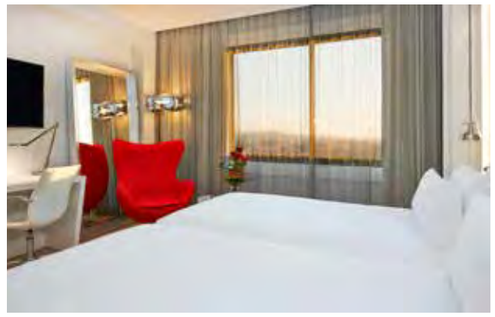
Nadie puede quedarse indiferente ante lo que Tumbarello ha llamado huevo millésime, que no es otra cosa que un chute de trufa, en caviar y en láminas con una crema de boletus y trufa, acompañado de huevo de corral, del que respeta su textura. Un exquisito carpaccio di gamberi con una suave salsa de mango o la burrata plugiese, regada con una salsa de tomate, ajo y guindilla o la merluza rebozada en panko con mayonesa de soja son creaciones de alta cocina.

Y luego están sus vinos, bien escogidos y a buen precio: un excelente cava Carles Andreu brut nature 2012; el Eixaders, un gran chardonnay de Costers del Segre. Si tiene dudas pregunte a la atenta Arantxa, que le recomendará los caldos más indicados para cada plato.

Por cierto que el Gran Calderón no escatima en los desayunos, abundantes y variados, con un detalle exclusivo: la inigualable coctelería de zumos naturales recién hechos, desde energéticos a antioxidantes o diuréticos. Todo un detalle.

La gastronomía del restaurante Don Giovanni, asesorado por Andrea Tumbarello, muestra una alta cocina italiana auténtica: huevo millesimé, spaghetti carbonara originales y crema catalana. En la otra página, las habitaciones y la recepción.











DETALLES

- Piscina en el ático
- Solárium
- Gimnasio
- Desayuno bufet
- Servicio de habitaciones las 24 horas
- Aire acondicionado
- Instalaciones para conferencias y banquetes
- Wifi gratuita
- Restaurante dirigido por el chef Andrea Tumbarello
- Habitaciones accesibles
- Aparcamiento propio
- Servicio de limpieza en seco y lavandería
- Servicio de limusina
- Seguridad las 24 horas
- Servicio de niñera
- Caja fuerte digital



NH HOTELS RECONOCIDA EN CHINA COMO LA MARCA HOTELERA MÁS ATRACTIVA DEL AÑO PARA INVERTIR

NH Hotel Group ha recibido el premio AHF Asia Hotel en la categoría de "Marca hotelera del año más atractiva para invertir", durante el Congreso de Inversión Hotelera Internacional AHF y 3ª Conferencia de Gestión Hotelera, celebrado este mes en Pekín. Coincidiendo con la entrada en el mercado chino de NH Hotel Group, la marca NH Hotels ha sido galardonada por su capacidad para generar alta rentabilidad y excelente retorno a las inversiones de los propietarios. La galardonada marca de los segmentos midscale y upscale NH Hotels, ofrece alojamientos urbanos cuyos clientes, ya sean por negocio o placer, demandan una ubicación excelente con la mejor relación calidad-precio. Con casi 40 años de experiencia, NH Hotels es una de las marcas líderes del sector en mercados clave de Europa y América Latina. En línea con los objetivos del plan a cinco años de NH Hotel Group presentado en 2013, la marca NH Hotels ha alcanzado un crecimiento sostenible de sus resultados, generando mayor valor y retorno para sus propietarios y accionistas. NH Hotel Group China, la sociedad conjunta entre NH Hotel Group y HNA Hospitality, que comenzó sus operaciones el pasado mes de marzo, tiene como objetivo desarrollar una cartera de hoteles de las marcas NH Hotels y NH Collection en los segmentos midscale/upscale y upper upscale respectivamente, con un objetivo de 120 a 150 hoteles para el año 2020.
Los dos primeros hoteles de la marca NH Hotels, NH Haikou Meilan Airport y and NH Sanya Phoenix Airport, tienen prevista su apertura para finales de 2016.

www.nh-hoteles.es

NH COLLECTION EUROBUILDING GANADOR DEL PREMIO DE ORO MAGELLAN



NH Collection Eurobuilding ha sido ganador de del Premio de Oro Magellan en la categoría de Hospitalidad – Hotel/Resort de Negocios/Conferencias, otorgado por la publicación Travel Weekly. Un reconocimiento que pone de relevancia los altos estándares de excelencia de NH Collection Eurobuilding, caracterizado por una propuesta pionera en el sector enfocada por y para la satisfacción del cliente, así como los esfuerzos en materia de atención y de servicio.
www.nh-hoteles.es



PACO RONCERO PRESENTA UN VIAJE POR EL MUNDO EN LA APERTURA ÚNICA DE SU TALLER
Atrévete a dar la vuelta al mundo de la mano de Paco Roncero. El chef abre las puertas de su taller para llevar al comensal a un viaje donde cada paso será en un punto diferente del globo terráqueo. Una experiencia que será única para los 96 comensales que disfrutarán de ella durante las noches de los miércoles, jueves y viernes de octubre. Paco Roncero Taller es un espacio en el que el chef trabaja el i+D de su propuesta y que hasta ahora solo había estado disponible para eventos y encuentros privados. Ahora, abre por primera vez para todo el que quiera disfrutar de una propuesta gastronómica y sensorial única. Para esta ocasión, Paco Roncero, chef del restaurante 2 estrellas Michelin La Terraza del Casino, ubicado en NH Collection Casino de Madrid, ha creado un menú absolutamente sorprendente. Acompañado de una experiencia única, con una nueva puesta en escena, en la que solo se mantienen algunos platos característicos del chef como su huerto.
El chef Paco Roncero ofrece en esta apertura toda la experiencia y conocimientos adquiridos en sus viajes por el mundo. Un viaje que comenzará y terminará en España, pero que saltará a Singapur, India y Japón en Asia, pasará por Europa, se mudará a Sudamérica y subirá a Estados Unidos. Un menú que invitará a recorrer distintos platos y en el que los asistentes podrán incluso "probar" diferentes modos de transporte. **www.nh-hoteles.es**





VINCCI HOTELES SE PONE DE MODA CON VINCCI DRESSING ROOM

Septiembre es, sin ninguna duda, el mes de la moda en Madrid. Durante esos días, distintos eventos y pasarelas con fama a nivel internacional se dan cita convirtiendo a la ciudad en la capital de la moda gracias a distintos escenarios como son Mercedes Benz Fashion Week Madrid (16-20 sept) o la Semana de la Moda de Madrid. Con motivo de todas esas fechas fijadas en el calendario y como parte de su apoyo por el sector de la moda, Vincci Hoteofreció una propuesta dirigida a disfrutar de forma diferente de la industria textil durante el mes de septiembre en su hotel Vincci SOMA 4*, en pleno barrio Salamanca de Madrid, con VINCCI DRESSING ROOM. La cadena hotelera daba la opción de organizar en una de sus habitaciones tu propio "probador" para crear estilismos con ayuda de tus amigas durante tres horas.

Tras una mañana o tarde de compras, podías llevarte tus nuevas adquisiciones a una de las amplias y bonitas habitaciones con las que cuenta este hotel para probarte los distintos modelos y combinarlos de distintas formas delante de un gran espejo de cuerpo entero. Además de la habitación, VINCCI DRESSING ROOM incluía una plaza de parking, para no tener que preocuparte por donde dejar el coche, y una deliciosa merienda con cupcakes y café Nespresso acompañada del ritmo de música chill out; todo a un precio de 95 euros (IVA incluido). Una forma de pasar un rato divertido y disfrutar de la compañía de tus dos mejores amigas, y en caso de que quieras más compañía, sólo teníais que pagar un extra por persona.

www.vinccihoteles.com/es



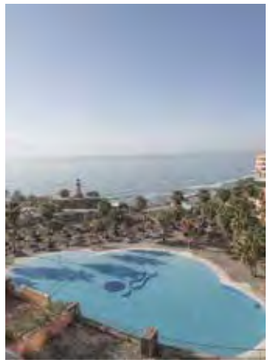
PROPUESTAS PARA EL PUENTE DEL PILAR FESTIVAL GASTRONÓMICO DE CENTROAMÉRICA EN INTERCONTINENTAL MADRID

Miguel de la Fuente chef InterContinental Madrid, recibe en su cocina los sabores de Guatemala, Honduras, El Salvador, Panamá, Costa Rica y Nicaragua de la mano de los cocineros Manuel Ernesto Arenas y Juan Carlos Bonilla Del 9 al 16 de octubre, se celebrara un festín gastronómico tanto en su brunch dominical como en el restaurante.
El Chef de InterContinental Costa Rica y el de InterContinental Tegucigalpa se desplazan a Madrid para hacernos viajar a Guatemala, con el tradicional Maya Kak-Ik; a Honduras, con su famosa Sopa Garífuna con tostón de plátano verde; a Costa Rica con el Gallo Pinto o a El Salvador, entre otros países, con su Yuca Sancochada, pescado frito y casamiento.
Han recopilado platos de gran valor para sus pueblos, centrándose en las recetas tradicionales ejecutadas en un estilo contemporáneo. Se experimentaran técnicas e ingredientes autóctonos de la región, con platos de orígenes ancestrales mayas.
hwww.ihg.com/intercontinental



EL HOTEL RITZ, MADRID INTENSIFICA SU COMPROMISO SOLIDARIO CON EL AFTERNOON TEA DE LA FUNDACIÓN MENUDOS CORAZONES

Fiel a su compromiso con la sociedad, el Hotel Ritz, Madrid intensifica su labor
solidaria con la organización de un Afternoon Tea en colaboración con la fundación Menudos Corazones.
Esta acción, que se lanzó el pasado 29 de septiembre coincidiendo con el Día Mundial del Corazón, consta del clásico y exquisito Afternoon Tea del Hotel Ritz, que cuenta con la participación de la diseñadora de tés del hotel Beatriz Parreño, acompañado de deliciosas galletas horneadas por los maestros pasteleros Ritz con el logo de la organización benéfica Menudos Corazones, además de la suculenta y tradicional variedad de finger sándwiches, pulguitas, scones con crema cuajada y mermelada y pastelitos. Un exuberante y generoso abanico de gustos y sabores para alegrar unas tardes plácidas y solidarias. El Afternoon Tea tiene un precio de 32€ por persona, y los beneficios se destinarán a apoyar la
labor de Menudos Corazones, que trabaja para mejorar la calidad de vida de los niños y jóvenes con una cardiopatía congénita y de sus familias. Cada año nacen en España 4.000 niños con una cardiopatía congénita, situándose así como la patología congénita con mayor prevalencia. Entre sus actividades, programas e iniciativas, Menudos Corazones ofrece alojamiento gratuito a las familias que se desplazan hasta Madrid por el ingreso hospitalario de sus hijos, cirugías o revisiones, ya que el 30% de estas familias están en situación de exclusión social.
www.mandarinoriental.com/ritzmadrid



EL RESORT HOTELERO HOLIDAY WORLD PERMANECERÁ ABIERTO TODO EL INVIERNO

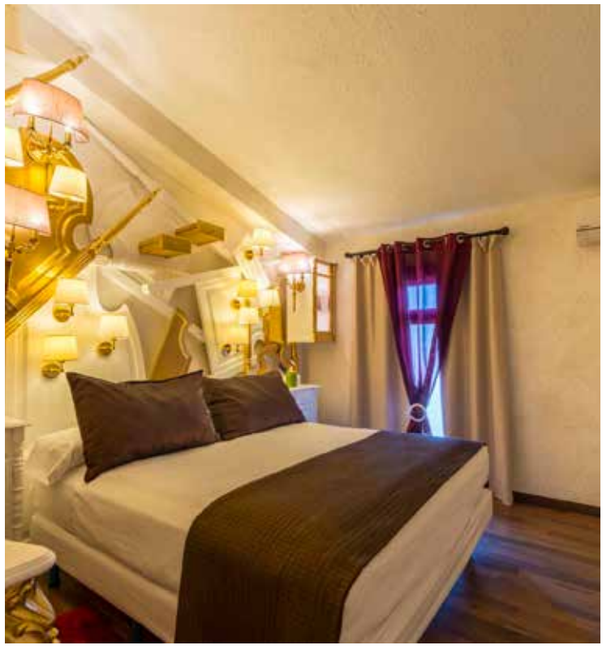
Holiday World lleva varios años trabajando en la comercialización de nuevos mercados y segmentos que le permite ampliar su calendario de apertura y permanecer abierto durante los meses de invierno. En esta época del año la mayoría de hoteles de la Costa del Sol se ven obligados e echar el cierre obedeciendo a las bajas tasas de ocupación debidas a la estacionalidad turística, pero Holiday World ha conseguido romper con ello gracias a su fuerte apuesta internacional y diversificación en segmentos innovadoras.
Estos nuevos mercados lo componen principalmente turistas del centro y norte de Europa y el segmento deportivo y de salud, que gracias a la localización privilegiada del resort y sus espectaculares instalaciones deportivas y de bienestar han visto en él, el lugar perfecto para escaparse también durante el invierno. Se trata generalmente de clientes senior de clase media-alta que se aloja en media pensión y vienen con mucho interés por conocer la Costa del Sol. **www.holidayworld.es**

SALLÉS HOTEL & SPA MAS TAPIOLAS

UN CONCEPTO PREMIUM DE TURISMO RURAL











Una de las imágenes que más asociamos al bienestar que genera la naturaleza y el aire puro es aquella en la que abrimos una ventana a una panorámica repleta de árboles, tonalidades verdes, montes y sonidos de pájaros, y respiramos profundamente. En Girona esa imagen se hace realidad en el Sallés Hotel Mas Tapiolas y se puede disfrutar continuamente.

Sallés Hotel & Spa Mas Tapiolas se alza en Santa Cristina de Aro, uno de los pueblos ubicados en el Valle de Solius, en el Baix Empordà, rincón eminentemente natural de la zona interior de la Costa Brava. A tan sólo 15 minutos de la costa, y de localidades tan comerciales como Playa de Aro, el establecimiento surge como una rehabilitación y posterior ampliación de una típica masía catalana levantada en el siglo XIII. La construcción, en la que destacan la madera, la piedra y el vidrio, se encuentra rodeada por un sinfín de jardines que invitan a deleitarse del sosiego que produce este escondido rincón gerundense, en el que el paisaje es sólo una pieza más del engranaje de exclusividad que ofrece el hotel.

Encanto y tradición se funden en cada una de las 40 habitaciones de este establecimiento marcado por la singularidad de su mobiliario y el aprovechamiento de las estructuras antiguas, que, combinadas con la arquitectura actual y el entorno, confieren a la experiencia del alojamiento un carácter inédito. Debido a la propia estética del hotel, las sensaciones entre elegir la zona de la masía o el edificio más moderno son muy distintas, sobre todo desde que el conocido modisto Jordi Dalmau ha diseñado y redecorado las 'Masia Design', habitaciones boutique ideales para escapadas repletas de encanto en originales espacios.

UN RELAJANTE SPA

Sallés Hotel & Spa Mas Tapiolas alberga en su interior un relajante spa de más de 700 m2 compuesto por tres salas de masajes (con un suculento y variado catálogo de tratamientos para escoger), piscina climatizada con chorros y cascadas, pediluvio, hamacas calientes, sauna, baño de vapor, cueva de hielo, cabina de sal y solárium con hamacas y vistas a la exuberante naturaleza exterior.

UN EXTENSO CAMPO DE PITCH & PUTT

Asimismo, otra de sus recientes novedades, que se ha convertido en gran reclamo para los visitantes, es un extenso campo de Pitch & Putt de 18 hoyos especialmente diseñado para los amantes del golf, que podrán jugar rodeados de la tranquilidad y la armonía que provocan el silencio y la belleza del entorno. A ello se suman pistas multideportivas, servicio de alquiler de bicicletas y una sala de lectura con chimenea para evadirse en momentos de relax.

Las instalaciones de Sallés Hotel Más Tapiolas también incluyen diferentes terrazas de restauración que rodean la zona de la piscina exterior. Salpicada de camas balinesas, este se convierte en un rincón cargado de vida durante las jornadas primaverales y veraniegas. Los visitantes tampoco pueden pasar por alto las suculentas creaciones culinarias de su restaurante Mas Tapiolas, de cuya carta emergen sugerencias elaboradas con productos de gran calidad y proximidad, destacando materias primas de la despensa gerundense.

SUITES NATURA, TRANQUILIDAD PREMIUM EN PAREJA

En el complejo Sallés Hotel & Spa Mas Tapiolas destacan las Suites Natura. Se trata de estancias independientes que surgen como una apuesta innovadora para fundir exclusividad, naturaleza y privacidad: habitaciones Premium, de 35m2 y 45m2, con una terraza ajardinada privada de 80m2, donde los visitantes encontrarán un solárium exclusivo para ellos con vistas al Valle. Un sosiego asegurado, ya que se trata de un establecimiento 'Adults only'. La mayor sorpresa se ubica en su interior: un templo del confort, en el que el huésped puede elegir entre un jacuzzi doble o una piscina climatizada de 9m2 con cascada y cromoterapia dentro de la propia habitación.

SALLÉS HOTEL & SPA
MAS TAPIOLAS
DIRECCIÓN
Vecindario de Solius, S/N
17246 Solius - Santa Cristina d'Aro
(Girona) ESPAÑA
Teléfono: +34 972837017
WEB
www.hotelmastapiolas.com
www.salleshotels.com

HARD ROCK CAFE MADRID MADRID OFRECE A LOS VEGGIE-LOVERS UN MENÚ ESPECIALMENTE DISEÑADO PARA ELLOS



Hard Rock se vuelve verde con este nuevo menú vegetariano de duración limitada lanzado justo en el Mes de Concienciación Vegetariana. Desde el lunes 3 de octubre hasta el domingo 13 de Noviembre de 2016, Hard Rock Cafe Madrid añadirá a su ya legendario menú platos vegetarianos frescos y exclusivos, así como bebidas ecológicas. En este nuevo menú se incluyen las Couliflower "Wings" servidas al estilo Buffalo, el Wrap Ratatouille a la Parrilla que destaca por sus verduras asadas y mayonesa Sriracha, y el Very Veggie 'Tini caracterizado por una mezcla de zumo de verduras frescas.
Hard Rock Cafe Madrid quiere así ir más allá y ofrecer a los visitantes la posibilidad de expandir su paladar con opciones sabrosas y diferentes de la cocina clásica americana.
Además, muchas de las opciones que caracterizan a los menús sin carne del Hard Rock Cafe Madrid pueden prepararse adaptándose a las necesidades de los veganos.
Esta es la lista completa de opciones vegetarianas que seguro no dejarán indiferentes a nadie:
☐ Couliflower "Wings" – crujiente coliflor al estilo Buffalo servida con queso azul, apio y palitos de zanahoria.
☐ Ratatouille Flatbread – un crujiente pan de pita aliñado con aceite de ajo, pisto de verduras asadas, queso rallado romano y mozzarella y aderezo de alioli.
☐ Grilled Ratatouille Wrap – pisto de verduras asadas cubiertas con mayonesa Sriracha, aceite de olive y rúcula, servidas en una tortilla de harina condimenta a la parrilla, acompañada de ensalada.
☐ Fennel, Beet & Orange Salad – remolachas tostadas, hinojos crujientes, naranja fresca, menta, cilantro y verduras primaverales mezclados en una vinagreta de ajo, lima y comino.
☐ Pico de Gallo Quinoa Arugula Salad – una mezcla fresca de pico de gallo, quinoa, zumo de lima y mezcla de cilantro troceado mezclado con rúcula v cubierta por ralladura de coles de bruselas, nueces pecanas picantes, queso feta y arándanos, mezclado con vinagreta cítrica.
☐ Cauliflower Burger – Crujiente hamburguesa elaborada en casa con: coliflor, queso de cabra, huevo, orégano, cubierta con pan rallado sazonado. Coronada con calabacines, queso Monterrey Jack servida con rúcula, tomate y salsa alioli. Acompañada con patatas fritas sazonadas.

www.hardrock.com / MADRID



LA GUARIDA DE NARVÁEZ, LA NUEVA TABERNA CON SABORES DEL NORTE EN EL RETIRO

Ubicada en Narváez 24, dentro de la ruta de referencia de las nuevas tabernas de Madrid, La Taberna La Guarida de Narváez recoge lo mejor de la cocina del norte de España y lo transporta al corazón de la capital. Su barra de pintxos fríos te recibe con las mejores propuestas elaboradas al momento con productos de temporada de toda España, como las Piparras y tomates de Lodosa (Navarra), las Anchoas de Santoña o las Rabas de calamar de potera.
A partir de las 13:00 horas, puedes probar sus 'pintxos calientes', propuestas que salen de cocina y que los camareros ofrecena los clientes directamente en su mesa. Ante todo, La Taberna La Guarida de Narváez utiliza los mejores productos de mercado, por lo que su carta"giratoria" varía en función de la época del año.
Alfonso Sánchez Izquierdo dirige la cocina de La Guarida de Narváez transformando las mejores recetas del norte en los sabores más auténticos gracias a las materias primas de primera calidad y su excepcional mano. Su formación y extensa experiencia han hecho que Sánchez Izquierdo sea el diseñador de la carta y de la oferta gastronómica de pintxos de La Guarida.

www.tabernalaguarida.es



REFERENCIA INTERNACIONAL EN SU PRIMER ANIVERSARIO



A punto de cumplirse un año desde su apertura (noviembre de 2015), RANDOM (Caracas, 21 - www.randommadrid.com), el tercer restaurante de Esteban Arnaiz y Aynara Menchaca (Le Cocó y El Columpio), ya es referencia internacional.
Templo Gastronómico y lugar de encuentro de un público exigente y cosmopolita, la cocina de Random se reinventa cada temporada con nuevas creaciones, en las que predominan los platos más emblemáticos del recetario tradicional español, salpimentados con ese irreemplazable toque exquisito y atrevido que le ponen Juan Rioja (Chef Ejecutivo), y Dani Rodríguez (Jefe de Cocina), en el que fusionan vanguardia y creatividad con toques magistrales de las cocinas Nikkei, francesa, escandinava o italiana. La intención es clara: deleitar al comensal con "un poco de lo mejor de cada sitio". El resultado es un viaje sensorial para disfrutar con los cinco sentidos, que te traslada a los mejores restaurantes del Mayfair londinense.

www.randommadrid.com

MÉXICO Y ATRÁPALO SE UNIERON PARA CELEBRAR MEXICAN RESTAURANT WEEK

Atrápalo, compañía online líder en venta de ocio, y el Consejo de Promoción Turística de México en España han firmado un acuerdo de colaboración para celebrar la primera edición de Mexican Restaurant Week, que tuvo lugar del 22 de septiembre al 2 de octubre en Madrid y Barcelona.
La gastronomía mexicana es en la actualidad una de las más demandadas a nivel internacional, siendo cada día más valorada, ya en 2010 la Unesco declaró la Gastronomía Mexicana como Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad. Por esta razón, Atrápalo ha querido llegar a esta colaboración con el Consejo de Promoción Turística de México, para impulsar esta innovadora alianza, que cuenta con el apoyo de más de 50 restaurantes mexicanos de Madrid y Barcelona.
Los usuarios de Atrápalo pudieron disfrutar de menús exclusivamente diseñados para esta campaña a un precio cerrado de 15€ y 25€ a través del microsite

www.mexicanrestaurantweek.es









TABERNA ARZÁBAL RECUPERA CUATRO CLÁSICOS DE LA BARRA PARA CELEBRAR SU SÉPTIMO ANIVERSARIO

El pasado jueves 29 de septiembre la taberna original de Grupo Arzábal cumplío siete años desde que abrió y apostó por la zona del Retiro. Apenas cinco empleados, tres mesas y una barra abanderaban en su inicio un concepto de tapeo que años después se ha convertido en referente gastronómico de la capital en una zona definida ahora como "La milla gastronómica de Madrid".
Sólo en su primer año de vida pasó de 5 empleados a 32, y actualmente trabajan más de 75 personas entre los proyectos gastronómicos de Grupo Arzábal: Taberna Arzábal, Arzábal Museo y A Japanese Kirikata.

Para este aniversario, Álvaro Castellanos e Iván Morales, han llevado a cabo una revisión de los platos que han pasado por la barra de la taberna Arzábal durante estos siete años. Después de una larga selección, cuatro de los platos más demandados en la primera etapa de la taberna han sido los seleccionados para la ocasión. Los mismos, podrán degustarse de nuevo durante todo el mes de octubre sólo en la taberna Arzábal, situada en la C/Menéndez Pelayo 13.
Los clásicos de la taberna Arzábal que vuelven a la barra son:
Gamba blanca en gabardina
Cangrejo de río
Pochas con tórtola
Ensaladilla con ventresca de bonito
http://arzabal.com/



SCHWEPPES A LA MODA

Un vez más, Schweppes ha querido apoyar al mundo de la moda y la creación con su presencia en el Kissing Room de la Madrid Fashion Week, punto de encuentro entre desfiles de una de las citas más importantes para el sector. Y una vez más, la marca líder en innovación y alta mixología ha aprovechado la ocasión para presentar lo último en materia de coctelería haciendo además un guiño a algunas de las tendencias que los diseñadores van a mostrar sobre la pasarela para la próxima primavera-verano.
www.schweppes.es



LA CHINATA LANZA UNA NUEVA GAMA DE INFUSIONES CON HOJA DE OLIVO

La hoja de olivo está reconocida por la ciencia, la Biblia y la mitología como planta medicinal y se tiene constancia de su uso curativo y preventivo desde 1000 antes de Cristo. En el antiguo Egipto, por ejemplo, era un símbolo divino así como un remedio popular para combatir la fiebre y son muchas las culturas, especialmente las de la cuenca mediterránea, que a lo largo de milenios la han utilizado como remedio homeopático. Entre sus propiedades beneficiosas para el organismo mejora el sistema inmunológico, ayuda a controlar la hipertensión, favorece la salud cardiovascular ayudando a reducir los niveles de colesterol en sangre gracias a la calidad de sus aceites naturales, reduce los niveles de glucosa en la sangre, ayuda a combatir los signos y síntomas de enfermedades con un importante componente inflamatorio, como la esclerosis múltiple o la artritis e incluso se ha comprobado que es útil para prevenir y tratar ciertos tipos de cáncer. Por todas estas propiedades La Chinata, una marca líder en la aplicación de los distintos frutos del olivo tanto a la dieta diaria como a nuestra piel, ha desarrollado una línea de infusiones de hoja de olivo que, combinadas con distintos sabores, "además resulta deliciosa". "El sabor de la infusión de hoja de olivo", explican desde la marca, "no es amargo, vegetal ni a madera como otras infusiones de hierba sino que presenta un aroma suave y ligeramente dulce y un sabor agradable con unos toques de oliva". La gama de infusiones de La Chinata incluye cinco variedades: de té earl grey flores azules, de manzana y rosa mosqueta, de pétalos de rosa y arándanos, de rooibos y melisa y de té verde gunpowder y jengibre.
www.lachinata.es





THE BOX BY STEAKBURGER, EL NUEVO CONCEPTO 'BURGER BAR'

The Box by SteakBurger es el nuevo concepto 'burger bar' de calidad que propone el grupo All 4 you de los hermanos Capel, Francisco y Joaquín, para las grandes superficies comerciales. Este nuevo proyecto llega para continuar la expansión nacional de la cadena, y en la que ante todo, prima la calidad y las mejores materias primas. The box se caracteriza por locales más pequeños, una carta más reducida y cocinar sus carnes a la plancha. En esta nueva propuesta, The box by SteakBurger te ofrece sus mejores recetas y su materia prima de primerísima calidad, la carne de la Finca de Jiménez Barbero.
El sistema de The box by SteakBurger es muy sencillo: eliges la hamburguesa que quieres en su mostrador, el tipo de carne (ternera o buey), tamaño (125 o 250gr), punto (poco hecha, hecha o muy hecha), pan (americano o mollete) y guarnición (patatas fritas o asadas), y te lo preparan al momento. Puedes pedirlo para llevar o tomarlo allí mismo. Además, dispone de tres menús que siguen su filosofía de precios asequibles: Menú Box 1 (Plato principal, patatas y bebida) por 7,90€; Menú Box 2 (1/2 entrante, plato principal, patatas y bebida) por 9,50€; y Menú Box 3 (1/2 entrante, plato principal, patatas, bebida, poste o café) por 10,90€.

www.steakburger.es



BIO MIO RED - SANGRÍA ECOLÓGICA

Compuesta por ingredientes naturales cuidadosamente seleccionados. Ha sido elaborada con vino orgánico de uvas Tempranillo recolectadas en su punto óptimo de maduración, azúcar de caña ecológico y extractos naturales de naranjas y limones del mediterráneo, junto con canela Ceylan de sabor dulce y delicado. Posee un color cereza intenso con irisaciones violáceas, aromas a fruta madura proveniente del vino mezclados con refrescantes aromas cítricos y dulzones toques de canela. En boca posee cuerpo y a la vez un paso de boca suave y un postgusto persistente.
PVP.6€



LOUIS ROEDERER ES RECONOCIDO COMO MEJOR PRODUCTOR Y CRISTAL BRUT 2002 COMO MEJOR CHAMPAGNE DEL MUNDO

Louis Roederer ha sido la gran triunfadora de los Premios The Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC), el certamen con mayor prestigio de champagnes y vinos espumosos a nivel internacional. Louis Roederer Cristal Brut 2002 fue galardonado como el Mejor champagne del mundo y Mejor vino espumoso francés.
Además, la Maison fue reconocida como Mejor productor de champagne del año. 2016 es un año de consagración de este certamen que otorgó a MCIII NV by Moët & Chandon el Chairman's Trophy. Tres nuevos países han tenido ganadores como Santa Digna Estelado Rosé NV de Chile, Chandon NV Brut Rosé de China o Kreinbacher 2011 Brut Classic de Hungría. Para más información sobre los Best in Class de la Tercera Edición de The Champagne & Sparkling Wine World Championships, puede consultar los resultados completos en el siguiente enlace: **www.champagnesparklingwwc.co.uk/results/2016-medal-results/**

www.louis-roederer.com/es/

CUVÉE ROSÉ LAURENT-PERRIER - UNA JOYA DE EDICIÓN LIMITADA



Las ediciones limitadas de jaulas Laurent-Perrier Cuvée Rosé han sido durante muchos años un éxito en todo el mundo.
2016 ve la creación de una nueva joya, ataviada con cintas de oro rosa entrelazadas para destacar la elegante botella y etiqueta oval.
Durante casi 50 años, Laurent-Perrier Cuvée Rosé ha sido una referencia ineludible en el mundo de los champagnes rosados. La firma ha demostrado tener una visión pionera creando el inimitable vino hecho de la mejor uva Pinot Noir de Montagne de Reims.
El Cuvée Rosé Laurent-Perrier, fresco en nariz y en boca, ofrece una amplia gama de aromas golosos de frutas rojas. Es un oasis de frescor que se degusta en los momentos más mágicos, combinando estructura y suavidad, vinosidad y frescor.

www.laurent-perrier.com



MAR DE FRADES, OLAS DE PEDRERÍA ROMPEN EN SU NUEVA EDICIÓN LIMITADA BY JUAN DUYOS

Un año más, coincidiendo con la Semana de la Moda de Madrid, Juan Duyos ha vuelto a subirse a la pasarela, como un referente del mundo de la moda española, para presentar su colección de Primavera Verano para el 2017.
En un desfile plagado de ricos tejidos, el diseñador madrileño ha sorprendido al público con un último vestido realizado en pedrería y cristales que evocan el oleaje del Océano Atlántico, pieza en la que precisamente se ha inspirado para crear la Edición Limitada del albariño Mar de Frades, que se ha descubierto por primera vez ante las cámaras.
Esta nueva botella es una auténtica joya de colección, serigrafiada complétamente en tonos plateados. La inmensidad del Atlántico y la grandiosidad del océano se refleja en el azul de Mar de Frades. Duyos captura el batir de las olas rompiendo espuma cuando acarician la orilla. La pedrería en plata, protagonista de su colección, refleja el colosal espectáculo e invita a disfrutar de este albariño, inesperadamente único.
El modisto ha trabajado todo el verano en el diseño de esta singular botella azul cobalto que ha marcado tendencia y que saldrá a la venta el próximo mes de noviembre. Juan Duyos ha querido trasladar al cristal el lujo que ofrece en su atelier, destacando siempre "lo artesanal, meditado, el tiempo y el detalle, que también es lo que más valoro en mi vida personal". A partir de aquí, el creador seguirá "trabajando en su estudio, diseñando, creando y esperando momentos inesperadamente únicos como éste".
De esta manera Juan Duyos se suma a los creadores que durante los últimos cinco años han puesto su firma a esta singular botella, convirtiéndola en un objeto único que muchos enamorados de la moda ya coleccionan y esperan cada temporada. Alvarno, Jorge Vázquez, Miguel Palacio y Laura Ponte, como diseñadora de joyas, han sido los otros nombres que han personalizado esta exclusiva Edición Limitada.
www.mardefrades.es



LA GRAPPA VENDEMMIA DE NONINO ES RECONOCIDA CON LA MEDALLA DE ORO EN LOS INTERNATIONAL SPIRITS AWARD 2016

Nonino, la destilería que revolucionó el mundo de la grappa en el siglo XX, sigue innovando y destacando por la inmensa calidad de sus destilados. En este caso su nueva creación, la Grappa Vendemmia, se ha llevado la Medalla de Oro en los International Siritas Award 2016.
Este prestigioso concurso internacional reconoce a las mejores bebidas destiladas, licores, vinos de frutas y bebidas mixtas de todos los países del mundo. El jurado está compuesto por expertos de renombre procedentes de institutos de investigación y del colectivo de productores, comercio y la gastronomía.
La Grappa Vendemmia de Nonino es una armoniosa unión de grappa Monovitigno Pinot, Prosseco y Malvasia. Un destilado con una personalidad seductora que aúna la elegancia y la riqueza de las fragancias de las distintas variedades en un solo producto de carácter extraordinario. Aromática y floral, con notas de pastelería. En boca resulta elegante y afrutada, con notas de albaricoque, manzana verde y pasas. Con una graduación de 40º y una destilación 100% artesanal en alambiques de vapor, esta grappa es idónea para maridar con pescado, sushi, helados o postres a base de crema.
PVP. 19,00€
www.diprimsa.es

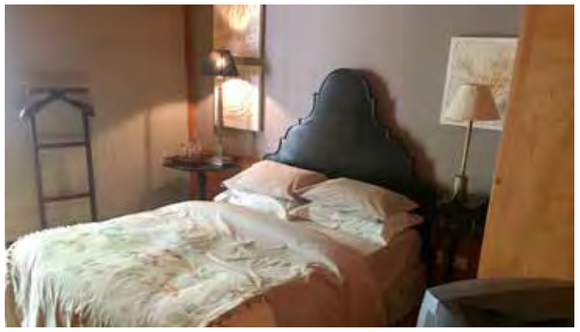












ANGELA RUBIO, GANADORA DEL SORTEO DE topVIAJES 64, ESTANCIA DE DOS NOCHES EN EL HOTEL CASAS DO CÔRO

La estancia en Casas do Côro fue estupenda el personal siempre muy atento y el lugar inmejorable. Esta situado en un pueblecito pequeño con castillo y murallas la habitación estaba genial ya que era una estancia de dos plantas con cocina integrada. El sitio es ideal para relajarse con zona de piscina y unas camas para tomar el sol o simplemente ver atardecer como hicimos las dos noches de las que disfrutamos. Además, aunque nosotros nos disfrutamos de ello disponía de Spa, cena gourmet y una excursión por el rio Duero. Los desayunos se realizaban en un lugar idilico y con amplio buffet. Repetiría sin dudarlo ya que tanto a mi pareja como a mi nos encantó. Gracias Top Viajes!





DAYTRIPPER. UN MODELO CLÁSICO QUE INVITA A PEDALEAR

Práctica y sobrada de estilo, la Daytripper es un modelo que invita a pedalear y disfrutar del trayecto gracias a la posición vertical de su manillar, que te permite moverte con total comodidad y libertad por cualquier camino.

La Daytripper cuenta con buje Sturmey Archer de 3 velocidades y unos neumáticos retro gruesos que te proporcionarán toda la comodidad adicional sobre los baches urbanos o los caminos rurales, sillín Bobbin vinilo con muelles y guardabarros de acero pintado.

El transportín trasero de la Daytripper es ideal para instalar unas alforjas donde podrás llevar tus objetos personales cómodamente. Su estilo clásico con un cuadro de acero cromado causará sensación allá por donde pases, sin dejar indiferente a nadie.

Precio recomendado: 550€

www.introiberica.com



CALVIN KLEIN MINIMAL

Un auténtico clásico. Calvin Klein minimal. Inspirado en el estilo vintage, esta es una de las propuestas más icónicas de Calvin Klein pensadas tanto para mujer como para hombre o para llevar en pareja. Calvin Klein minimal está disponible en tres tamaños – mujer, hombre y cadete- y en diferentes combinaciones de colores: esfera en plata con correa, caja e índices en PVD de oro rosa o con esfera, caja y correa de malla milanesa negra e índices en PVD de oro rosa. La esfera se completa con un elegante logotipo de ck a las 12.

PVP R Calvin Klein minimal: 260 euros

www.calvinklein.com



CALVIN KLEIN MINIMAL

Un auténtico clásico. Calvin Klein minimal. Inspirado en el estilo vintage, esta es una de las propuestas más icónicas de Calvin Klein pensadas tanto para mujer como para hombre. Calvin Klein minimal se presenta con caja de acero inoxidable y esfera de diseño Clous de París y una llamativa correa de malla milanesa. Está disponible en tres tamaños – mujer, hombre y cadete- y en diferentes combinaciones de colores: esfera en plata o en negro, que se completan con un elegante logotipo de ck a las 12.

PVP R Calvin Klein minimal: 185 euros

www.calvinklein.com





EL LUJO HECHO TECNOLOGÍA

- El nuevo miniBatt ST (la imagen de la derecha abajo) se convertirá en tu compañero inseparable en tu día a día y en cualquier aventura en la que te embarques. Se trata de un dispositivo elegante, compacto y portátil que gracias a su potencia de 12.000 mAh, es capaz de arrancar fácilmente baterías a 12V de motores diésel y gasolina hasta 3.500 cc, o lo que es lo mismo: coches, motos, motos de agua y hasta barcos.

Además, dispone de salida USB 5V/2A para cargar todo tipo de dispositivos electrónicos (teléfonos móviles, tablets, mp3, GoPro…) e incorpora una salida de 19.5V con la que, gracias al cable 8 en 1, podrás adaptar la conexión a tu ordenador portátil. Adicionalmente, integra una linterna LED con tres funcionalidades, luz, destello y SOS. PVP. 99€

- Stromer es la bicicleta smart del futuro que destaca por la unión de conectividad y diseño exclusivo. Se podría describir como el Ferrari de las eco-bikes por su tecnología punta y fabricación suiza, que permite que el sistema funcione con una precisión absoluta.

Su motor es tan potente que es capaz de alcanzar una velocidad de hasta 45 km/h siempre que quieras, ya que incorpora la opción de uso en modo manual si prefieres esforzarte un poquito más por algunas pendientes. Además, cuenta con una batería que aporta una autonomía de 150km de recorrido, de fácil extracción y muy ligera. Pero donde realmente despunta este modelo de bicicleta es en cuestiones de conectividad digital. Su nueva interfaz de usuario proporciona una interacción remota, sin cables, entre la bicicleta y otros puntos de contacto como el portal de Stromer y el Smartphone.

La guinda del pastel es su sistema antirrobo, ya que, además de poder localizarla gracias a su sistema GPS, la convierte en inservible para quien tenga la idea de robarla. El modo 'Ladrón' se puede seleccionar desde una app y permite configurar el bloqueo de las ruedas o que todas las luces de la bicicleta se enciendan y se apaguen de forma intermitente y que aparezca en el panel de control la palabra 'Ladrón'. PVP. desde 6.490€.

- Los fans de la tecnología, el sonido y lo inalámbrico han encontrado su gadget perfecto. Earin son unos auriculares sin cables, pequeños y ligeros pero fabricados con altavoces de alta precisión para ofrecer una experiencia de audio impresionante.

Se trata de un producto único gracias a la combinación de las tecnologías inalámbricas y las baterías más avanzadas del mercado. La clave del producto es minimizar el tamaño para maximizar la experiencia de sonido. Cabe destacar su funda protectora en la que los auriculares se cargan de forma automática siempre que no los uses para que cargarlos no sea una tarea.

Los auriculares, que se conectan fácilmente con cualquier otro dispositivo a través de bluetooth, cuentan con una app que te permite customizar a tu gusto el tipo de sonido ver los niveles de batería de cada auricular. PVP.249€ **www.kpsport.com**



TOTAL BLUE

Maletas, mochilas, carteras, troleys y bolsos desde 220 euros.

www.piquadro.com/es/





DESCUBRE IPIXELER, EL PEELING LÁSER QUE REGENERA TU PIEL

Se trata de un tratamiento disponible con tecnología láser de última generación ALMA, que renueva tu piel dejándola además, libre de marcas e imperfecciones. Su delicadeza y precisión permite tratar áreas faciales y corporales, tales como escote, cuello o manos, así como zonas de difícil acceso, minimizando cualquier riesgo de efectos adversos.
En la clínica DALYSTETIC (Cea Bermúdez, 35) son expertos en esta novedosa técnica, para la que puedes reservar cita y no esperar más para ver tu piel totalmente uniforme, con un tono homogéneo y una luminosidad natural que le devuelva la suavidad y esplendor que necesita.
www.dalystetic.com



LA PRIMERA FÓRMULA PARA TUS UÑAS CON COLOR, TRATAMIENTO, BASE Y TOP EN UN MISMO PRODUCTO

El mes pasado (septiembre), la firma norteamericana de esmaltes Orly llegó con más novedades que nunca, empezando por Breathable, su última incorporación que promete revolucionar el mundo de las uñas. Se trata del primer tratamiento de color con tecnología avanzada de oxígeno, de forma que el aire y la hidratación puedan penetrar en las mismas. Disponible en 18 colores más otro transparente (18ml) y enriquecido con vitaminas, Breathable está formulado con aditivos promotores de adhesión y brillo. Además, elimina la necesidad de usar una capa base y capa top de sellado, ahorrando también en tiempo de aplicación y secado. **www.premiumlacquer.es**



BELLEZA A DOMICILIO, EL BOOM QUE NO CESA

La moda por suscribirse a diferentes cajas de belleza sigue en aumento, pues sus ventajas son muchas y como reconocen algunas usuarias, les permite conocer nuevas marcas y llegar a otras que de otra manera, sería más complicado. Por lo general, suelen ser mensuales y se reciben en casa por correo postal. Una de las empresas más activas en este sector es Bodybox, con cajas sorpresa de cinco productos de belleza de las mejores marcas (Essie, Elizabeth Arden, Max Factor, Garnier, Maybelline, Rimmel London, OPI, Olay, L´Oréal o Wella entre otras) sin necesidad de gastar una fortuna. Acaban de cumplir cuatro años y por ello, Alejandro Hernández, uno de los cofundadores de Bodybox, nos adentra en el funcionamiento de este negocio al alza así como nos descubre algunos aspectos que tal vez desconocías.
www.bodybox.es



LA VITAMINA C, UN ALIADO PERFECTO PARA TU PIEL

Conocemos las propiedades y beneficios que la vitamina C tiene en nuestra salud por medio de la alimentación, pero tenemos una menor información sobre su relevancia en el campo de la belleza. Ideal para todo tipo de pieles en cremas, serums, lociones, etc… ayuda a prevenir la oxidación celular, retrasa el proceso de envejecimiento cutáneo, inhibe la acción de la tirosinasa (responsable de la pigmentación) y ofrece a nuestra piel un aspecto rejuvenecido.
www.wherteimar.com



DESCUBRE LA NUEVA LÍNEA GRAPEOLOGY: EL PLAN DÉTOX PARA TU CABELLO

Salerm Cosmetics, marca de referencia dentro del sector profesional de la peluquería, presenta un nuevo tratamiento de depuración y reparación capilar: la **línea Grapeology**. Gracias al poder antioxidante de su aceite de pepita de uva ayuda a que el cabello no evejezca y luzca sano e hidratado.
Diaramente el cabello se expone a las toxinas de la contaminación ambiental, además del daño causado por el sol y otros tratamientos perjudiciales. Al igual que nuestros organismos necesita limpiarse a través de una alimentación sana y equilibrada, el cabello precisa de un tratamiento de depuración y reparación de la fibra capilar. En este sentido, la nueva gama de productos Grapeology, perteneciente a **Biokera**, la línea más natural de **Salerm Cosmetics**, ofrece un tratamiento que ayuda a eliminar las toxinas del cabello, devolviéndole la hidratación y nutrición, reparándolo y previniendo el evejecimiento del cabello.
www.salerm.com



Ficha técnica
Título:Madrid, sinfonía de una metrópoli europea
Autor: Santiago de Miguel Salanova
Editorial: CATARATA
Precio: 18€

LAS VOCES DE LOS HABITANTES QUE VIVIERON ESOS CAMBIOS E INCIDIENDO EN LAS RUPTURAS SOCIALES QUE SIGUIERON AL HILO DE LAS URBANAS

Entre 1860 y 1936, Madrid asistió a una serie de transformaciones que facilitaron su transición de villa a metrópoli europea y que adquirieron su mayor expresión simbólica en los barrios del centro urbano. A lo largo de esos decenios, este espacio cambió su fisonomía desde un punto de vista funcional, estructural y laboral. Agotadas las posibilidades de seguir canalizando el crecimiento poblacional de la ciudad a través de sus barrios, estos perdieron su función residencial, absorbida por el Ensanche y el extrarradio, y asumieron el protagonismo en la concentración de oficinas, edificios dotados de nuevos planteamientos arquitectónicos y formas de ocio características de una nueva sociedad de consumo.



Ficha técnica
Título: Los barrios bajos de Madrid
Autor: Luis Díaz Simon
Editorial: CATARATA
Precio: 18€

EVOLUCIÓN DE ESTE ESPACIO URBANO DURANTE MÁS DE CINCUENTA AÑOS

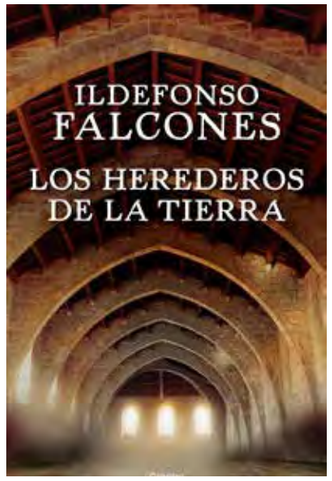
Los barrios bajos de Madrid han sido, desde sus orígenes, objeto de interés por parte de novelistas, dramaturgos y escritores de costumbres, que en un afán por acercar al gran público el discurrir cotidiano de su vecindario, nos trasladaron en no pocas ocasiones una visión pintoresca y hasta extravagante de la vida de sus calles y de las clases populares que habitaban en ellas. Sustentado en una sólida investigación, Luis Díaz reconstruye en este libro el paisaje social, laboral y sanitario de los barrios menesterosos del casco antiguo en una etapa clave de la conformación de Madrid como gran ciudad.



Ficha técnica
Título: Di mi nombre
Autor: J. Kenner
Número de páginas: 352
Editorial: GRIJALBO
Precio: 15,90 €

EROTISMO SIN LÍMITES, AMOR APASIONADO Y UNAS GOTAS DE MISTERIO

Sylvia Brooks es una mujer emprendedora y en apariencia muy segura de sí misma que trabaja a las órdenes del magnate Damien Stark. Acostumbrada a moverse en un mundo de hombres poderosos, Sylvia recibe de su jefe un encargo que puede suponer su definitiva consagración profesional: la urbanización de una isla paradisíaca del Caribe llamada a convertirse en un complejo vacacional incomparable.
Ella es consciente de que el éxito radicará en encontrar al arquitecto adecuado y de que no hay otro mejor que el viril e independiente Jackson Steele, el apuesto hombre con quien mantuvo una relación a la que ella puso fin cuando intuyó que los sentimientos que albergaba hacia él podían derribar todas sus barreras y sacar a la luz sus secretos más íntimos.



Ficha técnica
Título: Los herederos de la tierra
Autor: Idelfonso Falcones
Número de páginas: 896
Editorial: GRIJALBO
Precio: 22,90 €

LA MUY ESPERADA GRAN CONTINUACIÓN DE LA CATEDRAL DEL MARDE

Las campanas de la iglesia de Santa María de la Mar siguen sonando para todos los habitantes del barrio de la Ribera, pero uno de ellos escucha su repique con especial atención... Hugo Llor, hijo de un marinero fallecido, a sus doce años trabaja en las atarazanas gracias a la generosidad de uno de los prohombres más apreciados de la ciudad: Arnau Estanyol.
Pero sus sueños juveniles de convertirse en constructor de barcos se darán de bruces contra una realidad dura y despiadada cuando la familia Puig, enemiga acérrima de su mentor, aproveche su posición ante el nuevo rey para ejecutar una venganza que llevaba años acariciando.



Ficha técnica
Título: Un puñado de amigos y dos cerezas
Autora: Rosa Grau
Editorial: SUMA
Número de páginas: 520
Precio: 16,90 €

UNA NOVELA TIERNA, DIVERTIDA, DE ALTO VOLTAJE EROTICO CON LA QUE TE REIRÁS A CARCAJADAS

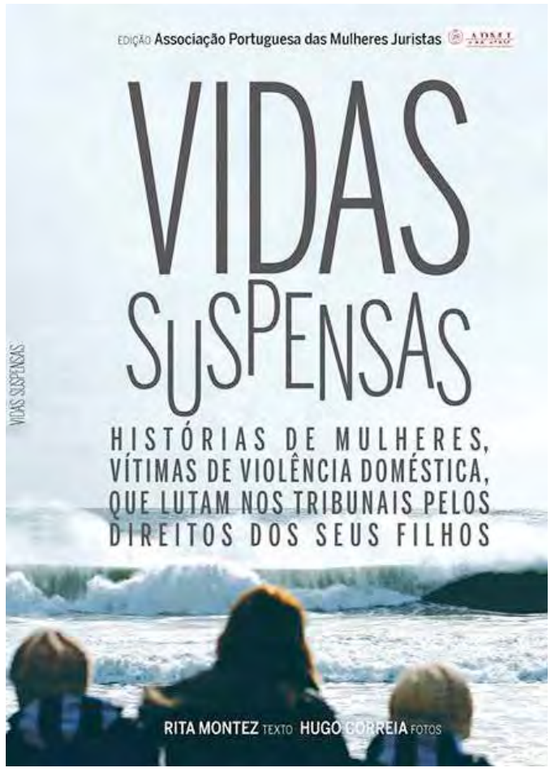
Crisi tiene dos pesadillas que rigen los últimos años de su vida: su primera relación sexual hace ya catorce años y el momento en que su socio se fue con el dinero de su empresa. Ahora, una de sus pesadillas se hace realidad y John, el atractivo irlandés con el que perdió la virginidad y a quien no ve desde sus años de adolescente, vuelve a aparecer en su vida. Ha confirmado su asistencia al reencuentro de antiguos amigos que tendrá lugar en la playa el fin de semana. Quizá sea el momento para borrar antiguas heridas y mirar hacia delante. Pero ¿está dispuesta a reencontrarse con su amor de juventud y la estirada de su novia?



Ficha técnica
Título: Paesa, el espía de las mil caras
Autor: Manuel Cerdán
Editorial: PLAZA & JANES EDITORES
Número de páginas: 480
Precio: 17.90 €

LA APASIONANTE Y ENIGMÁTICA VIDA DE FRANCISCO PAESA

Cuando el 2 de julio de 1998 salió publicada en la prensa la esquela de Francisco Paesa, fallecido en Tailandia, muchos respiraron. Por fin desaparecía del mapa el espía que, entre otras cosas, había negociado la entrega de Luis Roldán al gobierno español en el famoso caso de los papeles de Laos.
Sin embargo, aquel muerto estaba vivo. Aquella esquela no era más que la penúltima jugada del espía español más importante de las últimas décadas. No tenía licencia para matar como James Bond, pero vivió con la opulencia de 007: bebiendo champán Dom Perignon y acompañado de hermosas mujeres. No era un personaje de ficción, pero se comportaba como los héroes de las novelas de John Le Carré.



Ficha técnica
Título:Vidas Suspensas
Autora: Rita Montez
Editorial: APMJ
Número de páginas: 127

12 CASOS REALES DE MUJERES QUE SON MADRE Y HAN SIDO VÍCTIMAS DE VIOLENCIA DOMÉSTICA

Historias de mujeres víctimas de violencia doméstica que luchan en los tribunales por los derechos de sus hijos.
"Todos los años la violencia doméstica mata más en todo el mundo que el cáncer, los accidentes de coche y la malaria juntos. En buena parte del mundo las agresiones entre parejas o ex dejaron de ser toleradas para transformarse en una cuestión totalmente censurada. Por todo el mundo, se crean campañas de sensibilización contra esta tragedia y se divulgan programas de apoyo a las víctimas. Pero todavía hay un largo camino por recorrer."



CATHAY PACIFIC Y DRAGONAIR PRESENTAN SU NUEVA POLÍTICA DE EQUIPAJES A NIVEL MUNDIAL

Cathay Pacific Airways y Dragonair tienen el placer de anunciar la introducción de una política de equipaje mejorada, que hará que los pasajeros se beneficien de un aumento de los volúmenes de equipaje y por consiguiente de menores cargos por exceso de equipaje.
En virtud de esta nueva directiva, todos los pasajeros, independientemente de la clase en la que viajen, podrán disfrutar de 10 kg adicionales de equipaje facturado. Los socios Silver, Gold y Diamond del Club Marco Polo se beneficiarán de 10 kg, 15 kg y 20 kg extra respectivamente.
En línea con los estándares de la industria global, también se modifica los cargos por exceso de equipaje. Las nuevos cargos verán una reducción en las tarifas de hasta un 40%.

Para mejorar la eficiencia en la facturación del equipaje y reducir el tiempo de espera en los aeropuertos, la política de equipaje seguirá un nuevo sistema de peso y de cantidad de piezas. Los pasajeros en Clase Business, Premium Economy y Economy tendrán derecho a facturar dos piezas de equipaje de forma gratuita. Los pasajeros de primera clase tendrán derecho a facturar tres piezas de equipaje de forma gratuita. Los socios Gold y Diamond del Club Marco Polo tendrán derecho a facturar un elemento adicional sobre lo asignado en la clase que viajen.

www.cathaypacific.com/es



HALA ABU DHABI, NOMBRADA COMPAÑÍA DE EXCURSIONES OFICIAL DE SIR BANI YAS ISLAND

Hala Abu Dabi, la compañía de gestión de destinos del Grupo de Aviación de Etihad (EAG), ha sido seleccionada como la empresa proveedora de excursiones y actividades exclusivas para Sir Bani Yas Island Beach y Oasis, el nuevo destino y parada para los cruceros en los EAU en la temporada 2016/2017.
El anuncio se hizo durante el Seatrade Med, que se celebra entre el 21 y el 23 de septiembre en el Recinto Ferial Internacional y Centro de Congresos de Tenerife. El nuevo destino de cruceros de Abu Dhabi se abrirá el 5 de diciembre de 2016, cuando Costa Cruceros y MSC Cruceros regresen al Golfo Pérsico.
www.etihad.com



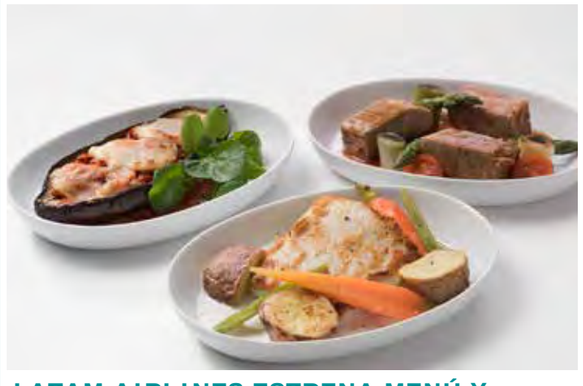
FINNAIR CONECTARÁ HELSINKI Y SAN FRANCISCO EN VERANO DE 2017

Entre el 1 de junio y el 30 de septiembre de 2017 Finnair operará una nueva ruta entre Helsinki y San Francisco con una frecuencia de tres vuelos semanales. Los vuelos tendrán su salida en Helsinki a las 16.35h llegando a San Francisco a las 17.20h. De regreso, la salida desde la ciudad americana será a las 19.10h con llegada a Helsinki a las 15.30h. Ambos horarios, ida y vuelta, ofrecen excelentes conexiones con España, donde Finnair vuela diariamente desde Barcelona y Madrid, y cinco veces por semana desde Málaga. Gracias a la estratégica situación geográfica de Helsinki, la nueva ruta norte de Finnair a San Francisco ofrecerá competitivos tiempos de vuelos para pasajeros de numerosas ciudades europeas. San Francisco será el cuarto destino de Finnair en Estados Unidos, además de Nueva York, Chicago y Miami. El nuevo vuelo a San Francisco será operado dentro de la alianza atlántica conjunta entre Finnair, American Airlines, British Airways e Iberia, que ofrece a los pasajeros numerosas opciones de vuelo adicionales, conexiones más adecuadas y mejores tarifas en rutas transatlánticas. **www.finnair.es**

TURKISH AIRLINES ESTRENA WEB EN ESPAÑOL

Turkish Airlines, la aerolínea con la mayor red de rutas del mundo, ha lanzado su nueva web en español con el objetivo de facilitar su uso a los viajeros españoles.
Diseñada con el objetivo de mejorar la experiencia de usuario, la página incluye imágenes en alta resolución de todos los destinos a los que Turkish Airlines vuela, todo ello encaminado a facilitar y agilizar el proceso de compra de billetes y las gestiones de su programa de fidelización Miles&Smiles.
Así, gracias a su nuevo diseño y su intuitiva navegación, será más fácil y más rápido comprar billetes o acceder al área de usuario. Las nuevas funcionalidades de la página permitirán a los pasajeros cambiar o cancelar un vuelo, así como pedir una devolución, de forma sencilla directamente a través de la web. Los miembros de Miles & Smiles también podrán realizar sus gestiones más rápido a través de su panel de usuario.

www.turkishairlines.com



LATAM AIRLINES ESTRENA MENÚ Y CARTA DE VINOS DE CLASE PREMIUM BUSINESS DESTACANDO PRODUCTOS REPRESENTATIVOS DE LATINOAMÉRICA

LATAM Airlines, la aerolínea oficial de Mistura 2016, ha presentado el pasado 1 de septiembre, su nueva propuesta gastronómica y carta de vinos que serán ofrecidos a los pasajeros en sus clases Premium Business y Premium Economy en rutas internacionales.
La estrategia de los nuevos ingredientes y vinos refleja el compromiso de LATAM por llevar a bordo la cultura gastronómica y representativa de Latinoamérica al mundo. El nuevo menú a bordo, inspirado bajo la filosofía de promover el reencuentro con el territorio de la región, consiste en incorporar ingredientes locales de cada país donde opera LATAM y diseñar platos para cada ruta utilizando esas materias primas locales, cuidando su esencia y nutrientes, respetando su calidad y origen, para lograr que el pasajero pueda disfrutar a bordo del producto lo más natural posible.
www.latam.com



"IBEROAMÉRICA", EL AVIÓN DE IBERIA QUE CONMEMORA 25 AÑOS DE CUMBRES IBEROAMERICANAS

Iberia ha bautizado el pasado 28 de septiembre en sus instalaciones de La Muñoza –Madrid- su avión "Iberoamérica", conmemorativo del 25 aniversario de las Cumbres de Estado y de Gobierno de Iberoamérica, que coincide también con el 70 aniversario de los vuelos de Iberia a aquel continente. El bautizo ha contado con la presidencia de honor de Rebeca Grynspan, Secretaria General Iberoamericana, y ha asistido, además, una amplia representación diplomática, autoridades del Gobierno, de la Comunidad y del Ayuntamiento de Madrid, representantes de AENA y del aeropuerto de Madrid, y otros invitados.
www.iberia.com



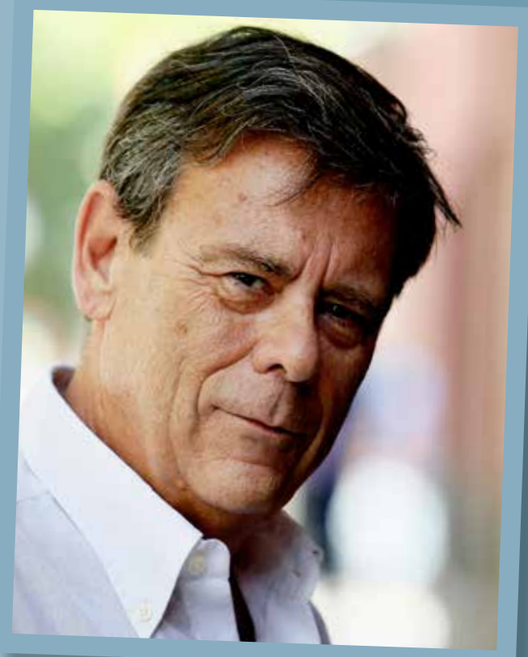
QATAR AIRWAYS Y BRITISH AIRWAYS ANUNCIAN ACUERDO PARA OFRECER A LOS PASAJEROS UNA MAYOR OFERTA Y MÁS DESTINOS

Qatar Airways y la compañía matriz de British Airways, International Airlines Group (IAG), anunciaron el pasado 28 de septiembre, un acuerdo que entrará en vigor desde el 30 de octubre de 2016.
Este acuerdo beneficiará a los clientes ofreciéndoles una mayor oferta de viajes, una red mejorada, mayor elección de tarifas y más beneficios para miembros de sus programas de viajero frecuentes.
La asociación entre Qatar Airways y British Airways permitirá a las aerolíneas proveer a los pasajeros mejores enlaces y una experiencia de viaje con menos interrupciones entre Reino Unido, Asia, Medio Oriente y África.
Así, las dos aerolíneas volarán en código compartido en todos los vuelos directos entre Reino Unido y Doha, para ofrecer a los clientes una red de rutas combinada que incluye más de 70 destinos. **www.qatarairways.com**

La buena imagen de los forasteros tiende a garantizar los buenos resultados del viaje turístico a nuestro país para temporadas venideras

DESTINO ESPAÑA

Tras el verano, llega el momento de los balances. Y este año el sector turístico español reconoce su satisfacción por el resultado. Algo que, siendo importante, tiene menos trascendencia que el hecho de que el grado de satisfacción de los turistas que han venido a España ha sido alto o muy alto, porque si el gozo del sector es coyuntural, la buena imagen de los forasteros tiende a convertir el viaje turístico a nuestro país en estructural, anunciando, o incluso garantizando, resultados igualmente buenos para temporadas venideras.



Los precios, en general, se han contenido; los servicios, también en buena medida, se han cubierto bien; la climatología no ha sido exagerada y la tranquilidad social ha ofrecido una estancia sin sobresaltos. Todos ellos han sido factores positivos para consolidar al país como un destino grato. Ingleses, alemanes, franceses y rusos así lo han considerado. Los españoles que han podido desplazarse a costas y zonas rurales también lo han admitido. Buen año, en definitiva, para un sector que está empezando a convertirse en esencial para la economía y forjar un país a tener en cuenta cuando de viajar se trata.

Todos sabemos, dicho sea entre nosotros, que hace falta mejorar en ciertos aspectos, que es preciso no abrazar el conformismo y que es necesario retocar aspectos relacionados con la gastronomía cuartelaría en las playas masificadas y con la higiene preventiva en lo que a la abundancia de insectos voladores y reptantes se han visto en demasiados lugares este verano. Unos aspectos que, pensándolo bien, tampoco son tan sumamente difíciles de revisar o erradicar. Con ello, y un puñado más de sonrisas, tenemos turismo para rato.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



golden

SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
+
Lujos de España
50 euros



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

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

CASTILLA TERMAL
HOTELES











CASTILLA TERMAL
BALNEARIO DE OLMEDO
☆☆☆☆

CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMA
☆☆☆☆

CASTILLA TERMAL
BALNEARIO DE SOLARES
☆☆☆☆

CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA
☆☆☆☆☆

SUMÉRGETE

Edificios históricos, aguas mineromedicinales y un servicio de máxima calidad.

www.castillatermal.com | 983 600 816